

# **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)**

## **“TARTA DE SANTIAGO”**

### **PLIEGO DE CONDICIONES**

De conformidad con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

## **EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P)**

### **“TARTA DE SANTIAGO”**

#### **A) DENOMINACIÓN**

Indicación geográfica protegida (I.G.P) “Tarta de Santiago”

#### **B) DESCRIPCIÓN**

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Tarta de Santiago” es un dulce tradicional gallego, cuyos componentes básicos son almendras, azúcar y huevo, utilizados en las proporciones y según las condiciones que se definen en este pliego.

##### **Características organolépticas:**

- Forma: redonda con cubierta de azúcar glasé 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 glasé y color dorado al corte.
- Sabor: típico a almendra.
- Textura: esponjosa y granulada.

### Presentaciones:

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 en función del tamaño de la tarta a realizar.

### Ingredientes y cantidades:

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

COMPONENTE	CONTENIDO
Almendras de primera calidad con contenido en grasa superior al 50%, medido sobre el producto con piel.	$\geq 33\%$ s/ peso total de masa
Azúcar refinado (sacarosa)	$\geq 33\%$ s/ peso total de masa
Huevo	$\geq 25\%$ s/ peso total de masa
Ralladura de limón	Quantum satis (según arte culinario)
Vino dulce, brandy, aguardiente de orujo (*)	Quantum satis (según arte culinario)
Azúcar glaseado	Quantum satis (según arte culinario)

(\*) En el Manual de Calidad se podrá autorizar el empleo, según arte culinario, de otras bebidas espirituosas, cuando se compruebe que no se desvirtúan las características específicas de calidad del producto.

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
  - 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
  - Sal

### **C) ZONA GEOGRÁFICA**

El área de elaboración de las tartas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago” abarca toda la Comunidad Autónoma de Galicia.

### **D) PRUEBA DEL ORIGEN**

#### **Controles**

Únicamente podrán dedicarse a la elaboración de las tartas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago”, los obradores que, estando inscritos en el registro creado al efecto, utilicen el método tradicional de elaboración recogido en este Pliego de Condiciones y en el

Manual de Calidad, documento en el que se recogerán las normas complementarias de aplicación.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas a las verificaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de comprobar que los productos que ostentan la Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago” cumplen los requisitos de este Pliego de Condiciones y del Manual de Calidad.

El órgano de control vigilará, de acuerdo con la capacidad productiva de los obradores y las materias primas adquiridas, las cantidades de producto amparado expedido por cada firma inscrita.

Los controles se basarán en inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis de las materias primas y del producto acabado.

En las instalaciones inscritas en los registros del órgano de control se podrán elaborar otros productos distintos de los amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago”, siempre y cuando por sus características no den lugar a confusión con los que son objeto de protección.

Con carácter general, las instalaciones que posean otras líneas de producción distintas de la del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones establecidas en el Manual de Calidad para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y la calidad de los amparados por la Indicación Geográfica.

### **Certificación**

Las tartas amparadas por esta indicación geográfica llevarán sobre su envase un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada, que

será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control, de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de Calidad.

Cuando se compruebe que el producto no se ha obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de Condiciones y los que se recojan en el Manual de Calidad, o presenten defectos o alteraciones sensibles, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago”.

En todo caso, la comercialización de estas tartas no amparadas por la Indicación geográfica deberá realizarse bajo la supervisión del órgano de control y de manera que se evite en todo momento su mezcla o confusión con el producto con derecho al uso de la Indicación geográfica.

## **E) MÉTODO DE OBTENCIÓN**

La elaboración de la Tarta de Santiago ha sido históricamente un proceso artesanal transmitido de generación en generación, que ha ido evolucionando en función del progreso tecnológico experimentado en los últimos años para atender las tendencias y exigencias del mercado, sin perder su propia identidad. Las técnicas empleadas en la fabricación tienden a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de las tartas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

El proceso consta de distintas fases según la forma de presentación del producto: con forro y sin forro.

### **Tarta de Santiago sin forro**

- a) Selección de la almendra: Una vez recibida la almendra se efectuará en los obradores de producción un control exhaustivo de la calidad del producto, rechazándose cualquier unidad defectuosa.

