

Universitaria convocó becas para la realización de estudios de especialización en el ámbito de la interpretación musical en el año académico 2009-2010.

Valoradas las solicitudes y elevada la propuesta de concesión de estas becas por la comisión constituida según el artículo sexto de la orden de convocatoria, la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria

#### DISPONE:

Primero.-Conceder las citadas becas a los solicitantes que se relacionan en el anexo I a esta orden.

Segundo.-Denegar las citadas becas a los solicitantes que se relacionan en el anexo II, por las causas que se indican.

Tercero.-El/La becario/a remitirá a la Dirección General de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa (edificio administrativo San Caetano, s/n - bloque 2, 2º andar, 15781 Santiago de Compostela), en el plazo de 10 días contados desde la publicación de esta orden, la documentación recogida en el punto 3º del artículo 7 de la orden de convocatoria. Transcurrido este plazo sin que se aporte la citada documentación, se considera al/a la interesado/a desistido/a de su petición y decaído/a del derecho a la beca concedida.

Cuarto.-Contra esta orden los interesados podrán interponer recurso potestativo de reposición ante el conselleiro de Educación y Ordenación Universitaria en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la publicación en el *Diario Oficial de Galicia*, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, o bien directamente recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses, ante la sala de lo contencioso-administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Galicia, de conformidad con la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso-administrativa.

Santiago de Compostela, 31 de diciembre de 2009.

Jesús Vázquez Abad  
Conselleiro de Educación y Ordenación  
Universitaria

#### ANEXO I Lista de concesiones

##### Solicitantes

Álvarez Martínez, Andrea  
Blanco Pascual, Marta  
Figueira Domínguez, Javier Guzmán  
Lagares Abeal, Antonio  
Lago Soto, Pablo  
López Jorge, Manuel  
López Sucunza, Aida  
Lozano Beceiro, Aida

#### ANEXO II Lista de denegaciones

| Solicitantes             | Causas de exclusión                       |
|--------------------------|---|
| López Rubal, Blanca      | No cumplir el requisito del artículo 4.1º |
| Lorenzo Gabeiras, Tamara | No cumplir el requisito del artículo 4.1º |

#### CONSELLERÍA DEL MEDIO RURAL

*Orden de 10 de febrero de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de la indicación geográfica protegida Tarta de Santiago y de su Consejo Regulador, se nombra el Consejo Regulador provisional y se da publicidad al pliego de condiciones del producto.*

Una vez completado el expediente para la tramitación de la solicitud de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen y de las Indicaciones Geográficas Protegidas correspondiente a la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*, fue trasmitido a los servicios de la Comisión Europea.

El Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, establece en su artículo 4 que, una vez remitido el expediente a la Comisión Europea, por orden del titular de la consellería competente según la naturaleza del producto, se aprobará el Reglamento de la denominación y de su Consejo Regulador, que será publicado en el DOG, a fin de que alcance la protección nacional transitoria a la que se refiere el artículo 5.6º del Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo.

Igualmente, según el citado decreto, dicha orden recogerá también el nombramiento, de acuerdo con las propuestas del sector, de los miembros del Pleno del Consejo Regulador, que tendrá carácter provisional y estará encargado de la puesta en marcha de la indicación geográfica hasta la celebración del proceso electoral por el que se constituya un nuevo órgano de gestión.

Por otra parte, el 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 posterior publicación, establece en su artículo 12º la posibilidad de la concesión de una protección nacional transitoria a partir de la fecha de transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea, procediendo para ello a la publicación del pliego de condiciones del producto en el BOE. Sin embargo, dado que el pliego inicialmente tramitado a los servicios de la Comisión Europea publicado en el DOG del 8 de enero de 2007 como anexo de la orden de esta consellería de 29 de diciembre de 2006- sufrió diversos cambios durante

su tramitación, la Administración general del Estado exige la publicación en el *Diario Oficial de Galicia* de la versión final del pliego de condiciones sobre la que se solicita la protección nacional transitoria, para que pueda luego ser publicada en el *Boletín Oficial del Estado*.

Por lo expuesto, conforme a las dos normas señaladas, resulta necesario publicar en el DOG el Reglamento de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* y de su Consejo Regulador, y publicar su pliego de condiciones en ambos diarios oficiales.

En su virtud, a propuesta del sector, teniendo en cuenta las consideraciones expuestas y lo dispuesto en el artículo 4 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores,

#### DISPONGO:

Artículo 1º.-*Aprobación del Reglamento de la indicación geográfica protegida Tarta de Santiago y de su Consejo Regulador.*

Se aprueba el Reglamento de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* y de su Consejo Regulador, que figura como anexo I a esta disposición, a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 4 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, para alcanzar la protección nacional transitoria establecida en el artículo 5.6º del R (CE) 510/2006, una vez que la solicitud de registro fue transmitida a la Comisión Europea.

