

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

Informació pública de la sol·licitud de modificació de les indicacions geogràfiques protegides Xixona i Torrò d'Alacant i els seus documents únics. [2011/11128]

En el Reglament (CE) 510/2006, del Consell, de 20 de març, s'estableix el procediment per a la inscripció de les indicacions geogràfiques i les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris en el Registre comunitari i, a este efecte, determina que corresponen a les autoritats nacionals l'examen i la tramitació de les sol·licituds presentades al seu territori.

En virtut d'esta normativa, amb data 23 de setembre de 2009 el Consell Regulador de les Indicacions Geogràfiques Protegides Xixona i Torrò d'Alacant presenta la sol·licitud de modificació del plec de condicions – document únic d'estes indicacions geogràfiques protegides davant de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

La Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenvolupament Rural de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua ha estudiat la documentació presentada i considera que complix el Reglament (CE) 510/2006, del Consell.

En compliment del que s'estableix en l'article 9 del Reglament (CE) 510/2006, de 20 de març, l'autoritat corresponent de l'estat membre iniciarà un procediment nacional d'oposició en què s'ha de garantir la publicació adequada de la sol·licitud i l'atorgament d'un termini raonable durant el qual qualsevol persona física o jurídica que posseïska un interès legítim i que estiga establida o residisca al seu territori puga declarar la seua oposició a la sol·licitud, i en compliment de l'article 6 del Reial Decret 1069/2007, de 27 de juliol, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció en el Registre comunitari de les Denominacions d'Origen Protegides i les Indicacions Geogràfiques Protegides, que disposa que una vegada comprovada la sol·licitud d'inscripció en el Registre comunitari l'òrgan competent de la comunitat autònoma publicarà, en el *Boletín Oficial del Estado*, un anunci de la sol·licitud corresponent que incloga el document únic previst en l'article 16 del Reglament (CE) núm. 1898/2006, de la Comissió, de 14 de desembre, es dona publicitat a la sol·licitud de modificació del plec de condicions – document únic de les indicacions geogràfiques protegides Xixona i Torrò d'Alacant i als seus documents únics, que consta en l'annex d'este anunci.

D'acord amb l'article 6.2 del Reial Decret 1069/2007, de 27 de juliol, en el termini de dos mesos a partir de la data de publicació en el *Boletín Oficial del Estado* de les sol·licituds de registre d'una denominació d'origen, qualsevol persona física o jurídica que estiga establida o residisca legalment a Espanya, els legítims drets o interessos de la qual considere afectats, pot oposar-se al registre pretès per mitjà de la declaració d'oposició corresponent, dirigida a la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua de la Generalitat.

L'expedient es pot examinar a la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenvolupament Rural de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua (carrer d'Amadeu de Savoia, 2, 6a planta, 46010 València).

València, 24 d'octubre de 2011.– La directora general d'Empreses Agroalimentàries i Desenvolupament Rural: Marta Valsangiacomo Gil.

ANNEX I

PART A) INFORMACIÓ IGP XIXONA

a) DOCUMENT ÚNIC «XIXONA»

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.

Indicació Geogràfica Protegida Xixona
Núm. CE: ES/PGI-0017-1563-24.01.1994

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

Información pública de la solicitud de modificación de las indicaciones geográficas protegidas Jijona y Turrón de Alicante y sus documentos únicos. [2011/11128]

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios en el Registro comunitario y a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y la tramitación de las solicitudes presentadas en su territorio.

En virtud de esta normativa, con fecha 23 de septiembre de 2009 el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Jijona y Turrón de Alicante, presenta la solicitud de modificación del pliego de condiciones – documento único de las mencionadas Indicaciones Geográficas Protegidas ante la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua ha estudiado la documentación presentada y considera que cumple el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo.

En cumplimiento de lo que establece el artículo 9 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo, la autoridad correspondiente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud y el otorgamiento de un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y que esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud y en cumplimiento con el artículo 6 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, que dispone que una vez comprobada la solicitud de inscripción en el Registro comunitario, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará, en el *Boletín Oficial del Estado*, un anuncio de la solicitud correspondiente que incluya el documento único previsto en el artículo 16 del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de Condiciones – documento único de las indicaciones geográficas protegidas Jijona y Turrón de Alicante y a sus documentos únicos, que consta en el anexo de este anuncio.

De acuerdo con el artículo 6.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, en el plazo de dos meses, a partir de la fecha de publicación en el *Boletín Oficial del Estado* de las solicitudes de registro de una denominación de origen, cualquier persona física o jurídica que esté establecida o resida legalmente en España, cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá oponerse al registro pretendido, mediante la correspondiente declaración de oposición, dirigida a la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua de la Generalitat.

El expediente podrá ser examinado en la Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua (calle Amadeu de Savoia, 2, 6ª planta, 46010 Valencia).

Valencia, 24 de octubre de 2011.– La directora general de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural: Marta Valsangiacomo Gil.

ANEXO I

PARTE A) INFORMACIÓN IGP JIJONA

a) DOCUMENTO ÚNICO «JIJONA»

Reglamento (CE) número 510/2006, del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Indicación Geográfica Protegida Jijona
Nº CE: ES/PGI-0017-1563-24.01.1994

IGP DOP

1. DENOMINACIÓ

Xixona/Jijona

2. ESTAT MEMBRE O PAÍS TERCER

Espanya

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTARI

3.1. Tipus de producte

Classe 2.4. Productes de forn, pastisseria, rebosteria o galleria.

3.2. Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada en el punt 1

El Torró de Xixona és una varietat de torró de textura molla, elaborat amb ametles repelades i torrades que, després de la mòlta i mescla amb la massa de xarop caramel·litzat endurida i blanquejada, a manera de jaspí blanc (obtingut per la cocció de mel, clara d'ou, sucre i/o sucres), donen lloc a una massa de color marró blanquinós, amb grànuls d'ametla variable distribuïts de forma irregular trencant el color natural del producte.

– Varietats de producte emparat amb la IGP Xixona/Jijona segons la composició:

· Torró de Xixona / Turrón de Jijona (elaborats amb mel i sucre/s).

