

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP “JIJONA”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Jijona»

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El «*Turrón de Jijona*» es una variedad de turrón de textura blanda, elaborado con almendras tostadas, las cuales, tras su molturación y mezclado con la endurecida y blanqueada masa de jarabe caramelizado, a modo de jaspe blanco (obtenido por la cocción de miel, clara de huevo, azúcar y/o azúcares) dan lugar a una masa de color marrón blanquecino, con gránulos de almendra variable distribuidos de forma irregular entre la misma, rompiendo el color natural del producto.

a) Las materias primas fundamentales en la elaboración del «*Turrón de Jijona*»:

- **Almendras tostadas:** Son almendras del género *Prunas Amygdalus dulcis* limpias, sanas y sin materias extrañas, sometidas a un proceso de tostado durante su primera fase de elaboración, de las distintas variedades agronómicas catalogadas a nivel comercial por el sector suministrador almendrero, con sus respectivas modificaciones varietales.
- **Miel pura de abejas:** de las distintas variedades agronómicas catalogadas a nivel comercial por el sector suministrador apícola.
- **Clara de huevo o albúmina,** en todas sus presentaciones comerciales (fresca, liofilizada, en polvo, etc.),

b) Otros ingredientes y aditivos autorizados en la elaboración del turrón de «Jijona»:

- **Azúcar y/o azúcares** en sus distintas clases y derivados.
- **Agua**
- **Aditivos y aromas:** sabor o aroma de canela (*Cinnamomum Zeylanicum*), mediante el empleo de canela en rama, en polvo o su esencia o aroma concentrado; los aditivos y aromas utilizados en la elaboración del turrón «Jijona» se ajustarán a la siguiente normativa y a sus posteriores modificaciones: Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y

Reglamento 1334/2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

c) La calidad o categoría comercial del turrón amparado por la IGP «Jijona»:

En base a la composición de ingredientes y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra y miel empleados en su elaboración se diferencian dos categorías comerciales en el turrón amparado por la IGP «Jijona», *Calidad Suprema* y *Calidad Extra*, cuyas características se detallan a continuación:

CATEGORÍA COMERCIAL: CALIDAD SUPREMA

Esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos amparados que tengan en su composición:

- Almendra tostada, limpia, sana y sin materias extrañas, como mínimo en un **64 por 100**.
- Miel pura de abejas, como mínimo en un **10 por 100**.

CATEGORÍA COMERCIAL: CALIDAD EXTRA

Esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos amparados que tengan en su composición:

- Almendra tostada, limpia, sana y sin materias extrañas, como mínimo en un **50 por 100**.
- Miel pura de abejas, como mínimo en un **10 por 100**.

Los porcentajes de composición para los ingredientes referenciados, por cada una de las categorías comerciales, corresponden a la composición de dichos ingredientes incorporados sobre el producto acabado, tras el tratamiento térmico al que han sido sometidos durante su procesado.

C) ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de elaboración y envasado de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Jijona», corresponde al término municipal Jijona/Xixona, situado en la comarca de l'Alacantí, en la provincia de Alicante, de la Comunidad Valenciana

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada, se basan en los procedimientos de control y certificación establecidos por el Organismo de Control y el Sistema de Control de la Producción implantado por las empresas elaboradoras y envasadoras, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- 1.- El turrón amparado se elabora con los ingredientes descritos en el apartado B), seleccionados cuidadosamente.
- 2.- El proceso de elaboración, en los obradores, será el tradicional y estará controlado por la entidad de certificación.
- 3.- El turrón es elaborado, manipulado, envasado y almacenado en industrias que reúnan las condiciones necesarias y se hayan inscrito en los correspondientes registros:
 - *Registro de Elaboradores:* operadores con instalaciones donde elaborar el producto amparado.
 - *Registro de Envasadores-Comercializadores:* operadores con instalaciones donde envasar y etiquetar el producto amparado.

Para la inscripción de un operador en cualquiera de los registros, el Órgano de Control de la entidad realiza una evaluación previa y evaluaciones periódicas (auditoría de mantenimiento) para verificar que cuentan con los medios adecuados para cumplir con los requisitos y garantizar la conformidad del producto en cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones.

