

Actualitzat Desembre 2013

## PLEC DE CONDICIONS DE LA I.G.P “TORRÓ D’ALACANT”

### A) NOM DEL PRODUCTE:

«Turrón de Alicante / Torró d’Alacant»

### B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:

El Torró d’Alacant, és una varietat de torró de textura dura, elaborat amb ametles pelades i torrades, mel i sucre/s, o, si és el cas, edulcorants, clara d’ou i neula.

#### a) Les matèries primeres fonamentals en l’elaboració del «Turrón de Alicante / Torró d’Alacant»

•**Ametles torrades:** són ametles del gènere (*prunus amygdalus 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 seues respectives modificacions varietals, de cada zona o localitat, varietats emmarcades en regions caracteritzades per la benignitat del clima mediterrani – i poden procedir d’Alacant, Castelló i València. L’ametla s’incorpora repelada i torrada.

•**Clara d’ou o albúmina, en totes les seues 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 i/o sucres en les seues distintes classes i derivats o bé edulcorants, en el cas del torró d’Alacant sense sucres afegits**

•**Aigua**

•**Neula:** la seua funció en el producte és un mer recobriment del seu contorn amb la finalitat que les pastilles o els seus trossos no s’apeguen entre elles o als dits com a conseqüència de l’alteració que patix la part ensucrada del torró en condicions de temperatura i humitat que no són les òptimes o les recomanades pel fabricant.

•**Additius i aromes autoritzats:** els additius i les aromes utilitzats en l’elaboració del Torró de Xixona s’ajustaran a la següent normativa i a les seues posteriors modificacions: 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/o altres ingredients alimentaris en el procés d’elaboració:*

1. En l’elaboració del torró emparat per la IGP està permesa la substitució de les matèries primeres fonamentals i/o complementàries pels següents additius i/o ingredients alimentaris autoritzats pel Consell Regulador que exercisquen en el producte acabat un fi tecnològic, nutricional o funcional sempre que no es desmeresca la seua qualitat final:

- La mescla de sucre i/o sucres i mel, puga ser substituïda totalment per qualsevol **additiu edulcorant** autoritzat o mescla d'ells.
- La utilització en la seua composició, de forma arbitrària, de l'**aroma o l'ingredient "canella"** en la seua formulació.

### c) Qualitat o Categoria Comercial del Torró emparat per la IGP

-Qualitats d'elaboració del «Turrón de Alicante / Torró d'Alacant»:

Basant-se en la composició d'ingredients i atenent els percentatges mínims d'ametla i mel emprats en la seua 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'utilitzarà per a etiquetar productes emparats que es comercialitzen en la comunitat europea o en tercers països i que tinguen en la seua composició,

- Mel pura d'abelles, com a mínim en 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 en un **60 per 100**.

#### CATEGORIA COMERCIAL: QUALITAT EXTRA

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

- Mel pura d'abelles, com a mínim en 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 en un **46 per 100**.

### C) ZONA GEOGRÀFICA:

La zona d'elaboració i envasament dels productes emparats per la Indicació Geogràfica Protegida "Turrón de Alicante" o "Torró d'Alacant", correspon al terme municipal de Jijona/Xixona 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 hagen sigut seleccionats cuidadosament
- 2.- El procés d'elaboració serà el tradicional i estarà controlat pel Consell Regulador.
- 3.- El torró és elaborat, manipulat, envasat i emmagatzemat en indústries situades en la zona de producció, sempre que reunisquen les condicions establides i que prèviament hagen sigut inscrites
- 4.- El torró se sotmetrà als controls de qualitat necessaris que garantisquen les característiques específiques que el diferencien dels productes de la seua mateixa classe.

5.- Només s'envasará i s'expedirà amb la garantia del seu origen, avalada amb el logotip de la IGP "Turrón de Alicante" o "Torró d'Alacant" els torróns que superen tots els controls al llarg del procés i siguen certificats.

## E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE:

Per a l'elaboració dels productes emparats per la IGP «Turrón de Alicante / Torró d'Alacant» se seguiran, conjuntament, el procediment d'elaboració i les pràctiques o tècniques tradicionals d'elaboració que a continuació es descriuen:

### -Pràctiques o tècniques tradicionals d'elaboració

Les pràctiques o tècniques d'elaboració emprades seran les adequades per a obtenir productes de màxima qualitat i garantia de seguretat alimentària, de cara al consumidor, i es mantindran els **caràcters tradicionals** de la zona d'elaboració aplicats sobre els seus 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 al seu adequat acabat, i que es detallen en el següent apartat, hauran d'estar supervisades i validades en la seua adequació per "un oficial i/o mestre torroner" facultat per a això.

