

Actualizado Diciembre 2013

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA I.G.P “JIJONA”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Jijona” / “Xixona”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El “Jijona” / “Xixona”, es una variedad de turrón de textura blanda, almendras peladas y tostadas, miel y, azúcar, o, en su caso, edulcorantes y clara de huevo.

a) Las materias primas fundamentales en la elaboración del Turrón de Jijona

- **Almendras tostadas:** Son almendras del género (prunas amygdalus dulcis) repeladas - sin piel - pero limpias, sanas y sin materias extrañas, de las variedades agronómicas: **i) Valencia (o comuna), ii) Mallorca, iii) Mollar, iv) Marcona, v) Planeta y vi) Largueta**, con sus respectivas modificaciones varietales, de cada zona o localidad, variedades enmarcadas en regiones caracterizadas por la benignidad del clima mediterráneo – pudiendo proceder de Alicante, Castellón y Valencia. La almendra se incorpora repelada y tostada.
- **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.

- **Miel Pura de abejas:** De las variedades: Milflores, Romero, Azahar y otras variedades monoflorales características de cada zona o región, pudiendo proceder de Alicante, Castellón y Valencia, donde la benignidad del clima mediterráneo caracteriza diferencialmente sus propiedades.
- **Azúcar y/o azúcares en sus distintas clases y derivados o bien edulcorantes, en el caso del turrón de “Jijona” / “Xixona” sin azúcares añadidos**
- **Agua**
- **Aditivos y aromas autorizados:** Los aditivos y aromas utilizados en la elaboración del Turrón de “Jijona” / “Xixona” 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

- Autorización de aditivos y/o otros ingredientes alimentarios en el proceso de elaboración:

1. En la elaboración del Turrón amparado por la IGP está permitida la sustitución de las materias primas fundamentales y/o complementarias por los siguientes aditivos y/o ingredientes alimentarios autorizados que desempeñen en el producto acabado un fin tecnológico, nutricional o funcional siempre y cuando no se desmerezca la calidad final de los mismos y que mantengan los caracteres tradicionales que los distinguen:

- La mezcla de azúcar y/o azúcares y miel, puede ser sustituida totalmente por cualquier **aditivo edulcorante** autorizado o mezcla de ellos.

- La incorporación en formulación, de forma arbitraria, de emulgentes o estabilizantes que estabilicen la emulsión de fase aceitosa con la fase azucarada evitando una excesiva exudación del aceite al exterior del producto.
- La utilización en la composición de los mismos, de forma arbitraria, del **aroma o el ingrediente “canela”** en su formulación.
- En la elaboración del Turrón protegido se permitirá la utilización en su elaboración de Aceite de almendra y/o aceite del propio Turrón de Jijona obtenido por exudación de este producto en anteriores elaboraciones, de tan excelentes propiedades.

c) Calidad o Categoría Comercial del Turrón amparado por la IGP

- *Calidades de elaboración del Turrón de “Jijona” / “Xixona”:*

En base a la composición de ingredientes y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra y miel empleados en su elaboración de este turrón protegido se diferencian dos categorías comerciales, *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 se comercialicen en la comunidad europea o en terceros países y que tengan en su composición,

- Miel pura de abejas, como mínimo en un **10 por 100**, salvo cuando el turrón protegido sea elaborado con edulcorantes autorizados.
- Almendra tostada, limpia, sana y sin materias extrañas, como mínimo en un **64 por 100**.

CATEGORÍA COMERCIAL: CALIDAD EXTRA

Esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos amparados que se comercialicen sólo en terceros países y que tengan en su composición:

- Miel pura de abejas, como mínimo en un **10 por 100**, salvo cuando el turrón protegido sea elaborado con edulcorantes autorizados.
- Almendra tostada, limpia, sana y sin materias extrañas, como mínimo en un **50 por 100**.

C) ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de elaboración y envasado de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Jijona” o “Xixona”, corresponde al término municipal de Jijona/Xixona de la comarca valenciana de l’Alacantí de la provincia de Alicante.

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

1.- El turrón amparado se elabora con los ingredientes descritos en el apartado B) y que hayan sido seleccionados cuidadosamente

2.- El proceso de elaboración será el tradicional y estará controlado por el Consejo Regulador.

