

Actualitzat al desembre de 2013

Plec de condicions de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Xixona

A) NOM DEL PRODUCTE

Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Xixona / Jijona

B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

El Xixona / Jijona, és una varietat de torró de textura blana, ametles pelades i torrades, mel i sucre o, si és el cas, edulcorants, i clara d'ou.

a) Les matèries primeres fonamentals en l'elaboració del Torró de Xixona

- **Ametles torrades:** són ametles del gènere *Prunus dulcis* repelades –sense pell– però netes, sanes i sense matèries estranyes, de les varietats agronòmiques: **i) València (o comuna), ii) Mallorca, iii) Mollar, iv) Marcona, v) Planeta i vi) Llargueta**, amb les modificacions varietals de cada zona o localitat, varietats emmarcades en regions caracteritzades per la benignitat del clima mediterrani –poden procedir d'Alacant, Castelló i València–. L'ametla s'incorpora repelada i torrada.

- **Clara d'ou o albúmina, en totes les presentacions comercials (fresca, liofilitzada, en pols, etc.).**

b) Altres ingredients i additius autoritzats en l'elaboració del torró de Xixona.

- **Mel pura d'abelles:** de les varietats: Milflors, Romer, Tarongina i altres varietats monoflorals característiques de cada zona o regió, poden procedir d'Alacant, Castelló i València, on la benignitat del clima mediterrani caracteritza diferencialment les seues propietats.

- **Sucre o sucres en les distintes classes i derivats, o bé edulcorants, en el cas del torró de Xixona / Jijona sense sucres afegits.**

- **Aigua**

- **Additius i aromes autoritzats:** els additius i aromes utilitzats en l'elaboració del torró de Xixona / Jijona s'han d'ajustar a la normativa següent i a les modificacions posteriors: Reglament 1333/2008, sobre additius alimentaris, i Reglament 1334/2008, sobre les aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants utilitzats en els aliments.

- Autorització d'additius i altres ingredients alimentaris en el procés d'elaboració

1. En l'elaboració del torró emparat per l'IGP està permesa la substitució de les matèries primeres fonamentals o complementàries pels additius o ingredients alimentaris autoritzats següents, que exercisquen en el producte acabat una finalitat tecnològica, nutricional o funcional, sempre que no se'n desmeresca la qualitat final i que mantinguen els caràcters tradicionals que els distingixen:

- La mescla de sucre o sucres i mel pot ser substituïda totalment per qualsevol additiu o mescla edulcorant autoritzat.

- La incorporació en la formulació, de manera arbitrària, d'emulgents o estabilitzants que estabilitzen l'emulsió de fase oliosa amb la fase ensucrada de manera que s'evite una excessiva exsudació de l'oli a l'exterior del producte.

- La utilització en la composició, de manera arbitrària, de l'aroma o l'ingredient “canella” en la formulació.
- En l'elaboració del torró protegit es permet la utilització d'oli d'ametla o oli del torró de Xixona mateix obtingut per exsudació d'este producte en elaboracions anteriors, de tan excel·lents propietats.

c) Qualitat o categoria comercial del torró emparat per la IGP

- Qualitats d'elaboració del torró de Xixona / Jijona

Basant-se en la composició d'ingredients i atenent els percentatges mínims d'ametla i mel emprats en l'elaboració d'este torró protegit, es diferencien dos categories comercials, *Qualitat Suprema* i *Qualitat Extra*, les característiques de les quals es detallen a continuació:

CATEGORIA COMERCIAL: **QUALITAT SUPREMA**

Esta categoria comercial s'utilitza per a etiquetar productes emparats que es comercialitzen en la Unió Europea o en altres països i que tinguen en la composició:

- Mel pura d'abelles, com a mínim un **10 per 100**, excepte quan el torró protegit siga elaborat amb edulcorants autoritzats.
- Ametla torrada, neta, sana i sense matèries estranyes, com a mínim un **64 per 100**.

CATEGORIA COMERCIAL: **QUALITAT EXTRA**

Esta categoria comercial s'utilitza per a etiquetar productes emparats que es comercialitzen només en països tercers i que tinguen en la composició:

- Mel pura d'abelles, com a mínim un **10 per 100**, excepte quan el torró protegit siga elaborat amb edulcorants autoritzats.
- Ametla torrada, neta, sana i sense matèries estranyes, com a mínim un **50 per 100**.