Artículo 2º.-*Publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida Tarta de Santiago.*

Se da publicidad, mediante su publicación, a la última versión del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*, actualmente pendiente de inscripción definitiva en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas, sobre la que se solicita la protección nacional transitoria. Dicho pliego de condiciones figura como anexo II de esta orden.

Artículo 3º.-*Nombramiento del Consejo Regulador provisional.*

Se nombra, a propuesta del sector, el Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*, con carácter provisional hasta que se celebren elecciones en la forma determinada en la normativa vigente.

Queda formado por los miembros siguientes:

Presidente: Manuel Iglesias García.

Vocales:

-Orlando Vázquez Fernández.

-Emilio Santasmarinas Raposo.

-Celestino Graña Pena.

-Joaquín Rodríguez Piñeiro.

-Ángeles Garrido Cachafeiro.

#### Disposición transitoria

Única.-La utilización del logotipo europeo al que se refiere el artículo 22 del Reglamento de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*, que figura en el anexo I de esta orden, queda supeditada al registro definitivo de la indicación geográfica en el registro europeo de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas.

#### Disposiciones finales

Primera.-Conforme a lo establecido en el artículo 12 del Real decreto 1069/2007, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario, se remitirá al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*, para proceder a su publicación en el BOE y alcanzar la protección transitoria en el territorio del Estado.

Segunda.-Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 10 de febrero de 2010.

Samuel Jesús Juárez Casado  
Conselleiro del Medio Rural

#### ANEXO I

#### Reglamento de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* y de su Consejo Regulador

#### CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º.-*Base legal de la protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, quedan amparadas con la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* las tartas que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su elaboración y comercialización los requisitos exigidos por éste, por el pliego de condiciones comunicado a la Unión Europea y por la legislación vigente.

Artículo 2º.-*Extensión de la protección.*

La indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* quedará protegida frente a un uso distinto al regulado en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector

alimentario y sus consejos reguladores; en este reglamento y demás normativa concordante.

#### Artículo 3º.-*Órganos competentes.*

1. La defensa de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad del producto amparado, quedan encomendados al Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*, al Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria (Ingacal), a la Xunta de Galicia, al Gobierno de España y a la Comisión Europea, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El órgano de control y certificación para los productos de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* es el Ingacal, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1º c) de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el artículo 66 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

#### Artículo 4º.-*Manual de calidad.*

La consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del Pleno del Consejo Regulador, el programa de control, las instrucciones técnicas y los formatos relativos al proceso de control y certificación de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*, que serán integrados en el Manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, en adelante Manual de calidad.

### CAPÍTULO II

#### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y ELABORACIÓN

#### Artículo 5º.-*Producto amparado.*

1. El producto amparado por la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* es un dulce tradicional gallego, cuyos componentes básicos son almendras, azúcar y huevo, empleados en las proporciones y según las condiciones que se definen en este reglamento y en el pliego de condiciones del producto.

2. Las características organolépticas que definen este producto son las siguientes:

-Forma: redonda con cubierta de azúcar glasé donde figurará la cruz de la Orden de Santiago como señal 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.

3. Existen dos presentaciones básicas: tarta forrada o con base y tarta sin forrar. A la vez, cada una de estas presentaciones admitirá distintos formatos en función del tamaño de la tarta a realizar.

4. En cuanto a los ingredientes y sus cantidades, se establecen las siguientes condiciones:

a) Por lo que se refiere a la tarta sin forro o al cuerpo de la tarta, en el caso de las forradas, serán los siguientes:

| Componente                               | Contenido                                   |
|--|---|
| Almendras de primera calidad             | ≥ 33% sobre el peso total de la masa        |
| Azúcar refinado (sacarosa)               | ≥ 33% sobre el peso total de la masa        |
| Huevo                                    | ≥ 25% sobre el peso total de la masa        |
| Ralladura de limón                       | <i>Quantum satis</i> (según arte culinaria) |
| Vino dulce, brandy, aguardiente de orujo | <i>Quantum satis</i> (según arte culinaria) |
| Azúcar glasé                             | <i>Quantum satis</i> (según arte culinaria) |

De acuerdo con lo establecido en el artículo 7º, en el manual de calidad se podrá autorizar el empleo, según arte culinario, de otras bebidas espirituosas.

b) En cuanto a 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, en el que los 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.

5. Las tartas deberán presentar las características físicas y organolépticas descritas en este artículo. Las que no reúnan dichas características no podrán ser comercializadas bajo el amparo de la indicación geográfica.

