

**DECRET 36/2020, DE 9 DE DESEMBRE, PEL QUAL S'APROVA
EL PLEC DE CONDICIONS DE LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA
PROTEGIDA ACEITE DE IBIZA/OLI D'EIVISSA
I SE'N REGULA EL CONSELL REGULADOR**

*([BOIB núm. 206, de 10 de desembre de 2020](#);
correcció d'errades [BOIB núm. 17, de 7 de febrer de 2023](#))*

PREÀMBUL

I

El cultiu de l'olivar i la producció d'oli estan molt vinculats amb la història i la cultura d'Eivissa i han estat determinants en la reputació de l'Oli d'Eivissa. Les referències històriques i les excavacions acrediten activitat oleícola l'any 450 aC. Segons l'arqueòloga Glenda Graziani (2018), en el segle III aC, a Eivissa hi havia 23 explotacions agrícoles que produïen entre 30.000 i 60.000 litres d'oli.

Al llarg de la història d'Eivissa són nombroses les referències amb relació a la producció i a la importància de l'oli d'Eivissa. En el *Llibre del mostassaf d'Eivissa* (1398) es descriuen les unitats de mesura de l'oli d'oliva, prova documental de la seva comercialització. Les *Reales Ordenanzas de la Universidad de Ibiza* (1663) fan referència a la falta d'oli a Eivissa motivada per les exportacions. El 1686 Gaetà Soler prohibí el comerç privat d'oli d'oliva, ja que s'exportava massivament i l'illa es quedava sense oli.

Una prova més de la importància oleícola de l'illa d'Eivissa és el nombre de trulls antics. L'any 2003 es va dur a terme un inventari en el qual es van catalogar 211 antics trulls; les inscripcions en els elements de les premses han permès acreditar-ne l'antiguitat. Així, una de les premses més antigues és de l'any 1607.

El vincle d'Eivissa i l'oli es reflecteix també en un lèxic propi i diferenciat, inventariat per Garrido (2005) a *L'oli a les Pitiüses, una tradició mil·lenària*, que s'ha mantingut fins avui. D'aquesta manera, esmenta el *trull* ('tafona'), els *cofins* ('esportins'), la *jàssena* ('biga de fusta'), etc.

L'oli d'Eivissa conté característiques diferencials i d'elevada reputació. Les característiques diferencials de l'oli d'Eivissa són atribuïbles al medi geogràfic de producció (condicions geoclimàtiques diferenciades) i al factor humà. Els sòls calcaris i el nombre d'hores d'insolació afavoreixen un contingut alt en components aromàtics. L'altitud escassa de les plantacions, algunes de les quals a nivell de la mar, potencia el contingut en polifenols. L'estiu calorós i assolellat, amb manca de precipitacions, determina que l'estrès hídric de l'olivera afavoreixi un contingut elevat en polifenols i un increment dels atributs d'amargor i picantor. La recol·lecció en verd d'olives escassament pigmentades determina característiques diferencials en l'oli d'Eivissa. Això influeix en l'aroma afruitada verda, en el contingut de polifenols.

El vincle històric i les característiques diferencials han determinat una reputació elevada de l'oli d'Eivissa, acreditada documentalment des de fa més de 200 anys. D'aquesta manera, a l'obra *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*, José Vargas (1787) esmenta: «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». A les *Reales Ordinacions de la isla y real fuerza de Iviza* (1751) es

qualifica l'oli d'Eivissa de *preciosísimo* i es compara amb els millors: «[...] conviene ser el aceite de España el mejor, y que solo el de Ibiza le hace pareja». Aquesta reputació històrica ha seguit immutable amb el pas dels segles i actualment, més que mai, l'oli d'Eivissa és un oli apreciat pels consumidors, experts, cuiners i restauradors.

II

L'interès dels productors d'oli per mantenir les plantacions i el seu producte els ha portat a sol·licitar una figura de protecció de les incloses en la legislació comunitària. D'aquesta manera, l'any 2018 l'Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària del Olivar d'Eivissa va sol·licitar que, d'acord amb el Reglament (CE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris, es tramitàs davant la Comissió de la Unió Europea l'aprovació de la Indicació Geogràfica Protegida Aceite de Ibiza/Oli d'Eivissa.

L'expedient de la Indicació Geogràfica Protegida Aceite de Ibiza/Oli d'Eivissa va ser tramès a la Comissió Europea el 27 de maig de 2019 i aquesta li va assignar el número de referència PGI-ES 02459.

L'article 9 del Reglament (CE) 1151/2012 permet que els estats membres puguin atorgar una protecció nacional transitòria una vegada la Comissió Europea els assigni el corresponent número de referència i fins que aquesta hi adopti una decisió favorable, per la qual cosa la consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació, el 23 de juliol de 2019, va dictar una resolució per la qual concedia la protecció nacional transitòria a la Indicació Geogràfica Protegida Aceite de Ibiza/Oli d'Eivissa, que va ser publicada en el BOIB de 27 de juliol de 2019 i, a la vegada, en el BOE d'11 de setembre de 2019.

Segons estableix l'article 4 del Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i altres ens de gestió i de control de denominació de qualitat, les agrupacions de productors o transformadors de productes agrícoles o alimentaris i, en casos excepcionals, una persona física o jurídica, podran sol·licitar al conseller competent en matèria d'agricultura del Govern de les Illes Balears el reconeixement i la reglamentació d'una denominació de qualitat que inclourà, necessàriament, el consell regulador o ens assimilat encarregat de la gestió i, si escau, del control d'aquesta. Així mateix, aquesta norma preveu que a l'entrada en vigor del decret pel qual es reconeix la denominació de qualitat i s'aprova el reglament rector del consell regulador o ens assimilat determinarà el naixement del consell regulador o ens assimilat encarregat de la gestió de la denominació de qualitat i, si escau, del control, que gaudirà, a partir d'aquest moment, de personalitat jurídica pròpia.

III

En l'àmbit autonòmic, l'article 30.43 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, aprovat per la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, estableix que la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la Comunitat Autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

L'article 132 de la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears regula les denominacions de qualitat diferenciada i inclou les indicacions geogràfiques protegides. En aquest sentit, estableix que han de tenir un "reglament o plec de condicions" i la disposició final quarta autoritza el Consell de Govern de la Comunitat

Autònoma de les Illes Balears i els consells insulars, en els àmbits competencials respectius, per dictar les disposicions reglamentàries necessàries per al desenvolupament i l'execució de la Llei.

En tot cas, l'article 2.2.k) de la Llei 8/99, de 12 d'abril, d'atribució de competències als consells insulars en matèria d'agricultura, ramaderia, pesca i artesania, estableix que entre les funcions del Consell Insular d'Eivissa hi ha les actuacions relacionades amb els consells reguladors; per tant, correspon al Consell Insular d'Eivissa la tutela administrativa del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.

També cal esmentar la Llei 1/1999, de 17 de març, que regula l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears, que té com a objecte garantir la lleialtat de les transaccions comercials agroalimentàries i la protecció dels drets i els interessos legítims dels productors agraris i dels industrials agroalimentaris en el territori de les Illes Balears.

D'acord amb l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, queden suficientment justificats els principis de bona regulació següents: de necessitat i eficàcia, perquè aquesta norma és l'instrument adequat per aprovar el Plec de condicions i el Reglament del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa; de proporcionalitat, atès que aquest Decret protegeix amb la Indicació Geogràfica Protegida Aceite de Ibiza/Oli d'Eivissa els olis que reuneixen les característiques i les condicions del Plec de condicions; de seguretat jurídica, atès que es tracta d'una norma que s'insereix amb caràcter estable en el marc normatiu autònic; de transparència, en relació amb el qual s'ha de destacar la participació ciutadana abans i durant el procés d'elaboració de la norma, i, finalment, d'eficiència, atès que la iniciativa normativa no implica càrregues administratives innecessàries o accessòries.