C) ZONA GEOGRÀFICA

La zona d'elaboració i envasament dels productes emparats per la Indicació Geogràfica Protegida Xixona o Jijona correspon al terme municipal de Xixona / Jijona, de la comarca valenciana de l'Alacantí, de la província d'Alacant.

D) ELEMENTS QUE PROVEN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA

1. El torró emparat s'elabora amb els ingredients descrits en l'apartat B i que han sigut seleccionats atentament.
2. El procés d'elaboració ha de ser el tradicional i ha d'estar controlat pel consell regulador.
3. El torró ha de ser elaborat, manipulat, envasat i emmagatzemat en indústries situades en la zona de producció, sempre que tinguen les condicions establides i que hagen sigut inscrites.
4. El torró s'ha de sotmetre als controls de qualitat necessaris que garantisquen les característiques específiques que el diferencien dels altres productes de la mateixa classe.
5. Només s'ha d'envasar i expedir amb l'etiqueta de garantia que els vincula al seu origen, avalada amb el logotip de la IGP Xixona / Jijona, els torrons que superen tots els controls al llarg del procés i siguen certificats pel consell regulador.

E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE

Per a l'elaboració dels productes emparats per la IGP Xixona / Jijona, s'han de seguir, conjuntament, el procediment d'elaboració i les pràctiques o tècniques tradicionals d'elaboració que es descriuen a continuació:

- Pràctiques o tècniques tradicionals d'elaboració

Les pràctiques o tècniques d'elaboració emprades han de ser les adequades per a obtenir productes de màxima qualitat i garantia de seguretat alimentària de cara al consumidor, han de mantindre els caràcters **tradicionals** de la zona d'elaboració aplicats sobre els productes. En este sentit, tant els punts crítics de control del procés d'elaboració com les fases per les quals ha de passar el producte fins a l'acabament adequat, i que es detallen en l'apartat següent, han d'estar supervisades i validades en l'adequació per un oficial o mestre torroner facultat per a això.

Les instal·lacions han de tindre tots els requisits tecnicosanitaris vigents, i la maquinària i utensilis que s'usen en l'elaboració, encara que siguen tecnològicament avançats, han de respectar els processos i mètodes d'elaboració tradicionals, a fi de mantindre els caràcters tradicionals dels productes obtinguts.

Entre estes pràctiques tradicionals, cal destacar les que es descriuen a continuació:

- a) Torrada de l'ametla, que es fa en els anomenats **torradors d'ametla** fins a aconseguir el grau o *punt de torrada* adequat.
- b) Cocció de la mescla de sucres i mel o, si és el cas, edulcorants i la clara d'ou fins a aconseguir el punt de concentració, xarop o caramel oportú, denominat *punt de bola* en les denominades **escalfadores** (també anomenades malaxadores, batedores o mecàniques), incorporació i pastat de l'ametla torrada.
- c) Mòlta i mescla del xarop o caramel obtingut i les ametles torrades en els denominats **molins de mòlta**, fins a aconseguir la granulometria o consistència de producte necessària.
- d) Trituració i refinament de la massa obtinguda en els molins fins a l'adequació final com a massa de textura fluida necessària per a la fase de remat o d'emulsió, utilitzant les **refinadores o trituradores** homologades per a este fi.
- e) Cocció i remat final de la massa resultant de la mescla, mòlta i refinament de les ametles torrades i el xarop o caramel de cocció fins a aconseguir el *punt d'emulsió* o *remat* idoni i característic en els denominats **boixets o rematadores**.

- Procediment d'elaboració del producte emparat

El procediment d'elaboració del producte emparat amb la IGP s'estructura en dos fases d'elaboració, basant-se en les tècniques tradicionals per a cada una:

1a Fase del procés d'elaboració

1. En esta primera fase del procés d'elaboració del producte emparat, s'han de seguir les pràctiques o tècniques d'elaboració tradicionals descrites en els punts **a) i b) de l'apartat de tècniques tradicionals**, en què la mescla o xarop de caramel obtinguda amb el seu punt de cocció adequat o *punt de bola*, després d'un període aproximat de 30 minuts, sempre validat per l'oficial o mestre torroner, se li addiciona l'ametla torrada obtinguda en la fase prèvia, de manera que es volteja tota la massa resultant fins a aconseguir una distribució els més homogènia possible dels components.

