

## **PLIEGO DE CONDICIONES**

**Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. Indicación Geográfica Protegida**

### **Indicación Geográfica Protegida**

**“ACEITE DE IBIZA” / “OLI D’EIVISSA”**

---

#### **A. Nombre de la Indicación Geográfica Protegida**

Los nombres protegidos son «Aceite de Ibiza» y «Oli d’Eivissa», ambos son utilizados de manera constante y frecuente en el mercado para identificar este producto

#### **B. Descripción del producto**

##### **B.1. Definición:**

Aceite de oliva virgen extra obtenido exclusivamente por procedimientos mecánicos de los frutos del olivo (*Olea europaea, 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.

##### **B.2. Variedades:**

La Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d’Eivissa» se reserva exclusivamente para los aceites de oliva virgen extra elaborados con las variedades arbequina, picual, 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.

##### **B.3. Características del producto:**

El «Aceite de Ibiza» / «Oli d’Eivissa» procede de la molturación de las variedades descritas en el apartado B.2. y presenta las siguientes características:

Características físico-químicas:

- Acidez (expresada en ácido oleico)  $\leq 0,5$  %
- Índice de Peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/Kg
- K 232  $\leq 2,00$
- K 270  $\leq 0,16$
- Polifenoles  $\geq 200$  mg/kg de aceite de oliva

Características organolépticas:

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

### **C. Delimitación 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.

Tiene una extensión aproximada de 572 km<sup>2</sup> de superficie, con una longitud máxima de 41 km, una anchura máxima de 21 km y una longitud de costa de 334 km

### **D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona**

Los elementos fundamentales que avalan el origen son los controles y la certificación. En éstos se tendrá en cuenta:

D.1. Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes censos:

a) Productores y plantaciones.

b) Elaboradores-ensasadores.

D.2. El «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» procede exclusivamente de aceitunas de explotaciones ubicadas en la isla de Eivissa, inscritas en el censo de productores y plantaciones.

D.3. Las aceitunas se manipulan y los aceites se elaboran y envasan únicamente en instalaciones inscritas en el censo de elaboradores-ensasadores. Los elaboradores-ensasadores únicamente manipulan aceitunas producidas en

Eivissa y sólo destinan a la Indicación Geográfica Protegida los aceites elaborados con aceitunas procedentes de las plantaciones inscritas en el Registro de productores y plantaciones y que cumplen todos los requisitos del Pliego de Condiciones. Este requisito se verifica expresamente en las auditorías y controles.

D.4. Para garantizar la trazabilidad en todo el proceso se registran los movimientos de aceitunas desde las plantaciones a las almazaras, identificando la cantidad y el origen de cada partida. Se registran las partidas molturadas, el aceite obtenido y el envasado. De esta manera, queda establecida la correlación entre cada lote de producto envasado y la parcela de cada partida de aceitunas.

D.5. Las plantaciones y los establecimientos de elaboración y envasado están sometidos a auditorías y controles por la autoridad competente, o por una entidad de certificación acreditada, con el fin de comprobar que los aceites amparados por la Indicación Geográfica Protegida cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

D.6. Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones y de las instalaciones de elaboración y envasado, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad, y análisis físico-químico y sensorial.

D.7. Sólo se envasan y comercializan con la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» los aceites producidos, elaborados y envasados de acuerdo con este Pliego. El aceite que no se ajuste al Pliego de Condiciones no se comercializa con esta indicación geográfica.

D.8. El «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» se comercializa envasado en origen y con una codificación alfanumérica de numeración correlativa que facilita el control y la trazabilidad

## **E. Método de obtención del producto**

E.1. Producción de la aceituna, recolección del fruto y transporte.

Las plantaciones de olivar se localizan principalmente en llanuras, a una cota inferior a 300 m en relación al nivel del mar, protegidas de los vientos por las zonas montañosas del noroeste de la Isla. Los suelos son alcalinos de naturaleza calcárea con un alto contenido en calcio.