Los requisitos a verificar son los establecidos en los apartados B), C), E) y H) de este Pliego de Condiciones:

- El uso de las materias primas e ingredientes necesarios, en vistas a formular un producto en cualquiera de las categorías comerciales detalladas.

- Las variables, técnicas y tiempos de procesado, durante el desarrollo de las distintas fases o Prácticas Tradicionales de elaboración a llevar a cabo durante la fabricación del producto, y que estarán supervisadas en todo momento, por el oficial y/o Maestro Turroneiro encargado de dar la aptitud de procesado en cada una de ellas, respectivamente.
- El moldeado, corte y envasado final del producto, en sus correspondientes formatos comerciales de venta (*porciones, barritas, tabletas, tortas, bloques, ...*) y acondicionamiento final para su comercialización al mercado (estuches, botes, latas, cajones, ...).
- El etiquetado y presentación del producto amparado con todas las menciones de etiquetado y contraetiquetas requeridas para informar adecuadamente.

4.- Sólo se envasará y se expedirá con la garantía de su origen, los turroneiros que superen todos los controles a lo largo del proceso y sean certificados. Así, únicamente el «*Turrón de Jijona*» que cuente con la etiqueta de garantía reúne las cualidades del producto amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Jijona».

5.- La ubicación de la Etiqueta de Garantía al Consumidor en el estuche de presentación del producto en el mercado, junto al resto de menciones que conforman la información alimentaria de su etiquetado – entre ellas el *Lote de Fabricación* – permite al órgano de control de la Entidad de Certificación, realizar una trazabilidad completa de la cadena de proceso de su fabricación.

A partir del código de lote aplicado sobre una unidad de producto acabado, y mediante la documentación generada diariamente por el Sistema de Calidad de cada Operador, se pueden conocer las partidas de materia prima con que ha sido elaborado, cantidad elaborada, así como los resultados de los controles previstos en los programas de autocontrol vinculados a dicho lote, que incluyen los ensayos necesarios para la correcta calificación del producto, de forma que el «*Turrón de Jijona*» esté inequívocamente identificado en todo momento

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

El procedimiento de elaboración, supervisado por el maestro u oficial turroneo, sigue las prácticas tradicionales que a continuación se enumeran, para obtener productos de máxima calidad preservando los caracteres diferenciales que han aportado valor añadido al producto, generación tras generación, cientos de años, valorizando los factores culturales y territoriales que caracterizan y determinan su identidad como producto único, vinculadas a su zona geográfica de fabricación.

Tanto los puntos críticos de control del proceso de elaboración como las fases por las que debe pasar el producto hasta su adecuado acabado, son supervisadas y validadas en su adecuación por el oficial y/o maestro turroneo.

El proceso de elaboración del producto cuenta con las siguientes fases o prácticas tradicionales:

- a) El **tostado de la almendra**, que se realiza en los denominados “Tostadores de Almendra”, consiste en introducir la almendra y someterla al tueste, hasta conseguir el grado o *punto de tueste* adecuado. El oficial y/o maestro turroneo supervisa que cada remesa de almendra utilizada alcance el punto de tueste oportuno.

- b) La **cocción del jarabe o caramelo**, que se realiza en las denominadas “Cocedoras”, también llamadas batidoras mecánicas o malaxadoras, consiste en la mezcla de los azúcares, la miel, y la clara de huevo a fuego vivo, hasta conseguir su caramelización en el denominado “punto de bola”, que es el punto de cocción adecuado. El oficial y/o maestro turroneo supervisa y valida el “punto de bola” adecuado para cada cocida, alcanzándose tras una cocción de aproximadamente unos 30 minutos.

- c) El **amasado**, en la batidora mecánica o malaxadora, se incorpora a la mezcla caramelizada la almendra repelada, troceada y tostada, se amasa o voltea toda la mezcla resultante hasta conseguir una masa de turrón de textura caramelizada y vítrea, con una distribución homogénea de sus componentes. El oficial y/o maestro turroneo supervisa la adecuación y mezclado de ambos ingredientes, hasta su correcta distribución en toda la masa de turrón obtenida

