

# LA PRIMERA CAMPANYA DE LA IGP OLI D'EIVISSA

L'oli d'oliva és a Eivissa una de les produccions més tradicionals i antigues.

**L**a producció fins als anys noranta havia quedat totalment desfasada, amb sistemes de producció d'oli del segle XVIII però que no varen continuar amb les innovacions del sector, ja que els agricultors professionals es varen orientar a sectors més productius com l'horta. Així va quedar com a conreu de secà marginal limitat a petites produccions d'autoconsum continuant una tradició mil·lenària basada en l'olivera page-sa, una de les varietats més antigues del món i portada pels fenicis fa més de 2.500 anys. Fins que a final dels anys noranta, aprofitant uns ajuts de la primera ecotaxa, es varen plantar les primeres oliveres amb una finalitat productiva, entre les quals, les d'Antonio Ortiz, que va plantar la varietat picual procedent de la seua terra, i Joan Prats, Benet, va plantar principalment arbequina. Les varietats llavors emprades varen ser triades per l'experiència prèvia dels productors d'origen andalús, i la varietat picual, i també el fort impuls que en aquells moments varen tenir les plantacions d'arbequina per combinar una ràpida entrada en producció, una gran producció en oli i un oli poc amarg i afruitat molt adient per als nous consumidors. El tipus de plantació també va canviar amb la incorporació del reg per obtenir una producció més segura i voluminosa. Així, es va iniciar la recuperació del sector oliverer, que va

venir de la mà principalment de productors agraris no professionals que tenien l'olivera com a segona activitat gràcies a la circumstància que la feina forta venia fora de la temporada turística.

Amb Joan Prats, de Can Benet, va arribar el primer trull modern a Eivissa i l'envasat d'oli d'oliva per a la comercialització. Després arribaren el trull de Can Rich, el de Can Miquel Guasch i el Trull de Sant Joan i tot un seguit de marques d'oli que es varen agrupar sota la marca Oli d'E, atès que la normativa europea prohibia l'ús de noms geogràfics en oli si no estaven emparats per una denominació d'origen protegida (DOP) o una indicació geogràfica protegida (IGP), les figures de qualitat amb un sistema de certificació europeu.

Després d'anys per poder preparar un reglament, el 2019 es va presentar la sol·licitud a Europa de la IGP Oli d'Eivissa i l'11 de setembre de 2019 es publicà al BOIB núm. 218 la Resolució de 23 de juliol de 2019, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es concedeix la protecció nacional transitòria a la IGP Oli d'Eivissa/Aceite de Ibiza, que permetia en la següent collita utilitzar el nom Eivissa/Ibiza en l'etiquetatge de l'oli produït a Eivissa per primera vegada.

Així és com durant el mes de maig s'han començat a comercialitzar els olis de la campanya 2019-2020 amb el distintiu Oli d'Eivissa, sempre que complis-sin els requisits de qualitat i de producció del reglament, fent especialment incís en un tipus d'oli verd i intens, amb les varietats principals arbequina, picual i koroneiki.



**Les marques que han aconseguit superar els requisits de qualitat són:**

Balansat, Can Andreu, Can Caus, Can Garrovers, Can Domo, Can Maymó, Can Rich, Joan Benet, Miguel Guasch, Oliada, Es Pla de n'Ortiz, Salada i Ses Rotes des Falcó.



**AIXÒ**  
**ÉS D'EIVISSA!**

**CONSUMEIX 100%  
PRODUCTES D'EIVISSA**

*Hi guanyam tots!*



**Consell  
d'Eivissa**