El mantenimiento del suelo se lleva a cabo con medios mecánicos y está prohibido el uso de herbicidas.

La densidad de plantación no supera los 500 olivos por hectárea y la conducción es en vaso. Anualmente se realizan una o dos labores sobre el suelo de cultivo,

que consistirán en el desbrozado de la vegetación espontánea o en el laboreo de suelo.

Se realiza un abonado de fondo con materia orgánica cada cuatro años, con una dosis no superior a las 20 tm/ha y cada año un abonado mineral de cobertura que no puede superar los 125 kg N/ha.

Únicamente se permite el riego localizado, mediante goteo. Es práctica tradicional de Eivissa someter las plantaciones a un estrés hídrico controlado, durante el periodo de maduración de la aceituna, con el fin de incrementar el contenido en polifenoles y el amargor del aceite; por este motivo se prohíbe el riego desde el día uno de julio. En caso de sequía manifiesta, previo los estudios oportunos, la autoridad competente podrá autorizar riego de emergencia indicando las modalidades y condiciones para realizarlo.

La poda del olivo en Eivissa se realiza anualmente, entre los meses de noviembre a marzo, y consiste en eliminar las ramas interiores poco soleadas para evitar al máximo el crecimiento vertical del árbol y facilitar la cosecha.

La recolección se realiza en el periodo comprendido entre el 1 de septiembre y el 1 de diciembre. La aceituna debe cosecharse verde, con escasa pigmentación superficial y un índice de maduración entre 1 y 3 de la escala de Ferreira (1979)

La cosecha se realiza mecánicamente, mediante el uso de vibradores de tipo personal o multidireccionales (paraguas invertidos), siempre evitando que la aceituna contacte con el suelo.

La producción máxima se limita a 35 kg/olivo para plantaciones de más de 10 años, 20 kg/olivo para plantaciones de 6 a 10 años, 11kg/olivo en el caso de plantaciones de 3 a 6 años y 2 kg/año para plantaciones de menos de 3 años.

El transporte de las aceitunas a la almazara se hace a diario y en las mejores condiciones para que los frutos no se sobrecalienten, fermenten o se deterioren. Se realiza en cajas de plástico o a granel en el remolque agrícola. Se prohíbe la utilización de recipientes no aireados, como son los sacos.

E.2. Método de obtención.

El plazo máximo entre la cosecha y la molturación de las aceitunas es de 24 horas.

La elaboración del aceite se realiza en continuo siguiendo las siguientes operaciones fundamentales:

### Selección, limpieza y lavado

En las almazaras se procede a la selección y clasificación de las aceitunas, no destinándose a la elaboración de «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» aquellas aceitunas dañadas o deterioradas. Seguidamente se procede al lavado y limpieza de las aceitunas, eliminándose las materias extrañas e impurezas (hojas, tierra, etc).

### Molturación, batido y extracción

La molturación se realiza mediante molinos de martillos, no permitiéndose los molinos de piedra.

El batido se realiza siempre en batidoras de acero inoxidable a una temperatura inferior a 28°C. Se prohíbe la utilización de coadyuvantes tecnológicos.

La extracción se realiza mediante un sistema continuo de extracción, por centrifugación, que permite la separación entre la fase sólida y líquida. No se permite el procedimiento de repaso o segunda centrifugación de la pasta.

El rendimiento máximo de los aceites destinado a la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» no debe superar 17 litros de aceite por 100 kg de aceituna.

### E.3. Almacenamiento

El aceite debe almacenarse en recipientes de acero inoxidable limpios.

Para evitar el contacto con el aire y la luz, agentes menguantes de las características sensoriales del aceite, el aceite obtenido se almacena en depósitos verticales que permitan evitar el contacto del aceite con el aire, permitiéndose el uso de gases inertes. Las características constructivas de las almazaras y las condiciones de conservación permiten garantizar el almacenamiento del aceite en las condiciones adecuadas de temperatura, sin superar los 18 °C.

No se permite la mezcla de aceites de diferentes añadas.