Les instal·lacions compliran tots els requisits tecnicosanitaris vigents i la maquinària i utensilis a usar en l'elaboració, encara que siguen tecnològicament avançats, hauran 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'Ametlla, que es realitza en els denominats **Torradors d'Ametlla** fins a aconseguir el grau o punt de *torrada* adequat.

b) Cocció de mescla de sucres i mel, o si és el cas edulcorants, i clara d'ou fins a aconseguir el seu punt de concentració, xarop o caramel oportú, denominat *punt de bola* en les denominades **Batedores** (també anomenades malaxadores o mecàniques), incorporació i pastada de l'ametlla torrada.

### -Procediment d'elaboració del producte emparat

El procediment d'elaboració del producte emparat davall la IGP s'estructura en el següent procés d'elaboració d'acord amb les tècniques tradicionals a emprar:

#### *Fase del Procés d'Elaboració:*

En el procés d'elaboració del producte emparat se seguiran les pràctiques o tècniques d'elaboració tradicionals descrites en els punts **a) i b) de l'apartat de tècniques tradicionals**, on la mescla o xarop de caramel obtinguda amb el seu punt de cocció adequat o "*punt de bola*", després d'un període aproximat de 45 minuts sempre validat per l'oficial o mestre torroner, se li addiciona l'ametlla torrada obtinguda en la fase prèvia, de manera que es volta tota la massa resultant fins a aconseguir una distribució els més homogènia possible dels seus components.

La massa resultant s'extrau, s'estén sobre taules refrigeradores per a la caramel·lització de la massa i, segons siga la finalitat última aconseguir Torró d'Alacant en pastilles o en coques circulars, es pesa, es modela i finalment es premsa per a donar-li la forma adequada. Per al cas de les pastilles de torró d'Alacant, la massa es modela en caixons recoberts de neula de forma manual o en làmines amb neula per mitjà de corróns de forma automàtica, perquè en el moment de ser refredades siguen tallades, mecànicament o manualment, en pastilles de diferents formats de pes.

#### *Procés d'Envasament:*

Finalment, les pastilles o coques resultants hauran de ser degudament envasades i etiquetades en els seus respectius envasos definitius, L'envasament ha de realitzar-se necessàriament en origen per les raons següents:

a) En primer lloc, per a salvaguardar la qualitat del producte cal que l'envasament es realitze immediatament després que la massa, després de refredada, haja sigut tallada.

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

Amb independència d'això, es permet el trossejat i envasament (manipulació), en les botigues de venda al detall, de pastilles o coques de torrò, generalment de grans mides i que també han sigut envasades en origen immediatament després del refredat i tall de la massa. A esta pràctica se la coneix tradicionalment com venda per *maquilleros*.

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

## F) VINCLE AMB EL MEDI:

### a) Històric

A Xixona s'han fabricat torròns des de fa ja segles, no obstant això no es pot atribuir la seua invenció als xixonencs, que van ser els àrabs o jueus els que a través dels seus costums culinaris (en este sentit, van introduir una pasta que denominaven "halva" o "al-lajú", en la vila de Sexona - actual Xixona) per l'ús de la mel i de les fruites seques en les seues receptes, els que van inculcar en la gent d'esta zona la seua utilització; a partir d'ací l'adequació de la fórmula original al nostre terrer (clima, matèries primeres, gent, utensilis, etc.) va donar com a resultat el llegat que ens ha arribat vinculat al torrò, i el reconeixement que "Xixona és el bressol del torrò".

Històricament, els xixonencs van usar el que la seua terra els brindava: camps coberts d'ametlers i bresques de mel dels ruscos ubicades en les muntanyes contigües a les seues llars on abundava 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 torrò d'un poble, Xixona, que ha sabut adaptar, desenrotllar i evolucionar la recepta original del torrò, a través de la figura dels mestres torroners i una vegada elaborat, tindre l'afany i el carisma emprenedor de la seua gent per a eixir als camins a vendre'l, reputar-ho, diferenciar-lo i defendre'l allà on anaven, vinculant la seua elaboració al seu origen.