Finalment, s'ha de fer esment al Decret 21/2019, de 2 d'agost, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, i el Decret 9/2019, de 2 de juliol, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual es determina la composició del Govern i s'estableix l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. D'acord amb l'article 2.10.a) del Decret 21/2019, la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació exerceix les competències en matèria de denominacions d'origen.

Per tot això, a proposta de la consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'acord amb el Consell Consultiu de les Illes Balears i després d'haver-ho considerat el Consell de Govern en la sessió de 9 de desembre de 2020, dict el següent

DECRET

Article 1. Plec de condicions

Aprovar el Plec de condicions de la Indicació Geogràfica Protegida Aceite de Ibiza/Oli d'Eivissa, que figura com a annex I d'aquest Decret.

Article 2. Reglament del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa

Aprovar el reglament del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa, que figura com a annex II d'aquest Decret.

Article 3. Règim sancionador

El règim sancionador aplicable que estableix aquest Decret és el que disposen la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears, la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears i el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, que regula les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i la producció agroalimentària.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Disposició transitòria primera. Gestió provisional

Fins a la constitució del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa, les tasques de gestió i certificació que li atribueix aquest Decret seran assumides transitòriament per la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària del Govern de les Illes Balears.

Disposició transitòria segona. Certificació provisional

La Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària durà a terme les tasques de certificació de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa en el cas que no hi hagi cap entitat de certificació acreditada.

Disposició transitòria tercera. Constitució del Consell Regulador

En un termini màxim de sis mesos des de l'entrada en vigor d'aquesta Ordre, s'haurà de constituir el Consell Regulador d'Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa, d'acord amb el Decret 139/2002, de 22 de novembre, pel qual es regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells reguladors de les denominacions de qualitat agroalimentària.

DISPOSICIÓ FINAL

Disposició final. Entrada en vigor

Aquest Decret entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

ANNEX I

PLEC DE CONDICIONS

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA

«OLI D'EIVISSA» / «ACEITE DE IBIZA»

A. Nom de la Indicació Geogràfica Protegida

Els noms protegits són «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza», ambdós utilitzats de manera constant i freqüent en el mercat per a identificar aquest producte.

B. Descripció del producte

B.1. Definició:

Oli d'oliva verge extra obtingut exclusivament per procediments mecànics dels fruits de l'olivera (*Olea europea*, L.). És un oli afruitat verd, d'intensitat mitjana o intensa. En boca presenta un nivell d'amargor i de picantor entre lleugera i mitjana.

B.2. Varietats:

La Indicació Geogràfica Protegida «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» queda reservada exclusivament per als olis d'oliva verge extra elaborats amb les varietats arbequina, picual, koroneiki, totes soles o en combinació, que, en conjunt, representen almenys el 90 %. El 10 % restant pot provenir d'altres varietats inscrites en el registre de varietats comercials.

B.3. Característiques del producte:

L'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» procedeix de la molta de les varietats descrites en l'apartat B.2 i presenta les característiques següents:

Característiques físicoquímiques:

- Acidesa (expressada en àcid oleic) $\leq 0,5$ %
- Índex de Peròxids: ≤ 12 meq O₂/Kg
- K₂₃₂ $\leq 2,00$
- K₂₇₀ $\leq 0,16$
- Polifenols ≥ 200 mg/kg d'oli d'oliva

Característiques organolèptiques:

Interval de la mediana	Mínim	Màxim
Afruitat verd	≥ 3	≤ 7
Amarg	$\geq 1,5$	≤ 4
Picant	≥ 2	≤ 5
Equilibri	La mediana dels atributs amarg i picant són com a màxim dos punts superiors a la mediana de l'atribut afruitat.	

C. Delimitació de la zona geogràfica

La zona delimitada és l'illa d'Eivissa, que pertany a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

L'illa d'Eivissa està situada entre les coordenades 38° 58' 48" de latitud i 1° 25' 48" de longitud, a la mar Mediterrània, entre el Cap de la Nau (Alacant) i Mallorca.

Té una extensió aproximada de 572 km² de superfície, amb una longitud màxima de 41 km, una amplària màxima de 21km i una longitud de costa de 334 km.

D. Elements que proven que el producte és originari de la zona

Els elements fonamentals que avalen l'origen són els controls i la certificació. En aquests es tindrà en compte:

D.1. Per garantir el compliment dels preceptes del Plec de condicions i la resta de normativa d'aplicació, es gestionen els cens següents:

- a) Productors i plantacions
- b) Elaboradors-envasadors

D.2. L' «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» procedeix exclusivament d'olives d'explotacions ubicades a l'illa d'Eivissa i inscrites en el cens de productors i plantacions.

D.3. Les olives es manipulen i els olis s'elaboren i s'envasen únicament en instal·lacions inscrites en el cens d'elaboradors-envasadors. Els elaboradors-envasadors únicament manipulen olives produïdes a Eivissa i tan sols destinen a la Indicació Geogràfica Protegida els olis elaborats amb olives procedents de les plantacions inscrites en el Registre de Productors i Plantacions i que compleixen tots els requisits del Plec de condicions. Aquest requisit es verifica expressament en les auditories i controls.

D.4. Per garantir la traçabilitat en tot el procés es registren els moviments d'olives des de les plantacions a les tafones, identificant la quantitat i l'origen de cada partida. Es registren les partides moltes, l'oli obtingut i l'envasament. D'aquesta manera, queda establerta la correlació entre cada lot de producte envasat i la parcel·la de cada partida d'olives.

D.5. Les plantacions i els establiments d'elaboració i envasament estan sotmesos a auditories i controls per l'autoritat competent o per una entitat de certificació acreditada, amb la finalitat de comprovar que els olis emparats per la Indicació Geogràfica Protegida compleixen els requisits del Plec de condicions.

D.6. Els controls es basen en inspeccions de les plantacions i de les instal·lacions d'elaboració i envasament, amb revisió de la documentació, en especial del sistema de traçabilitat i anàlisi fisicoquímica i sensorial.

D.7. Tan sols s'envasen i comercialitzen amb la Indicació Geogràfica Protegida «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» els olis produïts, elaborats i envasats d'acord amb aquest Plec. Els olis que no s'ajustin al Plec de condicions no es comercialitzen amb aquesta indicació geogràfica.

D.8. L' «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» es comercialitza envasat en origen i amb una codificació alfanumèrica de numeració correlativa que en facilita el control i la traçabilitat.

E. Mètode d'obtenció del producte

E.1. Producció de l'oliva, recol·lecció del fruit i transport

Les plantacions d'olivar es localitzen principalment en planícies, amb una cota inferior a 300 m en relació amb el nivell de la mar, protegides dels vents per les zones muntanyoses del nord-est de l'illa. Els sòls són alcalins de naturalesa calcària amb un contingut alt en calci.

El manteniment del sòl es du a terme amb mitjans mecànics i hi està prohibit l'ús d'herbicides.

La densitat de plantació no supera les 500 oliveres per hectàrea i la conducció és en vas. Anualment es realitzaran una o dues labors sobre el sòl de cultiu, que consistiran a desbrossar la vegetació espontània o a llaurar el sòl.

Es realitza un adobament de fons amb matèria orgànica cada quatre anys, amb una dosi no superior a 20 t/ha i un adobament mineral de cobertura cada any que no podrà superar els 125 kg N/ha.

Únicament es permet el reg localitzat per degoteig. És pràctica tradicional d'Eivissa sotmetre les plantacions a un estrès hídric controlat, durant el període de maduració de les olives, amb la finalitat d'incrementar el contingut en polifenols i l'amargor de l'oli. Per aquest motiu, es prohibeix el reg des de dia 1 de juliol. En cas de sequera

manifesta, amb els estudis previs oportuns, l'autoritat competent podrà autoritzar el reg d'emergència indicant les modalitats i condicions per tal de dur-lo a terme.

La poda de l'olivera a Eivissa es fa anualment, entre els mesos de novembre i març, i consisteix a eliminar les branques interiors poc assolellades per a evitar al màxim el creixement vertical de l'arbre i facilitar la collita.