· Torró de Xixona sense sucres afegits / Turrón de Jijona sin azúcares añadidos (elaborat només amb edulcorants).

– Qualitat o categoria comercial de les varietats de torró emparat per la IGP:

· *Qualitat suprema*: esta categoria comercial s'utilitzarà per a etiquetar productes que tinguen en la composició:

Ametla repelada i torrada, com a mínim en un 64 per 100.

Mel pura d'abelles, com a mínim en un 10 per 100 (excepte quan el torró protegit siga elaborat amb edulcorants autoritzats).

· *Qualitat extra*: esta categoria comercial s'utilitzarà per a etiquetar productes que tinguen en la composició:

Ametla repelada i torrada, com a mínim en un 50 per 100.

Mel pura d'abelles, com a mínim en un 10 per 100 (excepte quan el torró protegit siga elaborat amb edulcorants autoritzats).

3.3. Matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats)

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

– Ametles torrades: són ametles del gènere *Prunus amygdalus dulcis*, 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 respectives, 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'hi 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 d'Alacant:

– Mel pura d'abelles: de les varietats milflors, romer i flor del taronger, com també altres varietats monoflorals específiques de les seues zones o regions, on la benignitat del clima en caracteritza diferencialment les propietats, i poden procedir d'Alacant, Castelló i València.

– Sucre/s de les diverses classes i derivats.

– Aigua.

– Additius i aromes autoritzats.

3.4. Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal)

3.5. Fases específiques de la producció que cal dur a terme a la zona geogràfica definida

Se seguiran, conjuntament, el procediment d'elaboració i les pràctiques o tècniques tradicionals d'elaboració que es descriuen a continuació:

– Pràctiques o tècniques tradicionals d'elaboració

IGP DOP

1. DENOMINACIÓN

Jijona/Xixona

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1 Tipo de producto

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

El Turrón de Jijona es una variedad de turrón de textura blanda, elaborado con almendras repeladas y tostadas que tras su molturación y mezclado con la endurecida y blanqueada masa de jarabe caramelizado, a modo de jaspe blanco (obtenido por la cocción de miel, clara de huevo, azúcar y/o azúcares) dan lugar a una masa de color marrón blanquecino, con gránulos de almendra variable distribuidos de forma irregular entre la misma, rompiendo el color natural del producto.

– Variedades de producto amparado bajo IGP Jijona/ Xixona según su composición:

· Turrón de Jijona / Torró de Xixona (elaborados con miel y azúcar/es).

· Turrón de Jijona sin azúcares añadidos / Torró de Xixona sense sucres afegits (elaborado sólo con edulcorantes)

– Calidad o categoría comercial de las variedades de turrón amparado por la IGP:

· *Calidad suprema*: esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos que tengan en su composición:

Almendra repelada y tostada, como mínimo en un 64 por 100.

Miel pura de abejas, como mínimo en un 10 por 100 (salvo cuando el turrón protegido sea elaborado con edulcorantes autorizados).

· Calidad extra: esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos que tengan en su composición:

Almendra repelada y tostada, como mínimo en un 50 por 100.

Miel pura de abejas, como mínimo en un 10 por 100 (salvo cuando el turrón protegido sea elaborado con edulcorantes autorizados).

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

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

– Almendras tostadas: son almendras del género (*prunus amygdalus dulcis*), limpias, sanas y sin materias extrañas, 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 Alicante:

– Miel Pura de abejas: De las variedades: Milflores, Romero y Azahar, así como otras variedades monoflorales específicas de sus zonas o regiones, donde la benignidad de su clima caracteriza diferencialmente sus propiedades, pudiendo proceder de Alicante, Castellón y Valencia

– Azúcar y/o azúcares en sus distintas clases y derivados

– Agua

– Aditivos y aromas autorizados

3.4. Pensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

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

Les pràctiques o tècniques d'elaboració utilitzades han de mantindre els caràcters tradicionals de la zona d'elaboració aplicats sobre els seus productes, entre les quals cal destacar les següents:

a) Torrada de l'ametla, que es realitza en les denominades *torradores d'ametla* fins a aconseguir el grau o *punt de torrat* adequat.

b) Coccio de mescla de sucres i mel o, si és el cas, edulcorants, i clara d'ou fins a aconseguir el punt de concentració, xarop o caramel oportú, denominat *punt de bola* en les màquines de coccio (també anomenades *malaxadores, batedores* o *mecàniques*), incorporació i pasta-men 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 als molins fins a l'adequació final com a massa de textura fluida necessària per a la fase d'arrematada o d'emulsió utilitzant les refinadores i/o trituradores homologades per a esta finalitat.

e) Coccio i arrematada final de la massa resultant de la mescla, mòlta i refinament d'ametles torrades i el xarop o caramel de coccio fins a aconseguir el seu *punt d'emulsió o arrematada* idoni i característic en els denominats *boixets o arrematadores*.

– Procediment d'elaboració del producte emparat

El procediment d'elaboració del producte emparat amb la IGP Xixona/Jijona s'estructura en dos fases d'elaboració basant-se en les tècniques tradicionals que cal utilitzar en cada una:

La fase del procés d'elaboració

1. En esta primera fase del 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 s'afig a la mescla o xarop de caramel obtinguda amb el seu punt de coccio adequat o *punt de bola*, després d'un període aproximat de 30 minuts sempre validat per l'oficial o mestre torroner, l'ametla torrada obtinguda en la fase prèvia, de manera que es fa voltar tota la massa resultant fins a aconseguir una distribució tan homogènia com siga possible dels components.

2. Se n'extrau la massa resultant, s'estén sobre taules refrigeradores manualment o automàticament, i s'efectua la mòlta i refinament posteriors en els denominats *molins de mòlta*.