- d) El **enfriado**, la masa resultante del amasado se extrae, se extiende sobre mesas enfriadoras manual o automáticamente.
- e) La **molturación** y mezcla del jarabe o caramelo obtenido y las almendras repeladas, troceadas y tostadas en los denominados **molinos de molturación**, hasta conseguir la granulometría o consistencia de producto necesaria.
- f) La **trituration y refinamiento**, en frío, de la masa obtenida en los molinos hasta su adecuación final como masa de textura fluida necesaria para la fase de arrematamiento o de emulsión utilizando las **refinadoras y/o trituradoras** homologadas para este fin.
- g) La **cocción y arrematado final** de la masa resultante de la mezcla, molturación, triturado y refinado es sometida a una segunda cocción en los denominados “boixets” o “arrematadoras” controlada por el oficial y/o maestro turroneo, hasta conseguir su “*punto de emulsión*” o “*arrematado*”, logrando la viscosidad y compacidad idónea y características del turrón «Jijona».

El proceso de elaboración de la masa de Turrón de Jijona, según las fases descritas, es de aproximadamente unos 120 minutos.

- h) El **enfriado, moldeado y corte** de la masa de turrón obtenida en la fase anterior. La masa resultante del amasado se extrae de la cocedora, aún caliente, se pesa y se moldea en cajones o bloques de turrón o en formato de tortas circulares.

Una vez enfriada la masa, tras el exudado de aceite, las piezas son cortadas, mecánicamente o manualmente, en diferentes formatos y pesos (pastillas o tortas).

- i) El **envasado y etiquetado** de los bloques de turrón, las pastillas rectangulares, las tortas circulares resultantes o la crema o pasta de turrón debe realizarse

dentro de la zona geográfica de elaboración, definida en el apartado C) de este Pliego de Condiciones, para garantizar la calidad y trazabilidad del producto y debido a dos circunstancias.

En primer lugar, es necesario que el envasado se realice inmediatamente después de que la masa, tras su enfriado, haya sido moldeada para su acondicionamiento final como turrón «Jijona» en tabletas, tortas, o cualquier otro formato de venta especificado. Así, para garantizar la conservación de las características propias del producto cuando éste se dispone para su troceado, es necesario que transcurra poco tiempo entre la operación de troceado y el envasado de las piezas resultantes.

En segundo lugar, el etiquetado, en el que figuran las etiquetas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, se realiza sobre el producto ya envasado. Así, los signos identificadores de la autenticidad y origen del producto se encuentran en el etiquetado, por cuanto es necesario que sea realizado en la zona para preservar su autenticidad.

Los envases incorporan las menciones de etiquetado que determine el Consejo Regulador, a través de sus especificaciones técnicas, en sus envases definitivos de origen.

Las piezas deberán ser envasadas y etiquetadas en sus respectivos envases definitivos, validados y autorizados por la entidad de certificación.

Sin perjuicio de ello, se permite el troceado, el corte y la manipulación en la venta al por menor o al detalle, consistente en la expedición de bloques de turrón que son transformados en pastillas o tabletas, al corte, en el momento de su venta, frente al consumidor. Esta técnica de comercialización de producto se la conoce tradicionalmente como “venta al detalle” o “al corte” y es típica en la provincia de Alicante, especialmente en las fechas próximas a la Navidad.

Las instalaciones de las industrias elaboradoras y envasadoras-comercializadoras cumplirán todos los requisitos técnico-sanitarios vigentes, y la maquinaria y utensilios a usar en la elaboración, aunque sean tecnológicamente avanzados, respetarán los procesos y métodos de elaboración tradicionales con el fin de mantener los caracteres tradicionales de los productos obtenidos.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO:

El vínculo entre el «*Turrón de Jijona*» y la zona geográfica de elaboración se basa principalmente en la reputación que este producto tiene debido, precisamente, a su origen geográfico. Asimismo, este producto presenta unas características específicas que son debidas a los *factores naturales y humanos* presentes en la zona.

El «*Turrón de Jijona*» es un producto único, genuino, diferencial, de gran reputación y prestigio para los consumidores, ligado a su zona geográfica de producción y elaboración, el término municipal de Jijona, distinguido como *La Cuna del Turrón* en España. Dichas cualidades se explican desde un punto de vista evolutivo económico-social y han desarrollado un importante papel en los procesos de cohesión territorial mediante la interacción entre la industria alimentaria turrонера y su entorno social e institucional.