La recol·lecció es realitza en el període comprès entre l'1 de setembre i l'1 de desembre. L'oliva s'ha de recollir verda, amb escassa pigmentació superficial i un índex de maduració entre 1 i 3 de l'escala de Ferreira (1979).

La collita es fa mecànicament, mitjançant l'ús de vibradors de tipus personal o multidireccionals (paraigües invertits), sempre evitant que les olives contactin amb el sòl.

La producció màxima es limita a 35 kg/olivera per a plantacions de més de 10 anys, 20 kg/olivera per a plantacions de 6 a 10 anys, 11 kg/olivera en el cas de plantacions de 3 a 6 anys i 2 kg/any per a plantacions de menys de 3 anys.

El transport de les olives a la tafona es fa diàriament i en les millors condicions perquè els fruits no s'escalfin, fermentin o es deteriorin. Es realitza en caixes de plàstic o a granel en remolcs agrícoles. Es prohibeix la utilització de recipients no airejats, com són els sacs.

E.2. Mètode d'obtenció

El termini màxim entre la collita i la molta de les olives és de 24 hores.

L'elaboració de l'oli es realitza en continu seguint les operacions fonamentals següents:

Selecció, neteja i rentada

A les tafones es fa la selecció i la qualificació de les olives. No es destinen a l'elaboració d'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» aquelles olives rompudes o deteriorades. Seguidament es renten i es fan netes les olives, eliminant-ne les matèries entranyes i impureses (fulles, terra, etc.).

Molta, batuda i extracció

La molta es realitza mitjançant molins de martells, no s'hi permeten els molins de pedra.

La batuda es du a terme sempre en batedores d'acer inoxidable a una temperatura inferior a 28 °C. Es prohibeix la utilització de coadjuvants tecnològics.

L'extracció es fa a través d'un sistema continuat d'extracció, per centrifugació, que permet la separació entre la fase sòlida i líquida. No es permet el procediment de repàs o segona centrifugació de la pasta.

El rendiment màxim dels olis destinats a la Indicació Geogràfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» no pot superar els 17 litres d'oli per 100 kg d'oliva.

E.3. Emmagatzematge

L'oli s'ha d'emmagatzemar en recipients d'acer inoxidable nets.

Per a evitar el contacte amb l'aire i la llum, que són agents minvants de les característiques sensorials de l'oli, l'oli obtingut s'emmagatzema en dipòsits verticals que permeten evitar el contacte de l'oli amb l'aire; s'hi permet l'ús de gasos inerts. Les característiques constructives de les tafones i les condicions de conservació permeten garantir l'emmagatzematge de l'oli en les condicions adequades de temperatura, sense superar els 18 °C.

No es permet la mescla d'olis de diferents anyades.

E.4. Envasament

Abans de l'envasament, l'oli s'ha de sotmetre a un procés de decantació natural, filtratge o un altre mitjà físic que permeti separar possibles residus (borres, oliasses, etc.).

L'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» s'ha de comercialitzar en botelles de vidre obscur, metall revestit o un altre envàs que no permeti la incidència de la llum. La capacitat dels envasos no serà superior a 5 litres.

L'envasament en les mateixes instal·lacions d'elaboració és fonamental per a conservar les característiques de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»

Eivissa és una illa que es caracteritza per una insolació elevada, temperatures relativament altes i una humitat ambiental elevada; són tres factors que podrien afectar negativament la qualitat de l'oli d'oliva. Les circumstàncies anteriors i l'experiència dels operadors han determinat que tradicionalment l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» sigui envasat en les pròpies instal·lacions d'elaboració i no es transporta oli a granel.

Els elaboradors saben que la manipulació i l'envasament de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» és fonamental per garantir la qualitat del producte final, i que quan aquesta pràctica no es limita o no es fa adequadament ocasiona sens dubte una minva important tant qualitativa com quantitativa de la qualitat aromàtica del producte final. La qualitat aromàtica s'altera fàcilment en transportar a granel l'oli d'oliva.

Per altra banda, s'ha de considerar el fet insular, l'aïllament amb el continent europeu, que implica una travessia marítima considerable. El transport de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» en cisternes implica transvasaments i un major contacte de l'oli amb l'aire, cosa que suposa un risc elevat d'alteració de les característiques del producte, en especial de totes aquelles relacionades amb l'aroma i el sabor. Es per això que no es permet el transport d'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» a granel.

L'envasament fora dels trulls d'elaboració, sense la supervisió dels operadors que disposen dels coneixements i la tècnica necessària per a garantir-ne la manipulació correcta, determinaria l'existència de dos processos d'envasament diferents, amb el control sistemàtic del procés o sense, i es podrien modificar les característiques de l'oli i minvar la confiança dels consumidors en la Indicació Geogràfica Protegida.

No es permeten ni el fraccionament ni el reenvasament.

F. Vincle amb el medi geogràfic

El vincle amb el medi es fonamenta en un elevat contingut en polifenols, un marcat caràcter amarg i picant, i en la reputació.

Els sòls calcaris i el nombre d'hores d'insolació (més de 2.700 hores de sol/any) afavoreixen un contingut alt en components aromàtics. L'escassa altitud de les plantacions, algunes de les quals a nivell de la mar, potencia el contingut en polifenols.

El clima mediterrani de l'illa d'Eivissa, amb una elevada insolació, propicia les condicions idònies per al cultiu de l'olivera, especialment la fotosíntesi i l'acumulació de biomassa en els òrgans de la planta. Les temperatures suaus de la primavera (T mitges de 19°C) i la insolació elevada afavoreixen la floració i la pol·linització. Les fortes temperatures de l'estiu (T mitges de 26°C) i la insolació afavoreixen una maduració ràpida, que determina l'inici de la recol·lecció en el mes de setembre, amb la qual cosa Eivissa es diferencia per ser una de les primeres zones d'Europa a iniciar la recol·lecció de les olives. D'altra banda, l'absència de gelades facilita la producció d'olives d'òptima qualitat per obtenir olis estables, sense defectes i amb major contingut de polifenols.

Un estiu calorós i assolellat, amb manca de precipitacions (precipitacions mitges de 34 mm), determina que l'estrès hídric de l'olivera afavoreixi un contingut elevat en polifenols (292 mg/kg de valor mig) i un increment dels atributs d'amargor i picantor.

La recol·lecció en verd d'olives escassament pigmentades determina característiques diferencials a l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza». Això influeix en l'aroma afruitada verda i en el contingut de polifenols. La recol·lecció en verd repercuteix en un rendiment baix en la conversió d'oliva a oli, però hi propicia característiques singulars.

L'escassa distància entre l'olivar i les tafones i la ràpida molta de les olives verdes a baixes temperatures permet obtenir olis de baixa acidesa i baix contingut en hidroxiperòxids, que determinen valors baixos de l'índex de peròxids i del K₂₃₂.

Les condicions de conservació adequades, evitant el contacte amb l'aire i la llum, i l'envasament en la mateixa tafona permeten obtenir olis estables i amb un contingut baix en peròxids i diens i triens conjugats.

El vincle històric i les característiques diferencials han determinat una reputació elevada de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza», acreditada documentalment des de fa més de 200 anys. D'aquesta manera, a l'obra *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*, José Vargas (1787) esmenta: «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». A les Reales Ordinacions de la isla y real fuerza de Iviza (1751) es qualifica l'oli d'Eivissa de preciosísimo i es compara amb els millors: «[...] conviene ser el aceite de España el mejor, y que solo el de Ibiza le hace pareja». En el Pla Polític i Econòmic per a les illes d'Eivissa i Formentera de l'any 1789, Miguel Cayetano elogia l'oli d'Eivissa: «[...] es tan claro, y de tan exquisito gusto que se prefiere al mejor de Mallorca». En les Reals Ordinacions de la Universitat d'Eivissa (1663), es destaca la importància de l'exportació massiva d'oli d'Eivissa. En el *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* (1847) consta que l'any 1844 s'exportaren a Amèrica 450 arroves (5.653 litres) d'oli d'Eivissa.

Aquesta reputació històrica ha seguit immutable amb el pas dels segles i actualment, més que mai, l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» és un oli apreciat pels consumidors, experts, cuiners i restauradors.

