Ref. Ares(2019)3644220 - 06/06/2019

Anexo I

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (UE) n.o 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.*). Son aceites frutados verdes, de intensidad media o intensa. En boca presentan un nivel de amargor y de picante entre ligero y medio.

El "Aceite de Ibiza" 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: $\leq$ 12 meq O_2/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	≥3	≤7
Amargo	≥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, desde el cultivo hasta la transformación y el envasado 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" 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 debe considerarse la última etapa del proceso de elaboración, realizarlo en la zona de producción es fundamental para conservar las características del "Aceite de Ibiza", 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" 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“ 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” en cisternas implica trasvases y un mayor contacto del aceite con 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” a granel.

El envasado fuera de la zona de producción, 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.

Por las razones expuestas anteriormente 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” 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” 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. La referencia al envasado en la explotación olivícola se admite solamente si el envasado se ha llevado a cabo en la misma explotación olivícola.

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.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de aceitunas y de elaboración y envasado del aceite se limita al territorio de la isla de Eivissa (Ibiza), perteneciente a la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

La isla de Eivissa está situada entre las coordenadas 38º 58' 48'' de latitud y 1º 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 fundamenta en las características diferenciales que le aporta el medio, la reputación y la historia.

Las características diferenciales del "Aceite de Ibiza" son atribuibles al medio geográfico de producción (condiciones geoclimáticas diferenciadas) y al factor humano.

Los suelos calcáreos y el elevado número de horas de insolación 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 y la elevada insolación favorecen la floración y la polinización. Las elevadas temperaturas del verano 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 escasa precipitaciones, determina un estrés hídrico del olivo que favorece el elevado contenido en polifenoles y un incremento de los atributos amargo y picante.

La recolección en verde, aceitunas escasamente pigmentadas, determina características diferenciales en el "Aceite de Ibiza", así influye en el aroma frutado verde, 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 propia almazara permiten obtener aceites estables y con bajos contenido en peróxidos y dienos y trienos conjugados.

El vínculo histórico y las características diferenciales han determinado una elevada reputación del "Aceite de Ibiza", 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 1884 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" 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 la denominación "Aceite de Ibiza", 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, páginas web, etc; 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". 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 "Aceite de Ibiza" entre los alimentos más tradicionales de las Illes Balears, la Universidad de las Illes Balears (2007) incluyó el "Aceite de Ibiza" 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" 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". Diversos expertos destacan la calidad y características diferenciales del "Aceite de Ibiza", así 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” 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” 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 448/2111 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”. El cultivo del olivar y la producción de aceite están estrechamente vinculados con la historia y la cultura de 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. 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…”.

A lo largo de la historia de Eivissa numerosas son las referencias en relación a la producción e importancia del “Aceite de Ibiza”. 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 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). 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 vinculo 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.

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/