El saber hacer tradicional de las manos artesanas del *oficial y/o maestro turrонера*, como piedra angular del sistema productivo turrонера, salvaguarda las características diferenciales del producto. Así, el maestro turrонера aplica prácticas y técnicas tradicionales durante la elaboración del producto que dotan al mismo de la garantía necesaria para preservar en el tiempo, este saber hacer, transmitido de generación en generación.

a) Histórico

En Jijona se han fabricado turrones desde hace ya siglos, sin embargo no se puede atribuir la invención de los mismos a los jjonencos, y es que fueron los árabes o judíos los que a través de sus costumbres culinarias (en tal sentido, introdujeron una pasta que denominaban “Halva” o “Al.lajú”, en la villa de Sexona - actual Jijona) por el uso del azúcar, la miel y de los frutos secos en sus recetas, los que inculcaron en la gente de esta zona su utilización; a partir de ahí, la adecuación de la fórmula original a nuestro terruño

(*clima, materias primas, gente, utensilios, etc.*) dió como resultado el legado que nos ha llegado vinculado al turrón, estando reconocido que “*Jijona es la cuna del turrón*”.

Históricamente, los jjonencos usaron para la cocina lo que su tierra les brindaba: *campos cubiertos de almendros y panales de miel* de las colmenas ubicadas en las montañas colindantes a sus hogares donde abundaba el romero, el espliego y el tomillo, así como el cultivo de la *caña de azúcar* de su región. Así, el término municipal de Jijona, y su proximidad al puerto marítimo de la capital de la provincia, Alicante, no es sino la raíz profunda de una cultura vinculada al turrón de un pueblo, Jijona, que ha sabido adaptar, desarrollar y evolucionar la receta original del turrón, a través de la figura de los maestros turroneiros y una vez elaborado, tener el afán y el carisma emprendedor de su gente para salir a los caminos a venderlo, reputarlo, diferenciarlo y defenderlo allá donde iban, vinculando su elaboración a su origen.

La abundante producción de almendra y miel en la zona, propiciaron la elaboración de alimentos con la intervención de ambos productos como materias primas. Además, en un momento dado, se descubrió que moliendo en frío el Turrón de Alicante se obtenía un producto final de textura más blanda y de mayor fineza. Con la mejora de los útiles de trabajo y la aportación del fuego al proceso de elaboración se descubre que al moler y cocer simultáneamente la pasta base, se obtiene un producto aún más refinado y cremoso. En este sentido, el historiador Gaspar Escolano, en el año 1610, publica su libro “*Historia de la insigne y coronada ciudad de Valencia*”, donde se afirma que “*los turroneiros de Jijona se envían a los príncipes por singular don, que, echados en cajuelas, corren por Europa como cosa de grande regalo*”.

Es por tanto manifiesto que, el término «*Turrón de Jijona*» cubre un doble significado que se corresponde con:

- en primer lugar, por el término municipal de Jijona/Xixona que ha reputado y prestigiado a lo largo de 500 años la elaboración de turroneiros y otras especialidades navideñas;

- en segundo lugar, por una variedad de turrón elaborada en dicha zona, y que se identifica como «Jijona» y que responde a una variedad de turrón de almendras tostadas en textura blanda.

El producto tuvo una repercusión tal que fue protagonista de la época, muchos literatos, científicos y dramaturgos lo remarcaron en sus obras por la repercusión social conseguida entre la población y sobre todo en la realeza. Era alimento de moda durante el Siglo de Oro de nuestras letras, y toda la gente quería ese turrón elaborado en Jijona y algunas zonas de Alicante. Así en 1531, el cocinero Mayor del rey Felipe II “*Francisco Martínez Montiño*” (1526-1598), escritor y gastrónomo, fue quien introdujo los turrones en la Corte Real y, posteriormente, en su libro “*Conduchos de Navidad*”, aparece relatada una visita ficticia de tres príncipes japoneses a Jijona de esta manera: “*En las casas de Xixona huele a vaho caliente de miel*”, y es que en todas ellas se fabricaba el turrón; y “*son famosos el turrón de Xixona, que es un compuesto de almendras y miel, bien molido y mezclado y con su punto de cocimiento. El de Alicante se hace también en Xixona, y la almendra no está molida sino partida*”.