La limitació de la legislació comunitària en l'ús de mencions geogràfiques en la comercialització dels olis d'oliva ha dificultat l'ús de les denominacions «Oli d'Eivissa» i «Aceite de Ibiza», ja que els operadors podien ser sancionats econòmicament. Malgrat tot, s'han continuat usant les mencions «Oli d'Eivissa» i «Aceite de Ibiza» i també el mapa d'Eivissa en l'etiquetatge, documents mercantils, butlletins d'anàlisis i pàgines web. Aquests fets consten en diversos expedients sancionadors que ha tramitat l'autoritat competent.

Tot i les dificultats administratives, s'ha continuat fent ús de la denominació i ha seguit incrementant la reputació de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza». Així, anualment s'organitza la Ruta de l'Oli d'Eivissa i la Festa de l'Oli. El llibre *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (2002) inclou l'«Oli d'Eivissa» entre els aliments més tradicionals de les Illes Balears; la Universitat de les Illes Balears (2007) va incloure l'«Oli d'Eivissa» en la relació d'aliments tradicionals de les Illes Balears característics de la dieta mediterrània, i l'any 2018 el Govern de les Illes Balears va inscriure l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» en el Catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears.

Prestigiosos xefs, com Jean Louis Neichel i María José San Román (2018), han reconegut la qualitat de l'«Aceite de Ibiza». Diversos experts en destaquen la qualitat i les característiques diferencials. D'aquesta manera, Ismael Diaz Yubero, membre de la Reial Acadèmia de Gastronomia i Premi Nacional de Gastronomia 2013, destaca que l'oli d'Eivissa té la personalitat necessària per ser un producte diferenciat i que mereix un sobrepreu per les seves característiques especials.

Una prova més de la reputació elevada de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» són les imitacions i l'ús fraudulent del nom d'Eivissa o Ibiza en olis no originaris de l'illa, com així consta als arxius de l'autoritat competent.

D'aquesta reputació elevada de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza», se n'han volgut apropiat operadors forans, intentant registrar marques per olis que incloïen la indicació geogràfica Eivissa o Ibiza, que han estat desestimades en algunes ocasions i en altres anul·lades pels tribunals, com és el cas de la Sentència 448/2111 del Tribunal Superior de Justícia de les Illes Balears.

El cultiu de l'olivar i la producció d'oli estan molt vinculats amb la història i la cultura d'Eivissa i han estat determinants en la reputació de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza». Les referències històriques i les excavacions acrediten l'activitat oleícola l'any 450 aC. Segons l'arqueòloga Glenda Graziani (2018), en el segle III aC, a Eivissa existien 23 explotacions agrícoles que produïen entre 30.000 i 60.000 litres d'oli.

La referència escrita més antiga relacionada amb l'olivar d'Eivissa és de Díodor de Sicília, nascut a finals del segle I aC, autor que descriu l'art d'empeltar ullastres. En el llibre *Els monuments antics de les illes Pitiüses* (Ramón, J., 1985) es descriuen assentaments púnics i romans on existien molins i dipòsits d'oli.

De la importància, en el segle I dC, de l'oli en l'economia ebusitana, se'n troba constància en el tractat *Las ánforas púnicas de Ibiza*, que cita textualment: «Debe indicarse que son muchas las prensas detectadas en este tipo de yacimientos...». Segons Graziani (2018), en aquesta època la producció se situà entre els 220.000 i 400.000 litres.

Al llarg de la història d'Eivissa són nombroses les referències amb relació a la producció i a la importància de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza». En el llibre del mostassaf d'Eivissa (1398) es descriuen les unitats de mesura de l'oli d'oliva, prova documental de la seva comercialització. Les Reales Ordenanzas de la Universidad de Ibiza (1663) fan referència a la falta d'oli a Eivissa motivada per les exportacions. El 1686 Gaietà Soler prohibí el comerç privat d'oli d'oliva, ja que s'exportava massivament i l'illa es quedava sense oli.

En la redacció del Pla Polític i Econòmic per a les illes d'Eivissa i Formentera, aprovat mitjançant la Reial Ordre del 15 de setembre de 1789, Miguel Cayetano destaca la idoneïtat d'Eivissa per a cultivar-hi l'olivera: «... los olivos producidos en este templado clima quasi naturalmente». També cita un manuscrit de l'any 1621 on destaca l'estès ús de l'oli d'oliva.

En el segle XVII la Societat Econòmica d'Amics del País d'Eivissa n'importa varietats noves i du experts empeltadors amb la finalitat de formar els agricultors. El Plan instructivo de la agricultura, industria y policía de la campaña de las islas de Ibiza y Formentera (1786-87) quantifica la producció en “4.720 medidas” i “25 libras” (78.269,11 litres). L'arxiduc Lluís Salvador d'Àustria (1869), en el seu llibre *Las antiguas Pitiusas*, també destaca la importància de la producció d'oli i diu textualment: «El aceite ibicenco se obtiene todavía según el viejo procedimiento árabe...». En el Boletín

de la Real Academia de la Historia (1907) es destaca l'abundància d'oli a Eivissa, i en el número 5 del volum CXI de The National Geographic Magazine (1957), Jean Shor, editor associat, deixa constància escrita i gràfica de l'emmagatzematge de l'oli d'oliva a les explotacions agràries d'Eivissa.

Les referències esmentades acrediten que el binomi "oli"- "Eivissa/Ibiza" és històric.

Una prova més de la importància oleícola de l'illa d'Eivissa és el nombre de tafones antigues. L'any 2003 es realitzà un inventari en el qual es catalogaren 211 antigues tafones; les inscripcions en els elements de les premses han permès acreditar-ne l'antiguitat. Així, una de les premses més antigues és de l'any 1607.

El vincle d'Eivissa i l'oli es reflecteix també en un lèxic propi i diferenciat, inventariat per Garrido (2005) a L'oli a les Pitiüses, una tradició mil·lenària, que s'ha mantingut fins avui. D'aquesta manera, esmenta el trull (tafona), els cofins (esportins), la jàssena (biga de fusta), etc.

L'oli d'Eivissa és un dels ingredients fonamentals i característics de la cuina eivissenca: en el llibre Bon profit! El llibre de la cuina eivissenca de Joan Castelló (1993), l'oli d'oliva està present en més de 50 receptes.

G. Estructura de control

Nom: Institut de Qualitat Agroalimentària

Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària.

Conselleria d'Agricultura, Pesca i alimentació

Direcció: C. de la Reina Constança, 5

07006 Palma

Espanya

Telèfon: 34 971 176100

Fax: 34 971 176870

Adreça electrònica: iqua@caib.es

H. Etiquetatge

El nom de la Indicació Geogràfica Protegida «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» ha de figurar en el camp visual principal de l'etiquetatge de manera destacada i diferenciada de la resta de mencions, ha de ser la menció de major mida del camp visual principal i no es pot acompanyar de cap altra menció. Annexa a la denominació «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» s'hi ha d'incloure la menció Indicació Geogràfica Protegida.

A l'etiqueta hi ha de figurar l'any de producció de les olives i una codificació alfanumèrica de numeració correlativa per facilitar el control de la traçabilitat del producte.

Està prohibit afegir a la Indicació Geogràfica Protegida «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» qualsevol qualificatiu. Les mencions facultatives seran verídiques i verificables. La menció del nom de les varietats està condicionada al fet que el 100 % de les olives siguin de la varietat o varietats esmentades.

L'ús de noms d'explotacions, plantacions o finques únicament està permès si l'oli s'ha obtingut exclusivament amb olives recollides en els olivars propis.

Les indicacions facultatives han de figurar en l'etiquetatge en caràcters d'una mida (alçària i amplària) igual o inferior a la meitat del nom de la Indicació Geogràfica Protegida.

I. Requisits legislatius

Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i la seva oposició.

Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de Illes Balears.