#### Artículo 6º.-*Zona de elaboración.*

La zona de elaboración de las tartas amparadas por la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* abarca todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

#### Artículo 7º.-*Proceso de elaboración.*

1. Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos que, con carácter general, exige la legislación vigente, las técnicas empleadas en la elaboración de la *Tarta de Santiago* deben tender a obtener productos de la máxima calidad, manteniéndose 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), de acuerdo con lo que se establece en los párrafos siguientes.

2. En la *Tarta de Santiago* sin forro el proceso consta de las siguientes fases:

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

Únicamente se podrán utilizar almendras de primera calidad, limpias, sanas, sin materias extrañas, con un contenido en grasa superior al 50% medido sobre el producto con piel. Esta última especificación la

cumplen generalmente las variedades de origen mediterráneo (entre ellas comuna, marcona, mollar, largueta y planeta) que son las almendras habitualmente utilizadas en la elaboración del producto amparado por esta indicación geográfica.

b) Molienda de la almendra: una vez seleccionada la almendra, y repelada, en su caso, pasa al molino donde se procede a su molienda con el objeto de conseguir una harina fina.

c) Pesado y mezcla: una vez molidas, se procede al pesado de las almendras. Después se mezclan con el azúcar y se van añadiendo progresivamente los huevos, amasándose enérgicamente hasta conseguir una masa de textura fina. En ese momento se podrá añadir, según arte culinario, ralladura de limón y/o vino dulce, brandy o aguardiente de orujo. 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 todo caso, las proporciones de los distintos ingredientes deberán respetar los límites recogidos en el artículo 5º.

d) Relleno: la masa se vierte en moldes de forma circular y de distintos tamaños, según el formato que se desee realizar. Los moldes podrán ser previamente preparados con un antiadherente para favorecer el posterior desmoldado, una vez finalizada la cocción.

e) Horneado: 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 con la silueta de la cruz de la Orden de Santiago espolvoreando con un cernidor el azúcar glasé sobre una plantilla con el formato que se incluye como anexo I de este reglamento.

3. En la tarta con forro se distingue entre la elaboración de la masa -según el método anteriormente descrito- y la del forro propiamente dicho.

Los forros podrán ser de hojaldre o de pasta brisa, de acuerdo con lo establecido en el apartado 4 del artículo 5º.

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

a) En un recipiente se mezclan los ingredientes descritos durante aproximadamente 15 minutos hasta conseguir una pasta homogénea. A continuación, se coloca la masa sobre una mesa y se procede a su lami-

nado con un rodillo u otro utensilio adecuado, para luego realizar el forrado de los moldes.

b) Una vez forrados éstos, se procede al relleno, horneado, cocción, enfriamiento y decoración según los pasos descritos en el método de elaboración para la tarta sin forro, aunque en este formato, al llevar forro, el tiempo de cocción se amplía hasta unos 45 minutos, variando en función del grosor. Posteriormente, igual que en el caso de la tarta sin forro, se procederá al envasado y etiquetado.

#### Artículo 8º.-*Envasado.*

1. Las unidades de producto amparadas por la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* serán expeditas al mercado envasadas y etiquetadas.

El envasado deberá efectuarse en las instalaciones de elaboración, que estarán inscritas en el registro al que se refiere el artículo 15º.

2. Los envases empleados deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada unidad, debiendo utilizarse, además, materiales adecuados para favorecer una correcta conservación y transporte del producto. Sobre dichos envases irá la etiqueta, contraetiqueta o precinto de garantía que identifica al producto amparado por esta indicación geográfica.

3. 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, siempre que la utilización de dichas técnicas no afecte negativamente a la calidad del producto.

### CAPÍTULO III

#### CONTROL Y CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

#### Artículo 9º.-*Autocontrol.*

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad en primera instancia de los operadores inscritos en el registro de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*. Estos operadores deberán contar en su proceso de elaboración con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa de este, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de este reglamento y del manual de calidad.

#### Artículo 10º.-*Control y certificación.*

1. El Ingacal realizará el control y certificación de las tartas acogidas a la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones y sus productos estarán sometidas al control llevado a cabo por el Ingacal. El objetivo será verificar que los productos que ostenten la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* cumplen los requisitos de este reglamento y demás normativa aplicable.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las instalaciones de los obradores, revisión de la docu-

mentación y análisis de la materia prima y del producto acabado.

4. El proceso de control y certificación implicará la toma de muestras aleatoria del producto, que se someterán al análisis de sus características. El órgano de control, a la vista del resultado de los análisis así como de los demás datos relativos al producto, resolverá lo que proceda en relación con la certificación.

5. En el manual de calidad se recogerán las normas que permitan el perfecto control de las tartas, e incluso también de las partidas defectuosas o no certificadas, garantizando el origen y calidad del producto amparado por la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*.