Únicamente podrán utilizarse almendras de primera calidad, limpias, sanas, sin materias extrañas, con 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 se utilizan en la elaboración.

- b) Molienda de la almendra: Una vez seleccionada la almendra, y repelada, si es el caso, pasa al molino donde se procede a su molienda al objeto de conseguir una harina fina.
- c) Pesado y mezcla: Una vez molida, se procede al pesado. Después se mezcla con el azúcar y se van añadiendo progresivamente los huevos, amasándose enérgicamente hasta conseguir una masa de textura fina. En ese momento podrá añadirse, según arte culinario, ralladura de limón y/o vino dulce, brandy o aguardiente de orujo.

En todo caso, las proporciones de los distintos ingredientes deberán respetar los límites recogidos en el apartado B) Descripción.

- d) Llenado: La masa se vierte en moldes de forma circular de distintos tamaños, según el formato que se desee realizar. Los moldes podrán ser previamente preparados con un antiadherente para favorecer el posterior desmoldeado una vez finalizada la cocción.
- e) Enhornado: Consiste en la introducción de los moldes llenos en el horno, que se habrá calentado previamente a una temperatura aproximada de 180 a 200 grados centígrados.
- f) Cocción: Una vez introducidos todos los moldes, se cerrará el horno, dejando un tiempo de cocción de unos 30 minutos, variable en función del grosor del producto.

- g) Enfriamiento: Finalizada la cocción y una vez retiradas las tartas del horno, se dejan enfriar un tiempo prudencial para facilitar la manipulación del producto de cara a su posterior decoración.
- h) Decoración: Una vez frío el producto, se decora cada tarta espolvoreando con un cernidor el azúcar glaseado sobre la plantilla con el logotipo de la Cruz de la Orden de Santiago que se incluye como anexo, quedando listas para su comercialización.
- i) Envasado y etiquetado: Las unidades amparadas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Tarta de Santiago”, serán expedidas al mercado envasadas y etiquetadas.

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.

En las etiquetas y envases utilizados deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención “Indicación Geográfica Protegida Tarta de Santiago”, además de los datos que con carácter general se establecen en la legislación vigente.

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. Sobre



dichos envases irá la etiqueta, contraetiqueta o precinto de garantía que servirá para la certificación del producto.

Para aumentar la duración del producto, en el Manual de Calidad se podrá autorizar la utilización en el envasado de atmósferas controladas o de sistemas de congelación, si se comprueba que la utilización de dichas técnicas no afecta negativamente a la calidad del producto.

### **Tarta de Santiago con forro.**

En la tarta con forro hay que distinguir entre la elaboración de la masa -según el método anteriormente descrito- y la del forro propiamente dicho.

Los forros representarán un máximo del 25% del peso respecto al total de la tarta forrada y se admitirán bajo dos composiciones o formatos:

- Forro de hojaldre, que se elaborará con harina de trigo, mantequilla, agua y sal.
- Forro de pasta brisa o masa quebrada, que se elaborará con harina de trigo, mantequilla, azúcar refinado (sacarosa), huevo entero, leche y sal.

La elaboración de la tarta con forro seguirá los pasos que a continuación se relacionan:

- En un recipiente se mezclan los ingredientes descritos durante aproximadamente 15 minutos hasta conseguir una pasta homogénea. Acto seguido, se coloca la masa sobre una mesa y se procede a su laminado con un rodillo u otro utensilio adecuado para, a continuación, proceder al forrado de los moldes.
- Una vez forrados los moldes, se procede al llenado, enhornado, cocción, enfriamiento y decoración según los pasos descritos en el método de elaboración para la tarta sin forro, si bien en este formato, al llevar forro, el tiempo de cocción se amplía hasta unos

45 minutos, variando en función del grosor. Posteriormente, al igual que en el caso de la tarta sin forro, se procederá al envasado y etiquetado.