Reglament (CE) 1151/2012 del Parlament europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

Reglament d'execució (UE) 668/2014 de la Comissió, de 13 de juny de 2014, que estableix les normes de desenvolupament del Reglament (UE) 1151/2012 sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

ANNEX II

REGLAMENT DEL CONSELL REGULADOR DE LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA OLI D'EIVISSA

TÍTOL I

CONSELL REGULADOR

Article 1. Definició i règim d'actuació

El Consell Regulador és una corporació de dret públic de base associativa, a la qual s'atribueix la gestió de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa, amb les funcions que determinen el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres organismes de gestió i de control de denominació de qualitat, i la resta de normativa que hi sigui aplicable.

El Consell Regulador té personalitat jurídica pròpia, autonomia econòmica, plena capacitat jurídica i capacitat d'obrar per al compliment de les seves funcions. Pel que fa al règim jurídic, el Consell Regulador està subjecte, amb caràcter general, al dret privat, excepte en les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, en què s'ha d'aplicar el dret administratiu.

El conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa exerceix la tutela administrativa del Consell Regulador.

Els acords del Consell Regulador que no tenen caràcter particular i afectin una pluralitat de subjectes s'han de fer públics mitjançant circulars exposades en les oficines del Consell Regulador o per altres sistemes que en permetin la difusió. Els acords de caràcter particular que adopti el Consell Regulador s'han de notificar de manera individual.

Els acords i les decisions del Consell Regulador que afecten el control o certificació s'han de comunicar a les entitats de certificació autoritzades per certificar l'oli de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa i al director general d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural del Govern de les Illes Balears en un termini màxim de deu dies comptadors des que s'hagin adoptat.

Contra els actes i els acords del Consell Regulador subjectes al dret administratiu es pot interposar un recurs d'alçada davant el conseller executiu del departament de

Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa en el termini i amb els requisits que estableix la normativa que regula el procediment administratiu.

L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador s'han de regir per principis democràtics.

L'àmbit de competència del Consell Regulador està determinat

- a) Quant al territori, per la zona de producció i elaboració.
- b) Pel que fa als productes, els destinats a la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa en qualsevol de les fases de producció, elaboració, maduració, envasament, emmagatzematge i circulació.
- c) Pel que fa als subjectes, per les persones físiques o jurídiques, o l'agrupació d'aquestes persones, inscrites en qualsevol dels censos.

Article 2. Finalitats i funcions

1. La finalitat del Consell Regulador és la representació, la defensa i la promoció de l'oli de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.

2. D'acord amb el Decret 49/2004 i amb la resta de normativa que hi sigui aplicable, el Consell Regulador exerceix les funcions següents:

- a. Vetllar pel prestigi i el foment de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.
- b. Proposar les possibles modificacions del Reglament al director general d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural del Govern de les Illes Balears.
- c. Orientar la producció i la qualitat de l'oli, promocionar els olis emparats i informar els consumidors sobre la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa, en particular, sobre les seves característiques específiques de qualitat.
- d. Vetllar pel compliment d'aquest Reglament i del plec de condicions, i denunciar qualsevol ús incorrecte que se'n faci davant els òrgans administratius i jurisdiccionals competents.
- e. Crear i mantenir actualitzats els censos d'inscrits de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.
- f. Establir els requisits mínims de control a què s'ha de sotmetre cada operador inscrit en les fases de producció, elaboració, envasament, emmagatzematge i comercialització del producte emparat i, si escau, els requisits mínims de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.
- g. Establir els requisits que ha de complir l'etiquetatge dels productes emparats en relació amb els aspectes relacionats amb la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.
- h. Expedir, si escau, els certificats, i establir els mecanismes de control.
- i. Elaborar les estadístiques de producció, elaboració i comercialització dels productes emparats, i qualsevol altra informació que sigui requerida, i comunicar aquesta informació al departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa.
- j. Establir i gestionar les quotes obligatòries per finançar el Consell Regulador, d'acord amb el que disposa aquest Reglament.
- k. Elaborar anualment una memòria de les activitats que s'han dut a terme i de la gestió econòmica del patrimoni, practicar la liquidació del pressupost de l'exercici anterior dins el primer semestre i elaborar el pressupost corrent

d'ingressos i despeses, abans d'acabar el primer trimestre de l'any. Aquests documents han de ser aprovats pel Ple i tramesos al departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa en un termini màxim de trenta dies comptadors des de l'aprovació.

- l. Col·laborar amb les autoritats competents en matèria d'indicacions geogràfiques protegides, en particular, en el manteniment dels censos públics oficials, i amb els organismes oficials de control.
- m. Vetllar pel desenvolupament sostenible de la zona de producció i elaboració.
- n. En cas de sequera greu, previ els estudis adients, proposar al director general d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural el reg d'emergència que preveu l'apartat E.1 del Plec de Condicions.
- o. Qualificar la collita i informar sobre la qualitat i incidències de cada campanya.
- p. Exercir les competències que li atribueixin les administracions públiques mitjançant delegació o encàrrec de gestió.
- q. Col·laborar amb les administracions, empreses públiques o privades, societats mercantils, associacions i/o fundacions amb activitats relacionades amb la defensa, el control, la investigació, la comercialització i/o la promoció dels olis emparats per la Indicació Geogràfica Protegida.

3. Les funcions que especifica l'apartat 2 són considerades obligacions en els termes que estableix la normativa aplicable.

4. El Consell Regulador ha d'adoptar els mecanismes necessaris que garanteixin l'origen i la qualitat de l'Oli d'Eivissa i els processos de producció, elaboració, emmagatzematge, envasament, etiquetatge i comercialització

Article 3. Composició del Consell Regulador

1. Els òrgans del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa són:

- a. El ple
- b. El president
- c. El vicepresident
- d. El secretari
- e. Les comissions permanents

2. El procediment per elegir els titulars d'aquests òrgans és el que estableix el Decret 139/2002, de 22 de novembre, pel qual es regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells de les denominacions de qualitat agroalimentària.

3. El Consell Regulador, per a les funcions que té encomanades, ha de disposar del personal o els serveis necessaris, la direcció dels quals recau en el secretari del Consell Regulador.

4. Per dur a terme les seves activitats, el Consell Regulador pot disposar de personal contractat en règim de dret laboral, sempre que hagi dotació aprovada per a aquest concepte en els pressuposts.

5. Els membres i el personal del Consell Regulador estan obligats a guardar confidencialitat absoluta respecte de la informació i les dades que recullin i coneguin en el curs de les activitats pròpies

Article 4. El Ple del Consell Regulador

1. El Ple del Consell Regulador està format per:

- a) Un president, designat pel conseller executiu del Departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa, a proposta del Ple.
- b) Un vicepresident, designat pel conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa, a proposta del Ple.
- c) Quatre vocals, en representació del sector productor, elegits pels inscrits al cens de productors d'oliva i entre aquests.
- d) Quatre vocals, en representació del sector elaborador-envasador, elegits pels inscrits al cens de trulls-envasadors i entre aquests.
- e) Dos vocals tècnics amb coneixements de producció agrícola o de tecnologia dels aliments, amb veu però sense vot, designats pel conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa.

2. Els vocals electes del Ple del Consell Regulador s'elegeixen per sufragi lliure, directe, igualitari i secret entre tots els membres inscrits en els diferents censos que gestiona el Consell Regulador amb activitat, d'acord amb el que estableix el Decret 139/2002.

3. Una mateixa persona física o jurídica no pot tenir representació doble en el Ple del Consell Regulador, ni directament ni per mitjà de firmes, filials o socis de la mateixa empresa.

4. Per a cada un dels càrrecs de vocal del Consell Regulador s'ha de designar un suplent, elegit de la mateixa manera que el titular.

5. Les vocalies s'han de renovar cada quatre anys. Els vocals poden ser reelegits.

6. En cas de cessament d'un vocal per qualsevol causa, ha de ser substituït pel seu suplent, si bé el mandat del nou vocal només durarà fins que es faci la primera renovació del Ple del Consell Regulador.

7. El termini per a la presa de possessió dels vocals és, com a màxim, d'un mes comptador des de la data de la designació.

