

Unha vez valoradas as solicitudes e elevada a proposta de concesión destas bolsas pola comisión constituída segundo o artigo sexto da orde de convocatoria, a Consellería de Educación e Ordenación Universitaria

DISPÓN:

Primeiro.-Conceder as citadas bolsas aos solicitantes que se relacionan no anexo I desta orde.

Segundo.-Denegar as citadas bolsas aos solicitantes que se relacionan no anexo II, polas causas que se indican.

Terceiro.-O/a bolseiro/a remitirá á Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa (edificio administrativo San Caetano, s/n - bloque 2, 2º andar, 15781 Santiago de Compostela), no prazo de 10 días contados desde a publicación desta orde, a documentación recollida no punto 3º do artigo 7 da orde de convocatoria. Transcorrido este prazo sen que se achegue a citada documentación, considerase ao/a interesado/a desistido/a da súa petición e decaído/a do dereito á bolsa concedida.

Cuarto.-Contra esta orde os interesados poderán interpoñer recurso potestativo de reposición ante o conselleiro de Educación e Ordenación Universitaria no prazo dun mes contado a partir do día seguinte ao da publicación no *Diario Oficial de Galicia*, de acordo co disposto nos artigos 116 e 117 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, modificada pola Lei 4/1999, ou ben directamente recurso contencioso-administrativo, no prazo de dous meses, ante a sala do contencioso-administrativo do Tribunal Superior de Xustiza de Galicia, de conformidade coa Lei 29/1998, do 13 de xullo, reguladora da xurisdición contencioso-administrativa.

Santiago de Compostela, 31 de decembro de 2009.

Jesús Vázquez Abad
Conselleiro de Educación e Ordenación
Universitaria

ANEXO I

Listaxe de concesións

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

Listaxe de denegacións

Solicitantes	Causas de exclusión
López Rubal, Blanca	Non cumprir o requisito do artigo 4.1º
Lorenzo Gabeiras, Tamara	Non cumprir o requisito do artigo 4.1º

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

Orde do 10 de febreiro de 2010 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Tarta de Santiago e do seu Consello Regulador, se nomea o Consello Regulador provisorio e se dá publicidade ao prego de condicións do produto.

Unha vez completado o expediente para a tramitación da solicitude de inscrición no Rexistro Comunitario das Denominacións de Orixe e das Indicacións Xeográficas Protexidas correspondente á indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, foi transmitido aos servizos da Comisión Europea.

O Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, establece no seu artigo 4 que, unha vez remitido o expediente á Comisión Europea, por orde do titular da consellería competente segundo a natureza do produto aprobarase o Regulamento da denominación e do seu Consello Regulador, que será publicado no DOG, a fin de acadar a protección nacional transitoria a que se refire o artigo 5.6º do Regulamento (CE) 510/2006, do Consello, do 20 de marzo.

Igualmente, segundo o citado decreto, a dita orde recollerá tamén o nomeamento, de acordo coas propostas do sector, dos membros do Pleno do Consello Regulador, que terá carácter provisorio e estará encargado de pór en marcha a indicación xeográfica ata a celebración do proceso electoral polo cal se constitúa un novo órgano de xestión.

Por outra parte, o Real decreto 1069/2007, do 27 de xullo, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición no rexistro comunitario, de posterior publicación, establece no seu artigo 12º a posibilidade da concesión dunha protección nacional transitoria a partir da data de transmisión da solicitude de rexistro á Comisión Europea, procedendo para iso á publicación do prego de condicións do produto no BOE. Porén, dado que o prego inicialmente tramitado aos servizos da Comisión Europea -publicado no DOG do 8 de xaneiro de 2007 como anexo da orde desta consellería do 29 de decembro de 2006- sufriu diversos cambios durante a súa tramitación, a Administración xeral do Estado exige a publicación no *Diario Oficial de Galicia* da versión final do prego de condicións, sobre a cal se solicita a protección nacional

transitoria, para poder despois ser publicada no *Boletín Oficial del Estado*.