2a fase del procés d'elaboració

En esta segona fase del procés d'elaboració del producte emparat se seguiran les pràctiques o tècniques d'elaboració tradicionals descrites en els punts c, d i e de l'apartat de tècniques tradicionals. Una vegada que s'ha arribat a esta última fase, la massa resultant de la fase anterior és sotmesa a una segona coccio controlada per l'oficial i/o mestre torroner acreditat fins a aconseguir que la viscositat i compacitat d'esta nova massa de torró adquireisca l'estat propi del que es denominarà *torró de Xixona*. Així, durant la coccio s'arriba a un punt de cuita, denominat *punt d'emulsió o d'arrematada*, en què la massa patix un canvi estructural intern o transformació fisicoquímica i adquireix la seua consistència característica o adequació final idònia, en acabar les dos fases, després d'un període total aproximat de 120 minuts sempre validat per l'oficial o mestre torroner.

3.6. Normes especials sobre el tall de llesques, la ratllada, l'envasament, etc

La massa resultant del procés d'elaboració s'extrau del boixet, es pesa, es modela en blocs de torró, perquè en el moment del refredament i l'adequació final després de l'exsudació d'oli puga ser tallada, mecànicament o manualment, en pastilles. Una altra alternativa en eixir del boixet és refinar-lo i modelar-lo en coques, també denominades *coques de torró de Xixona*, o transformar-lo en pasta o líquid en diferents formats de pes. Finalment, tant les pastilles rectangulars i les coques circulars com el torró en pasta o líquid hauran de ser degudament envasats i etiquetats en els respectius envasos definitius, validats i autoritzats pel Consell Regulador. L'envasament s'ha de realitzar necessàriament en origen per a salvaguardar la qualitat del producte i garantir-ne l'autenticitat i l'origen davant dels consumidors finals.

3.7. Normes especials sobre l'etiquetatge

a) Normes d'etiquetatge

Els productes emparats poden circular i ser expedits per les empreses inscrites en els registres corresponents, en tipus d'envàs comercial

Las prácticas o técnicas de elaboración empleadas, deberán mantener los caracteres tradicionales de la zona de elaboración aplicados sobre sus productos, entre las que cabe destacar las siguientes:

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 arrematadores*.

– Procedimiento de elaboración del producto amparado

El procedimiento de elaboración del producto amparado bajo la IGP Jijona/Xixona 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 turronero, se le adiciona la almendra tostada obtenida en la fase previa, de forma que se voltea toda la masa resultante hasta lograr una distribución los 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:

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 turronero acreditado hasta lograr que la viscosidad y compacidad de esta nueva masa de turrón adquiera 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 fisico-química, donde la misma adquiere su consistencia característica o adecuación final idónea, después de ambas fases, tras un periodo total aproximado de 120 minutos siempre validado por el oficial o maestro turronero.

3.6. Normas especiales sobre el corte de lonchas, el rallado, el envasado, etc.

La masa resultante del proceso de elaboración se extrae del boixet, se pesa, se moldea en bloques de turrón, para que en el momento de su enfriado y adecuación final tras el exudado de aceite pueda ser cortada, mecánica o manualmente, en pastillas. Otra alternativa al salir del boixet es refinarlo y moldearlo en tortas, también denominadas *cocas de turrón de Jijona*, o transformarlo en pasta o líquido en diferentes formatos de peso. Finalmente, tanto las pastillas rectangulars, las tortas circulars o *cocas* como el turrón en pasta o líquido deberán ser debidamente envasados y etiquetados en sus respectivos envases definitivos, validados y autorizados por el Consejo Regulador. El envasado ha de realizarse necesariamente en origen para salvaguardar la calidad del producto y garantizar la autenticidad y el origen del mismo ante los consumidores finales.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

a) Normas de etiquetado

Los productos amparados podrán circular y ser expedidos por las empresas inscritas en los correspondientes registros, en tipos de envase

avaluats i aprovats abans de la seua adequació pel Consell Regulador en l'etiquetatge dels quals figuraran obligatòriament les marques de conformitat aprovades, juntament amb l'etiqueta de garantia numerada expedida pel Consell Regulador als seus operadors inscrits i que permet el seguiment de la traçabilitat del producte en la cadena alimentària de valor.

De conformitat amb les directrius de la Comissió sobre l'etiquetatge dels productes en l'elaboració dels quals s'utilitze com a matèria primera qualsevol varietat de torró emparat per la IGP Xixona/Jijona, només podran despatxar-se al consumidor per les indústries que facen ús en els seus envasos comercials de la denominació de venda «Producte amb torró de Xixona/Jijona», que hauran d'estar registrades i autoritzades pel Consell Regulador.

b) Marques de conformitat o mencions d'etiquetatge en la presentació del torró emparat per la IGP

En els envasos de torró protegit, disposats a la venda, hauran de figurar les mencions d'etiquetatge que s'especifiquen a continuació:

- Marca comercial declarada davant del Consell Regulador.
- Denominació de venda del producte emparat, aprovada:
 - Torró de Xixona / Turrón de Jijona
 - Torró de Xixona sense sucres afegits / Turrón de Jijona sin azúcares añadidos
- 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.
- Logotip corporatiu del Consell Regulador i símbol comunitari per a indicació geogràfica protegida.

4. DESCRIPCIÓ SUCCINTA DE LA ZONA GEOGRÀFICA

La zona d'elaboració i envasament dels productes emparats per la indicació geogràfica protegida Xixona o Jijona correspon al terme municipal de la població de Xixona/Jijona, de la comarca valenciana de l'Alacantí, a la província d'Alacant.

5. VÍNCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

5.1. Caràcter específic de la zona geogràfica

El terme municipal de Xixona es troba en l'arc central de la província d'Alacant, al denominat *domini Subbètic*. Està a 453 m sobre el nivell del mar i a l'abric de serres muntanyoses.

La vegetació de la zona ha conservat importants restes del bosc autòcton mediterrani, poblat majoritàriament d'immensos boscos de pins i carrasques, com també exemplars d'alzines, teixos i altres espècies caducifòlies.

El clima de la zona és mediterrani sec, amb baixa humitat, amb un lleuger matís continental a causa de la relativa altura mitjana existent, i es caracteritza per tindre un hivern fred (7,5 °C de mitjana al gener i gelades freqüents fins a l'arribada de la primavera), cosa que influeix en la vegetació, floració i maduració de fruites, vegetals, plantes aromàtiques i ametlers i que condiciona la campanya torronera. Els estius són càlids, i s'arriba a una temperatura mitjana de 23 °C a l'agost.