2. La massa resultant s'extrau, s'estén sobre taules refrigeradores manualment o automàtica, i després es mol i refina en els anomenats molins de mòlta.

2a Fase del procés d'elaboració

1. En esta segona fase del procés d'elaboració del producte emparat, s'han de seguir les pràctiques o tècniques d'elaboració tradicionals descrites en els punts **c), d) i e) de l'apartat de tècniques tradicionals**, en què, una vegada s'arriba a esta última fase, la massa resultant de la fase anterior és sotmesa a una segona cocció controlada per l'oficial o mestre torroner acreditat fins a aconseguir que la viscositat i compacitat d'esta nova massa de torró adquirisca l'estat propi del que es denominarà torró de Xixona. Així, durant la cocció s'arriba a un punt de cuita, denominat *punt d'emulsió* o *de remat* en què la massa patix un canvi estructural intern o transformació fisicoquímica en el qual adquirix la consistència característica o adequació final idònia, després d'ambdós fases, després d'un període total aproximat de 120 minuts, sempre validat per l'oficial o mestre torroner.

2. La massa obtinguda així, s'extrau del boixet, es pesa, es modela, perquè en el moment del refredat i adequació final, siga tallada, mecànicament o manualment, en pastilles o coques, també denominades "coques de torró de Xixona", de diferents formats de pes.

Procés d'envasament

Finalment, les pastilles o coques han de ser envasades i etiquetades en els envasos definitius, validats i autoritzats pel consell regulador. L'envasament s'ha de fer necessàriament en origen per les raons següents:

a) En primer lloc, per a salvaguardar la qualitat del producte és necessari que l'envasament es faça immediatament després que la massa, en refredar-se, haja sigut tallada.

b) En segon lloc, a fi de garantir l'autenticitat i l'origen del producte als consumidors finals. I això és pel fet que l'etiquetatge, en què figuren les etiquetes de garantia expedides pel consell regulador, es fa sobre el producte ja envasat. Així mateix, l'envasament ha de complir uns requisits quant a l'ús de materials i format, la verificació dels quals també correspon al consell regulador.

Amb independència d'açò, es permet el trossejament i envasament (manipulació), en les botigues de venda al detall, de pastilles o coques de torró, generalment de mida gran i que igualment han sigut envasades en origen immediatament després del refredat i tall de la massa. A esta pràctica se la coneix tradicionalment com a venda per molterers.

L'envasament dins de la zona d'elaboració definida en l'apartat C d'este plec de condicions queda justificat per les raons de qualitat i traçabilitat indicades.

F) VINCLE AMB EL MEDI

a) Històric

A Xixona s'han fabricat torrons des de fa ja segles; no obstant això, no se'n pot atribuir la invenció als xixonencs, i és que van ser els àrabs o els jueus els que, a través dels seus costums culinaris (en este sentit, van introduir una pasta que denominaven "halva" o "al-lajú" a la vila de Sexona, l'actual Xixona), per l'ús de la mel i de la fruita seca en les seues receptes, els que van inculcar en la gent d'esta zona la seua utilització, de manera que està reconegut que "Xixona és el bressol del torró".

Històricament, els xixonencs van usar el que la terra els brindava: camps coberts d'ametlers i bresques de mel dels ruscos ubicats a les muntanyes contigües a les seues llars, on abundaven el romer, l'espígol i el timó. Així, el terme municipal de Xixona, i la seua proximitat al port marítim de la capital de la província, Alacant, no és sinó l'arrel profunda d'una cultura vinculada al torró d'un poble, Xixona.