### E.4. Envasado

Antes del envasado el aceite debe someterse a un proceso de decantación natural, filtrado u otro medio físico que permita separar posibles residuos (borras, alpechín, etc).

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.

El envasado en las mismas instalaciones de elaboración es fundamental para conservar las características del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa».

Eivissa es una isla que se caracteriza por una elevada insolación, temperaturas relativamente altas y una elevada humedad ambiental; tres factores que pueden 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.

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. La calidad aromática se altera fácilmente al transportar a granel el aceite de oliva.

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 las almazaras 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, 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.

## **F. Vínculo con el medio geográfico**

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.

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.

El vínculo histórico y las características diferenciales han determinado una elevada reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa», acreditada documentalmente desde hace más de 200 años. Así en 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". En el Plan Político y Económico para las islas de Ibiza y Formentera del año 1789, Miguel Cayetano elogia el aceite de Ibiza "...es tan claro, y de tan exquisito gusto que se prefiere al mejor de Mallorca..". En las "Reials Ordinacions de la Universitat d'Eivissa" (1663) se destaca la importancia de la exportación masiva de aceite de Ibiza. En el Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España (1847) consta que en el año 1844 se exportaron a América 450 arrobas (5.653 litros) de aceite de Ibiza.

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 ha continuado utilizando las menciones «Aceite de Ibiza» y «Oli d'Eivissa», así como el mapa de Eivissa; en el etiquetado, documentos mercantiles, boletines de análisis y páginas web. De ello hay constancia en diversos expedientes sancionadores que ha tramitado la autoridad competente.

A pesar de las dificultades administrativas se ha continuado con el uso de la denominación y ha seguido incrementándose la reputación del « Aceite de Ibiza »/ «Oli d'Eivissa». Así anualmente se organiza la Ruta de l'Oli d'Eivissa i la fiesta del aceite. El libro "Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears" (2002) incluyen el «Oli d'Eivissa» entre los alimentos más tradicionales de las Illes Balears, 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 « Aceite de Ibiza » / «Oli d'Eivissa» en el catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears.

Reputados chefs, como Jean Louis Neichel y María José San Román (2018), han reconocido la calidad del "Aceite de Ibiza". San Roman recomienda a los restauradores "aprovechar el aceite de Ibiza para darle un valor añadido a la comida". Diversos expertos destacan la calidad y características diferenciales del "Aceite de Ibiza": así la jefa del panel de cata de Jaén, Mariola Gómez, destaca la "alta calidad de los zumos de oliva Ibicencos"; Ismael Diaz 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”.

Una prueba más de la elevada reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d’Eivissa» son las imitaciones y el uso fraudulento del nombre de Ibiza en aceites no originarios de la Isla, así consta en los archivos de la autoridad competente.

De la elevada reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d’Eivissa» se han querido apropiar operadores foráneos, intentando registrar marcas para aceites que incluían la indicación geográfica Ibiza, rechazadas en algunas ocasiones y en otras anuladas por los tribunales, como es el caso de la Sentencia 448/2011 del Tribunal Superior de Justicia de las Illes Balears.

El cultivo del olivar y la producción de aceite están estrechamente vinculados con la historia y la cultura de Eivissa y han sido determinantes en la reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d’Eivissa». Las referencias históricas y las excavaciones acreditan actividad oleícola en el año 450 a.C. Según la arqueóloga Glenda Graziani (2018) en el siglo III a.C. en Eivissa existían 23 explotaciones agrícolas que producían entre 30.000 y 60.000 litros de aceite.

La referencia escrita más antigua relacionada con el olivar de Eivissa es de Diodor de Sicilia, nacido a finales del siglo I a.C., autor que describe el arte de injertar acebuches. En el libro “Els monuments antics de les illes pitiuses” (Ramón, J., 1985) se describen asentamientos púnicos y romanos donde existían molinos y depósitos de aceite.