## **F) VÍNCULO**

### *La almendra en Galicia*

A pesar de que apenas existen almendros en Galicia, el consumo y comercio de almendra puede atestiguar desde la Baja Edad Media, época en que ya era importada por vía marítima desde las tierras del Levante español. Su uso admitía dos variantes: el terapéutico –que tiene su origen en la farmacopea clásica- y como ingrediente gastronómico.

Por su escasez y carestía, la almendra fue un alimento consumido preferentemente por los más ricos, sobre todo como sobremesa, servicio que de por sí, solo estaba al alcance de unos pocos. Esta connotación de prestigio se mantuvo durante la segunda mitad del siglo XIX cuando la almendra comenzó a popularizarse y cristalizó lo que hoy se conoce como cocina tradicional gallega (fusión de la alta cocina y la gastronomía popular).

La tarta de Santiago hunde sus raíces en las tradiciones más antiguas de la alta repostería gallega. En ella, la almendra, unida a otros condimentos costosos como el azúcar, es un ingrediente fundamental y típico, hasta el punto que podría decirse que la profusión de dulces con almendra –producto que apenas se emplea en otras preparaciones más allá de las sobremesas- es algo distintivo de los postres de las mesas acomodadas gallegas al menos desde el siglo XVI. El uso de estos ingredientes distintos aportaba a quien lo ofrecía en su mesa una connotación inmediata de distinción social. En Galicia, su condición de ingrediente que aporta

refinamiento a cualquier plato y a cualquier dulce se mantiene incluso hoy en día.

Así, se documenta a lo largo de toda la Edad Moderna gallega la compra de la almendra cruda por parte de los mayordomos de instituciones y casas acomodadas, figurando, por ejemplo, en el arancel de precios que dicta el concejo de Santiago en 1754:

*“(...) que cada libra de almendra de 20 onzas se venda a 20 cuentos...que cada libra de confitura y almendra confitada se venda sin caja a 2 reales y con ella a tres y medio;(...)”*

lo que nos indica que, a pesar de su precio, es un producto con una oferta estable.

También se documenta en toda Galicia el consumo de especialidades que llevan almendra, como el *manjar blanco*, la almendra confitada y garrapiñada, el mazapán, los mantecados y bizcochos con almendra, los almendrados o las *almendriñas*.

Destaca también en Galicia el uso que se hizo de la almendra y sus productos derivados en la botica y enfermería del Hospital Real de Santiago de Compostela y en la enfermería del Colegio Mayor de Santiago Alfeo de la Universidad de Santiago de Compostela.

En los inventarios de la botica que se realizaron durante los siglos XVII, XVIII y XIX aparecen cantidades diversas de almendra, que era utilizada para elaborar aceites, fórmulas magistrales y otro tipo de productos.

En la enfermería del citado Colegio Mayor, consta en su cuenta de gastos:

*“En treze de abril ocho maravedíes de açúcar y ocho de almendras para un pisto...(1577);”*

o en los menús que se recetaban a los enfermos:

*“Recétasele al licenciado Juan García para su dolor de costado dos bizcochos para el desayuno, media libra de carnero y una fada para la comida, un par de huebos passados y una almendrada y un par de fadas para la çena...Santiago y noviembre, 8 de 1688”.*

### *El bizcocho de almendra o Tarta de Santiago*

Está ampliamente atestiguado el consumo de bizcochos y el uso de la almendra como ingrediente en las preparaciones reposteras a lo largo de la historia como un fenómeno común en toda la geografía gallega. Hay dificultades, sin embargo a la hora de precisar en qué momento bizcocho y almendras se presentan como un todo único. Los textos históricos informan del consumo de almendrados, “*manjar blanco*”, bizcochos con almendra, garrapiñados, leche de almendras, etc. Su estudio presenta como gran inconveniente las dificultades existentes para conocer su exacta composición, ya que hasta el siglo XIX las recetas se transmitieron oralmente.

Para comprender la especificidad de la Tarta de Santiago conviene no olvidar que se trata de un dulce asociado a las clases privilegiadas; se integra, por lo tanto, en lo que ahora denominamos alta cocina o, en este caso, alta repostería.