6. En las instalaciones inscritas en el registro del Consejo Regulador 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 la protección. Las industrias que manipulen o elaboren estos productos distintos de las tartas acogidas a la indicación geográfica protegida lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, garantizando en todo momento la efectiva separación de las tartas con indicación geográfica protegida del resto de las producciones. Igualmente, estarán sometidas a las inspecciones que se establezcan para controlar estos productos y garantizar el origen y calidad de los productos amparados por la indicación geográfica.

7. Las tartas amparadas por la indicación geográfica protegida con destino al consumo llevarán sobre su envase una contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa que será controlada por el Ingacal, de acuerdo con las normas establecidas en el manual de calidad. Dicho distintivo, que incluirá el logotipo de la indicación geográfica protegida que se recoge en el anexo II de este reglamento, será colocado, en todo caso, antes de la expedición del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

#### Artículo 11º.-*Producto no certificable.*

1. En el caso de que se constate cualquier tipo de incumplimiento en las características de las tartas, o que en su elaboración, envasado, acondicionamiento o conservación no se cumplieren los preceptos de este reglamento, del manual de calidad y de las demás disposiciones legales que les afecten, las tartas no podrán ser comercializadas bajo el amparo de la indicación geográfica protegida. En este caso, el órgano de control podrá levantar una no conformidad, que será comunicada al interesado para que la corrija en el plazo que se establezca. Antes de la finalización de ese plazo, el interesado deberá comunicar al órgano de control las medidas correctoras adoptadas. Sin perjuicio de lo anterior, cuando las irregularidades detectadas así lo aconsejen, el órgano de control podrá suspender temporalmente la certificación hasta que la empresa adopte las medidas correctoras nece-

sarias, sin que esta suspensión tenga carácter de sanción.

2. Cuando las irregularidades detectadas por el órgano de control puedan ser constitutivas de infracción, éste dará cuenta de los hechos a la consellería competente en materia de agricultura para la incoación, si procede, del correspondiente expediente sancionador.

3. Las tartas que el órgano de control no considere aptas para ser amparadas, además de perder el derecho al uso de la denominación, deberán permanecer inmovilizadas y perfectamente identificadas, bajo su supervisión. El órgano de control vigilará en todo momento el destino de esas tartas que, en ningún caso, podrán ser protegidas con la indicación geográfica.

4. Las tartas a las que se refiere el párrafo 3 anterior podrán ser utilizadas para obtener otros productos o para consumo directo siempre que la alteración o defecto no constituyan un peligro para el consumo. En ese caso podrán comercializarse sin el amparo de la indicación geográfica protegida y siempre bajo la supervisión del órgano de control, empleando en todo caso otras marcas distintas de las autorizadas para el producto protegido.

#### Artículo 12º.-*Control de la producción.*

El órgano de control verificará la coherencia entre la cantidad de producto amparado por la indicación geográfica protegida expedida al mercado por cada firma inscrita, su capacidad productiva y las materias primas adquiridas.

#### Artículo 13º.-*Declaraciones para el control.*

1. Con objeto de poder controlar la elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias, en su caso, y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de las tartas amparadas, las personas físicas y jurídicas titulares de las instalaciones inscritas vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Deberán llevar un libro de control, según modelo recogido en el manual de calidad, en el que figurarán los siguientes datos:

-Diariamente, el número de hornadas y la cantidad de producto elaborado, con especificación de los distintos formatos, y las ventas efectuadas;

-Las adquisiciones de almendra y su procedencia, así como sus consumos diarios;

-Cualquier otra especificación que el órgano de control pueda considerar necesaria para un adecuado control del producto.

b) Asimismo, y en los primeros 15 días de cada mes, presentarán al órgano de control una declaración donde se reflejen todos los datos del mes anterior, siendo suficiente una copia de los asientos que figuren en el mencionado libro de control.

2. Las declaraciones a las que se refiere el párrafo 1 de este artículo no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

#### Artículo 14º.-*Circulación del producto.*

Toda expedición de tartas con derecho a la protección que se realice antes de su etiquetado reglamentario entre personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de obradores, aunque pertenezcan a la misma razón social, deberá ir acompañada por un volante de circulación, tal y como se tenga establecido en el manual de calidad, además de la documentación requerida por la legislación vigente.

#### CAPÍTULO IV REGISTRO DE OBRADORES

#### Artículo 15º.-*Características del registro de obradores.*

1. El Consejo Regulador llevará un registro de obradores, que estará a disposición del órgano de control. En este registro se inscribirán los obradores que, estando situados en la zona de elaboración y reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento y en el manual de calidad, quieran elaborar tartas bajo el amparo de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*.