De la importancia, en el siglo I d.C., del aceite en la economía ebusitana hay constancia en el tratado “Las ánforas púnicas de Ibiza” en el que textualmente se cita “Debe indicarse que son muchas las prensas detectadas en este tipo de yacimientos...”, según Grazianai (2018) en esa época la producción se situó ente 220.000 y 400.000 litros.

A lo largo de la historia de Eivissa numerosas son las referencias en relación a la producción e importancia del « Aceite de Ibiza »/ «Oli d’Eivissa». En el “Llibre del mostassaf d’Eivissa” (1398) se describen las unidades de media del aceite de oliva, prueba documental de su comercialización. Las Reales Ordenanzas de la Universidad de Ibiza (1663) hacen referencia a la falta de aceite en Eivissa motivado por las exportaciones. En 1686 Gaietà Soler prohíbe el comercio privado de aceite de oliva, ya que se exportaba masivamente y la isla se quedaba sin aceite.

En la redacción del Plan Político y Económico para las islas de Ibiza y Formentera, aprobado mediante la Real Orden de 15 de septiembre de 1789, Miguel Cayetano destaca la idoneidad de Eivissa para el cultivo del olivo: "...los olivos producidos en este templado clima quasi naturalmente", también cita un manuscrito del año 1621 donde se destaca el extendido uso del aceite de oliva.

En el siglo XVII la Societat Econòmica d'Amics del País d'Eivissa importa nuevas variedades y trae expertos injertadores con la finalidad de formar a los agricultores. El Plan Instructivo de Agricultura, Industria y Policía de las islas de Eivissa y Formentera (1786-87) cuantifica la cosecha en 4.720 medidas y 25 libras (78.269,11 litros). Pere Escanellas (1874) en su "Breve reseña Geográfica é Histórica de la Isla de Ibiza" incluye el aceite de oliva entre las producciones más importantes de Eivissa. El archiduque Luís Salvador de Austria (1869) en su libro "Las antiguas Pitiusas" también destaca la importancia de la producción de aceite y cita textualmente "El aceite ibicenco se obtiene todavía según el viejo procedimiento árabe..". En el Boletín de la Real Academia de la Historia (1907) se destaca la abundancia de aceite en Eivissa y en el número 5 del volumen CXI de The National Geographic Magazine (1957) Jean Shor, editor asociado, deja constancia escrita y gráfica del almacenamiento de aceite de oliva en las explotaciones agrarias de Eivissa. Las referencias mencionadas acreditan que el binomio "Aceite" - "Ibiza / Eivissa" es histórico.

Una prueba más de la importancia oleícola de la isla de Eivissa es el número de almazaras antiguas. En el año 2003 se realizó un inventario en el que se catalogaron 211 antiguas almazaras, las inscripciones en los elementos de las prensas han permitido acreditar la antigüedad de las mismas, así una de las prensas más antiguas es del año 1607.

El vínculo de Eivissa y el aceite se refleja incluso en un léxico propio y diferenciado, inventariado por Garrido (2005) en "L'oli a les pitiuses, una tradició mil·lenaria", que se ha mantenido hasta nuestros días, así menciona: el trull (almazara), els cofins (esportines), la jàsena (biga de madera), etc.

El "Aceite de Ibiza" es uno de los ingredientes fundamentales y característicos de la cocina ibicenca, en el libro "Bon profit! El llibre de la cuina evissenca" de Joan Castelló (1993) el aceite de oliva está presente en más de 50 recetas.

## **G. Estructura de control**

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria.  
Dirección General de Agricultura y Ramadería  
Conselleria de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca.

Dirección: C Reina Constança, 4  
07006 Palma  
España

Teleéfono: 34 971 176666  
Fax: 34 971 176870  
Email: [iqua@caib.es](mailto:iqua@caib.es)

## **H. Etiquetado**

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 producción de las aceitunas 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.

## **I. Requisitos legislativos**

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el cual se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Ley 1/1999 de 17 de marzo, del Estatuto de los productores y industriales agroalimentarios de las Islas Baleares.

Reglamento (CE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento de ejecución (UE) Núm. 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) no 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.