3.- El turrón será elaborado, manipulado, envasado y almacenado en industrias, situadas en la zona de producción, siempre que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

4.- El turrón se someterá a los controles de calidad necesarios que garanticen las características específicas que lo diferencian de los productos de su misma clase.

5.- Sólo se envasará y se expedirá con la etiqueta de garantía que la vincula a su origen, avalada con el logotipo de la IGP “Jijona” / “Xixona” sólo en aquellos turrónes que superen todos los controles a lo largo del proceso y sean certificados por el Consejo Regulador.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Para la elaboración de los productos amparados por la IGP “Jijona”/“Xixona” se seguirán, conjuntamente, el procedimiento de elaboración y las prácticas o técnicas tradicionales de elaboración que a continuación se describen:

- Prácticas o Técnicas Tradicionales de elaboración

Las prácticas o técnicas de elaboración empleadas serán las adecuadas para obtener productos de máxima calidad y, garantía de seguridad alimentaria, de cara al consumidor, manteniendo los **caracteres tradicionales** de la zona de elaboración aplicados sobre sus productos. En este sentido, tanto los puntos críticos de control del proceso de elaboración como las fases por las que debe pasar el producto hasta su adecuado acabado, y que se detallan en el siguiente apartado, deberán estar supervisadas y validadas en su adecuación por “un oficial y/o maestro turroneo” facultado para ello.

Las instalaciones 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.

Entre estas prácticas tradicionales cabe destacar las que se describen a continuación:

- a) Tostado de la Almendra, que se realiza en los denominados **Tostadores de Almendra** hasta conseguir el grado o *punto de tueste* adecuado.
- b) Cocción de mezcla de azúcares y miel, o en su caso edulcorantes, y clara de huevo hasta conseguir su punto de concentración, jarabe o caramelo oportuno, denominado *punto de bola* en las denominadas **Cocedoras** (también llamadas malaxadoras, batidoras o mecánicas) incorporación y amasado de la almendra tostada.
- c) Molturación y mezcla del jarabe o caramelo obtenido y las almendras tostadas en los denominados **Molinos de Molturación**, hasta conseguir la granulometría o consistencia de producto necesaria.
- d) Trituración y refinamiento 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.
- e) Cocción y arrematado final de la masa resultante de la mezcla, molturación y refinado de almendras tostadas y el jarabe o caramelo de cocción hasta conseguir su *punto de emulsión o arrematado* idóneo y característico en los denominados **boixets o arrematadoras**.

- Procedimiento de elaboración del producto amparado

El procedimiento de elaboración del producto amparado bajo la IGP se estructura en dos fases de elaboración en base a las técnicas tradicionales a emplear en cada una de ellas:

1ª Fase del Proceso de Elaboración:

1. En esta primera fase del proceso de elaboración del producto amparado se seguirán las prácticas o técnicas de elaboración tradicionales descritas en los puntos: **a) y b) del apartado de técnicas tradicionales**, donde la mezcla o jarabe de caramelo obtenida con su punto de cocción adecuado o “*punto de bola*”, tras un periodo aproximado de 30 minutos siempre validado por el oficial o maestro turroneiro, se le adiciona la almendra tostada obtenida en la fase previa, de forma que se voltea toda la masa resultante hasta lograr una distribución lo más homogénea posible de sus componentes.
2. La masa resultante se extrae, se extiende sobre mesas enfriadoras manual o automáticamente, y posterior molturación y refinamiento en los denominados molinos de molturación.

2ª Fase del Proceso de Elaboración:

1. En esta segunda fase del proceso de elaboración del producto amparado se seguirán las prácticas o técnicas de elaboración tradicionales descritas en los puntos: **c), d) y e) del apartado de técnicas tradicionales**, donde una vez se llega a esta última fase, la masa resultante de la fase anterior es sometida a una segunda cocción controlada por el oficial y/o maestro turroneiro acreditado hasta lograr que la viscosidad y compacidad de esta nueva masa de turrón adquiriera el estado propio de lo que se denominará turrón de Jijona. Así, durante la cocción se llega a un punto de cocida, denominado *punto de emulsión o de arrematado* en el que la masa sufre un cambio estructural interno o transformación físico-química, donde la misma adquiere su consistencia característica o adecuación final idónea, después de ambas fases, tras un período total aproximado de 120 minutos siempre validado por el oficial o maestro turroneiro.
2. La masa así obtenida, se extrae del boixet, se pesa, se moldea, para que en el momento de su enfriado y adecuación final, ser cortada, mecánica o manualmente, en pastillas o tortas, también denominadas “*cocas de turrón de jijona*”, de diferentes formatos de peso.

