

# DOCUMENTO ÚNICO

«JIJONA»

Nº UE:

DOP     IGP

## 1. Nombre de IGP

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Jijona»

## 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 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.

Calidad o Categoría Comercial de las variedades de turrón amparado por la IGP «Jijona»:

- **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 **64 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 **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.

### 3.3. Materias primas

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

- **Almendras tostadas:** 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 Jijona*» son:

- **Azúcar y/o azúcares** en sus distintas clases y derivados.
- **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 de 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 almendra repelada, troceada y tostada con el caramelo, obtenido en la fase de cocción, hasta su homogénea distribución y obtención de la masa de turrón.
- Enfriado y molturación de la masa hasta conseguir la granulometría o consistencia necesaria.
- Trituración y refinamiento de la masa hasta su adecuación final para la fase de arrematamiento o de emulsión.
- Cocción y arrematado final de la masa .
- 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, y 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, ya sea en su acondicionamiento de presentación como «Turrón de Jijona» (Líquido, Crema o Pasta), o que haya sido cortada para su acondicionamiento final como «Turrón de Jijona» 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 «Jijona» 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 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.

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

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

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

El vínculo del «*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.

- *Reputación:*

El «*Turrón de Jijona*» 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 turreros de esta ciudad han fabricado turrones desde hace más de 500 años*, según consta en multitud de documentos acreditativos, destacando por su antigüedad, un manuscrito del 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/Jijona, que es un compuesto de almendras y miel, bien molido y mezclado y con su punto de cocimiento”*.

- *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 «Jijona», 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 turronero, como piedra angular del sistema productivo turronero, salvaguarda las características diferenciales del producto. Así, el maestro turronero 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 Jijona».

**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 Indicación Geográfica Protegida «Jijona» se puede consultar a través del siguiente enlace:

[[Link al Pliego actualizado](#)]