8. S'ha de donar de baixa del Ple del Consell Regulador qualsevol membre que, durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat, tant si ho és personalment com si ho és la firma a la qual pertany, per la comissió d'una infracció greu en les matèries que regula aquest Reglament o el Plec de condicions

9. També és motiu de baixa no assistir injustificadament a tres sessions consecutives o a cinc d'alternes, donar-se de baixa en els censos o deixar d'estar vinculat al sector que representa.

10. El Ple del Consell Regulador s'ha de reunir quan el convoqui el president, per iniciativa pròpia o bé a petició de la meitat dels vocals, com a mínim una vegada cada trimestre.

11. Les sessions del Ple del Consell Regulador es regeixen pel que s'estableix a continuació:

- a) S'han de convocar mitjançant una comunicació personal als membres per qualsevol mitjà vàlid en dret que deixi constància de la recepció d'aquesta comunicació, amb almenys quatre dies d'antelació.

- b) La convocatòria ha d'anar acompanyada de l'ordre del dia de la sessió, en la qual no es poden tractar més assumptes que els que s'assenyalin prèviament, llevat que hi siguin presents tots els membres del Ple i es declari la urgència de l'assumpte amb el vot favorable de la majoria.
- c) Per incloure en l'ordre del dia un assumpte determinat, n'hi ha prou que ho sol·liciti un vocal amb vuit dies d'antelació com a mínim.
- d) En cas de necessitat i quan ho requereixi la urgència de l'assumpte, segons el parer del president o de la meitat dels vocals electes, s'han de convocar el ple de la manera establerta en l'apartat a) amb dos dies d'antelació com a mínim.
- e) Perquè la constitució de la sessió sigui vàlida, és necessària la presència del president i del secretari o, si escau, dels qui els substitueixin, i més de la meitat dels membres del Ple.
- f) Quan un titular no pugui assistir a la sessió ho ha de comunicar al seu suplent, perquè el substitueixi, i al president o al secretari del Consell Regulador.
- g) Únicament tenen dret a vot els vocals electes. Els acords s'han d'adoptar per majoria simple dels membres presents amb dret a vot.
- h) El president pot exercir el dret a vot si té la condició de vocal electe. En tot cas, té dret al vot de qualitat per tal de dirimir un empat a una votació.
- i) Les propostes de modificació del plec de condicions o de modificació d'aquest Reglament necessiten l'aprovació de les dues terceres parts dels membres amb dret a vot.
- j) Els assistents a les sessions estan obligats a conservar el secret de les deliberacions i a no fer ús de la informació de tercers a la qual tenguin accés.

12. Són funcions del Ple del Consell Regulador:

- a) Gestionar la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.
- b) Aprovar el manual de qualitat de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa i trametre'l al conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa.
- c) Aprovar el pressupost corrent d'ingressos i despeses.
- d) Aprovar la memòria anual de les activitats que s'han dut a terme.
- e) Aprovar la memòria de la gestió econòmica i la liquidació del pressupost de l'exercici anterior.
- f) Elevar la proposta de president i vicepresident al conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa.
- g) Aprovar, si escau, el reglament d'organització i funcionament del Consell Regulador.
- h) Exercir totes les funcions no assignades a un altre òrgan del Consell Regulador.

Article 5. El president del Consell Regulador

1. El president del Consell Regulador exerceix la representació legal del Consell Regulador i presideix l'òrgan col·legiat.

2. Són funcions del president:

- a) Representar el Consell Regulador. Pot delegar aquesta representació de manera expressa en un membre del Consell Regulador en els casos que sigui necessari.

- b) Administrar els ingressos i els fons del Consell Regulador i ordenar els pagaments corresponents, de conformitat amb els acords del Ple.
 - c) Convocar i presidir les sessions del Ple del Consell Regulador, fixar-ne l'ordre del dia, sotmetre a la decisió d'aquest els assumptes de la seva competència i executar els acords adoptats.
 - d) Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell Regulador, amb l'autorització prèvia del Ple.
 - e) Organitzar i dirigir els serveis del Consell Regulador.
 - f) Informar el conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa de les incidències que s'esdevinguin en la producció i en el mercat.
 - g) Trametre al conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa els acords que adopti el Ple, per al compliment general, en virtut de les atribucions que li confereix aquest Reglament, i també els que, per la seva importància, estimi que l'administració competent ha de conèixer.
 - h) Exercir qualsevol altra funció que el Ple del Consell Regulador acordi o que li encomanin les administracions públiques, en l'àmbit de les competències respectives.
3. El president exerceix el mandat durant quatre anys i pot ser reelegit per un període de quatre anys més.
4. El president cessa:
- a. En expirar el termini del seu mandat.
 - b. A petició pròpia, una vegada el Ple n'accepta la dimissió.
 - c. A proposta del Ple, mitjançant decisió motivada del conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa.
5. En cas de cessament o defunció del president, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat per a la presidència al conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa. La durada del mandat del nou president s'estén únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

Article 6. El vicepresident del Consell Regulador

1. Són funcions del vicepresident:
- a) Assistir a les reunions del Ple del Consell Regulador, amb veu però sense vot. Té dret a vot quan exerceixi de president.
 - b) Col·laborar en el desenvolupament de les funcions del president.
 - c) Exercir les funcions que el president expressament li delegui.
 - d) Substituir el president en els casos de vacant, absència o malaltia.
2. El vicepresident exerceix el mandat durant quatre anys i pot ser reelegit per un període de quatre anys més.
3. El vicepresident cessa:
- a) En expirar el termini del seu mandat.
 - b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'accepta la dimissió.

- c) A petició del Ple, mitjançant decisió motivada del conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa.

4. En cas de cessament o defunció del vicepresident, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat per a la vicepresidència al conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa. La durada del mandat del nou vicepresident s'estén únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

Article 7. El secretari

1. El Consell Regulador ha de disposar d'un secretari designat pel Ple, a proposta del president, de qui depèn directament.

2. Li corresponen la direcció, la gestió i la coordinació general tècnica i administrativa dels òrgans, els serveis i les dependències del Consell Regulador; a més, exerceix les funcions següents:

- a) Dirigir i gestionar el personal al servei del Consell Regulador.
- b) Redactar l'avantprojecte del pressupost i la memòria anual d'activitats.
- c) Actuar com a secretari del Ple, amb veu però sense vot.
- d) Vetllar pel compliment de la normativa vigent, i advertir de qualsevol desviació que es pugui produir.
- e) Convocar, per ordre del president, les sessions del Ple.
- f) Expedir els certificats a requeriment de les autoritats competents o a petició motivada de les persones interessades.
- g) Complir les ordres que rebi del president, d'acord amb el Reglament, el manual de qualitat i la normativa vigent.
- h) Exercir qualsevol altra funció que li atribueixin la normativa vigent o el manual de qualitat.

Article 8. La Comissió Permanent

1. Per resoldre qüestions de tràmit i en els casos en què s'estimi necessari, el Ple del Consell Regulador pot constituir una o diverses comissions permanents, que estaran formades pel president i dos vocals titulars, un de cadascun dels sectors, designats pel Ple del Consell Regulador.

2. En la sessió en què s'acordi la constitució de la Comissió Permanent s'han de designar els membres que la formen i també s'han d'acordar les missions específiques que li corresponen i les funcions que ha d'exercir. Tots els acords que es prenguin en la Comissió Permanent s'han de comunicar al Ple del Consell en la primera reunió que es dugui a terme.

TÍTOL II CENS

Article 9. Els censos

1. El Consell Regulador ha de gestionar els censos següents:

- a) Cens productors i plantacions d'oliverar
- b) Cens de trulls-envasadors

2. Les comunicacions d'inscripció en els censos, en impresos normalitzats i en els formats establerts, s'han d'adreçar al Consell Regulador acompanyats de la documentació que requereixi el manual de qualitat.

3. El Consell Regulador, per inscriure els operadors en els censos, ha de dur a terme els actes necessaris per comprovar les dades indicades en les sol·licituds d'inscripció que hagi de resoldre.

