

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (UE) no. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

«Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa»

☐ DOP

☒ IGP

1. Nombre

«Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa»

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1 Tipo de producto

Clase 1.5. «Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc) ».

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Aceite de oliva virgen extra obtenido exclusivamente por procedimientos mecánicos de los frutos del olivo (*Olea europea*, L.). Es un aceite frutado verde, de intensidad media o intensa. En boca presenta un nivel de amargor y de picante entre ligero y medio.

El «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» se elabora con las variedades arbequina, picual y koroneiki, solas o en combinación, en conjunto representan al menos el 90%. El restante 10% puede provenir de otras variedades inscritas en el registro de variedades comerciales.

Características físico-químicas:

- Acidez (expresada en ácido oleico): 0,5 % como máximo.
- Índice de Peróxidos: ≤ 12 meq O₂/Kg
- $K_{232} \leq 2,00$
- $K_{270} \leq 0,16$
- Polifenoles ≥ 200 mg/kg de aceite de oliva

Características organolépticas:

Intervalo de la mediana	Mínimo	Máximo
Frutado verde	≥ 3	≤ 7
Amargo	$\geq 1,5$	≤ 4
Picante	≥ 2	≤ 5
Equilibrio	La mediana de los atributos amargo y picante son como máximo dos puntos superiores a la mediana del atributo frutado	

3.3 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de la producción del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» , desde el cultivo hasta la transformación se efectúan en la isla de Eivissa (Ibiza).

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» debe comercializarse en botellas de vidrio oscuro, metal revestido u otro envase que no permita la incidencia de la luz. La capacidad de los envases no será superior a 5 litros.

Realizar el envasado en la zona de producción es fundamental para conservar las características del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa», y debe realizarse en las mismas instalaciones donde se lleva a cabo la elaboración.

Eivissa es una isla que se caracteriza por una elevada insolación, temperaturas relativamente altas y una elevada humedad ambiental; tres factores que podrían afectar negativamente a la calidad del aceite de oliva. Las circunstancias anteriores y la experiencia de los operadores han determinado que tradicionalmente el «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» se ha envasado en las propias instalaciones donde se ha elaborado y no se transporta aceite a granel entre instalaciones.

Los elaboradores saben que la manipulación y envasado del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» es fundamental para garantizar la calidad del producto final, y que cuando esta práctica no se limita o no se hace adecuadamente ocasiona sin duda una merma

importante, tanto cualitativa como cuantitativa de la calidad aromática del producto final.

Por otra parte cabe considerar el hecho insular, aislamiento con el continente europeo, que implica una travesía marítima considerable. El transporte del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» en cisternas implica trasvases y un mayor contacto del aceite con el aire, ello supone un elevado riesgo de alteración de las características del producto, en especial las relacionadas con el aroma y el sabor. Es por ello que no se permite el transporte de «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» a granel.

El envasado fuera de la almazara de elaboración, sin la supervisión de los operadores que poseen los conocimientos y la técnica necesaria para garantizar la correcta manipulación determinaría la existencia de dos procesos de envasado diferentes, dentro o fuera de la zona de producción, con o sin el control sistemático del proceso, ello podría modificar las características del aceite y reducir la confianza de los consumidores en la Indicación Geográfica Protegida.

No se permite el fraccionado y reenvasado.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado al que se refiere el nombre registrado

El nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» debe figurar en el campo visual principal del etiquetado, de manera destacada y diferenciada de las demás menciones, debe ser la mención de mayor tamaño del campo visual principal, y no puede acompañarse de ninguna otra mención. Anexo a la denominación «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» debe incluirse la mención Indicación Geográfica Protegida.

En el etiquetado debe figurar el año de elaboración del aceite y una codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de la trazabilidad del producto.

Está prohibido añadir a la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» cualquier calificativo. Las menciones facultativas serán verídicas y verificables. La mención del nombre de variedades está condicionada a que el 100% de las aceitunas sean de la variedad o variedades mencionadas.

El uso de nombres de explotaciones, plantaciones o fincas únicamente está permitido si el aceite se ha obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en sus olivares.

Las indicaciones facultativas deben figurar en el etiquetado en caracteres de un tamaño (alto y ancho) igual o inferior a la mitad del nombre de la Indicación Geográfica Protegida.

Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica es la isla de Eivissa (Ibiza), perteneciente a la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

La isla de Eivissa está situada entre las coordenadas 38° 58' 48" de latitud y 1° 25'48" de longitud, en el Mar Mediterráneo, entre el Cap de la Nau (Alicante) y Mallorca.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo con el medio se basa en un elevado contenido en polifenoles, un marcado carácter amargo y picante y en la reputación.

Los suelos calcáreos y el elevado número de horas de insolación (más de 2.700 horas de sol/año) favorecen un elevado contenido en componentes aromáticos. La escasa altitud de las plantaciones, algunas a nivel del mar, potencia el contenido en polifenoles.