Proceso de Envasado:

Finalmente, las pastillas o tortas deberán ser debidamente envasadas y etiquetadas en sus respectivos envases definitivos, validados y autorizados por el Consejo Regulador. El envasado ha de realizarse necesariamente en origen por las siguientes razones:

- 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.
- b) En segundo lugar, con el fin de garantizar la autenticidad y el origen del producto a los consumidores finales. Y ello debido a que el etiquetado, en el que figuran las etiquetas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, se realiza sobre el producto ya envasado. Asimismo, el envasado debe cumplir unos requisitos en cuanto a uso de materiales y formato, cuya verificación también corresponde al Consejo Regulador.

Con independencia de lo anterior, se permite el troceado y envasado (manipulación), en las tiendas de venta al por menor, de pastillas o tortas de turrón, generalmente de gran tamaño y que igualmente han sido envasadas en origen inmediatamente después del enfriado y corte de la masa. A esta práctica se la conoce tradicionalmente como venta por maquileros.

El envasado dentro de la zona de elaboración definida en el apartado C) de este Pliego de Condiciones queda justificado por las anteriores razones de calidad y trazabilidad.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO:

a) Histórico

En Jijona se han fabricado turrónes 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 de la miel y de los frutos secos en sus recetas, los que inculcaron en la gente de esta zona su utilización, estando reconocido que “Jijona es la cuna del turrón”.

Históricamente, los jjonencos usaron 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, 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,

La elaboración artesanal de turrónes en Jijona data de fechas muy antiguas. Existen documentos con referencias desde 1531. El cocinero Mayor del rey Felipe II(1526-1598), escritor y gastrónomo, fue quien introdujo los turrónes 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/Jijona, 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’alegría” (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 turrónes, 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 y clara de huevo. Además, en un momento dado, se descubrió que moliendo en frío el turrón de Alicante 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 turrónes de Jijona se envían a los príncipes por singular don, que, echados en cajuelas, corren por Europa como cosa de grande regalo”*.

Así pues, el término “Jijona” comenzó a utilizarse en el siglo XVII para designar al turrón elaborado en Jijona de textura blanda, coincidiendo con su expansión comercial e identificación en el extranjero como sinónimo de calidad. En tal sentido, el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española recoge como significado de Jijona como *“Turrón blando procedente de Jijona, ciudad de la provincia de Alicante, en España”*.

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 de la comarca de l’Alcantí de la provincia de Alicante que ha reputado y prestigiado a lo largo de 500 años la elaboración de turrónes y otras especialidades navideñas.
- en segundo lugar, por una variedad de turrón elaborada en dicha zona, y que se identifica como “Turrón de Jijona, en sus distintas variedades”, 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.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX comienza en Jijona la dimensión industrial en cuanto a la elaboración del turrón. La intervención de las máquinas en un proceso tradicionalmente manual permitió lograr un tipo de producto desconocido hasta este momento, y sobre el que esta población puede reclamar actualmente con todo su derecho, su paternidad. A lo largo de mucho tiempo, pero sobre todo a finales del siglo XIX 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 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 turrónes en estos portalitos antiguos y ya casi derruidos, e incluso obtienen mayores ventas en ellos que en tiendas montadas con posterioridad.

b) Natural.

- Orografía

La zona de Jijona se encuentra en el arco central de la provincia de Alicante en el denominado dominio Sub-bético de una gran complejidad geológica con las siguientes coordenadas: 38,32° latitud norte y – 0,30° longitud oeste. Esta configuración orográfica delimita las hoyas conocidas en la región como 'foias', entre las que se encuentra la de Jijona, lo que da lugar a espectaculares vistas de valles y barrancos en vertical, así como del mar Mediterráneo, debido a su cercanía; sin embargo, otras partes de su término municipal, las más próximas a la costa, sufren de una desertización preocupante.