4. El Consell Regulador ha de denegar les sol·licituds que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords adoptats pel Consell Regulador.

5. En el cas que el sol·licitant no estigui d'acord amb la resolució d'inscripció en el cens, pot interposar un recurs d'alçada davant el conseller executiu del departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa.

6. Per a la vigència de les inscripcions és indispensable complir, en tot moment, els requisits que estableixen aquest títol, el plec de condicions i el manual de qualitat i procediments, i comunicar qualsevol variació que es produeixi en les dades subministrades en la inscripció inicial.

7. La inscripció en els censos no eximeix de l'obligació d'inscriure's en qualsevol altre que estableixi la legislació vigent.

Article 10. Cens de productors i plantacions d'oliverar

1. En el Cens de productors i plantacions d'oliverar únicament es poden inscriure aquelles plantacions situades a la zona de producció, l'oliva de les quals pugui ser destinada a l'elaboració de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.

2. En la inscripció hi han de figurar les dades següents: nom del propietari, nom del titular del domini útil, el nom de la finca, terme municipal, identificació cadastral (polígon i parcel·la), la superfície de producció, i el nombre d'oliveres per varietats.

3. El Consell Regulador facilitarà a les persones físiques o jurídiques inscrites en el Cens de productors i plantacions un document o cartilla de productor en la qual s'hi indicarà la superfície d'olivar inscrit, així com la producció màxima admissible per a cada campanya.

Article 11. Cens de trulls-enzasadors

1. Es poden inscriure en el Cens de trulls-enzasadors tots aquells que, situats a la zona de producció, siguin aptes per a l'elaboració i l'enzasament d'oli que pugui optar a utilitzar la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa i que compleixin tots els requisits que estipulen el plec de condicions, el Reglament i el Manual de qualitat.

2. En la inscripció han de figurar les dades que estableixi el Manual de Qualitat.

Article 12. Vigència dels Censos

1. Per a la vigència de les inscripcions en els censos és indispensable complir en tot moment els requisits que estableixen aquest Reglament, el plec de condicions, el Manual de qualitat i els acords del Consell Regulador.

2. L'operador ha de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció.

3. El Consell Regulador pot revocar les inscripcions quan els titulars no s'atenguin als preceptes que s'estableixin.

4. El Consell Regulador ha de comprovar periòdicament l'exactitud de les inscripcions i ha d'adoptar les mesures adequades per assegurar que es compleixen els preceptes aplicables.

5. Les inscripcions en els diferents censos s'han de renovar cada quatre anys en la forma que determini el Consell Regulador.

6. Les inscripcions i les baixes en el cens són voluntàries.

TÍTOL III

DRETS I OBLIGACIONS

Article 13. Drets dels inscrits als censos

1. Només les persones físiques o jurídiques que tinguin inscrites plantacions poden produir olives destinades a l'elaboració d'Oli d'Eivissa.

2. Només els trulls-envasadors inscrits en els censos de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa poden rebre oliva, elaborar, emmagatzemar a granel i envasar olis destinats a la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.

3. Només es pot aplicar la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa als olis procedents d'oliverars inscrits en els censos corresponents, produïts i elaborats d'acord amb les normes que estableixin el plec de condicions, el manual de qualitat i aquest Reglament, i que compleixin les característiques analítiques i organolèptiques pròpies que estableix el plec de condicions.

4. Per exercir qualsevol dret que estableix aquest Reglament o per beneficiar-se dels serveis del Consell Regulador, les persones titulars dels censos han d'estar al dia de les seves obligacions econòmiques amb el Consell Regulador.

5. El Consell Regulador ha de comunicar al departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa els acords que afectin els drets i les obligacions de les persones inscrites.

Article 14. Obligacions dels operadors inscrits en els censos

1. Les persones inscrites en els Cens estan obligades a complir en tot moment les disposicions d'aquest Reglament, el Plec de Condicions, el manual de qualitat, els acords del Consell Regulador i les normes que, en l'àmbit de les pròpies competències, dictin les autoritats competents del Consell Insular d'Eivissa, del Govern de les Illes Balears, l'Estat espanyol i la Unió Europea.

2. Les persones inscrites en els Cens estan obligades a satisfer les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador.

3. Els operadors inscrits en els censos de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa tenen l'obligació de dur un sistema d'autocontrol que permeti acreditar que l'oliva destinada a l'elaboració d'Oli d'Eivissa, així com l'oli que es posa al mercat sota la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa reuneix tots els requisits del plec de condicions.

4. Tots els trulls-envasadors inscrits al registre de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa han de comptar amb un sistema de gestió, comptabilitat i traçabilitat dels productes autoritzat pel Consell Regulador.

5. Els operadors inscrits en els censos de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa tenen les obligacions d'adoptar, en qualsevol fase de producció, elaboració,

emmagatzematge o comercialització, les mesures adequades per evitar la comercialització d'olis amb la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa que no reuneixi els requisits o les característiques, i han d'identificar els productes que no es poden destinar a olis amb Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.

6. Els inscrits han de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació de les dades subministrades en el moment de la inscripció.

Article 15. Identificació dels inscrits

1. El Consell Regulador disposarà d'un logotip com a símbol de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa, que s'ha de comunicar al Departament de Turisme, Medi Rural i Marí i Cooperació Municipal del Consell Insular d'Eivissa

2. Així mateix, el Consell Regulador podrà fer obligatori que en l'exterior dels trulls inscrits i en un lloc destacat hi figurei una placa que al·ludeixi a aquesta condició.

Article 16. Activitats permeses i prohibides

1. En els trulls inscrits en el cens del Consell Regulador només es poden manipular o emmagatzemar olives que procedeixin d'explotacions inscrites en el cens de plantacions d'oliverar i únicament envasar olis elaborats en el mateix trull.

2. Les persones físiques o jurídiques que tenguin inscrits trulls només podran tenir emmagatzemats els productes susceptibles de ser emparats per la Indicació Geogràfica Protegida en els locals declarats en la inscripció.

Article 17. Desclassificació

1. Qualsevol oli que presenti defectes o alteracions sensibles o que s'hagi obtingut o elaborat incomplint els preceptes del plec de condicions, d'aquest Reglament, del manual de qualitat o de la legislació vigent, comporta la pèrdua del dret d'ús de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.

2. No es pot destinar a l'elaboració d'Oli d'Eivissa cap partida d'oliva que per qualsevol causa presenti defectes o alteracions sensibles o que en la producció o elaboració s'hagin incomplert els preceptes del plec de condicions, d'aquest Reglament, del Manual de qualitat o de la legislació vigent.

3. El productor o elaborador ha de desclassificar qualsevol oliva o oli que no compleixi les característiques per ser emparat per la indicació geogràfica protegida Oli d'Eivissa, en qualsevol fase de producció, elaboració o comercialització, i ho ha de comunicar al Consell Regulador, d'acord amb el que estableixi el Manual de qualitat. A partir d'aquest moment, els productes desqualificats han de romandre identificats i sota la supervisió d'aquest òrgan en espais independents i retolats degudament.

Article 18. Declaracions

1. Els operadors inscrits en el cens de productors i plantacions han de presentar al Consell Regulador en la forma que aquest estableixi, una vegada finalitzada la collita i en tot cas abans del 31 de desembre de cada any, la declaració de la collita obtinguda a cada una de les parcel·les inscrites, d'acord amb el que determini el Manual de Qualitat.

2. Els operadors inscrits en el Cens de trulls-envasadors han de presentar al Consell Regulador les següents declaracions i comunicacions, en la forma que aquest determini:

- a) La data d'inici de recepció d'olives de cada campanya, amb una antelació mínima de quinze dies. Aquesta comunicació també s'ha de fer a l'entitat de certificació.
- b) Les entrades i sortides d'oli i olives que hi hagi hagut en el mes anterior, mentre hi hagi existències de producte. Aquesta declaració s'ha de presentar abans del dia 10 del mes següent a la declaració.
- c) Les dades de producció d'oli de la campanya a 31 de desembre.
- d) Les dades relacionades amb la comercialització durant l'any anterior, detallant els tipus, els mercats de destí, el valor econòmic i altres dades que estableixi el Consell Regulador abans del 31 de gener de cada any.