El clima mediterráneo de la isla de Eivissa, con una elevada insolación, propicia las condiciones idóneas para el cultivo del olivo, en especial la fotosíntesis y la acumulación de biomasa en los órganos de la planta. Las temperaturas suaves de la primavera (T medias de 19°C) y la elevada insolación favorecen la floración y la polinización. Las elevadas temperaturas del verano (T medias de 26°C) y la insolación favorece una rápida maduración que determina el inicio de la recolección en el mes de septiembre, diferenciándose Eivissa por ser una de las primeras zona de Europa en iniciar la recolección de la aceituna. Por otra parte la ausencia de heladas facilita la producción de aceitunas de óptima calidad para obtener aceites estables, sin defectos y con mayor contenido en polifenoles.

El verano caluroso y soleado, con escasas precipitaciones (precipitaciones medias de 34 mm), determina un estrés hídrico del olivo que favorece una elevada concentración en polifenoles (292 mg/kg de valor medio) y un incremento de los atributos amargo y picante. El contenido en polifenoles del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» es significativamente superior al de otros aceites de oliva virgen extra, que se sitúan en concentraciones de entre 150 y 180 mg/kg.

La recolección en verde, aceitunas escasamente pigmentadas, determina características diferenciales en el «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa», así influye en el aroma frutado verde y en el contenido en polifenoles. La recolección en verde repercute en el bajo rendimiento en la conversión de aceituna en aceite, pero propicia características singulares.

La escasa distancia entre el olivar y las almazaras y la rápida molturación de la aceituna verde, a baja temperatura, permiten obtener aceites de baja acidez y bajo contenido en hidroxiperóxidos que determina valores bajos del índice de peróxidos y del K_{232} .

Las idóneas condiciones de conservación, evitando el contacto con el aire y la luz, y el envasado en la zona de producción delimitada permiten obtener aceites estables y con bajo contenido en peróxidos y dienos y trienos conjugados.

La experiencia y sabiduría de los agricultores y almazareros es determinante para obtener las características químicas y organolépticas del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa». La experiencia del agricultor determina la densidad de plantación en función de las características agronómicas de la parcela; así como las prácticas culturales, en especial la conducción y la poda. Para la obtención de las características diferenciales del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa», en especial para conseguir un elevado contenido en polifenoles y un elevado frutado verde, amargor y picante, el momento de la recolección es fundamental y es allí donde la sabiduría y experiencia de los agricultores se hace presente, al elegir el momento óptimo para la recolección en cada parcela y en ocasiones de cada árbol.

Conseguir conservar las características diferenciales que aportan las aceitunas al «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» es una labor del maestro almazarero, que en base a su experiencia y la observación de las características de las aceitunas determina la temperatura y el tiempo de extracción de cada partida de aceitunas.

La elevada reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa», queda acreditada documentalmente en documentos históricos. La obra *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*, de José Vargas (1787) menciona: “La cosecha actual de Iviza es (...) el aceite por su calidad se hace precioso entre los buenos de España: y por su abundancia debería ser un ramo de comercio de la Isla”. En las *Reales Ordinacions de la isla y real fuerza de Iviza* (1751) se califica al “Aceite de Ibiza” de *preciosísimo* y lo compara con los mejores “...conviene ser el aceite de España el mejor, y que solo el de Ibiza le hace pareja”.

Esta histórica reputación ha permanecido inmutable con el paso de los siglos y actualmente, más que nunca, el «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» es un aceite apreciado por consumidores, expertos, cocineros y restauradores.

La limitación de la legislación comunitaria del uso de menciones geográficas en la comercialización de aceite de oliva ha dificultado el uso de las denominaciones «Aceite de Ibiza» y «Oli d'Eivissa», al enfrentarse los operadores a sanciones económicas. A pesar de ello, se han continuado utilizando dichas menciones, así como el mapa de Eivissa, en el etiquetado, documentos mercantiles, boletines de análisis y páginas web.

En lo que se refiere a la reputación del «Aceite de Ibiza», hay que destacar que reputados chefs, como Jean Louis Neichel y María José San Román (2018), han reconocido la calidad del «Aceite de Ibiza». Diversos expertos destacan la calidad y características diferenciales del «Aceite de Ibiza», así Ismael Díaz Yubero, miembro de la Real Academia de Gastronomía y Premio Nacional de Gastronomía 2013, destaca que el «Aceite de Ibiza» tienen la personalidad necesaria para ser un producto diferenciado y que merezca un sobreprecio, debido a esas características especiales”.

La reputación del «Oli d'Eivissa» se ve reflejada en numerosas referencias. Así, el libro *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (2002) incluye el «Oli d'Eivissa» entre los alimentos más tradicionales de las Illes Balears. En el 2007 la Universidad de las Illes Balears (2007) incluyó el «Oli d'Eivissa» en la relación de alimentos tradicionales de las Illes Balears característico de la dieta mediterránea y en el año 2018 el Gobierno de las Illes Balears inscribió el «Oli d'Eivissa» en el catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears.

En Eivissa se organizan la “Ruta de l'Oli d'Eivissa” y las jornadas gastronómicas EIVISSA-SABOR desde 2014. Las referencias al «Oli d'Eivissa» se encuentran en el material divulgativo de estos eventos en recetas y como producto diferenciado junto con otros productos tradicionales de la Isla. Aparecen referencias en guías de viajes, como en ibizaspain.es, y se reconoció su calidad gustativa con el premio “Mejor pa amb oli d'Eivissa”.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones.

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio web siguiente:

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/aceite_de_ibiza/