El municipio de Jijona tiene una población de 7.596 habitantes según los datos del INE (Instituto Nacional de Estadística) obtenidos para el año 2.008, con una densidad de 46,38 habitantes por Km², se encuentra situada a 453 m sobre el nivel del mar, situada 25 km al norte de [Alicante](#), en las faldas de la Sierra de la [Peña Roja](#) y al amparo de las siguientes sierras montañosas que conforman su término municipal: **al norte**, tenemos la zona más montañosa con el puerto de la [Carrasqueta](#) como paso natural para comunicar Alicante con [Alcoy](#). Su montaña más alta es "La Carrasqueta" con 1300 metros de altura en su punto culminante, a 1020 metros a nivel de la N-340, tenemos su puerto, muy significado por ser uno de los pocos lugares de toda la provincia donde en los días de crudo invierno suele tener nevadas. El relieve es montañoso, salvo en el **sudeste**, destacando de oeste a este, la Peña Migjorn, la Sierra de la Carrasqueta y la sierra del Montagut, sierras que constituyen los límites naturales del término, además de sus conexiones con la Sierra de la Grana y la sierra de Planes al Este.

- Suelo y vegetación

El término municipal de Jijona, tiene una extensión de 161'29 Km², el quinto en extensión de la provincia de Alicante. Las tierras de cultivo representan el 32,4% del total, de las que 4.816 hectáreas están dedicadas al secano y las 493 hectáreas restantes al regadío. El terreno forestal ocupa unas 9.916 hectáreas.

La vegetación ha conservado importantes restos del bosque autóctono mediterráneo, principalmente en toda la franja norte del término municipal, poblado mayoritariamente de inmensos bosques de pinos y carrascas que suponen el 85% de los bosques de sus altas montañas de más de 1000 m, así como ejemplares de [encinas](#), [tejos](#) y otras especies mediterráneas como el almendro y el olivo.

- Clima

El clima de esta zona es mediterráneo seco, con baja humedad, con un ligero matiz continental debido a la relativa altura media existente, caracterizándose por tener un [invierno](#) frío (7,5 °C de media en [enero](#) y frecuentes heladas hasta la llegada de la primavera), en los que ocasionalmente se presentan precipitaciones en forma de [nieve](#), lo cual influye en la vegetación, floración y maduración de frutas, vegetales, plantas aromáticas y almendros condicionando con ello la campaña turrónera. Los veranos son cálidos registrándose una temperatura media de 23,5 °C con máximos en agosto. La [pluviometría](#) es variable, alcanzando entre los 350 y 850 mm durante el otoño o la primavera.

c) Economía y comercialización.

Tradicionalmente la base económica de Jijona/Xixona 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 turrones de Jijona sobre todo a los países latinoamericanos ha sido monopolizada desde sus comienzos por el comercio jijonense hasta tal punto que, por ejemplo, en Argentina en su Codex Alimentarius tipifican a los turrones 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 turroneiras jijonenses 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 turroneiro 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 turrones y otras especialidades navideñas.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Jijona / Xixona",

Dirección: C/ Foia de Martí S/N (Polígono Industrial Espartal III) 03100 Jijona/Xixona (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

En los envases de turrón amparado por la IGP «Jijona»/«Xixona» figurarán las menciones de etiquetado que se detallan a continuación:

- Marca Comercial
- Denominación de la IGP: «Jijona»/«Xixona»
- En caso de que el producto se haya elaborado con edulcorantes autorizados se añadirá la expresión: “sin azúcares añadidos”/“sense sucres afegits”
- Categoría Comercial o Calidad del producto amparado elaborado:
 - o Calidad Suprema
 - o Calidad Extra
- Peso Neto o Contenido Efectivo del producto elaborado.
- Etiqueta de Garantía al consumidor numerada, que es expedida por el Consejo Regulador, de manera no discriminatoria, a todos los operadores que cumplan con el pliego de condiciones.
- Logotipo de la denominación y símbolo de la Unión para “Indicación geográfica protegida”

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

- Reglamento CE nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- 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