

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 211/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”**

**Nr UE: PGI-ES-02459 –27.5.2019**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”

**2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwana wyłącznie z owoców oliwki europejskiej (*Olea europaea*, L.) poprzez procesy mechaniczne. Jest to oliwa o smaku zielonych oliwek, o średniej do dużej intensywności. W smaku pojawia się gorycz i pikantność o lekkiej do średniej intensywności.

Oliwę „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” produkuje się z odmian arbequina, picual i koroneiki, stosowanych jako jedyne odmiany w składzie lub w mieszankach, przy czym odmiany te muszą łącznie stanowić co najmniej 90 % wszystkich odmian wykorzystanych do produkcji oliwy. Pozostałe 10 % mogą stanowić inne odmiany wpisane do rejestru odmian handlowych.

Właściwości fizykochemiczne

— kwasowość (wyrażona jako kwas oleinowy): nie więcej niż 0,5 %,

— liczba nadtlenkowa: < 12 miliekwiwaleńtów O<sub>2</sub>/kg,

— K<sub>232</sub> ≤ 2,00,

— K<sub>270</sub> ≤ 0,16,

— polifenole ≥ 200 mg/kg oliwy z oliwek.

Właściwości organoleptyczne

Zakres mediany	Co najmniej	Kwasowość
Smak zielonych oliwek	≥ 3	≤ 7
Gorycz	≥ 1,5	≤ 4
Pikantność	≥ 2	≤ 5
Równowaga	Mediana współczynników goryczy lub pikantności przekracza medianę współczynnika owocowego smaku o maksymalnie dwa punkty.	

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” – od uprawy oliwek do przetworzenia i pakowania – odbywają się na wyspie Ibiza (w języku katalońskim *Eivissa*).

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwę „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” wprowadza się do obrotu w butelkach z ciemnego szkła, w pojemnikach z powlekanego metalu lub w innych pojemnikach nieprzepuszczających światła. Maksymalna pojemność pojemnika wynosi pięć litrów.

Aby zachować właściwości oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa”, jej pakowanie musi koniecznie odbywać się na obszarze produkcji, w tych samych zakładach, w których jest ona produkowana.

Warunki panujące na Ibizie, tj. duże nasłonecznienie, stosunkowo wysokie temperatury i duża wilgotność powietrza, mogą niekorzystnie wpływać na jakość oliwy z oliwek. W związku z tym oraz w świetle doświadczenia producentów pakowanie oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” odbywa się tradycyjnie w tych samych zakładach, w których została ona wyprodukowana, i nie można przewozić produktu luzem między różnymi zakładami.

Producenci są świadomi, że sposób manipulowania oliwą „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” i jej pakowania ma decydujący wpływ na jakość produktu końcowego oraz że jeżeli czynności w tym zakresie nie są ograniczone lub przeprowadzane we właściwy sposób, mogą niewątpliwie przyczynić się do strat jakościowych i ilościowych w zakresie właściwości aromatycznych produktu końcowego.

Należy również mieć na uwadze fakt, że Ibiza jest wyspą, tj. jest odizolowana od kontynentu europejskiego, i że pociąga to za sobą konieczność długiego transportu drogą morską. Transport oliwy z oliwek „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” w cysternach oznaczałby konieczność przelewania i narażenia na większy wpływ powietrza, co zwiększyłoby ryzyko pogorszenia właściwości produktu, w szczególności tych zapachowych i smakowych. Z tej przyczyny nie zezwala się na transport oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” luzem.

Nie zezwala się na podział towaru na mniejsze porcje i jego ponowne pakowanie.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chronione oznaczenie geograficzne „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” umieszcza się w głównej części pola widzenia na etykiecie w sposób widoczny i odróżniający się od pozostałych napisów. Jest to największy napis w polu widzenia i nie może mu towarzyszyć żadne inne sformułowanie. Nazwę „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” uzupełnia się napisem „Indication d'origine protégée” (chronione oznaczenie geograficzne).

Na etykiecie należy wskazać rok produkcji oliwy i kod alfanumeryczny wraz z odpowiednim numerem, aby ułatwić kontrolę identyfikowalności produktu.