L'elaboració artesanal de torrons a Xixona data de molt antic. Hi ha documents amb referències des de 1531. El cuiner major del rei Felip II (1526-1598), escriptor i gastrònom, va ser qui va introduir els torrons en la Cort Real i, posteriorment, en el llibre *Conduchos de Navidad*, apareix relatada una visita fictícia de tres prínceps japonesos a Xixona, d'esta manera: "En les cases de Xixona fa olor de baf calent de mel", i és que en totes s'hi fabricava el torró, i "són famosos el torró de Xixona, que és un compost d'ametles i mel, ben molt i mesclat i amb el seu punt de cocció, i el d'Alacant, que es fa també a Xixona, i l'ametla no està molta sinó partida". Però abans ja era conegut el torró, segons consta en els arxius del Consell General de la Ciutat de València, on hi ha un document, que data de l'any 1484, en què s'ordena a Jaume Doménech l'import de quinze lliures de "torrons d'alegria" (torró negre) i de quinze lliures més de "torrons blancs" (torró d'Alacant). Podríem encara remuntar-nos al poema satíric de Jaume Roig titulat *L'espill*, escrit pel

1460, en què parla de “codonys, torrons e llepolies”, i a les nades de la primera mitat del segle XV, o possiblement anteriors, on d'una manera o d'una altra s'esmenten els torrons, i no seria difícil que un investigador perseverant trobara que el torró s'elaborava ja en els temps de dominació musulmana, ja que, encara a hores d'ara, molts dolços d'origen musulmà i jueu s'elaboren i consumixen en la regió llevantina.

A diferència del torró d'èpoques anteriors, que només incorporava mel en la composició, el torró que s'elaborava a Xixona en el segle XVII ja contenia sucre i clara d'ou. A més, en un moment donat, es va descobrir que, ment en fred el torró d'Alacant, s'obtenia un producte final de textura més blana i de major finesa. Amb la millora dels estris de treball i l'aportació del foc al procés d'elaboració, es descobrix que al moldre i coure simultàniament la pasta base s'obté un producte encara més refinat i cremós. En este sentit, l'historiador Gaspar Escolano, l'any 1610, publica el llibre *Historia de la insigne i coronada ciutat i Regne de València*, en què afirma que “els torrons de Xixona s'envien als prínceps per singular do, que ficats en caixetes, corren per Europa com a cosa de gran regal”.

Així doncs, el terme “Xixona” va començar a utilitzar-se en el segle XVII per a designar el torró elaborat a Xixona de textura blana, coincidint amb la seua expansió comercial i identificació en l'estranger com a sinònim de qualitat. En este sentit, el diccionari de la Reial Acadèmia de la Llengua Espanyola arreplega com a significat de Xixona “torró bla procedent de Xixona, ciutat de la província d'Alacant, a Espanya”.

És, per tant, manifest que el terme “Torró de Xixona” cobrix un doble significat que correspon a:

- en primer lloc, el terme municipal de Xixona, de la comarca de l'Alacantí, de la província d'Alacant, que ha reputat i prestigiat al llarg de 500 anys l'elaboració de torrons i altres especialitats nadalenques.

- en segon lloc, una varietat de torró elaborada en esta zona, que s'identifica com a “torró de Xixona, en diferents varietats”, i que respon a una varietat de torró d'ametles torrades en textura blana.

El producte va tindre una repercussió tal que va ser protagonista de l'època, molts literats, científics i dramaturgs ho van remarcar en les seues obres, per la repercussió social aconseguida entre la població i, sobretot, en la reialesa. Era aliment de moda durant el Segle d'Or de les lletres espanyoles, i tota la gent volia eixe torró elaborat a Xixona i en algunes zones d'Alacant.

A partir de la segona mitat del segle XIX comença a Xixona la dimensió industrial quant a l'elaboració del torró. La intervenció de les màquines en un procés tradicionalment manual va permetre aconseguir un tipus de producte desconegut fins a eixe moment, i sobre el qual esta població pot reclamar actualment amb tot el dret la paternitat. Al llarg de molt de temps, però sobretot a finals del segle XIX i principis del segle XX, moltes famílies xixonenques se'n van anar a vendre torró per tot Espanya, amb les dificultats pròpies de l'època, van arribar amb els seus carrets carregats de torrons elaborats al seu poble (entre ells el torró de Xixona) per a vendre'ls, i tornar així a Xixona amb els diners guanyats. A conseqüència d'això, en esta època s'amplien les xarxes de comercialització i comença a exportar-se a països hispanoamericans i al Nord d'Àfrica.