2. En la inscripción figurarán los siguientes datos:

-Nombre o razón social de la persona física o jurídica titular de las instalaciones;

-Dirección o domicilio social;

-Localidad o lugar, parroquia y municipio donde estén situadas sus instalaciones;

-Capacidad de elaboración;

-En el caso de sociedades, inscripción registral y el nombre del gerente o responsable;

-Si la empresa no es propietaria de los locales e instalaciones se hará constar en la solicitud de inscripción, acreditando documentalmente esta circunstancia y el título de uso, así como la identidad del propietario;

-Cuantos otros datos sean necesarios para la calificación, localización y correcta identificación de los obradores que se pretendan inscribir.

#### Artículo 16º.-*Procedimiento para la inscripción en el registro de obradores.*

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, aportando los datos, la documentación y los comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, utilizando los impresos que se establezcan en el manual de calidad.

2. Formulada la petición, las solicitudes se transmitirán al órgano de control, a efectos de comprobar el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la inscripción.

3. En su caso, tras el informe favorable del órgano de control, el Consejo Regulador entregará a la persona interesada un certificado acreditativo de la inscripción.

4. De acuerdo con lo establecido en el párrafo 5 del artículo 8 del Decreto 4/2007, el órgano de control denegará de forma motivada la inscripción de aquellas personas solicitantes que no cumplieren los requisitos establecidos, lo cual será comunicado a la persona interesada por el Consejo Regulador. Contra esta decisión podrá interponerse recurso de alzada ante la consellería competente en materia de agricultura.

5. La inscripción en estos registros no exime a las personas interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente y, particularmente, en el registro de industrias agrarias, lo que deberá acreditarse con anterioridad a la inscripción en el registro del Consejo Regulador.

#### Artículo 17º.-*Vigencia y renovación de las inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en el registro de obradores será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos impuestos por las normas de la indicación geográfica y demás normativa de aplicación, debiendo comunicarse cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. El Consejo Regulador podrá suspender provisional o definitivamente las inscripciones cuando sus titulares no se atengan a tales prescripciones, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

2. Las inscripciones en el registro de obradores se renovarán cada 2 años. El órgano de control hará las comprobaciones oportunas para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

#### Artículo 18º.-*Baja en el registro de obradores.*

1. La baja en este registro puede ser voluntaria o consecuencia de la incoación y resolución de un expediente. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un año para proceder a una nueva inscripción. Esta limitación no será aplicable en el caso de cambio de titularidad.

2. Quien sea dado de baja en el registro de obradores deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo Regulador.

#### CAPÍTULO V

##### DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LAS PERSONAS INSCRITAS

#### Artículo 19º.-*Derecho al uso de la indicación geográfica.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de obradores tendrán derecho a destinar su producción a ser amparada por la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*.

2. Sólo podrá aplicarse la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* a las tartas procedentes de

las instalaciones inscritas en el registro de obradores que estén elaboradas conforme a las normas recogidas en este reglamento y en el manual de calidad y que reúnan las características recogidas en el artículo 5º.

3. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 23º.3, el derecho al uso de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* y de sus símbolos, anagramas o logotipo, en propaganda, publicidad, documentación, precintos y etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el registro de obradores del Consejo Regulador.

#### Artículo 20º.-*Obligaciones generales.*

1. Por el mero hecho de la inscripción en el registro de obradores las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento, así como en el manual de calidad. También estarán sometidas a los acuerdos que, dentro de sus competencias, adopten la consellería competente en materia de agricultura, el Consejo Regulador y el órgano de control.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas inscritas deberán estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas sus inscripciones.

3. Las personas físicas y quienes representen a las personas jurídicas inscritas en el registro de obradores del Consejo Regulador están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fuesen nombradas.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 31.4º, el incumplimiento de lo indicado en los puntos 1 a 3 anteriores podrá comportar la suspensión por un período de hasta un año en los derechos del inscrito, después de la decisión del Pleno del Consejo Regulador, tras la instrucción del correspondiente expediente. La reiteración de la misma falta podrá ocasionar la baja definitiva. La resolución de suspensión o baja podrá ser recurrida ante la consellería competente en materia de agricultura.

#### Artículo 21º.-*Marcas, nombres comerciales y razones sociales.*

1. La utilización por las personas inscritas en el registro de obradores de marcas, nombres comerciales y razones sociales se ajustará a lo dispuesto en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

2. Además, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 6 del artículo 9º de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el apartado 3 del artículo 12º del Decreto 4/2007, de 18 de enero, las marcas comerciales que se utilicen en productos amparados por la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* no podrán ser utilizadas en otras tartas de similares

características que no estén acogidas a su protección.

