

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA TARTA DE SANTIAGO

Creación: Por Orde do 10 de febreiro de 2010, da Consellería do Medio Rural (DOG núm. 32 do 17.02.2010).

Regulamentación:

Orde do 10 de febreiro de 2010 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Tarta de Santiago e do seu Consello Regulador, e se nomea o Consello Regulador provisorio e se da publicidade ao prego de condicións do produto (DOG núm. 32 do 17.02.2010). Modificada pola Orde do 10 de xuño de 2016 (DOG núm. 118 do 22.06.2016).

Rexistrada como indicación xeográfica protexida polo Regulamento (UE) núm. 403/2010 da Comisión, do 10 de maio de 2010 (DOUE do 11.05.2010).

Enderezo: Pazo de Quián, s/n Sergude
15.881 Boqueixón. A Coruña
Tel.: 881 997 279
Fax: 981 546 676
Correo electrónico: info@tartadesantiago.org
Web: www.tartadesantiago.org

Presidente: Joaquín Rodríguez Piñeiro

Rexistros a 31 de decembro de 2019:

Produtores:	8
Produción certificada:	78.554 kg
Valor económico estimado:	706.983 €

Zona amparada pola indicación xeográfica protexida Tarta de Santiago

A área de elaboración do produto amparado pola indicación xeográfica protexida Tarta de Santiago esténdese a todo o territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

Produto protexido

O produto amparado pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* é un doce tradicional galego, cuxos compoñentes básicos son améndoas (mínimo 33% sobre o peso total da masa), azucre (mínimo 33% sobre o peso total da masa) e ovo (mínimo 25% sobre o peso total da masa), empregados segundo as condicións que se definen no seu regulamento.

Existen dúas presentacións básicas, torta forrada, é dicir, con base, e torta sen forrar. Á vez, cada unha destas presentacións admitirá distintos formatos en función do tamaño da torta que se vaia realizar.

Os forros, representarán como máximo un 25% do peso total da torta forrada, e admítense dous formatos e composicións:

Forro de follado, no que os ingredientes son fariña de trigo, manteiga, auga e sal.

Forro de pasta brisa (ou brisé) no que os seus ingredientes son fariña de trigo, manteiga, azucre refinado, ovo enteiro, leite e sal.

Características do produto

Forma: redonda con cuberta de azucre glasé onde figurará a Cruz da Orde de Santiago como sinal de identidade propia.

Aroma: típico a xema e améndoa.

Cor: cobertura branca en superficie debido á decoración con azucre glasé e cor dourada ao corte.

Sabor: típico a améndoa.

Textura: esponxosa e granulada.

Evolución da produción amparada pola
IXP Tarta de Santiago (kg)