Zabrania się umieszczania jakichkolwiek określeń obok chronionego oznaczenia geograficznego „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa”. Określenia fakultatywne są zgodne z prawdą i możliwe do skontrolowania. Dopuszcza się wskazanie nazw odmian, o ile oliwa pochodzi w 100 % ze wskazanej odmiany lub wskazanych odmian.

Dopuszcza się wskazanie nazw gospodarstw, nazw działek lub nazw posiadłości, pod warunkiem że oliwa została wyprodukowana wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych, które znajdują się we wskazanych miejscach.

Dodatkowe określenia napisane są czcionką w rozmiarze (pod względem wysokości i szerokości) równej połowie rozmiaru czcionki, którą napisane jest ChOG, lub od niej mniejszej.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny pokrywa się z terytorium Ibizy, która należy do Wspólnoty Autonomicznej Balearów.

Ibiza położona jest w miejscu o szerokości geograficznej północnej 38° 58' 48" i o długości geograficznej wschodniej 1° 25' 48" na Morzu Śródziemnym, między przylądkiem Nao (prowincja Alicante) a Majorką.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek ze środowiskiem opiera się na podwyższonej zawartości polifenoli, wyraźnej goryczy i pikantności oraz renomie produktu.

Wapienne gleby i duże nasłonecznienie (ponad 2 700 godzin nasłonecznienia rocznie) sprzyjają wysokiej zawartości składników aromatycznych. Na zawartość polifenoli wpływa korzystnie położenie działek na niewielkiej wysokości nad poziomem morza, a w przypadku niektórych działek – na jego poziomie.

Duże nasłonecznienie i klimat śródziemnomorski, który panuje na Ibizie, tworzą warunki sprzyjające uprawie drzew oliwnych, a w szczególności fotosyntezie i gromadzeniu się biomasy w organach roślin. Wiosna charakteryzuje się łagodnymi temperaturami (średnia temperatura wynosi 19 °C) i silnym nasłonecznieniem, co pozytywnie wpływa na kwitnienie i zapylenie. Latem temperatury są wysokie (średnia temperatura wynosi 26 °C) i często świeci słońce, sprzyjając szybkiemu dojrzewaniu owoców, co z kolei umożliwia rozpoczęcie zbiorów we wrześniu, dzięki czemu Ibiza jest jednym z miejsc w Europie, w których zbiór oliwek rozpoczyna się najwcześniej. Ponadto brak okresów przymrozków ułatwia produkcję oliwek najwyższej jakości, co pozwala na uzyskanie doskonałych oliw o stałych właściwościach i wysokiej zawartości polifenoli.

Letnie upały i nasłonecznienie oraz bardzo niskie opady (średnia 34 mm) sprawiają, że drzewa oliwne narażone są na okresy niedoboru wody, co skutkuje zwiększeniem zawartości polifenoli (średnia zawartość wynosi 292 mg/kg) oraz wzmacnia gorycz i pikantność. Zawartość polifenoli w oliwie „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” jest istotnie wyższa niż w przypadku innych oliw, w których taka zawartość wynosi 150–180 mg/kg.

Zbiera się oliwki zielone, o niewielkim wybarwieniu, co nadaje szczególne właściwości oliwie „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” i przyczynia się do jej aromatu zielonych owoców i zawartości polifenoli. Taki sposób zbiorów skutkuje niską wydajnością przetwarzania oliwek w oliwę, ale sprzyja osiągnięciu charakterystycznych cech produktu.

Niewielka odległość gajów oliwnych od tłoczni oliwy i szybkie rozdrabnianie zielonych oliwek w niskiej temperaturze pozwalają na uzyskanie oliw o niskiej kwasowości i niskiej zawartości nadtlenku wodoru, co skutkuje niską liczbą nadtlenkową i niskim wskaźnikiem  $K_{232}$ .

Doskonałe warunki przechowywania, których celem jest uniknięcie kontaktu z powietrzem i światłem, oraz pakowanie na wyznaczonym obszarze produkcji umożliwiają uzyskanie oliw o stałych właściwościach i niskiej liczbie nadtlenkowej oraz niskiej zawartości dienów i trienów sprzężonych.