El terme que designa el producte és un nom geogràfic, que deu el seu prestigi i reputació al municipi de Xixona situat en la comarca de l'Alcantí de la província d'Alacant, a Espanya, la història d'elaboració del qual es remunta cinc segles arere, segons cronistes oficials de l'època, qui el van donar a conèixer, primer com a torrò d'ametles, més tard com a torrò blanc d'ametles i ja a finals del S. XV va ser conegut amb el nom Torrò d'Alacant amb què actualment es coneix, distingint-se esta varietat de torrò dels d'altres zones pel seu color blanc i pel torrat de l'ametla, la qual cosa diferenciava i caracteritzava el torrò d'esta zona geogràfica enfront del denominat "torrò negre (el nostre torrò d'alegria)" o "ametllat", que també s'elaborava en altres zones de la península Ibèrica en aquella època.

Així doncs, el nom de la capital de la província, Alacant, va donar nom a esta varietat de torrò de textura dura en reconeixement a l'aportació comercial que va representar per al torrò la utilització del seu port marítim com a plataforma d'expedició per a difondre, enviar i viatjar esta gent amb el torrò a tot el món, reputant-lo i atorgant-li reconeixement internacional.

En este sentit, el Diccionari de la Reial Acadèmia de la Llengua Espanyola arreplega com a significat de Torrò d'Alacant al "*Torrò dur procedent de Xixona, ciutat de la província d'Alacant, a Espanya*", coincidint amb la seua expansió comercial i identificació en l'estranger com a sinònim de qualitat.

És per tant manifest que, el terme "Torrò d'Alacant" cobrix un doble significat que es correspon amb:

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

-en segon lloc, una varietat de torrò elaborada en esta zona, i que s'identifica com "Torrò d'Alacant, en les seues distintes varietats", i que respon a una varietat de torrò d'ametles torrades en textura dura i la massa de la qual està blanquejada.

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 nostres lletres, i tota la gent volia eixe torró elaborat a Xixona i algunes zones d'Alacant. Així en 1531, el cuiner major del rei Felip II (1526-1598), escriptor i gastrònom, va ser qui va introduir els torrns en la Cort Reial 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 ol a baf calent de mel", i és que en totes elles es 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. El d'Alacant 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 "torrns d'alegría" i d'altres quinze lliures de "torrns blancs".

Podríem encara remuntar-nos a un poema satíric de Jaume Roig, titulat "Lo Spill", escrit allà pel 1460, en què parla de "codonys, torrns e llepolies", i a les nades de la primera mitat del S. XV, possiblement anteriors, on d'una manera o d'una altra es mencionen els torrns, i no seria difícil trobar per un investigador perseverant que el torró s'elaborava ja en els temps de dominació musulmana, ja que encara al dia de hui, molts dolços d'origen musulmà i jueu s'elaboren i consumixen en la regió llevantina. Igualment, Lope de Vega (1562-1635) en la seua novel·la "Los Lacayos", igual que Tirso de Molina (1579-1648) en "El Burlador de Sevilla" fan referència al Torró d'Alacant, que no és un altre que el que es fabricava a Xixona.

A diferència del torró d'èpoques anteriors que només incorporava mel en la seua composició, el torró que s'elaborava a Xixona en el segle XVII ja contenia sucre i clara d'ou, com a característiques diferenciadores del torró de textura dura elaborat en esta ciutat, el qual estava blanquejat i era més cruixent que els de textura dura d'altres regions o localitats, els quals no incorporaven la clara i no incorporaven l'ametla repelada i torrada. Xixona va saber transformar l'elaboració artesanal i familiar en un procés industrial, sense prescindir d'ambdós factors, i pot reclamar, per tant, la paternitat del genèricament conegut com torró d'ametla de textura dura o Torró d'Alacant.

Entre els segles XVIII i principi del segle XX, moltes famílies xixonenques van anar a vendre torró per tot Espanya, amb les dificultats pròpies de l'època, arribant amb els seus carrets carregats de torrns elaborats al seu poble (entre ells el torró d'Alacant) per a vendre'ls, i tornar així a Xixona amb el pa guanyat. Fruit d'això, és en esta època quan s'amplien les xarxes de comercialització i comença a exportar-se a països hispanoamericans i al nord d'Àfrica.

Conforme el negoci anava prosperant, era prou típic que muntaren les seues botigues en els portals de les cases cèntriques de les ciutats. Hui en dia, encara hi ha negocis centenaris que han mantingut la tradició de vendre torrns en estos portalets antics i ja quasi derruïts, i inclús obtenen majors vendes en ells que en botigues muntades amb posterioritat. El sustentament de centenars de famílies xixonenques depén exclusivament del torró, i és que l'economia xixonenca s'ha basat des de sempre 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 és principal matèria primera per al torró d'Alacant.