5.2. Caràcter específic del producte

El torró de Xixona és una peça compacta i densa, de color marró blanquinós, amb aroma dolça i un sabor intens en boca i ametles i mel.

5.3. Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP) o la qualitat, la reputació o altres característiques específiques del producte (en el cas de les IGP)

El terme que designa el producte, *Xixona/Jijona*, és un nom geogràfic que deu el seu prestigi i reputació al municipi de Xixona, situat a la comarca de l'Alacantí, de la província d'Alacant, a Espanya. La història de l'elaboració del producte es remunta cinc segles enrere, segons cronistes oficials de l'època, que el van fer conèixer primerament en la varietat de textura dura com a torró d'ametles, més tard com a torró blanc d'ametles i ja a final del segle XVI com a torró d'Alacant. Amb el temps i la millora dels instruments de treball i l'aportació del foc al procés d'elaboració, es descobrix que en moldre i coure simultàniament la pasta base del torró s'obté un producte encara més refinat i cremós, que van denominar *torró de Xixona*. Així, el terme *Xixona* començà a

comercial evaluados y aprobados previamente a su adecuación por el Consejo Regulador, y en cuyo etiquetado figurará obligatoriamente las marcas de conformidad aprobadas, junto a la etiqueta de garantía numerada expedida por el Consejo Regulador a sus operadores inscritos y que permite el seguimiento de la trazabilidad del producto en su cadena alimentaria de valor.

De conformidad con las Directrices de la Comisión sobre el etiquetado de los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima cualquier variedad de turrón amparado por la IGP Jijona/Xixona sólo podrá despacharse al consumidor por las industrias que hagan uso en sus envases comerciales de la denominación de venta, «producto con turrón de Jijona/Xixona», las cuales deberán estar registradas y autorizadas por el Consejo Regulador.

b) Marcas de conformidad o menciones de etiquetado en la presentación del turrón amparado por la IGP.

En los envases de turrón protegido, dispuestos a la venta, habrán de figurar las menciones de etiquetado que se especifican a continuación:

- Marca Comercial declarada ante el Consejo Regulador
- Denominación de venta del producto amparado, aprobada:
 - Turrón de Jijona / Torrón de Xixona
 - Turrón de Jijona sin azúcares añadidos / Torrón de Xixona sense sucres afegits
- 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.
- Logotipo corporativo del Consejo Regulador y símbolo comunitario para indicación geográfica protegida.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA 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 la población de Jijona/Xixona de la comarca valenciana de l'Alacantí en la provincia de Alicante.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El término municipal de Jijona se encuentra en el arco central de la provincia de Alicante en el denominado dominio Sub-bético. Está a 453m sobre el nivel del mar y el amparo de sierras montañosas.

La vegetación de la zona ha conservado importantes restos del bosque autóctono mediterráneo, poblado mayoritariamente de inmensos bosques de pinos y carrascas, así como ejemplares de encinas, tejos y otras especies caducifolias.

El clima de la 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), lo cual influye en la vegetación, floración y maduración de frutas, vegetales, plantas aromáticas y almendros condicionando con ello la campaña torronera. Los veranos son cálidos, alcanzándose una temperatura media de 23°C en agosto.

5.2. Carácter específico del producto

El turrón de Jijona es una pieza compacta y densa, de color marrón blanquecino, con aroma dulce y en boca un sabor intenso a almendras y miel.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

El término que designa el producto, *Jijona / Xixona* 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 en la variedad de textura dura como turrón de almendras, más tarde como turrón blanco de almendras y ya a finales del siglo XVI como turrón de Alicante, pero que con el tiempo y 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 de este turrón, se obtiene un producto aún más refinado y cremoso que denominaron, Turrón de Jijona.

utilitzar-se en el segle XVII per a designar al torró elaborat a Xixona de textura molla, de manera que es distingia esta varietat dels torróns d'altres zones pel color marró blanquinós i la textura molla, que el diferenciava i el caracteritzava.

El prestigi i la reputació del Torró de Xixona estan garantits per la consecució de tres característiques específiques en el seu procés:

– Ingredients naturals (ametles torrades i repelades, mel, sucre i clara d'ou) de les varietats més selectes del mercat.

– L'aplicació durant l'elaboració del torró de tècniques tradicionals d'elaboració (torrada – cocció punt de bola – arrematada, etc.) i utensilis autòctons (torradores, mecàniques, molins de pedra, refinadores, boixets, etc.) que els conferixen autenticitat i diferenciació.

– El saber i la qualitat de les mans artesanes del mestre torróner a l'hora de l'adequació i l'acabat final del producte.

Referència a la publicació del plec de condicions (article 5, apartat 7, del Reglament (CE) núm. 510/2006)

Enllaç al plec de condicions penjat en el web de la Conselleria:

[«http://www.agricultura.gva.es/pc_turronjijona»](http://www.agricultura.gva.es/pc_turronjijona).

ANNEX VI

SOL·LICITUD DE MODIFICACIÓ

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.

Sol·licitud de modificació de conformitat amb l'article 9

Indicació Geogràfica Protegida Xixona/Jijona

Núm. CE: ES-PGI-0017-1563-24.01.1994

IGP DOP

1. APARTAT DEL PLEC DE CONDICIONS AFECTAT PER LA MODIFICACIÓ

- Denominació del producte
- Descripció
- Zona geogràfica
- Prova d'origen
- Mètode d'obtenció
- Vincle
- Etiquetatge
- Requisits nacionals
- Altres

2. TIPUS DE MODIFICACIÓ

– Modificació del plec únic o de la fitxa resum.
– Modificació del plec de condicions d'una DOP o IGP registrada de la qual no s'haja publicat ni el document únic ni el resum.

– Modificació del plec de condicions que no requereix la modificació del document únic publicat (article 9, apartat 3, del Reglament (CE) núm. 510/2006).

– Modificació temporal del plec de condicions que obeeisca a mesures sanitàries o fitosanitàries obligatòries imposades per les autoritats públiques (article 9, apartat 4, del Reglament (CE) núm. 510/2006).