Procede de una sociedad -la del Antiguo Régimen (ss. XVI-XVIII)- altamente jerarquizada que impone esa diferenciación social en todos los aspectos de la vida, desde las relaciones personales a la alimentación, pasando por el vestido, la vivienda, etc. Así, vivir en un determinado lugar o en un tipo de vivienda concreto, vestir de una forma o comer unos determinados alimentos era símbolo de estatus y, por lo tanto, de pertenencia a un grupo social determinado.

De esta circunstancia deriva la existencia de dos líneas diferentes en nuestras tradiciones culinarias, la gastronomía popular y la perteneciente a las clases acomodadas, las cuales comenzaron a fundirse a finales del siglo

XX, de la mano del crecimiento de la burguesía y de la mejora del nivel de vida.

Hasta entonces, los grupos acomodados -nobleza, burguesía y eclesiásticos más pudientes- empleaban la comida como uno más de los aspectos de su vida sujetos a condicionantes de clase. Así, comían y servían a sus invitados alimentos restringidos al común de la población: caza, dulces ricos en azúcar, vinos de importación,... todo ello servido en elegantes servicios de mesa y adecuadamente presentado a los comensales.

En este contexto debe analizarse la historia de la Tarta de Santiago. Nace en las cocinas acomodadas en los siglos XVI al XVIII, cuando consumir productos exóticos –como ya se ha indicado- significaba tener riqueza y poder; servirlos a los huéspedes significaba honrarlos y, a un tiempo, confirmar su pertenencia al grupo social privilegiado.

La alta repostería gallega de los tiempos históricos se caracteriza por la omnipresencia de dos ingredientes: azúcar y almendra. Son exóticos y algo caros -aunque tampoco tanto a partir del siglo XVII- pero están disponibles en los mercados gallegos desde los tiempos medievales. Tienen la virtud de ser exclusivos -no aptos para todos los bolsillos- y de conferir aún en muy poca cantidad un carácter radicalmente diferente a las preparaciones.

Aquí radica el éxito de multitud de preparaciones con azúcar y almendra, que forman el corpus básico de la alta repostería gallega. De todas ellas, la Tarta de Santiago es posiblemente la más sencilla y económica; la almendra convirtió al bizcocho en un postre de prestigio, digno de las mejores mesas.

La noticia más antigua sobre la elaboración y consumo del bizcocho de almendra, hoy conocido como Tarta de Santiago, es algo imprecisa y debe ser tomada con precaución, pues se presenta con un nombre distinto al actual. 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. A ella respondió Bartolomé Vázquez Giráldez, bedel de la Universidad:

*“A la quinta pregunta dixo que no sabe de heçeso que aya abido açerca de la pregunta, mas de que en los esámenes se an permitido dar y se dan colaçiones y çenas según los que se an de graduar las an querido dar; y algunas dellas an sido eçesibas, como lo fueron las que se dieron por los liçenciados don Francisco Manuel y Juan Garçia y el doctor Leys y Patiño y otros, de los quales an dado abes y manjar blanco y **tortas reales** y otras cosas de que agora no tiene memoria”.*

Aunque no recibe el mismo nombre, el hecho de que esta torta real se elaborase con almendra molida, azúcar y huevos, todo ello cocido al horno y servido en una pieza o fragmentada en dos porciones individuales, confirma la teoría de que se trata del mismo dulce que hoy llamamos tarta de Santiago.

Igualmente, el recetario tradicional proporcionado por A. Cunqueiro y Araceli Filgueira Iglesias recoge un plato con nombre y elaboración similares, la *“Tarta real”*.

La primera información digna de fiabilidad es una de las recetas de bizcocho de almendras contenida en el *Cuaderno de confitería* que recopiló Luis Bartolomé de Leybar en torno a 1838. Tenía forma de pequeños bizcochos, pero la elaboración coincide, sin duda alguna, con las recetas tradicionales de la tarta compostelana:

*“Tomaranse dos docenas de almendras amargas y media libra de dulces y se calentarán en agua para quitarles mas fácilmente la cáscara y refrescarlas por un breve instante en agua natural. Se meterán en una servilleta para limpiarlas y enjuagarlas. Hecho esto se*