A mesura que el negoci anava prosperant, era prou típic que muntaren les seues botigues en els portals de les cases centrals de les ciutats. Hui en dia, encara hi ha negocis centenaris que han mantingut la tradició de vendre torrons en estos portalets antics i ja quasi derruïts, i inclús s'hi obtenen més vendes que en botigues muntades amb posterioritat.

b) Natural

- Orografia

La zona de Xixona es troba en l'arc central de la província d'Alacant, en l'anomenat domini subbètic, d'una gran complexitat geològica, amb les coordenades següents: 38,32° latitud nord i -0,30° longitud oest. Esta configuració orogràfica delimita les foies de la regió, entre les quals es troba la de Xixona, que configuren espectaculars vistes de valls i barrancs en vertical, així com del mar Mediterrani, a causa de la seua proximitat; no obstant això, altres parts del terme municipal, les més pròximes a la costa, patixen una desertització preocupant.

El municipi de Xixona té una població de 7.596 habitants, segons les dades de l'INE (Institut Nacional d'Estadística) obtingudes l'any 2008, amb una densitat de 46,38 habitants per km², i es troba situat a 453 m sobre el nivell del mar, a 25 km al nord [d'Alacant](#), en les falces de la Serra de la [Penya-roja](#) i a l'empara de les serres muntanyoses següents que conformen el terme municipal: al nord, tenim la zona més muntanyosa, amb el port de la [Carrasqueta](#) com a pas

natural per a comunicar Alacant amb [Alcoi](#). La muntanya més alta és la Carrasqueta, amb 1.300 metres d'altura al punt culminant, a 1.020 metres en la N-340, tenim el seu port, molt significat perquè és un dels pocs llocs de tota la província que en els dies més crus de l'hivern sol tindre nevades. El relleu és muntanyós, excepte en el **sud-est**, i destaca d'oest a est la penya Migjorn, la Serra de la Carrasqueta i la Serra del Montagut, serres que constitueixen els límits naturals del terme, a més de les seues connexions amb la Serra de la Grana i la Serra de Planes a l'est.

- Sòl i vegetació

El terme municipal de Xixona té una extensió de 161,29 km², el quint en extensió de la província d'Alacant. Les terres de cultiu representen el 32,4% del total, de les quals 4.816 hectàrees estan dedicades al secà i les 493 hectàrees restants al regadiu. El terreny forestal ocupa unes 9.916 hectàrees.

La vegetació ha conservat importants restes del bos c autòcton mediterrani, principalment en tota la franja nord del terme municipal, poblat majoritàriament d'immensos boscos de pins i carrasques que suposen el 85% dels boscos de les seues altes muntanyes de més de 1.000 m, així com exemplars [d'alzines](#), [teixos](#) i altres espècies mediterrànies com l'ametler i l'olivera.

- Clima

El clima d'esta zona és mediterrani sec, amb baixa humitat, amb un lleuger matís continental a causa de la relativa altura mitjana, es caracteritza per un [hivern](#) fred (7,5 °C de mitjana al [gener](#) i freqüents gelades fins a l'arribada de la primavera), en què ocasionalment es presenten precipitacions en forma de [neu](#), la qual cosa influïx en la vegetació, floració i maduració de fruites, vegetals, plantes aromàtiques i ametlers, que condiciona la campanya torronera. Els estius són càlids, es registra una temperatura mitjana de 23,5 °C, amb màxims a l'agost. La [pluviometria](#) és variable, arriba entre els 350 i 850 mm durant la tardor o la primavera.

c) Economia i comercialització

Tradicionalment la base econòmica de Xixona ha sigut l'agricultura dedicada al cultiu de cereals. De les xicotetes hortes s'obtenien una interessant producció d'hortalisses, vegetals i fruites de gran fama, com ara la creïlla i el raïm de taula. La fabricació de torró té un origen antiquíssim, però la producció a Xixona està documentada des de mitjans del segle XVI. Tota esta regió és terra d'ametlers i ruscós d'abelles, a causa de la vegetació que s'hi troba (romer, timó, espígol, etc.), requisits indispensables que van aprofitar els xixonencs primer per a elaborar torró i després per a comercialitzar-lo, primer a nivell local a partir del segle XV (participant en les fires més importants de la província) i, posteriorment, en els mercats d'abastiments i places majors de les principals ciutats d'altres zones de gran tradició torronera (com la catalana o la madrilenya) donant un enfocament comercial al producte, per a finalment arribar amb els seus torrons a adquirir fama en tot Espanya i inclús a Europa per la seua alta qualitat, sobretot a partir del segle XVII.