Polo exposto, conforme as dúas normas sinaladas, resulta necesario publicar no DOG o Regulamento da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* e do seu Consello Regulador, e publicar o seu prego de condicións en ambos os diarios oficiais.

Na súa virtude, por proposta do sector, tendo en conta as consideracións expostas e o disposto no artigo 4 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores,

DISPOÑO:

Artigo 1º.-*Aprobación do Regulamento da indicación xeográfica protexida Tarta de Santiago e do seu Consello Regulador.*

Apróbase o Regulamento da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* e do seu Consello Regulador, que figura como anexo I a esta disposición, a fin de dar cumprimento ao establecido no artigo 4 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, para acadar a protección nacional transitoria establecida no artigo 5.6º do R (CE) 510/2006, unha vez que a solicitude de rexistro foi transmitida á Comisión Europea.

Artigo 2º.-*Publicación do prego de condicións da indicación xeográfica protexida Tarta de Santiago.*

Dáse publicidade, mediante a súa publicación, á última versión do prego de condicións da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, actualmente pendente de inscrición definitiva no Rexistro Comunitario das Denominacións de Orixe e das Indicacións Xeográficas Protexidas, sobre a cal se solicita a protección nacional transitoria. O dito prego de condicións figura como anexo II desta orde.

Artigo 3º.-*Nomeamento do Consello Regulador provisorio.*

Noméase, por proposta do sector, o Consello Regulador da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, con carácter provisorio ata se celebraren eleccións na forma determinada na normativa vixente.

Queda formado polos membros seguintes:

Presidente: Manuel Iglesias García.

Vogais:

-Orlando Vázquez Fernández.

-Emilio Santasmarinas Raposo.

-Celestino Graña Pena.

-Joaquín Rodríguez Piñeiro.

-Ángeles Garrido Cachafeiro.

Disposición transitoria

Única.-A utilización do logotipo europeo a que se refire o artigo 22 do Regulamento da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, que figura no anexo I desta orde, queda supeditada ao rexistro definitivo da indicación xeográfica no rexistro europeo das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas.

Disposicións derradeiras

Primeira.-Conforme o establecido no artigo 12 do Real decreto 1069/2007, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición no rexistro comunitario, remitírase ao Ministerio de Medio Ambiente e Medio Rural e Mariño o prego de condicións da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, para proceder á súa publicación no BOE e acadar a protección transitoria no territorio do Estado.

Segunda.-Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 10 de febreiro de 2010.

Samuel Jesús Juárez Casado
Conselleiro do Medio Rural

ANEXO I

Regulamento da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* e do seu Consello Regulador

CAPÍTULO I DISPOSICIÓN XERAIS

Artigo 1º.-*Base legal da protección.*

De acordo co disposto no Regulamento (CE) 510/2006 do Consello, do 20 de marzo, sobre a protección das indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios; na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, quedan amparadas coa indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* as tortas que, reunindo as características definidas neste regulamento, cumpran na súa elaboración e comercialización os requisitos exixidos por este, polo prego de condicións comunicado á Unión Europea e pola lexislación vixente.

Artigo 2º.-*Extensión da protección.*

A indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* quedará protexida fronte a un uso distinto ao regulado na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores; neste regulamento e demais normativa concordante.

Artigo 3º.-Órganos competentes.

1. A defensa da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, a aplicación do seu regulamento, a vixilancia do seu cumprimento, así como o fomento e control da calidade do produto amparado quedan encomendados ao Consello Regulador da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, ao Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal), á Xunta de Galicia, ao Goberno de España e á Comisión Europea, no ámbito das súas respectivas competencias.

2. O órgano de control e certificación para os produtos da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* é o Ingacal, de acordo co disposto no artigo 15.1º c) da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no artigo 66 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

Artigo 4º.-Manual de calidade.

A consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras a proposta do Pleno do Consello Regulador, o programa de control, as instrucións técnicas e os formatos relativos ao proceso de control e certificación da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, que serán integrados no Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas, en diante Manual de calidade.

CAPÍTULO II

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E ELABORACIÓN

Artigo 5º.-Produto amparado.