Podríamos aún remontarnos a un poema satírico de Jaume Roig, titulado “Lo Spill”, escrito allá por el 1460, en el que habla de “codonys, torrons e llepolies”, y a los villancicos de la primera mitad del S. XV, posiblemente anteriores, donde de una u otra forma se mencionan los turrones, y no sería difícil encontrar por un investigador perseverante que el turrón se elaborara ya en los tiempos de dominación musulmana, puesto que aún al día de hoy, muchos dulces de origen musulmán y judío se elaboran y consumen en la región levantina.

A diferencia del turrón de épocas anteriores que sólo incorporaba miel en su composición, el turrón que se elaboraba en Jijona en el siglo XVII ya contenía azúcar de caña y clara de huevo, como características diferenciadoras del turrón elaborado en esta ciudad, frente a los de otras regiones o localidades, los cuales no incorporaban la clara y no incorporaban la almendra repelada y tostada. Jijona supo transformar la elaboración artesanal y familiar en un proceso industrial, sin prescindir de ambos factores.

Entre los siglos XVIII y principio del siglo XX, muchas familias jijonencas se fueron a vender turrón por toda España, con las dificultades propias de la época, llegando con sus

carritos cargados de turroneles elaborados en su pueblo (entre ellos el turrón de «Jijona») para venderlos, y regresar así a Jijona con el sustento ganado. Fruto de ello, es en esta época cuando se amplían las redes de comercialización y comienza a exportarse a países hispanoamericanos y en el Norte de África.

Conforme el negocio iba prosperando, era bastante típico que montaran sus tiendas en los portales de las casas céntricas de las ciudades. Hoy en día, todavía existen negocios centenarios que han mantenido la tradición de vender turroneles en estos portalitos antiguos y ya casi derruidos, e incluso obtienen mayores ventas en ellos que en tiendas montadas con posterioridad. El sustento de cientos de familias jijonencas depende exclusivamente del turrón, y es que la economía jijonense se ha basado desde siempre en una dualidad entre la producción y comercialización de helados en verano, y la de turrón en invierno, complementada por la agricultura de secano, en la cual destacaba el cultivo del almendro, cuyo fruto es principal materia prima para el «*Turrón de Jijona*».

b) Humano.

El prestigio y reputación del «*Turrón de Jijona*» está garantizado por el saber y buen hacer de las manos artesanas del Oficial o Maestro Turronero a la hora de la adecuación y acabado final del producto, así como por la aplicación durante la elaboración del turrón de *técnicas tradicionales de elaboración* (tostado – cocción punto de bola - arrematado, etc.) y *utensilios autóctonos* (tostadores, mecánicas, molinos de piedra, refinadoras, boixets, etc.) que confieren autenticidad y diferenciación al producto.

Ese saber hacer, transmitido de generación en generación, ha reputado y prestigiado la elaboración del producto amparado en la zona geográfica.

Así, el «*Turrón de Jijona*» es el nombre geográfico utilizado para designar un producto que ha sido transformado en base a un proceso de elaboración que lo dota de unas características específicas, en el cual adquiere una gran relevancia el saber hacer tradicional del Oficial o maestro turronero.

c) Economía y comercialización.

Tradicionalmente la base económica de Jijona ha sido la agricultura dedicada al cultivo de cereales. De las pequeñas huertas se obtenían una interesante producción de hortalizas,

vegetales y frutas de gran fama, como la patata y la uva de mesa. La fabricación de turrón tiene un origen antiquísimo, pero su producción en Jijona está documentada desde mediados del siglo XVI. Toda esta región es tierra de almendros y colmenas de abejas, debido a la vegetación existente (romero, tomillo, espliego, etc.), requisitos indispensables que aprovecharon los jijonencos primero para elaborar turrón a partir de ellas y luego para comercializarlo, primero a nivel local a partir del S.XV (participando en las ferias más importantes de la provincia), y posteriormente, en los mercados de abastos y plazas mayores de las principales ciudades de otras zonas de gran tradición turroneira (como la catalana o la madrileña) dándole un enfoque comercial al producto, para finalmente llegar con sus turrones a adquirir fama en toda España y aun en Europa por su alta calidad, sobre todo a partir del siglo XVII.