#### Artículo 22º.-*Etiquetado.*

1. Las etiquetas de los productos amparados por la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* se ajustarán, con carácter general, a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de etiquetado, así como a lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. En las etiquetas comerciales de las tartas amparadas, que deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, figurará siempre de modo destacado la mención indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* y, optativamente, su logotipo y el identificador europeo de las indicaciones geográficas protegidas, además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación vigente.

#### Artículo 23º.-*Logotipo de la indicación geográfica.*

1. El Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* adoptará como logotipo el que figura en el anexo II de este reglamento.

2. En el exterior de los locales de las empresas inscritas deberá figurar, en un lugar destacado, una placa donde se reproduzca el logotipo de la indicación geográfica protegida, de acuerdo con lo que se establece en el manual de calidad.

3. Los establecimientos de venta al por menor y los de restauración que comercialicen producto amparado podrán utilizar el logotipo de la indicación geográfica para identificar los productos acogidos a su protección, haciéndolo siempre de forma que no dé lugar a la confusión del consumidor y de acuerdo con las normas que se recojan en el manual de calidad.

### CAPÍTULO VI EL CONSEJO REGULADOR

#### Artículo 24º.-*Naturaleza y ámbito competencial.*

1. El Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* es una corporación de derecho público a la que se atribuye la gestión de la indicación, con las funciones que determina la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores y demás normativa que le sea de aplicación. Tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. El ámbito competencial del Consejo Regulador está limitado a los productos protegidos por la indicación -en cualquiera de sus fases de elaboración, envasado, almacenamiento, circulación y comercialización -y a las personas inscritas en su registro.

3. El Consejo Regulador actuará en régimen de derecho privado, ejerciendo toda clase de actos de administración y gestión, salvo en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en que deberá sujetarse al derecho adminis-

trativo. A estos efectos, de acuerdo con el artículo 32.5º del Decreto 4/2007, de 18 de enero, se entiende que están sujetas a derecho administrativo las actuaciones del Consejo Regulador en materia de gestión del registro, de gestión y régimen de cuotas, la aprobación de etiquetas y la autorización de marcas, el régimen electoral y el régimen disciplinario, así como la responsabilidad patrimonial que derive de sus actuaciones sujetas a derecho administrativo.

4. La tutela administrativa sobre el Consejo Regulador la ejercerá la consellería competente en materia de agricultura. En base a esto, la actividad del Consejo Regulador está sometida al control de la administración, de acuerdo con lo establecido en los artículos 18º a 21º de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en los artículos 30º a 33º del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

5. Conforme con los párrafos 3 y 4 anteriores, las decisiones que adopten los órganos de gobierno del Consejo Regulador cuando ejerzan potestades administrativas podrán ser impugnadas ante la persona titular de la consellería competente en materia de agricultura en la forma y plazos establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común.

#### Artículo 25º.-*Órganos de gobierno del Consejo Regulador.*

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son el Pleno, la Presidencia, la Vicepresidencia y la Comisión Permanente.

Además, el Pleno podrá crear comisiones para tratar o resolver asuntos específicos.

#### Artículo 26º.-*El Pleno: composición y funciones.*

1. El Pleno está constituido por cinco vocales, elegidos democráticamente por y entre los titulares de los obradores inscritos en el registro del Consejo Regulador.

2. El Pleno actuará bajo la dirección de la persona que ejerza la Presidencia, que también formará parte de él, y contará con la asistencia, con voz pero sin voto, del secretario o secretaria del Consejo Regulador.

3. La consellería competente en materia de agricultura podrá designar hasta dos personas que actuarán como delegadas de la Administración y que asistirán a las reuniones del Pleno con voz pero sin voto.

4. El régimen de funcionamiento y las funciones del Pleno, así como los derechos y deberes de sus miembros, serán los contenidos en el capítulo IV del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

#### Artículo 27º.-*La Presidencia.*

1. La Presidencia del Consejo Regulador será ejercida por la persona que elija el Pleno, con el voto favorable de la mayoría de sus miembros.

2. El presidente o presidenta no tiene por qué contar con la condición previa de vocal. En el caso de

que así fuese, dejará su vocalía, que será ocupada por su sustituto legal, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

3. Las funciones de la Presidencia así como las causas de cese de su titular y demás cuestiones relativas a este órgano serán las recogidas en el citado Decreto 4/2007, de 18 de enero.

#### Artículo 28º.-*La Vicepresidencia.*

1. El Consejo Regulador contará con una Vicepresidencia, que será ostentada por la persona elegida por y entre los vocales del Pleno.

2. La persona que ejerza la Vicepresidencia sustituirá al presidente o presidenta en los casos de ausencia, enfermedad o vacante.