1. O produto amparado pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* é un doce tradicional galego, cuxos compoñentes básicos son améndoas, azucre e ovo, empregados nas proporcións e segundo as condicións que se definen neste regulamento e no prego de condicións do produto.

2. As características organolépticas que definen este produto son as seguintes:

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

-Aroma: típico a xema e améndoas.

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

-Sabor: típico a améndoas.

-Textura: esponxosa e granulada.

3. Existen dúas presentacións básicas torta forrada ou con base e torta sen forrar. Á vez, cada unha destas presentacións admitirá distintos formatos en función do tamaño da torta.

4. En canto aos ingredientes e as súas cantidades, establécense as seguintes condicións:

a) Polo que se refire á torta sen forro ou ao corpo da torta, no caso das forradas, serán os seguintes:

Compoñente	Contido
Améndoas de primeira calidade	≥ 33% sobre o peso total da masa
Azucre refinado (sacarosa)	≥ 33% sobre o peso total da masa
Ovo	≥ 25% sobre o peso total da masa
Reladura de limón	<i>Quantum satis</i> (segundo arte culinaria)
Viño doce, brandy, augardente de bagazo	<i>Quantum satis</i> (segundo arte culinaria)
Azucre glasé	<i>Quantum satis</i> (segundo arte culinaria)

De acordo co establecido no artigo 7º, no manual de calidade poderase autorizar o emprego, segundo arte culinaria, doutras bebidas espirituosas.

b) En canto á torta forrada, os forros representarán un máximo do 25% respecto do total do peso da torta forrada e admitiranse baixo dous formatos e composicións:

-Forro de follado, en que os ingredientes son fariña de trigo, manteiga, auga e sal.

-Forro de pasta brisa (ou brisé), tamén coñecida como masa quebrada, en que os seus ingredientes son fariña de trigo, manteiga, azucre refinado (sacarosa), ovo enteiro, leite e sal.

5. As tortas deberán presentar as características físicas e organolépticas descritas neste artigo. As que non reúnan as ditas características non poderán ser comercializadas baixo o amparo da indicación xeográfica.

Artigo 6º.-Zona de elaboración.

A zona de elaboración das tortas amparadas pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* abrangue todo o territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo 7º.-Proceso de elaboración.

1. Sen prexuízo do cumprimento dos requisitos que, con carácter xeral, exige a lexislación vixente, as técnicas empregadas na elaboración da *Tarta de Santiago* deben tender a obter produtos da máxima calidade, manténdose os caracteres tradicionais das tortas amparadas pola indicación xeográfica protexida. O proceso consta de distintas fases segundo a forma de presentación do produto (con forro e sen forro), de acordo co que se establece nos parágrafos seguintes.

2. Na *Tarta de Santiago* sen forro o proceso consta das seguintes fases:

a) Selección da améndoas: nos obradoiros de produción, unha vez recibida a améndoas, efectuarase un control exhaustivo da calidade do produto, rexeitándose calquera unidade defectuosa.

Unicamente se poderán utilizar améndoas de primeira calidade, limpas, sans, sen materias estrañas, cun contido en graxa superior ao 50% medido sobre o produto con pel. Esta derradeira especificación

cúmpra xeralmente as variedades de orixe mediterránea (entre elas comuna, marcona, mollar, largueira e planeta) que son as améndoas habitualmente utilizadas na elaboración do produto amparado por esta indicación xeográfica.

b) Moenda da améndoa: unha vez seleccionada a améndoa, e repelada, se é o caso, pasa ao mufiño onde se procede a súa moenda ao obxecto de conseguir unha fariña fina.

c) Pesaxe e mestura: unha vez moídas, procédese á pesaxe das améndoas. Despois mestúranse co azucre e vanse engadindo progresivamente os ovos, amasándose enerxicamente ata conseguir unha masa de textura fina. Nese momento poderase engadir, segundo arte culinaria, reladura de limón e/ou viño doce, brandy ou augardente de bagazo. No manual de calidade poderase autorizar o emprego, segundo arte culinaria, doutras bebidas espirituosas, cando se comprobe que non se desvirtúan as características específicas de calidade do produto.