3. MODIFICACIONES

3.1. Descripció

S'incorpora una nova varietat de producte emparat amb la IGP Xixona, concretament el Torró de Xixona elaborat amb edulcorants.

Motiu de la modificació introduïda: donar resposta a la demanda d'una col·lectivitat de consumidors, com els diabètics o consumidors que busquen un producte amb menor contingut calòric però elaborat amb el mateix procés d'elaboració i especificitat del primer i salva-

Así pues, el término Jijona comenzó a utilizarse en el siglo XVII para designar al turrón elaborado en Jijona de textura blanda, distinguiéndose esta variedad de turrón de los de otras zonas por su color marrón blanquecino y su textura blanda, que lo diferenciaba y caracterizaba.

El prestigio y reputación del Turrón de Jijona están garantizados por la consecució de tres características específicas en su proceso:

– Ingredientes naturales (almendras tostadas y repeladas, miel, azúcar y clara de huevo) de las variedades más selectas del mercado.

– La aplicación durante la elaboración del turrón de técnicas tradicionales de elaboración (tostado – cocció punto de bola – arrematado, etc.) y utensilios autóctonos (tostadores, mecánicas, molinos de piedra, refinadoras, boixets, etc.) que les confieren autenticidad y diferenciación.

– El sabor y buen hacer de las manos artesanas del maestro turrónero a la hora de la adecuación y acabado final del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones (artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) número 510/2006):

Link al pliego de condiciones colgado en la página web de la Conselleria:

[«http://www.agricultura.gva.es/pc_turronjijona»](http://www.agricultura.gva.es/pc_turronjijona).

ANEXO VI

SOLICITUD DE MODIFICACION

Reglamento (CE) número 510/2006, del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9

Indicación Geográfica Protegida Jijona/Xixona

Nº CE: ES-PGI-0017-1563-24.01.1994

IGP DOP

1. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona Geográfica
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vinculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros

2. TIPO DE MODIFICACIÓN

– Modificació del plec únic o de la fitxa resum.
– Modificació el pliego de Condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

– Modificació del pliego de condiciones que no requiere la modificación el documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) número 510/2006).

– Modificació temporal del pliego de condiciones que obeezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006)

3. MODIFICACIONES

3.1. Descripció

Se incorpora una nueva variedad de producto amparado bajo la IGP Jijona, concretamente el Turrón de Jijona elaborado con edulcorantes.

Motivo de la modificación introducida: dar respuesta a la demanda de una colectividad de consumidores como los diabéticos o consumidores que buscan un producto con menor contenido calórico pero elaborado bajo el mismo proceso de elaboración y especificidad del primero,

guardant els caràcters tradicionals que el diferencien dels de la seua mateixa classe.

4. DOCUMENT ÚNIC ACTUALITZAT
Vegeu el document adjunt (annex I).

5. REFERÈNCIA A LA PUBLICACIÓ DEL PLEC DE CONDICIONS

Enllaç al plec de condicions penjat en el web de la Conselleria:
[«http://www.agricultura.gva.es/pc_turronjijona»](http://www.agricultura.gva.es/pc_turronjijona).

PART B) INFORMACIÓ IGP TORRÓ D'ALACANT

a) DOCUMENT ÚNIC «TORRÓ D'ALACANT»

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.

Indicació Geogràfica Protegida Torrón d'Alicante
Núm. CE: ES-PGI-0017-1564-24.01.1994

IGP DOP

1. DENOMINACIÓ
Torrón d'Alicant / Turrón de Alicante

2. ESTAT MEMBRE O PAÍS TERCER
Espanya

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTARI

3.1. Tipus de producte
Classe 2.4. Productes de forn, pastisseria, rebosteria o galleteria

3.2. Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada en el punt 1

El Torrón d'Alicant és una varietat de torrón de textura dura, elaborat amb ametles repelades i torrades, mel, sucre/s, clara d'ou i recobert de neu.

– Varietats de producte emparat amb la IGP Torrón d'Alicant segons la composició:

· Torrón d'Alicant / Turrón de Alicante (elaborat amb mel i sucre/s).

· Torrón d'Alicant sense sucres afegits / Turrón de Alicante sin azúcares añadidos (elaborat només amb edulcorants).

– Qualitat o categoria comercial de les varietats de torrón emparat per la IGP:

· *Qualitat suprema*: esta categoria comercial s'utilitzarà per a etiquetar productes que tinguen en la composició:

Ametla repelada i torrada, com a mínim en un 60 per 100.

Mel pura d'abelles, com a mínim en un 10 per 100 (excepte quan el torrón protegit siga elaborat amb edulcorants autoritzats).

· *Qualitat extra*: esta categoria comercial s'utilitzarà per a etiquetar productes que tinguen en la composició:

Ametla repelada i torrada, com a mínim en un 46 per 100.

Mel pura d'abelles, com a mínim en un 10 per 100 (excepte quan el torrón protegit siga elaborat amb edulcorants autoritzats).

3.3. Matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats)

a) Les matèries primeres fonamentals en l'elaboració del Torrón d'Alicant:

– Ametles torrades: són ametles del gènere *Prunus amygdalus dulcis*, 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 respectives modificacions varietals, de cada zona o localitat, varietats emmarcades en regions caracteritzades per la benignitat del clima mediterrani, i podent procedir d'Alicant, Castelló i València; l'ametla s'hi incorpora repelada i torrada.

salvaguardando los caracteres tradicionales que lo diferencian de los de su misma clase.

4. DOCUMENTO ÚNICO ACTUALIZADO
Ver documento adjunto (Anexo I)

5. REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Link al pliego de condiciones colgado en la página web de la Conselleria: [«http://www.agricultura.gva.es/pc_turronjijona»](http://www.agricultura.gva.es/pc_turronjijona).

PARTE B) INFORMACIÓN IGP TURRÓN DE ALICANTE

a) DOCUMENTO ÚNICO “TURRÓN DE ALICANTE”

Reglamento (CE) número 510/2006, del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Indicación Geográfica Protegida Turrón de Alicante
Nº CE: ES-PGI-0017-1564-24.01.1994

IGP DOP

1. DENOMINACIÓN
Turrón de Alicante/Torrón d'Alicant

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS
España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1 Tipo de producto
Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

El Turrón de Alicante es una variedad de turrón de textura dura, elaborado con almendras repeladas y tostadas, miel, azúcar/es, clara de huevo y recubierto en su superficie por obleas.