3. La Vicepresidencia ejercerá, además, aquellas funciones que le sean delegadas por la Presidencia.

#### Artículo 29º.-*La Comisión Permanente.*

1. La Comisión Permanente estará formada por las personas que ostenten la Presidencia y la Vicepresidencia y, si así lo decide el Pleno, por uno o varios de sus vocales.

2. El Pleno del Consejo Regulador establecerá cuáles son los cometidos específicos que se le encargan. Todas las resoluciones que adopte la Comisión Permanente le serán comunicadas al Pleno en la primera reunión que éste celebre.

#### Artículo 30º.-*El personal del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* podrá contar con el personal necesario, contratado en régimen de derecho laboral, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27º del Decreto 4/2007, de 18 de enero. En la contratación de personal adaptará su actuación a la Ley 10/1996, de 5 de noviembre, de actuación de entes y empresas en las cuales tenga participación mayoritaria la Xunta de Galicia, en materia de personal y contratación. También podrá firmar acuerdos y contratos con el Ingacal para que éste le preste los servicios que libremente decidan en relación con las funciones y actividades del Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador contará con un secretario o secretaria, designado/a por el Pleno, que tendrá como cometidos específicos los señalados en el párrafo 2 del artículo 28º del citado Decreto 4/2007, de 18 de enero. La persona que ocupe la secretaría podrá pertenecer a la plantilla del consejo o estar adscrito a la del Ingacal.

### CAPÍTULO VII

#### RÉGIMEN ECONÓMICO Y CONTABLE

#### Artículo 31º.-*Recursos económicos.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá contar con los recursos económicos establecidos en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria galle-



ga, así como en su reglamento de desarrollo, el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. Conforme con la citada normativa, se establecen en este reglamento las siguientes cuotas que deben abonar los inscritos en el registro de obradores:

-Cuota de inscripción: se satisfará en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

-Cuota de renovación del registro: se satisfará con periodicidad bianual, coincidiendo con la renovación de los datos del registro y la correspondiente visita de inspección.

-Cuota en función de la actividad del inscrito en la indicación geográfica: será proporcional al valor potencial de su producción y equivaldrá a un porcentaje del valor del producto amparado, calculado en función del precio medio de la unidad de dicho producto.

-Cuota por las contraetiquetas expedidas: será satisfecha por los inscritos en el registro de obradores que soliciten contraetiquetas y su importe será hasta el doble del valor material de producción y distribución de las mismas.

3. El Pleno del Consejo Regulador, de acuerdo con los datos de mercado, fijará para cada año el precio del producto en origen así como el de las contraetiquetas para el cálculo de las cuotas correspondientes. También aprobará el valor de las cuotas de carácter fijo y el porcentaje que sirve de base para el cálculo de la cuota variable en función de la actividad, dentro de los límites establecidos por el Decreto 4/2007, de 18 de enero. Cuando no se fijen nuevos valores, se entienden vigentes los del año anterior.

4. El Pleno del Consejo Regulador fijará el plazo para el pago de cada una de las cuotas. En caso de que se no abonase en el plazo voluntario, el Pleno podrá fijar otro plazo adicional para exigir el pago. En el caso de que en los antedichos plazos no se realizase el pago, la persona inscrita en el registro de obradores podrá ser suspendida en sus derechos en la indicación geográfica hasta que liquide la deuda con el Consejo Regulador. Si en el plazo de un año el inscrito no liquidase esa deuda, podrá ser dado de baja definitivamente, tras la instrucción del correspondiente expediente, sin perjuicio de la obligatoriedad de su pago de acuerdo con los artículos 18º y 20º.

#### Artículo 32º.-*Régimen contable.*

El régimen contable del Consejo Regulador es el que se determina en el artículo 19º de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el artículo 31º del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

#### CAPÍTULO VIII RÉGIMEN ELECTORAL

#### Artículo 33º.-*Régimen electoral del Consejo Regulador.*

El régimen electoral del Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* es el contenido en las secciones primera y segunda del

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

#### CAPÍTULO IX INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTO

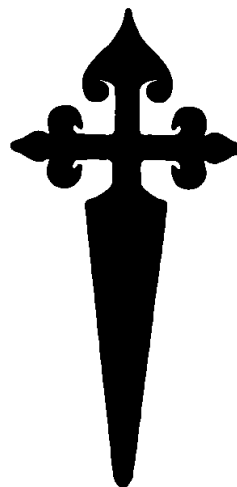
#### Artículo 34º.-*Base legal.*

1. El régimen sancionador de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago* es el establecido en el título VI de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.

2. Complementa la disposición legal mencionada el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, por lo que se refiere a la toma de muestras y análisis; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero; el Reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, aprobado por el Real decreto 1398/1993, de 4 de agosto; y cuantas disposiciones estén vigentes en su momento sobre la materia.

