

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 223/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«TARTA DE SANTIAGO»

N° CE: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Tarta de Santiago»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit (voir annexe II):

Catégorie 2.4: Produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Pâtisserie traditionnelle de Galice à base d'amandes, de sucre et d'œufs dans les proportions et conditions indiquées au paragraphe 3.3 du présent document.

Caractéristiques organoleptiques:

- Forme: ronde recouverte d'un glaçage sur lequel figure la croix de l'ordre de Saint-Jacques comme signe d'identité.
- Arôme: typique de jaune d'œuf et d'amande.
- Couleur: blanche en surface, en raison de la couverture de sucre glace, et dorée à la coupe.
- Goût: typique d'amandes.
- Texture: spongieuse et granulée.

Présentation: Il existe deux présentations de base, avec ou sans fond de tarte. Chacune d'elles se décline en différents formats selon la taille de la pâtisserie à réaliser.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Les ingrédients de la «Tarta de Santiago» (avec ou sans fond de tarte) sont les suivants:

- Amande de première qualité qui doit représenter au moins 33 % du poids total de la pâte. Ces amandes auront une teneur en matières grasses supérieure à 50 %, mesurée sur le produit non émondé. Cette spécification est généralement remplie par les amandes des variétés d'origine méditerranéenne (notamment les variétés «Comuna», «Marcona», «Mollar», «Largueta» et «Planeta») qui sont celles utilisées habituellement.

- Sucre raffiné (saccharose) dans une proportion égale au moins à 33 % du poids total de la pâte.
- Œufs dans une quantité égale au moins à 25 % du poids total de la pâte.
- Zeste de citron et sucre glace, vin doux, eau-de-vie de marc, suivant la recette.

Dans le cas de la tarte incluant un fond de tarte, ce dernier ne peut représenter plus de 25 % du poids total de la tarte et peut être constitué:

- de pâte feuilletée, fabriquée à partir de farine de blé, de beurre, d'eau et de sel;
- de pâte brisée, fabriquée à partir de farine de blé, de beurre, de sucre raffiné (saccharose), d'œufs entiers, de lait et de sel.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Élaboration et décoration de la «Tarta de Santiago».

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le conditionnement doit avoir lieu dans les installations inscrites au registre de l'organe de contrôle. La nécessité d'effectuer le conditionnement dans les mêmes installations que celles ayant servi à l'élaboration est due, en premier lieu, à la nature du produit de pâtisserie, dont la grande fragilité (pâte friable et couverture de sucre glace) complique la manipulation et le transport en l'absence de la protection que suppose le conditionnement lui-même. En deuxième lieu, il est indispensable de préserver les conditions d'hygiène contre les risques de contamination. Dans ces circonstances, il est possible d'affirmer que l'opération de conditionnement fait partie intégrante de l'élaboration.

Les emballages utilisés doivent être neufs, propres et individualisés pour chaque unité et être fabriqués dans des matériaux adéquats favorisant une conservation et un transport appropriés du produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les tartes commercialisées sous l'indication géographique protégée «Tarta de Santiago » doivent être munies, après leur certification, d'un cachet, d'une étiquette ou d'une contre-étiquette à clé alphanumérique identifiée par un numéro, autorisée et délivrée par l'organisme de contrôle et comportant le logotype officiel de l'indication géographique (voir plus bas).

Doit obligatoirement figurer sur les étiquettes commerciales et les contre-étiquettes la mention «Indicación Geográfica Protegida "Tarta de Santiago"». La mention «Indication géographique protégée "Tarta de Santiago"» doit figurer obligatoirement et de manière bien visible sur les étiquettes et emballages utilisés, en plus des informations à caractère général établies par la législation en vigueur.



4. Délimitation concise de l'aire géographique:

La zone géographique de l'indication géographique protégée «Tarta de Santiago» couvre la totalité de la communauté autonome de Galice.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Malgré la très faible présence de l'amandier en Galice, les produits dérivés de l'amande sont consommés dans cette région de longue date. Cela a donné naissance à une pâtisserie traditionnelle qui fait partie intégrante de la cuisine galicienne moderne.

Ces produits à base d'amandes étaient consommés à l'origine par les couches sociales aisées, mais leur consommation s'est ensuite démocratisée et a fini par devenir un ingrédient typique à part entière des desserts traditionnels galiciens, la «Tarta de Santiago» étant l'une des spécialités traditionnelles les plus anciennes de la pâtisserie fine de Galice.

5.2. Spécificité du produit:

La «Tarta de Santiago» est un dessert très caractéristique, tant par son aspect que par ses qualités organoleptiques, qui se distingue par sa saveur, sa couleur et sa texture spongieuse et granulée. Sa forme et la croix de l'ordre de Saint-Jacques qui figure sur sa partie supérieure, font de ce gâteau un produit facilement reconnaissable.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La référence la plus ancienne concernant la fabrication et la consommation d'une génoise aux amandes, connue aujourd'hui sous le nom de «Tarta de Santiago» date de 1577, dans le contexte de la visite de Don Pedro de Portocarrero à l'Université de Saint-Jacques de Compostelle et de son enquête sur les collations et repas offerts aux professeurs à l'occasion de la remise des diplômes universitaires.

Les premières recettes dignes de confiance figurent dans le «Cuaderno de confiteria» (cahier de confiserie) de Luis Bartolomé de Leybar rédigé vers 1838 ainsi que dans l'ouvrage d'Eduardo Merín intitulé «El confitero y el pastelero» (le confiseur et le pâtissier), livre très utile pour les chefs cuisiniers, les aubergistes et les confiseurs. La chronologie de ces traités et leur origine indiscutablement galicienne confirment l'ancienneté de cette préparation et sa relation avec la tradition gastronomique locale. Le fait que cette spécialité ne figure dans aucun autre livre de cuisine du reste de l'Espagne jusqu'au XX^e siècle, indique qu'elle était jugée comme ne faisant pas partie du patrimoine pâtissier commun et qu'elle a été longtemps considérée comme une spécialité régionale. Tous ces indices corroborent l'origine galicienne de cette pâtisserie et son lien étroit avec la tradition, la gastronomie et le goût de la Galice.

Par ailleurs, dans les pâtisseries traditionnelles galiciennes, la «Tarta de Santiago» continue à être élaborée selon des recettes datant au moins de la fin du XIX^e siècle. À «Casa Mora», pâtisserie traditionnelle de Saint-Jacques de Compostelle, son fondateur a été le premier, en 1924, à décorer les tartes d'amandes avec la silhouette de la croix de Saint-Jacques. Cette idée a connu un grand succès et s'est propagée rapidement dans toute la Galice.

En dernier lieu, dans l'Inventaire espagnol des produits traditionnels, publié en 1996 par le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, la «Tarta de Santiago» figure dans la section consacrée à la pâtisserie, ce qui est une preuve supplémentaire du lien que ce produit entretient avec la Communauté autonome de Galice.

Référence à la publication du cahier des charges [Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]:

Arrêté du 29 décembre 2006 approuvant la demande d'enregistrement de l'indication géographique protégée «Tarta de Santiago»

Journal officiel de Galice, n° 5, du 8 janvier 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)