– Variedades de producto amparado bajo IGP Turrón de Alicante según su composición:

· Turrón de Alicante / Torrón d'Alicant (elaborados con miel y azúcar/es).

· Turrón de Alicante sin azúcares añadidos / Torrón d'Alicant sense sucres afegits (elaborado sólo con edulcorantes)

– Calidad o categoría comercial de las variedades de turrón amparado por la IGP:

· *Calidad suprema*: esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos que tengan en su composición:

Almendra repelada y tostada, como mínimo en un 60 por 100.

Miel pura de abejas, como mínimo en un 10 por 100 (salvo cuando el turrón protegido sea elaborado con edulcorantes autorizados).

· *Calidad extra*: esta categoría comercial se utilizará para etiquetar productos que tengan en su composición:

Almendra repelada y tostada, como mínimo en un 46 por 100.

Miel pura de abejas, como mínimo en un 10 por 100 (salvo cuando el turrón protegido sea elaborado con edulcorantes autorizados).

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

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

– Almendras tostadas: son almendras del género (*prunus amygdalus dulcis*), 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 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 d'Alacant:

– Mel pura d'abelles: de les varietats milflors, romer i flor del taronger, com també altres varietats monoflorals específiques de les seues zones o regions, en què la benignitat del clima caracteritza diferencialment les seues propietats, i poden procedir d'Alacant, Castelló i València.

– Sucre/s en les diferents classes i derivats.

– Neula: la seua funció en el producte és únicament de recobriments.

– Aigua.

– Additius i aromes autoritzats.

3.4. Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal)

3.5. Fases específiques de la producció que cal dur a terme a la zona geogràfica definida

Se seguiran, 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 utilitzades han de mantindre els caràcters tradicionals de la zona d'elaboració aplicats sobre els seus productes, entre les quals cal destacar les següents:

a) Torrada de l'ametla, que es realitza en les denominades *torradores d'ametla* fins a aconseguir el grau o *punt de torrat* adequat.

b) Coccio de mescla de sucres i mel o, si és el cas, edulcorants, i clara d'ou fins a aconseguir el punt de concentració, xarop o caramel oportú, denominat *punt de bola* en les màquines de coccio (també anomenades *malaxadores, batedores* o *mecàniques*), incorporació i pasta-ment de l'ametla torrada.

– Procediment d'elaboració del producte emparat

En el procés d'elaboració del producte emparat amb la IGP Torró d'Alacant / Turrón de Alicante se seguiran les pràctiques o tècniques d'elaboració tradicionals descrites en els punts a i b de l'apartat de tècniques tradicionals, on s'afeg a la mescla o xarop de caramel obtinguda amb el seu punt de coccio adequat o *punt de bola*, després d'un període aproximat de 45 minuts sempre validat per l'oficial o mestre torroner, l'ametla torrada obtinguda en la fase prèvia, de manera que es fa voltar tota la massa resultant fins a aconseguir una distribució tan homogènia com siga possible dels components.

3.6. Normes especials sobre el tall de llesques, la ratllada, l'envasament, etc.

Se n'extrau la massa resultant del procés d'elaboració, s'estén sobre taules refrigeradores per a la caramel·lització de la massa i, segons la finalitat última per aconseguir Torró d'Alacant, en pastilles rectangulars o en coques circulars, es pesa, es modela en caixons o blocs de torró recoberts de neula de forma manual o en làmines amb neula per mitjà de corròns de forma automàtica, perquè en el moment del refredament es tallen, mecànicament o manualment, en pastilles de diferents formats de pes. Finalment, els blocs de torró, les pastilles rectangulars o les coques circulars resultants han de ser degudament envasades i etiquetades en els respectius envasos definitius, validats i autoritzats pel Consell Regulador. L'envasament s'ha de realitzar necessàriament en origen per a salvaguardar la qualitat del producte i garantir-ne l'autenticitat i l'origen davant dels consumidors finals.

3.7. Normes especials sobre l'etiquetatge

a) Normes d'etiquetatge

Els productes emparats poden circular i ser expedits per les empreses inscrites en els registres corresponents, en tipus d'envàs comercial avaluats i aprovats abans de la seua adequació pel Consell Regulador, i en l'etiquetatge dels quals figuraran obligatòriament les marques de conformitat aprovades, juntament amb l'etiqueta de garantia numerada expedida pel Consell Regulador als seus operadors inscrits i que permet el seguiment de la traçabilitat del producte en la cadena alimentària de valor.

De conformitat amb les directrius de la Comissió sobre l'etiquetatge dels productes en l'elaboració dels quals s'utilitze com a matèria primera qualsevol varietat de torró emparat per la IGP Torró d'Alacant

– 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 Alicante:

– Miel pura de abejas: de las variedades: milflores, romero y azahar, así como otras variedades monoflorales específicas de sus zonas o regiones, donde la benignidad de su clima, caracteriza diferencialmente sus propiedades, pudiendo proceder de Alicante, Castellón y Valencia

– Azúcar y/o azúcares en sus distintas clases y derivados

– Obleas: su función en el producto es un mero recubrimiento del mismo

– Agua

– Aditivos y aromas autorizados

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

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, deberán mantener los caracteres tradicionales de la zona de elaboración aplicados sobre sus productos, entre las que cabe destacar las siguientes:

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.

– Procedimiento de elaboración del producto amparado

En el proceso de elaboración del producto amparado bajo la IGP Turrón de Alicante/Torró d'Alacant 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 45 minutos siempre validado por el oficial o maestro turronero, 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.