## b) Natural.

### -Orografia

La zona de Xixona es troba en l'arc central de la província d'Alacant en el denominat domini subbètic d'una gran complexitat geològica amb les coordenades següents: 38,32º latitud nord i - 0,30º longitud oest. Esta configuració orogràfica delimita les foies, entre les quals es troba la de Xixona, la qual cosa dóna lloc a 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 seu terme municipal, les més pròximes a la costa, patixen d'una desertització preocupant.

El municipi de Xixona té una població de 7.596 habitants amb una densitat de 46,38 habitants per Km2, es troba situada a 453 m sobre el nivell del mar, situada 25 km al nord [d'Alacant](#), en les falde de la Serra de la [Penya Roja](#) i a l'empara de les següents serres muntanyoses que conformen el seu 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 seua muntanya més alta és "La Carrasqueta" amb 1.300 metres d'alçària al punt culminant, a 1.020 metres a nivell de la N-340, tenim el seu port, molt significat per ser un dels pocs llocs de tota la província on en els dies de cru hivern sol tindre nevades. El

relleu és muntanyós, excepte en el **sud-est**, destacant d'oest a est, la penya Migjorn, la serra de la Carrasqueta i la serra del Montagut, serres que constituïxen 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 Km<sup>2</sup>, 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 bosc 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 alçària mitjana existent, es caracteritza per tindre 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 condicionen amb això la campanya torronera. Els estius són càlids i es registra una temperatura mitjana de 23,5°C amb màxims a l'agost. La [pluviometria](#) és variable, aconsegueix entre els 350 i 850 mm durant la tardor o la primavera.

### c) Economia i comercialització.

Tradicionalment la base econòmica de Jijona/Xixona ha sigut l'agricultura dedicada al cultiu de cereals. De les xicotetes hortes s'obtenia una interessant producció d'hortalisses, vegetals i fruites de gran fama, com la creïlla i el raïm de taula. La fabricació de torrò té un origen antiquíssim, però la seua producció a Xixona està documentada des de mitjans del segle XVI. Tota esta regió és terra d'ametlers i ruscos d'abelles, a causa de la vegetació existent (romer, timó, espígol, etc.), requisits indispensables que van aprofitar els xixonencs primer per a elaborar torrò a partir d'elles i després per a comercialitzar-lo, primer a nivell local a partir del S.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-li 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 al ser simplement 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 conforme la demanda de torrò augmentava sobretot al llarg del S. XIX, iniciant-se un èxode migratori de gent del camp a la ciutat, pel fet que ja hi ha moltes marques artesanes i fàbriques de torrò conegudes a nivell comercial. L'estacionalitat de la producció del torrò, 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 que cultivar. 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 torrò 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 torrò. 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 seua producció, passa a substituir, junt 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 dels seus començaments pel comerç xixonenc fins a tal punt que, per exemple, a Argentina en el seu Codex Alimentarius tipifiquen els torrons de textura dura elaborats per les empreses d'allí com Tipus Alacant i els de textura blana, Tipus Xixona, per l'arrelament i reputació que han aconseguit estos en l'esmentada 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 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 nadalenes.

#### **G) ESTRUCTURA DE CONTROL:**

La verificació del compliment d'allò que s'ha especificat en el present plec de condicions correspon al Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida "Turrón de Alicante / Torró d'Alacant",

Adreça: C/ Foia de Martí S/N (Polígon Industrial Espartar III) 03100 Jijona/Xixona (Alacant)

Telèfon: (34) 96 561 24 46

Fax: (34) 965 61 24 27

Correu Electrònic: [consejoregulador@jijona.com](mailto:consejoregulador@jijona.com)

Web: [www.jijona.com](http://www.jijona.com)

#### **H) ETIQUETATGE:**

En els envasos de torró emparat per la IGP «Turrón de Alicante/Torró d'Alacant» figuraran les mencions d'etiquetatge que es detallen a continuació:

- Marca Comercial
- Denominació de la IGP: «Turrón de Alicante/Torró d'Alacant»
- En el cas que el producte s'haja elaborat amb edulcorants autoritzats s'afegirà l'expressió: "sin azúcares añadidos"/"sense sucres afegits"
- Categoria Comercial o Qualitat del producte emparat elaborat:
  - o Qualitat Suprema
  - o 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, pel qual es 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