

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP “TURRON DE ALICANTE”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Turrón de Alicante».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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, clara de huevo, azúcar y/o azúcares, y que puede estar recubierto en su superficie por obleas.

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

son:

- **Almendras tostadas:** son almendras del género *Prunus 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 utilizados en la elaboración de «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 contorno del mismo con la finalidad de que las mismas tabletas o sus trozos no se peguen entre ellos o a los dedos como consecuencia de la alteración que sufre la parte azucarada del mismo en condiciones de temperatura y humedad que no son las óptimas o las recomendadas por el fabricante.

- **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 de Alicante se ajustarán a la siguiente normativa específica 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 «Turrón de Alicante»:

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 «Turrón de Alicante», *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 **60 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 **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.

C) ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de elaboración y envasado de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Turrón de Alicante», corresponde al término municipal Jijona, 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, ...).
- 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 Alicante» que cuente con la etiqueta de garantía reúne las cualidades del producto amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Turrón de Alicante».

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 Alicante» esté inequívocamente identificado en todo momento.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

El procedimiento de elaboración, supervisado por el maestro u oficial turronero, 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 turronero.

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 turronero 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 turronero supervisa y valida el “punto de bola” adecuado para cada cocida.
- c) El **amasado**, en la batidora mecánica o malaxadora, se incorpora a la mezcla caramelizada la almendra tostada y 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.

El proceso de elaboración de la masa de Turrón de Alicante, según las fases descritas, es de aproximadamente unos 45 minutos.

- d) 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, se extiende sobre mesas enfriadoras para la caramelización, se pesa y se moldea en cajones o bloques de turrón o en formato de tortas circulares.

A continuación, en su caso, se realiza el recubrimiento del turrón con la oblea, que puede efectuarse manualmente, recubriendo el bloque o cajón con obleas o de forma automática, mediante el uso de rodillos para aplicar las obleas en láminas.

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

- e) El **envasado y etiquetado** de los bloques de turrón, las pastillas rectangulares o las tortas circulares resultantes 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 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.

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 Alicante» 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 Alicante» 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.) dio 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 turroneros 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.

El término que designa el producto es un nombre geográfico, que debe su prestigio y reputación al municipio de Jijona situado en la comarca de l'Alacantí de la provincia de Alicante, en España, cuya historia de elaboración se remonta cinco siglos atrás, según cronistas oficiales de la época, quienes lo dieron a conocer, primero como turrón de almendras, más tarde como turrón blanco de almendras y ya a finales del S. XV fuera conocido con el nombre, Turrón de Alicante con el que actualmente se conoce, distinguiéndose esta variedad de turrón de los de otras zonas por su color blanco y por el tostado de la almendra, lo cual diferenciaba y caracterizaba el turrón de esta zona geográfica frente al denominado “turrón negro (nuestro turrón de alegría)” o “ametllat”, que también se elaboraba en otras zonas de la península ibérica en aquella época.

Así pues, el nombre de la capital de la provincia, Alicante, dio nombre a esta variedad de turrón de textura dura en reconocimiento al aporte comercial que representó para el turrón la utilización de su puerto marítimo como plataforma de expedición para difundir, enviar y viajar esta gente con el turrón a todo el mundo, reputando el mismo y otorgándole reconocimiento internacional.

En tal sentido, el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española recoge como significado de Turrón de Alicante al “*Turrón duro procedente de Jijona, ciudad de la provincia de Alicante, en España*”, coincidiendo con su expansión comercial e identificación en el extranjero como sinónimo de calidad.

Es por tanto manifiesto que, el término “Turrón de Alicante” cubre un doble significado que se corresponde con:

- en primer lugar, por el término municipal de Jijona de la comarca de l'Alacantí de la provincia de Alicante que ha reputado y prestigiado a lo largo de 500 años la elaboración de turrones y otras especialidades navideñas;
- en segundo lugar, por una variedad de turrón elaborada en dicha zona, y que se identifica como “Turrón de Alicante, en sus distintas variedades”, y que responde a una variedad de turrón de almendras tostadas en textura dura y cuya masa está blanqueada.

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 (1526-1598), escritor y gastrónomo, fue quien introdujo los turrones en la Corte Real y, posteriormente, en el 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”*. Pero antes, ya era conocido el turrón, según consta en los archivos del Consejo General de la Ciudad de Valencia, donde existe un documento, que data del año 1484, en el que se ordena a Jaume Doménech, el importe de quince libras de *“torrons d’alegria”* (turrón negro) y de otras quince libras de *“torrons blancs”* (turrón de Alicante).

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. Igualmente, Lope de Vega (1562-1635) en su novela “Los Lacayos”, al igual que Tirso de Molina (1579-1648) en “El Burlador de Sevilla” hacen referencia al «Turrón de Alicante», que no es otro que el que se fabricaba en Jijona.

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 de textura dura elaborado en esta ciudad, el cual estaba blanqueado y era más crujiente que los de textura dura 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, y puede

reclamar, por tanto, la paternidad del genéricamente conocido como turrón de almendra de textura dura o Turrón de Alicante.

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 turrónes elaborados en su pueblo (entre ellos el turrón de Alicante) 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 turrónes 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 jijonenca 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 Alicante.

b) Humano.

El prestigio y reputación del «Turrón de Alicante» 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 Alicante» 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 jijonense, 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 jijonense 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 «Turrón de Alicante» 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 turrónes 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 turróneras jijonencas 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 turrónero 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 turrónes 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 turrónes amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Turrón de Alicante” 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 «Turrón de Alicante» 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 “Turrón de Alicante”, 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 «Turrón de Alicante».
- 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.