

# DOCUMENTO ÚNICO «TURRÓN DE ALICANTE»

Nº UE:

DOP     IGP

## 1. Nombre de IGP

«TURRÓN DE ALICANTE »

## 2. Estado miembro

España

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

### 3.1. Tipo de producto

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

### 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Turrón de Alicante» es una variedad de turrón de textura dura, elaborado con almendras tostadas, las cuales quedan insertadas en la endurecida y blanqueada masa de jarabe caramelizado, a modo de jaspe blanco, obtenido por la cocción de miel, azúcar/es y clara de huevo, y que puede estar recubierto en su superficie por obleas.

*Calidad o Categoría Comercial de las variedades de Turrón amparado por la IGP:*

- **Calidad Suprema:** Esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos que tengan en su composición:

- Almendra tostada, limpia, sana y sin materias extrañas, como mínimo en un 60 por 100.
- Miel pura de abejas, como mínimo en un 10 por 100.

- **Calidad Extra:** Esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos que tengan en su composición:

- Almendra tostada, limpia, sana y sin materias extrañas, como mínimo en un 46 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.

### 3.3. Materias primas

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

- **Almendras:** son almendras del género *Prunus Amygdalus dulcis*, limpias, sanas y sin materias extrañas, sometidas a un proceso de tostado, 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 Alicante» son:

- **Azúcar y/o azúcares** en sus distintas clases y derivados.
- **Obleas:** su función en el producto es un mero recubrimiento del mismo.
- **Agua**
- **Aditivos y aromas autorizados por el Consejo Regulador:** 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 amparado bajo la IGP se ajustarán a los Reglamentos (CE) del Parlamento y del Consejo, nº 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y nº 1334/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos (o la normativa que los sustituya).

### 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El procedimiento de elaboración, supervisado por el oficial o maestro turroneiro, se lleva a cabo en la zona geográfica definida en el apartado C) del Pliego de Condiciones y está compuesto por las siguientes fases:

- Tostado de la almendra.
- Cocción del jarabe o caramelo, obtenido de la mezcla de azúcares, miel y clara de huevo a fuego vivo hasta caramelizar.
- Amasado de la mezcla de la almendra tostada con el caramelo, obtenido en la fase de cocción, hasta su homogénea distribución y obtención de la masa de turrón.
- Enfriado, moldeado y corte de la masa de turrón.
- Envasado y etiquetado.

### **3.5. Normas especiales sobre el envasado del producto al que se refiere el nombre registrado**

El envasado y etiquetado ha de realizarse necesariamente dentro de la zona geográfica definida en el apartado C) del Pliego de Condiciones, para garantizar la calidad y trazabilidad del producto, debido a dos circunstancias:

- a) En primer lugar, para salvaguardar la calidad del producto es necesario que el envasado se realice inmediatamente después de que la masa, tras su enfriado, haya sido cortada para su acondicionamiento final como «Turrón de Alicante» en porciones, barritas, tabletas, tortas, bloques, 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.
- b) En segundo lugar, con el fin de garantizar la autenticidad y el origen del producto a los consumidores finales, puesto que 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.

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.

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

En los envases de turrón amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Turrón de Alicante» figurarán las menciones de etiquetado que se detallan 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.
- Denominación de venta del producto: “Turrón de Alicante”
- 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.

### **4. Descripción sucinta de la zona geográfica**

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

### **5. Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre el «Turrón de Alicante» y la zona geográfica de producción 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.

- *Reputación:*

El «Turrón de Alicante» es un producto único, genuino, diferencial, de gran reputación y prestigio para los consumidores, ligado al término municipal de Jijona, ciudad alicantina distinguida en España como “Jijona, La Cuna del Turrón”.

La reputación del turrón elaborado en Jijona, no es fruto de un día, los maestros turroneiros de esta ciudad han fabricado turroneiros desde hace más de 500 años, según consta en multitud de documentos acreditativos, destacando por su antigüedad, un manuscrito de los archivos del Consejo General de la Ciudad de Valencia, que data del año 1484, en el que se ordena a Jaume Doménech la elaboración de turroneiros, por “*el importe de quince libras de “torrons d’alegría” (turrón negro) y de otras quince libras de “torrons blancs” (turrón de Alicante)*”.

- *Factor Natural:*

Históricamente, los jjonencos usaron para sus costumbres culinarias y artesanales 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 abundaban las plantas mielíferas como el romero, el espliego y el tomillo, así como el afamado cultivo de la *caña de azúcar “Canyamel”* de su región. Así, la abundante producción de almendra y de miel en la zona, dieron lugar a un producto ligado a estas materias primas.

El producto, y su denominación como «Turrón de Alicante», no es sino la raíz profunda de una cultura vinculada a la elaboración de turrón de un pueblo, Jijona, situado a tan sólo 25 Km. del puerto marítimo de su capital de provincia, Alicante, desde donde dichos productos salían con rumbo hacia los distintos confines del mundo.

- *Factor Humano:*

El saber hacer tradicional del oficial y/o maestro turroneiro, como piedra angular del sistema productivo turroneiro, salvaguarda las características diferenciales del producto. Así, el maestro turroneiro aplica *prácticas y técnicas tradicionales* durante la elaboración del mismo, fruto de un *saber hacer* transmitido de generación en generación, que ha contribuido a la reputación y prestigio del «Turrón de Alicante».

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones (artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 668/2014)**

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

[\[Link al Pliego actualizado\]](#)