Doświadczenie i wiedza fachowa rolników i pracowników tłoczni mają decydujące znaczenie dla uzyskania właściwości chemicznych i organoleptycznych oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”. Dzięki swojemu doświadczeniu rolnicy mogą wybrać gęstość obsady w zależności od cech agronomicznych działek; to samo dotyczy praktyk upraw, a w szczególności prowadzenia drzew i ich cięcia. Uzyskanie właściwości charakterystycznych dla oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”, a w szczególności wysokiej zawartości polifenoli, aromatu zielonych owoców oraz wyraźnej goryczy i pikantności, zależy przede wszystkim od okresu zbiorów, który rolnicy określają dla każdej działki, a nawet dla każdego drzewa, na podstawie swojego doświadczenia i wiedzy fachowej.

Za zachowanie szczególnych cech charakterystycznych, które oliwki nadają oliwie „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”, odpowiadają pracownicy tłoczni, którzy ustalają temperaturę i czas tłoczenia dla każdej partii oliwek na podstawie swojego doświadczenia i obserwacji właściwości oliwek.

Doskonałą renomę oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” potwierdzają dokumenty historyczne. W tym kontekście José Vargas wskazał w swoim dziele pt. „Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares” (1787): „Zbiory na Ibizie odbywają się rzeczywiście [...]. Ze względu na swoją jakość oliwa należy do najlepszych hiszpańskich oliw: z uwagi na dużą wielkość produkcji powinna stanowić odrębną gałąź handlu na wyspie”. W publikacji „Reales Ordenaciones de la isla y real fuerza de Iviza” (1751) oliwę „Aceite de Ibiza” określa się mianem *preciosísimo* („wysmienita”) i porównuje do najlepszych oliw: „hiszpańską oliwę z oliwek należy uznać za najlepszą i może z nią konkurować wyłącznie oliwa z Ibizy”.

Renoma ta nie zmieniła się przez wieki, a obecnie oliwa „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” jest jeszcze bardziej niż kiedykolwiek ceniona przez konsumentów, ekspertów, kucharzy i restauratorów.

Wynikające z prawa Unii ograniczenia w stosowaniu nazw geograficznych przy wprowadzaniu oliwy z oliwek do obrotu sprawiły, że wykorzystywanie nazw „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” jest skomplikowane, a podmioty są narażone na kary gospodarcze. Utrzymano jednak korzystanie z tych nazw oraz umieszczanie mapy Ibizy na etykiecie, dokumentach handlowych, kartach analizy i stronach internetowych.

Jeżeli chodzi o renomę oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”, należy wskazać, że jakość tego produktu uznali tak wybitni szefowie kuchni jak Jean-Louis Neichel i María José San Román (2018). Różni eksperci podkreślają jakość i charakterystyczne właściwości oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”. Ismael Diaz Yubero, członek Królewskiej Akademii Gastronomii i laureat krajowej nagrody gastronomicznej w 2013 r., stwierdził również, że „oliwa »Aceite de Ibiza«/»Oli d’Eivissa« posiada charakter niezbędny do uznania produktu za wyjątkowy i zasługuje na wyższą cenę z uwagi na swoje szczególne właściwości”.

Renomę oliwy „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” uznano w wielu referencyjnych publikacjach. W publikacji pt. „Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears” (2002) oliwę „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” wymieniono wśród najbardziej tradycyjnych produktów spożywczych Balearów. W 2007 r. Uniwersytet Balearów umieścił oliwę „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” w wykazie tradycyjnych produktów spożywczych Balearów charakterystycznych dla basenu Morza Śródziemnego. W 2018 r. rząd Balearów wpisał oliwę „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” do katalogu tradycyjnych produktów spożywczych Balearów.

Od 2014 r. na Ibizie organizowane jest wydarzenie „Ruta de l’Oli d’Eivissa” i Dni Gastronomii EIVISSA-SABOR. W dokumentach informacyjnych dotyczących tych wydarzeń oliwę „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” wymienia się w przepisach kulinarnych lub w prezentacjach tradycyjnych produktów wyspy. O produkcie tym wspomina się również w przewodnikach turystycznych, np. w przewodniku internetowym [www.ibizaspain.es](http://www.ibizaspain.es), a jego właściwości smakowe doceniono poprzez przyznanie nagrody „Mejor pa amb oli d’Eivissa”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/aceite\\_de\\_ibiza/](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/aceite_de_ibiza/)

---