3.6. Normas especiales sobre el corte de lonchas, el rallado, el envasado, etc.

La masa resultante del proceso de elaboración se extrae, se extiende sobre mesas enfriadoras para la caramelización de la masa y, según sea la finalidad última de conseguir Turrón de Alicante, en tabletas rectangulares o en tortas circulares, se pesa, se moldea en cajones o bloques de turrón recubiertos de oblea de forma manual o en láminas con oblea mediante rodillos de forma automática, para que en el momento de su enfriado ser cortadas, mecánicamente o manualmente, en pastillas de diferentes formatos de peso. Finalmente, los bloques de turrón, las tabletas rectangulares o las tortas circulares resultantes 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 para salvaguardar la calidad del producto y garantizar la autenticidad y el origen del mismo ante los consumidores finales.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

a) Normas de etiquetado

Los productos amparados podrán circular y ser expedidos por las empresas inscritas en los correspondientes registros, en tipos de envase comercial evaluados y aprobados previamente a su adecuación por el Consejo Regulador, y en cuyo etiquetado figurará obligatoriamente las marcas de conformidad aprobadas, junto a la etiqueta de garantía numerada expedida por el Consejo Regulador a sus operadores inscritos y que permite el seguimiento de la trazabilidad del producto en su cadena alimentaria de valor.

De conformidad con las Directrices de la Comisión sobre el etiquetado de los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima cualquier variedad de turrón amparado por la IGP Turrón de Ali-

/ Turrón de Alicante, només podran despachar-se al consumidor per les indústries que facen ús en els seus envasos comercials de la denominació de venda, «Producte amb Turró d'Alacant / Turrón de Alicante», que hauran d'estar registrades i autoritzades pel Consell Regulador.

b) Marques de conformitat o mencions d'etiquetatge en la presentació del turró emparat per la IGP

En els envasos de turró protegit, disposats a la venda, hauran de figurar les mencions d'etiquetatge que s'especifiquen a continuació:

- Marca comercial declarada davant del Consell Regulador.
- Denominació de venda del producte emparat, aprovada:
 - Turró d'Alacant / Turrón de Alicante
 - Turró d'Alacant sense sucres afegits / Turrón de Alicante sin azúcares añadidos
- 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.
- Logotip corporatiu del Consell Regulador i símbol comunitari per a indicació geogràfica protegida.

4. DESCRIPCIÓ SUCCINTA DE LA ZONA GEOGRÀFICA

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

5. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

5.1. Caràcter específic de la zona geogràfica

El terme municipal de Xixona es troba en l'arc central de la província d'Alacant, al denominat *domini Subbètic*. Està a 453 m sobre el nivell del mar i a l'abric de serres muntanyoses.

La vegetació de la zona ha conservat importants restes del bosc autòcton mediterrani, poblat majoritàriament d'immensos boscos de pins i carrasques, com també exemplars d'alzines, teixos i altres espècies caducifòlies.

El clima de la zona és mediterrani sec, amb baixa humitat, amb un lleuger matís continental a causa de la relativa altura mitjana existent, i es caracteritza per tindre un hivern fred (7,5 °C de mitjana al gener i gelades freqüents fins a l'arribada de la primavera), la qual cosa influeix en la vegetació, floració i maduració de fruites, vegetals, plantes aromàtiques i ametlers i que condiciona la campanya torronera. Els estius són càlids, i s'arriba a una temperatura mitjana de 23 °C a l'agost.

5.2. Caràcter específic del producte

El Turró d'Alacant és una varietat de turró de textura dura, elaborat amb ametles repelades i torrades, que queden inserides en la massa de xarop caramel·litzat endurida i blanquejada, a manera de jaspí blanc, obtingut per la cocción de mel, clara d'ou i sucre/s, i recobert per neula.

5.3. Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP) o la qualitat, la reputació o altres característiques específiques del producte (en el cas de les IGP)

El terme que designa el producte, *Alacant/Alicante*, és un nom geogràfic que deu el seu prestigi i reputació a la localització del municipi de Xixona, situat a la comarca de l'Alacantí de la província d'Alacant, a Espanya. La història de l'elaboració del producte es remunta cinc segles enrere, segons cronistes oficials de l'època, que el van fer conèixer primerament com a turró d'ametles, més tard com a turró blanc d'ametles i ja a final del segle XVI era conegut amb el nom *torró d'Alacant*, amb què actualment es coneix. Esta varietat de es distingia dels torrons d'altres zones pel seu color blanc i per l'ametla torrada, i això diferenciava i caracteritzava el torró d'esta zona geogràfica enfront del denominat «torró negre (el nostre torró d'alegria)» o «ametllat», que també s'elaborava en altres zones de la península Ibèrica en aquella època.

Així, el nom de la capital de la província, Alacant, va donar nom a esta varietat de turró de textura dura en reconeixement a l'aportació comercial i de difusió que va representar per al torró l'ús del seu port marítim com a plataforma d'expedició per a exportar i viatjar esta gent

cante/Turró d'Alacant sólo podrán despacharse al consumidor por las industrias que hagan uso en sus envases comerciales de la denominación de venta, «producto con turrón de Alicante/Turró d'Alacant», la cuales deberán estar registradas y autorizadas por el Consejo Regulador.

b) Marcas de conformidad o menciones de etiquetado en la presentación del turrón amparado por la IGP.

En los envases de turrón protegido, dispuestos a la venta, habrán de figurar las menciones de etiquetado que se especifican a continuación:

- Marca comercial declarada ante el Consejo Regulador
- Denominación de venta del producto amparado, aprobada:
 - Turrón de Alicante / Turró d'Alacant
 - Turrón de Alicante sin azúcares añadidos / Turró d'Alacant sense sucres afegits
- 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.
- Logotipo corporativo del Consejo Regulador y símbolo comunitario para indicación geográfica protegida.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envasado de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Alicante o Turró d'Alacant, corresponde al término municipal de la población de Jijona/Xixona de la comarca valenciana de l'Alacantí en la provincia de Alicante.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El término municipal de Jijona se encuentra en el arco central de la provincia de Alicante en el denominado dominio Sub-bético. Está a 453m sobre el nivel del mar y el amparo de sierras montañosas.

La vegetación de la zona ha conservado importantes restos del bosque autóctono mediterráneo, poblado mayoritariamente de inmensos bosques de pinos y carrasques, así como ejemplares de encinas, tejos y otras especies caducifolias.