Durante la Edad Moderna, su importancia en la economía local era muy reducida al ser simplemente actividad complementaria de la base económica: la agricultura. Sin embargo, a mediados del siglo XVIII, el almendro comenzará a sustituir al cereal como producto esencial de la agricultura jijonenca, de manera que las plantaciones de almendro iban ocupando más extensión conforme la demanda de turrón aumentaba sobre todo a lo largo del S. XIX, iniciándose un éxodo migratorio de gente del campo a la ciudad, debido a que ya existen muchas marcas artesanas y fábricas de turrón conocidas a nivel comercial. La estacionalidad de la producción del turrón, concentrada en los meses anteriores a la Navidad, hizo que una gran cantidad de jijonencos se dedicara a la elaboración artesanal del helado por toda la geografía española, pues ya no había plantaciones que cultivar. A partir de este momento nos encontramos con una economía jijonenca basada en una dualidad entre la producción y comercialización de helados en verano y la de turrón en invierno, complementada por la agricultura de secano, en la cual destacaba el cultivo del almendro, cuyo fruto la almendra era como oro para el turrón. Durante los siglos XIX y XX, era natural que durante gran parte del año muchos jijonencos se encontrasen repartidos por toda España o incluso Cuba y otras partes de Iberoamérica vendiendo sus helados y turrones. Es así como a comienzos del Siglo XX y sobre todo, desde la década de los 40, con la industrialización de su producción, pasa a sustituir, junto con el helado, a la agricultura como motor de la economía.

- *Comercialización*

La exportación de turrone «Jijona» sobre todo a los países latinoamericanos ha sido monopolizada desde sus comienzos por el comercio jijonenco hasta tal punto que, por ejemplo, en Argentina en su Codex Alimentarius tipifican a los turrone de textura dura elaborados por las empresas de allí como Tipo Alicante y a los de textura blanda, Tipo Jijona, por el arraigo y reputación que han conseguido los mismos en dicha nación, sobre todo a partir del establecimiento de varias industrias turroneas jijoneas desde finales del siglo XIX en varias de sus capitales, al igual que se hizo en otras naciones de Latinoamérica como Venezuela, Uruguay, Chile, Puerto Rico o Cuba. Ahora, Jijona sigue dominando el mercado turroneo internacional con respecto a la cantidad global exportada desde España con cerca de un 15% de su producción total. Dentro de España, Jijona representa más del 60% del conjunto de turrone y otras especialidades navideñas.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Jijona» y «Turrón de Alicante».

Dirección: C/ José Enrique Garrigós Ibáñez (Polígono Industrial Espartal III) 03100
Jijona (Alicante)

Teléfono: (34) 96 561 24 46

Fax: (34) 965 61 24 27

Correo Electrónico: consejoregulador@jijona.com

Web: www.jijona.com

H) ETIQUETADO:

a) Normas de etiquetado

Los turrone amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Jijona» deberán ser identificados, previa verificación del cumplimiento del presente Pliego de Condiciones, con un etiquetado en el que figure obligatoriamente la marca de conformidad aprobada, junto a la etiqueta de garantía numerada expedida por el Consejo Regulador a los operadores inscritos en los correspondientes registros y que permite el seguimiento de la trazabilidad del producto.

Las etiquetas serán expedidas por el Consejo Regulador donde figurará impreso obligatoriamente el nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Jijona» y el logotipo propio.

El etiquetado se llevará a cabo en las industrias inscritas en el Registro de envasadores-Comercializadores.

b) Menciones de Etiquetado en la presentación del Turrón amparado por la IGP.

En los envases de turrón protegido, amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Jijona», dispuestos a la venta habrán de figurar los datos que se especifican a continuación, independientemente de otras menciones y requisitos de etiquetado que por legislación aplicable se hayan de ubicar en los envases finales para su comercialización:

- Marca Comercial (propia o no propia) declarada al órgano de certificación.
- El símbolo gráfico y el nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Jijona».
- Denominación de venta del producto: «*Turrón de Jijona*»
- Categoría Comercial o Calidad del producto amparado elaborado:
 - Calidad Suprema
 - Calidad Extra
- Peso Neto o Contenido Efectivo del producto elaborado.
- Etiqueta de Garantía al consumidor.

I) MARCO LEGAL:

- Reglamento (UE) nº1151/2012 Del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de 28 de mayo de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las

denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

- Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los Consejos Reguladores u Órganos de Gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.