*molerán en un mortero de piedra, rociándolas de quando en quando para impedir que se conviertan en aceite con una yema de clara de huevo batida. Quando esten bien molidas se mezclaran con 6 claras de huevo frescas, bien batidas y espumosas añadiendo tres hiemas de huebo, media libra de azucar bien seco y pasado por el tambor y una cucharada de arina. Y todo bien mezclado y puesto en un perol se va distribuyendo sobre moldes en papel, hechos espresamente como a manera de cuadros imitados a los que suelen hacer para el chocolate y pulverizados de azucar con un poco de arina mezclado a fin de impedir que no se peguen a causa de la humedad aceitosa de la almendra, se meteran a cocer en un hornillo de hierro o en el que tienen los panaderos. El fuego ha de ser moderado tanto devaxo como encima para que recivan un hermoso color de cocidos. Se sacarán del horno para dividirlos o se piegara a propósito interin estan calientes”.*

Este mismo tratado incluye otra composición muy parecida pero recubierta de azúcar molido, denominada *tarta de almendras*.

*El confitero y el pastelero. Libro muy útil para los jefes de casa, fondistas y confiteros*, de Eduardo Merín –publicado en Ferrol en 1893- proporciona una segunda receta de este dulce, que bajo el nombre de “*Tarta de almendra*”, se adorna ya con una suave capa de azúcar molida:

*“Se ponen tres huevos enteros en su peso, colocando en el otro platillo una cantidad de harina al fiel.*

*Después se quitan los huevos y se llena el platillo de manteca fresca hasta el fiel también. Por último se pone otra cantidad de azúcar molida del mismo peso que los anteriores.*

*Las tres sustancias, harina, manteca y azúcar se amasan bien. Después se mondan en agua hirviendo tres onzas de almendras y*

*se muelen en un mortero con raspaduras de corteza de limón, uniendo además los huevos en crudo.*

*Entonces se incorporan las dos masas; la de harina, manteca y azúcar, y la de almendra, huevo y limón.*

*Se revuelve mucho y amasa para que se mezcle todo, resultando un solo compuesto consistente.*

*Se mete en una tartera por el interior con manteca fresca y se echa dentro de la masa, poniendo la cobertura y colocando el recipiente entre dos fuegos mansos hasta su cocción.*

*Se sirve y se reviste de azúcar molida”.*

Como puede verse, estas dos preparaciones son bastante diferentes, pues mientras la primera emplea únicamente almendras, huevos y azúcar para dar consistencia al bizcocho que se coloca sobre una base, la de Merín, en cambio, suprime esta base incorporando la harina en la confección del bizcocho, siguiéndose hoy ambos procedimientos en distintos obradores. Cabe pensar, sin embargo que, por el título de la obra de Merín, ésta parece dirigida a profesionales de la confitería o a maestros obradores de un cierto tamaño, y optase por suprimir la masa hojaldrada que sirve de base, cuya conservación es más difícil que la del bizcocho.

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.



Otro indicio de su presencia desde antiguo en las mesas gallegas es la existencia de múltiples variantes de la receta que han sido transmitidas oralmente de generación en generación en hogares y obradores.

Las siguientes noticias impresas nos remiten ya a las antologías culinarias de Picadillo -*La cocina práctica*, de 1905- y a toda la literatura sobre este tema publicada en el siglo XX, que recoge las diversas variantes de este dulce, haciendo hincapié en su carácter típico y tradicional. Especial mención merecen por su proyección la obra de Álvaro Cunqueiro y Araceli Filgueira y, más recientemente, la *Repostería en Galicia: sobremesas e outras lambetadas de onte a hoxe*, de Fina Casalderrey y Mariano García, donde se expone y contextualiza históricamente la tradición de esta repostería gallega y se recoge un buen número de recetas. También en esta obra se incluye la noticia de que Don Ramón María del Valle Inclán acudía, en 1938, al desaparecido restaurante Victoria, de Santiago, a degustar su tarta de almendra.

Respecto a los tratados gastronómicos generales, es necesario precisar que Ángel Muro, autor del *Diccionario general de cocina*, de 1892, recoge también una receta de la “torta de almendras”.