3. De conformitat amb el previst en la legislació vigent, les declaracions a les que es refereix aquest article tenen efectes merament estadístics, per la qual cosa no es podran facilitar ni publicar més que en forma agrupada i numèrica, sense cap referència de caràcter individual.

4. Les declaracions assenyalades en els apartats anteriors, són independents de les obligacions que amb caràcter general s'estableixen per al sector agroalimentari.

5. El Consell Regulador pot fer auditories i assajos, i prendre mostres per comprovar la veracitat de la documentació presentada.

Article 19. Requisits de comercialització

1. Totes les partides d'oli s'han de sotmetre a anàlisis físico-químiques i organolèptiques per acreditar que es compleixen els requisits que s'exigeixen al plec de condicions.

2. El trull-envasador ha de conservar les dades analítiques de cadascuna de les partides durant els dos anys següents a la comercialització del darrer envàs de la partida.

3. Per poder-se comercialitzar, els envasos en què s'expedeixen els olis de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa han d'anar proveïts d'una numeració oficial de control assignada pel Consell Regulador, de manera que sigui fàcilment visible, llegible i indeleble.

4. La persona titular del trull-envasador és responsable que l'oli que subministra sota la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa compleix totes les exigències d'aquesta norma i, en particular, les que fan referència a l'origen, als requisits de producció i d'elaboració, així com a les característiques físico-químiques i organolèptiques.

Article 20. Numeració oficial de control

Per poder utilitzar la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa, els trulls-envasadors inscrits al cens del Consell Regulador s'han de sotmetre al sistema de control següent:

1. Presentar una sol·licitud al Consell Regulador de la numeració oficial de control.
2. A la sol·licitud de numeració s'hi han d'adjuntar els resultats analítics físico-químics i organolèptics dels paràmetres establerts al plec de condicions, signats per un tècnic competent.
3. El mateix dia que s'etiquetin els envasos els operadors han d'anotar en el sistema de gestió, comptabilitat i traçabilitat que estableix l'article 14.4. la numeració de control assignada a cada partida.

4. Els operadors han d'instaurar i mantenir actualitzats les anotacions de les numeracions de control utilitzades.

Article 21. Etiquetatge

1. Els operadors inscrits han de comunicar al Consell Regulador els models d'etiquetatge de tots els olis que envasin, a l'efecte de comprovar que no indueixen a confusió i que no desprestigien la Indicació geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.
2. El Consell Regulador ha d'elaborar un cens dels etiquetats de cada operador.
3. Les marques, els noms comercials, els símbols, les llegendes publicitàries o qualsevol tipus de propaganda aplicats als olis emparats no poden ser utilitzats en la comercialització d'altres olis si indueixen a confusió, ni tan sols pels mateixos titulars.

TÍTOL V SISTEMA DE CERTIFICACIÓ

Article 22. Entitats de certificació

1. El control i la certificació de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa l'han de dur a terme entitats de certificació acreditades en el compliment de la norma ISO/IEC17065:2012 i autoritzades per la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària.
2. El Consell Regulador es podrà acreditar en el compliment de la norma EN45011 per certificar operadors i productes de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa i podrà actuar com a entitat de certificació.
3. La Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori establirà un directori d'entitats de certificació autoritzades en relació amb la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa, que tindrà caràcter públic i informatiu.
4. L'entitat de certificació ha de disposar d'un manual de qualitat en el qual hi reflectirà la seva política de qualitat, els procediments i les pautes d'actuació específiques en la certificació de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.
5. L'entitat de certificació ha de fer públiques les tarifes que aplicarà per a cada un dels seus serveis.
6. L'entitat de certificació conservarà i tindrà a disposició de l'autoritat competent, durant un termini de quatre anys, els expedients, documentació i dades dels controls realitzats i de les certificacions emeses.

Article 23. Procés de certificació

1. Els operadors inscrits en els censos establerts en el present reglament, per poder comercialitzar oli amb Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa han d'acreditar que disposen de la certificació de l'entitat de certificació amb les característiques descrites a l'article 22.
2. Les entitats de certificació autoritzades han de disposar del llistat actualitzat d'operadors qualificats per envasar i etiquetar olis amb la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa.
3. Les despeses de certificació corren a càrrec dels operadors que contractin el servei.

4. Les entitats de certificació han de dur a terme les següents actuacions per a la certificació:

- a) Controlar les característiques de l'olivar i el sistema de producció. En particular l'altitud de l'explotació, les pràctiques de cultiu, la producció i la varietat.
- b) Verificar que el volum d'oli comercialitzat està justificat d'acord amb les quantitats d'olives manipulades.
- c) Prendre mostres i realitzar proves analítiques i organolèptiques de les partides d'oli destinades a la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa presents a l'establiment en el moment de la visita de control i considerades aptes per l'establiment. Els lots dels quals l'entitat de certificació prengui mostra i controli han de representar, com a mínim, un 5% del volum total considerat apte pels trulls a cada campanya.
- d) Efectuar controls de les instal·lacions on s'emmagatzemin o manipuli productes, i sol·licitar els llibres de registre, en suport digital o paper, dels documents d'acompanyament i de la resta de documentació. Tota la documentació ha d'estar disponible per a l'entitat de certificació.
- e) Efectuar controls periòdics sobre la matèria primera, el procés d'elaboració, l'envasament i l'etiquetatge, amb l'objectiu d'obtenir garanties sobre la traçabilitat de l'oli i el compliment de la resta d'exigències d'aquest reglament, el manual de qualitat i el plec de condicions.
- f) Efectuar aforaments aleatoris i periòdics que permetin verificar la traçabilitat dels volums de matèria primera, en procés d'elaboració, elaborat, present a l'establiment i comercialitzat.
- g) Informar trimestralment al Consell Regulador dels següents aspectes:
 - i. Llistat d'operadors certificats.
 - ii. Llistat d'establiments suspesos de manera temporal o definitiva.
- h) Emetre el certificat que acrediti el dret d'un operador d'emprar el nom de la Indicació Geogràfica Protegida pels olis emparats que pretengui comercialitzar.
- i) Informar a la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària sobre qualsevol circumstància de la qual en tingui coneixement que pugui suposar una infracció administrativa.

TÍTOL V

FINANÇAMENT DEL CONSELL REGULADOR

Article 24. Finançament

1. El Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa es finança amb els recursos següents:

- a. Els drets que constitueixen el seu patrimoni i els rendiments d'aquest.
- b. Les quotes ordinàries i extraordinàries que acordi el Ple segons les necessitats pressupostàries, que han d'abonar les persones inscrites en els censos del Consell Regulador.
- c. Les subvencions.
- d. Les indemnitzacions, les donacions i els llegats de qualsevol tipus que li siguin atribuïts i que siguin acceptats pel Ple.

- e. Els imports recaptats per la prestació de serveis, tant si són de creació pròpia com a conseqüència de delegació o convinguts o concertats amb entitats públiques o privades.
 - f. Els provinents de les exaccions i els beneficis fiscals que s'estableixin.
 - g. Qualsevol altre recurs obtingut de conformitat amb les disposicions legals i els preceptes estatutaris.
2. Les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador són públiques i han d'estar publicades o almenys exposades en les oficines del Consell Regulador.

Article 25. Règim comptable

1. El Consell Regulador ha de dur la comptabilitat, d'acord amb els principis de veracitat, exactitud, responsabilitat i publicitat.
2. La gestió econòmica s'ha de fer mitjançant un pressupost ordinari d'ingressos i despeses, amb una vigència que coincideixi amb l'any natural. En el pressupost s'han d'incloure els recursos econòmics per atendre les obligacions derivades del funcionament normal i els ingressos suficients.
3. Els comptes del Consell Regulador estan sotmesos al control i a la fiscalització de la Intervenció del Consell Insular d'Eivissa i de la Sindicatura de Comptes de les Illes Balears.