El clima de la 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), lo cual influye en la vegetación, floración y maduración de frutas, vegetales, plantas aromáticas y almendros condicionando con ello la campaña torronera. Los veranos son cálidos, alcanzándose una temperatura media de 23°C en agosto.

5.2. Carácter específico del producto

El Turrón de Alicante es una variedad de turrón de textura dura, elaborado con almendras repeladas y tostadas, las cuales quedan insertadas en la endurecida y blanqueada masa de jarabe caramelizado, a modo de jaspé blanco, obtenido por la cocción de miel, clara de huevo, azúcar y/o azúcares, y recubierto en su superficie por obleas.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

El término que designa el producto, *Alicante / Alacant*, es un nombre geográfico, que debe su prestigio y reputación a la localización del 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 siglo XVI 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 y de difusión que representó para el turrón la utilización de su puerto marítimo como plataforma de expedición para exportar y viajar

amb el torró a tot el món, donant-li reputació i atorgant-li reconeixement a nivell internacional com a sinònim de qualitat.

El prestigi i la reputació del Torró d'Alacant estan garantits per la consecució de tres característiques específiques en el seu procés:

– Ingredients naturals (ametles torrades i repelades, mel, sucre i clara d'ou) de les varietats més selectes del mercat.

– L'aplicació durant l'elaboració del torró de tècniques tradicionals d'elaboració (torrada – cocció punt de bola – arrematada, etc.) i utensilis autòctons (torradores, mecàniques, molins de pedra, refinadores, boixets, etc.) que els conferixen autenticitat i diferenciació.

– El saber i la qualitat de les mans artesanes del mestre torroner a l'hora de l'adequació i l'acabat final del producte.

Referència a la publicació del plec de condicions (article 5, apartat 7, del Reglament (CE) núm. 510/2006)

Enllaç al plec de condicions penjat en el web de la Conselleria:

[«http://www.agricultura.gva.es/pc_turronicante»](http://www.agricultura.gva.es/pc_turronicante).

ANNEX VI

SOL·LICITUD DE MODIFICACIÓ

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.

Sol·licitud de modificació de conformitat amb l'article 9

Indicació Geogràfica Protegida Torró d'Alacant

Núm. CE: ES-PGI-0017-1564-24.01.1994

IGP DOP

1. APARTAT DEL PLEC DE CONDICIONS AFECTAT PER LA MODIFICACIÓ

- Denominació del producte
- Descripció
- Zona geogràfica
- Prova d'origen
- Mètode d'obtenció
- Vincle
- Etiquetatge
- Requisits nacionals
- Altres

2. TIPUS DE MODIFICACIÓ

– Modificació del plec únic o de la fitxa resum.

– Modificació del plec de condicions d'una DOP o IGP registrada de la qual no s'haja publicat ni el document únic ni el resum.

– Modificació del plec de condicions que no requereix la modificació del document únic publicat (article 9, apartat 3, del Reglament (CE) núm. 510/2006).

– Modificació temporal del plec de condicions que obeeisca a mesures sanitàries o fitosanitàries obligatòries imposades per les autoritats públiques (article 9, apartat 4, del Reglament (CE) núm. 510/2006).

3. MODIFICACIONS

3.1. Descripció

S'incorpora una nova varietat de producte emparat amb la IGP Torró d'Alacant, concretament el Torró d'Alacant elaborat amb edulcorants.

Motiu de la modificació introduïda: donar resposta a la demanda d'una col·lectivitat de consumidors, com els diabètics o consumidors que busquen un producte amb menor contingut calòric però elaborat amb el mateix procés d'elaboració i especificitat del primer i salvaguardant els caràcters tradicionals que el diferencien dels de la seua mateixa classe.

esta gente con el turrón a todo el mundo, reputando el mismo y otorgándole reconocimiento a nivel internacional como sinónimo de calidad.

El prestigio y reputación del turrón de Alicante está garantizada por la consecución de tres características específicas en su proceso:

– Ingredientes naturales (almendras tostadas y repeladas, miel, azúcar y clara de huevo) de las variedades más selectas del mercado.

– 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 les confieren autenticidad y diferenciación.

– El saber y buen hacer de las manos artesanas del maestro turroneero a la hora de la adecuación y acabado final del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones (artículo 5, apartado 7, del reglamento (CE) nº 510/2006):

Link al pliego de condiciones colgado en la página web de la Conselleria: [«http://www.agricultura.gva.es/pc_turronicante»](http://www.agricultura.gva.es/pc_turronicante).

ANEXO VI

SOLICITUD DE MODIFICACION

Reglamento (CE) número 510/2006, del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9

Indicación Geográfica Protegida Turrón de Alicante

Nº CE: ES-PGI-0017-1564-24.01.1994

IGP DOP

1. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona Geográfica
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vinculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros

2. TIPO DE MODIFICACIÓN

– Modificación del pliego único o de la ficha resumen.

– Modificación el pliego de Condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

– Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación el documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) Nº 510/2006).

– Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006)

3. MODIFICACIONES

3.1. Descripció

Se incorpora una nueva variedad de producto amparado bajo la IGP Turrón de Alicante, concretamente el Turrón de Alicante elaborado con edulcorantes.

Motivo de la modificación introducida: dar respuesta a la demanda de una colectividad de consumidores como los diabéticos o consumidores que buscan un producto con menor contenido calórico pero elaborado bajo el mismo proceso de elaboración y especificidad del primero, salvaguardando los caracteres tradicionales que lo diferencian de los de su misma clase.

4. DOCUMENT ÚNIC ACTUALITZAT

Vegeu el document adjunt (annex I).

5. REFERÈNCIA A LA PUBLICACIÓ DEL PLEC DE CONDICIONS

Enllaç al plec de condicions penjats en el web de la Conselleria:

[«http://www.agricultura.gva.es/pc_turronalicante»](http://www.agricultura.gva.es/pc_turronalicante).

4. DOCUMENTO ÚNICO ACTUALIZADO

Ver documento adjunto (Anexo I).

5. REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Link al pliego de condiciones colgado en la página web de la Conselleria:

[«http://www.agricultura.gva.es/pc_turronalicante»](http://www.agricultura.gva.es/pc_turronalicante).