#### ANEXO I al Reglamento de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*

Plantilla de la cruz de la Orden de Santiago para la decoración de las tartas de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*



#### ANEXO II al Reglamento de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*

Logotipo de la indicación geográfica protegida *Tarta de Santiago*



TIPOGRAFÍAS: Linnal ITC TT Bold  
Myriad Roman

## ANEXO II

**Pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida  
*Tarta de Santiago***

## A) Denominación del producto.

Indicación geográfica protegida (IGP) *Tarta de Santiago*.

## B) Descripción.

El producto amparado por la indicación geográfica protegida (IGP) *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 señal 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 un contenido en grasa superior al 50%, medido sobre el producto con piel | $\geq 33\%$ sobre el peso total de la masa  |
| Azúcar refinado (sacarosa)  | $\geq 33\%$ sobre el peso total de la masa  |
| Huevo   | $\geq 25\%$ sobre el peso total de la masa  |
| Ralladura de limón  | <i>Quantum satis</i> (según arte culinario) |
| Vino dulce, brandy, aguardiente de orujo  | <i>Quantum satis</i> (según arte culinario) |
| Azúcar glaseado   | <i>Quantum satis</i> (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 culinaria, 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) Relleno: 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) Horneado: 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 (IGP) *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 glaseado) 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 -propriadamente 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-se 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, sólo 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 de 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 Ayuntamiento de Santiago en 1754:

«(...) que cada libra de almendra de 20 onzas se venda a 20 cuentros... 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 almendritas.

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 trece 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 Pedro de Portocarrero reali-

zó 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 Giraldez, 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 dotor 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 cuando en cuando 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 hie-mas 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 piagara 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 segun-

da receta de este dulce, que bajo el nombre de tarta de almendra, se adorna ya con una suave capa de azúcar molido:

«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 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 tarta 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, asimismo, 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 más 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 servi-

do 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 Gallego de la Calidad Alimentaria (Ingacal).

Dirección: Pazo de Quián s/n, Sergude, 15881 Boqueixón.

Teléfono: 881 99 72 76.

Fax: 981 54 66 76.

Correo electrónico: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@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*.

I) Requisitos legislativos:

-Ley 2/2005, de 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 de calidad 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.

## ACADEMIA GALLEGA DE SEGURIDAD PÚBLICA

*Resolución de 9 de febrero de 2010 por la que se convocan diez cursos sobre prevención y lucha contra incendios urbanos y forestales.*

Dentro de las actividades programadas para el año 2010 y conforme a las funciones atribuidas por la

Ley 1/2007, de 15 de enero, de la Academia Gallega de Seguridad Pública, se anuncia la convocatoria de diez cursos sobre prevención y lucha contra incendios urbanos y forestales, de acuerdo con las siguientes bases:

1. Datos de la actividad.

Denominación: prevención y lucha contra incendios urbanos y forestales.

Horas lectivas: 40.

Modalidad: presencial.

Objetivos: dotar al personal del sistema integrado de protección civil y emergencias de Galicia, al que se refiere el artículo 43 de la Ley 5/2007, de 7 de mayo, de emergencias de Galicia, de la formación necesaria para el ejercicio de su función conforme a lo establecido en el artículo 46 de esta ley.

Contenido: el contenido de los cursos sobre prevención y lucha contra incendios urbanos y forestales se divide en cuatro partes:

- a) Introducción. Conceptos generales.
- b) Incendios urbanos.
- c) Incendios forestales.
- d) Primeros auxilios.

2. Desarrollo de la convocatoria.

Destinatarios/as: los cursos van dirigidos a los profesionales y voluntarios de los servicios de protección civil de la Comunidad Autónoma de Galicia. En el caso del personal voluntario deberá haber realizado el curso básico de protección civil antes de finalizar el plazo de finalización de presentación de solicitudes.

Plazas ofertadas: 30 por curso.

3. Solicitudes de participación.

Plazo de inscripción y presentación: el plazo de inscripción y presentación de solicitudes de participación terminará el día 17 de marzo de 2010.

Para inscribirse, los solicitantes cumplimentarán la solicitud de participación que se encuentra en la página web de la Academia Gallega de Seguridad Pública (AGASP) <http://agasp.xunta.es>, en el apartado Actividades formativas, cursos con inscripción abierta; no siendo admisibles otros modelos de solicitud, y la remitirán telemáticamente.

Esta misma solicitud, una vez remitida a través de la web, deberán imprimirla, firmarla el/la solicitante y obtener también la firma de la autoridad del ayuntamiento u organismo del que dependan, enviándola a la Academia Gallega de Seguridad Pública, avenida de la Cultura, s/n 36680 A Estrada, a través del fax 886 20 61 23, por correo postal o según lo previsto en el artículo 38.4º de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común.