

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2009/C 223/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**«TARTA DE SANTIAGO»**

N° CE: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominación:**

«Tarta de Santiago»

**2. Estado miembro o tercer país:**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

**3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II):**

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:**

Dulce tradicional gallego que se elabora utilizando como componentes básicos almendras, azúcar y huevo, en las proporciones y con las condiciones que se recogen en el apartado 3.3 de este documento.

Características organolépticas:

- Forma: redonda con cubierta de azúcar glaseado donde figurará la Cruz de la Orden de Santiago como seña de identidad propia.
- Aroma: típico a yema y almendra.
- Color: cobertura blanca en superficie debido a la decoración con azúcar glaseado y color dorado al corte.
- Sabor: típico a almendra.
- Textura: esponjosa y granulada.

Presentación: Existen dos presentaciones básicas, tarta forrada, es decir, con base, y tarta sin forrar. A su vez, cada una de estas presentaciones admitirá distintos formatos según el tamaño de la tarta a realizar.

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

Los ingredientes de la Tarta de Santiago (tarta sin forro o cuerpo de la tarta en el caso de las forradas) serán los siguientes:

- Almendra de primera calidad, que deberá representar al menos el 33 % del peso total de masa. Estas almendras tendrán un contenido en grasa superior al 50 %, medido sobre el producto con piel. Esta especificación la cumplen generalmente las almendras de variedades de origen mediterráneo (entre ellas «Comuna», «Marcona», «Mollar», «Largueta» y «Planeta») que son las que habitualmente son utilizadas.

- Azúcar refinado (sacarosa), en un porcentaje de, al menos, el 33 % del peso total de masa.
- Huevo, en una cantidad de, al menos, el 25 % del peso total de masa.
- Ralladura de limón y azúcar glaseado, así como vino dulce, brandy o aguardiente de orujo, todo ello según arte culinario.

En el caso de la tarta forrada, los forros representarán un máximo del 25 % respecto del total del peso de la tarta forrada y se admitirán bajo dos formatos y composiciones:

- Forro de hojaldre, cuyos ingredientes son harina de trigo, mantequilla, agua y sal.
- Forro de pasta brisa o brisé, también conocida como masa quebrada, en la que sus ingredientes son: harina de trigo, mantequilla, azúcar refinado (sacarosa), huevo entero, leche y sal.

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:*

Elaboración y decoración de la «Tarta de Santiago».

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc:*

El envasado deberá efectuarse en las instalaciones de elaboración, que estarán inscritas en el registro del órgano de control. El hecho de que sea necesario realizar el envasado en las mismas instalaciones que la elaboración se debe, en primer lugar, a que al tratarse de un producto de pastelería, su elevada fragilidad (masa quebradiza y cobertura de azúcar glasé) complica su manipulación y transporte sin la protección que supone el propio envase. En segundo lugar, se debe también a la necesidad de preservar las condiciones de higiene frente a fuentes de contaminación. Bajo estas circunstancias, podría decirse que la operación de envasado forma parte de la propia elaboración del producto.

Los envases utilizados deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada unidad, debiendo ser además de materiales adecuados para favorecer una correcta conservación y transporte del producto.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Las tartas comercializadas al amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Tarta de Santiago», tras su certificación como aptas de acuerdo con las prescripciones del Pliego de Condiciones, deben llevar en su envase un precinto, etiqueta o contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control y con el logotipo oficial de la indicación geográfica (ver más abajo).

Tanto en las etiquetas comerciales como en las contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención: «Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago”». La mención «Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago”» deberá figurar obligatoriamente en las etiquetas y envases utilizados y de forma destacada además de los datos que con carácter general se establecen en la legislación vigente.



#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Tarta de Santiago» abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Galicia.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica:

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

En Galicia se han consumido productos derivados de la almendra desde antiguo, a pesar de que en esta comunidad apenas existen almendros, lo que ha originado una repostería tradicional que forma parte de lo que hoy se conoce como cocina gallega.

Estos productos a base de almendras eran consumidos al principio por las clases más pudientes, pero posteriormente su consumo fue popularizándose y acabó integrándose plenamente como un ingrediente fundamental y típico de los postres tradicionales gallegos, siendo la Tarta de Santiago una de las especialidades que hunde sus raíces en las tradiciones más antiguas de la alta repostería gallega.

##### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La Tarta de Santiago es un postre claramente diferenciado, tanto por su aspecto como por sus cualidades organolépticas, destacando, aparte de su sabor, su color y su textura esponjosa y granulada. Su forma y la Cruz de la Orden de Santiago que figura en la parte superior hacen de esta tarta un producto fácilmente distinguible.

##### 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):*

La noticia más antigua sobre la elaboración y consumo del bizcocho de almendra, hoy conocido como Tarta de Santiago procede del año 1577, en el contexto de la inspección o visita que D. Pedro de Portocarrero realizó a la Universidad de Santiago y a su investigación sobre las colaciones o comidas que se daban a los profesores con motivo de la concesión de los grados académicos.

Las primeras recetas dignas de fiabilidad se contienen en el Cuaderno de confitería que recopiló Luís Bartolomé de Leybar en torno a 1838, así como en *El confitero y el pastelero*. Libro muy útil para los jefes de casa, fondistas y confiteros de Eduardo Merín. La cronología de estos tratados y su origen inequívocamente gallego confirman tanto la antigüedad de la preparación como su relación con la tradición gastronómica local. El hecho de que este dulce no aparezca en los recetarios del resto del territorio español hasta el siglo XX indica que no era juzgado parte integrante del acervo repostero común y aún después fue considerado una especialidad regional durante mucho tiempo. Todos estos indicios refuerzan la idea del origen gallego del dulce y su estrecha vinculación con la tradición y con la gastronomía y gusto de Galicia.

Por otro lado, en las confiterías tradicionales gallegas, la Tarta de Santiago se sigue confeccionando con fórmulas establecidas cuando menos a finales del siglo XIX. En la compostelana «Casa Mora», su fundador comenzó en 1924 a adornar las tartas de almendra con una silueta de la Cruz de Santiago. Esta idea alcanzó un gran éxito y se difundió pronto por otros obradores de toda Galicia.

Por último, en el «Inventario Español de Productos Tradicionales», publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996, se recoge la Tarta de Santiago en la sección dedicada a los productos de pastelería, lo cual es otra prueba más del vínculo de este producto con la Comunidad Autónoma de Galicia.

#### Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

Orden de 29 de diciembre de 2006 por la que adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida Tarta de Santiago.

Diario Oficial de Galicia número 5, del día 8 de enero de 2007.

[http://www.xunta.es/doc/Dog2007.nsf/a6d9af76b0474e95c1257251004554c3/9eff9ab5be0f8a9ec125725a004cf842/\\$FILE/00500D006P012.PDF](http://www.xunta.es/doc/Dog2007.nsf/a6d9af76b0474e95c1257251004554c3/9eff9ab5be0f8a9ec125725a004cf842/$FILE/00500D006P012.PDF)