Durant l'Edat Moderna, la seua importància en l'economia local era molt reduïda, ja que era simplement una activitat complementària de la base econòmica: l'agricultura. No obstant això, a mitjan segle XVIII, l'ametler començarà a substituir el cereal com a producte essencial de l'agricultura xixonenca, de manera que les plantacions d'ametler anaven ocupant més extensió a mesura que la demanda de torró augm entava, sobretot al llarg del segle XIX, i es va iniciar un èxode migratori de gent del camp a la ciutat, pel fet que ja hi havia moltes marques artesanes i fàbriques de torró conegudes a nivell comercial. L'estacionalitat de la producció del torró, concentrada en els mesos anteriors al Nadal, va fer que una gran quantitat de xixonencs es dedicara a l'elaboració artesanal del gelat per tota la geografia espanyola, perquè ja no hi havia plantacions per treballar. A partir d'este moment, ens trobem amb una economia xixonenca basada en una dualitat entre la producció i comercialització de [gelats](#) a l'estiu i la de torró a l'hivern, complementada per l'agricultura de secà, en la qual destacava el cultiu [de l'ametler](#), el fruit del qual, l'ametla, era com or per al torró. Durant els segles XIX i XX, era natural que durant gran part de l'any molts xixonencs es trobaren repartits per tot Espanya o inclús [Cuba](#) i altres parts [d'Iberoamèrica](#) venent els seus gelats i torrons. És així com, al començament del segle XX i sobretot, des de la dècada dels 40, amb la industrialització de la producció, passa a substituir, amb el gelat, l'agricultura com a motor de l'economia.

- Comercialització

L'exportació de torrons de Xixona, sobretot als països llatinoamericans, ha sigut monopolitzada des del començament pel comerç xixonenc, fins a tal punt que, per exemple, a Argentina en el *Codex alimentarius* tipifiquen els torrons de textura dura elaborats per les empreses d'allí com a tipus Alacant, i els de textura blana, tipus Xixona, per l'arrelament i

reputació que han aconseguit en esta nació, sobretot a partir de l'establiment de diverses indústries torroneres xixonenques des de finals del segle XIX en diverses de les seues capitals, igual que es va fer en altres nacions de Llatinoamèrica, com a Veneçuela, Uruguai, Xile, Puerto Rico o Cuba. Ara, Xixona continua dominant el mercat torroner internacional respecte a la quantitat global exportada des d'Espanya, amb prop d'un 15% de la seua producció total. Dins d'Espanya, Xixona representa més del 60% del conjunt de torrons i altres especialitats nadalenesques.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificació del compliment del que especifica este plec de condicions correspon al Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Xixona / Jijona.

Adreça: c/ de la Foia de Martí, s/n (polígon industrial Espartar III), 03100 Xixona (Alacant).

Telèfon: (34) 96 561 24 46

Fax: (34) 965 61 24 27

Correu electrònic: consellregulador@xixona.com

Pàgina web: www.xixona.com

H) ETIQUETATGE

a) Normes d'etiquetatge

En els envasos de torró emparat per la IGP Xixona / Jijona han de figurar les mencions d'etiquetatge que es detallen a continuació:

- Marca comercial
- Denominació de la IGP: «Xixona/Jijona».
- En el cas que el producte s'haja elaborat amb edulcorants autoritzats, s'ha d'afegir l'expressió "Sense sucres afegits".
- Categoria comercial o qualitat del producte emparat elaborat:
 - Qualitat Suprema
 - Qualitat Extra
- Pes net o contingut efectiu del producte elaborat.
- Etiqueta de garantia al consumidor numerada, que és expedida pel consell regulador, de manera no discriminatòria, a tots els operadors que complisquen el plec de condicions.
- Logotip de la denominació i símbol de la Unió per a "Indicació geogràfica protegida"

I) REQUISITS LEGISLATIUS NACIONALS

- Reglament CE núm. 1151/2012, del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 1898/2006, de la Comissió, de 14 de desembre de 2006, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 510/2006, del Consell, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.
- Reial Decret 1335/2011, de 3 d'octubre, que regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a elles.