En el siglo XX, la “Tarta de Santiago” se introduce de modo progresivo en los tratados culinarios españoles donde suele calificarse como producto de la repostería gallega tradicional.

Las informaciones recogidas de los actuales propietarios de centenarias confiterías gallegas, donde la almendra se trabaja según las recetas de los fundadores, confirman la historia de muchas de sus preparaciones que aún hoy se elaboran siguiendo esas pautas. En estos establecimientos tradicionales, la tarta de almendra conocida como “tarta de Santiago” se confecciona siguiendo fórmulas establecidas cuando menos a finales del siglo XIX: confitería Tábora de Silleda, Docería Rábade de Betanzos, La Gran Antilla de A Coruña, o la compostelana y recientemente desaparecida Casa Mora. En Santiago existe así mismo memoria de establecimientos hoy

ya desaparecidos cuyas tartas de Santiago gozaron de especial reconocimiento como la confitería conocida como “de César” situada en el Cantón do Toural. Otro tanto puede decirse de la tarta de Santiago que elaboran las monjas compostelanas de San Paio de Antealtares, que aún hoy no han plasmado en ningún escrito el secreto de su especialidad más renombrada.

El interés por servir mejor a su clientela y por hacer un producto de calidad que a la vez resultase atractivo, se encontraba posiblemente entre los objetivos de José Mora Soto –fundador de la compostelana *Casa Mora*– cuando en 1924 adornó sus tartas de almendra con una silueta de la Cruz de Santiago. Según sus descendientes, buscaba dar un toque distinto a un producto tradicional, típico de la ciudad y especialidad de la casa. Esta idea alcanzó un gran éxito al unir un producto tradicional como la tarta a un símbolo inequívoco de la ciudad, la Cruz de Santiago. La iniciativa fue seguida pronto por otros obradores compostelanos y al hilo de la creciente fama de esta especialidad, se difundió por toda Galicia.

Como una prueba mas de la vinculación de esta sobremesa con nuestra Comunidad Autónoma, sirva decir que el “*Inventario español de productos tradicionales*”, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996, la recoge como producto típicamente gallego en la sección dedicada a los productos de pastelería.

La popularización de la peregrinación a Santiago a través de las distintas rutas jacobeanas, particularmente en los últimos lustros, ha traído a la capital, y en general a la Comunidad Autónoma, multitud de visitantes, tanto españoles como de otros países, lo que ha servido para divulgar el conocimiento de este producto típico de la repostería gallega fuera de sus fronteras.

La divulgación universal de este dulce es también fruto del buen hacer de los obradores gallegos en general, y compostelanos en particular, que supieron conservar las recetas heredadas. Sólo la cuidadosa atención a la

calidad de los ingredientes y el esmero en la elaboración garantizan la conservación de las virtudes y sabores tradicionales de esta sobremesa y hacen de ella algo apetecible para todo tipo de público.

## **G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

Nombre: Instituto Galego de Calidade Alimentaria (Ingacal).

Dirección: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 baixo. 15703 Santiago de Compostela.

Teléfono: (34) 981 54 00 55

Fax: 981 54 00 18

Correo electrónico: [sxca.agri@xunta.es](mailto:sxca.agri@xunta.es)

## **H) ETIQUETADO**

Las tartas comercializadas al amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago”, tras su certificación como aptas de acuerdo con las prescripciones de este Pliego de Condiciones y del Manual de Calidad, deben llevar sobre 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 Protegida, que se adjunta como anexo. Tanto en las etiquetas comerciales como en las contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago”.

#### **D) REQUISITOS LEGISLATIVOS**

Ley 2/2005, do 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.

Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas del sector alimentario y sus consejos reguladores.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de junio, 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 de las Indicaciones Geográficas Protegidas y la oposición a ellas.

## SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA



# LOGOTIPO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

## TARTA DE SANTIAGO



PANTONE 469



PANTONE 471

TIPOGRAFÍAS: Lunal ITC TT Bold  
Myriad Roman

## EMBLEMA DE LA CRUZ DE SANTIAGO QUE ADORNA LAS TARTAS