En todo caso, as proporcións dos distintos ingredientes deberán respectar os límites recollidos no artigo 5º.

d) Enchedura: a masa vértese en moldes de forma circular e de distintos tamaños, segundo o formato que se desexe realizar. Os moldes poderán ser previamente preparados cun antiadherente para favorecer a posterior desmoldaxe, unha vez finalizada a cocción.

e) Enfornada: consiste na introdución dos moldes cheos no forno, que se terá quentado previamente a unha temperatura aproximada de 180 a 200 graos centígrados.

f) Cocción: unha vez introducidos todos os moldes, pecharase o forno, deixando un tempo de cocción duns 30 minutos, variable en función do grosor do produto.

g) Arrefriamento: finalizada a cocción e unha vez retiradas as tortas do forno, déixanse arrefriar un tempo prudencial para facilitar a manipulación do produto para a súa posterior decoración.

h) Decoración: unha vez frío o produto, decórase cada torta coa silueta da cruz da Orde de Santiago empoeirando cun coador o azucre glasé sobre un patrón co formato que se inclúe como anexo I deste regulamento.

3. Na torta con forro distínguese entre a elaboración da masa -segundo o método anteriormente descrito- e a do forro propiamente dito.

Os forros poderán ser de follado ou de pasta brisa, de acordo co establecido no parágrafo 4 do artigo 5º.

A elaboración da torta con forro seguirá os pasos que a seguir se relacionan:

a) Nun recipiente mestúranse os ingredientes descritos durante aproximadamente 15 minutos ata conseguir unha pasta homoxénea. Deseguida, colócase a

masa sobre unha mesa e procédese a laminala cun rolete ou outro utensilio adecuado, para despois forrar os moldes.

b) Unha vez forrados estes, procédese á enchedura, enfornada, cocción, arrefriamento e decoración segundo os pasos descritos no método de elaboración para a torta sen forro, ben que neste formato, ao levar forro, o tempo de cocción amplíase ata uns 45 minutos, variando en función do grosor. Posteriormente, igual que no caso da torta sen forro, procederase a envasar e etiquetar.

Artigo 8º.-*Envasado.*

1. As unidades de produto amparadas pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* serán expeditas ao mercado envasadas e etiquetadas.

O envasado deberá efectuarse nas instalacións de elaboración, que estarán inscritas no rexistro a que se refire o artigo 15º.

2. Os envases empregados deberán ser novos, limpos e individualizados para cada unidade, debendo utilizarse, ademais, materiais adecuados para favorecer unha correcta conservación e transporte do produto. Sobre os ditos envases irá a etiqueta, contraetiqueta ou precinto de garantía que identifica o produto amparado por esta indicación xeográfica.

3. Para aumentar a duración do produto, no manual de calidade poderase autorizar a utilización no envasado de atmosferas controladas ou de sistemas de conxelación, sempre que a utilización destas técnicas non afecte negativamente a calidade do produto.

CAPÍTULO III

CONTROL E CERTIFICACIÓN DO PRODUTO

Artigo 9º.-*Autocontrol.*

Os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade en primeira instancia dos operadores inscritos no rexistro da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*. Estes operadores deberán contar no seu proceso de elaboración con sistemas de traballo que permitan asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións deste regulamento e do manual de calidade.

Artigo 10º.-*Control e certificación.*

1. O Ingacal realizará o control e certificación das tortas acollidas á indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*.

2. Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos no rexistro, as instalacións e os seus produtos estarán sometidas ao control levado a cabo polo Ingacal. O obxectivo será verificar que os produtos que exhiban a indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* cumpren os requisitos deste regulamento e demais normativa aplicable.

3. Os controis basearanse en inspeccións das instalacións dos obradoiros, revisión da documentación e análises da materia prima e do produto acabado.

4. O proceso de control e certificación implicará a toma de mostras aleatoria do produto, que se someterán á análise das súas características. O órgano de control, á vista do resultado das análises así como dos demais datos relativos ao produto, resolverá o que proceda en relación coa certificación.

5. No manual de calidade recolleranse as normas que permitan o perfecto control das tortas, e mesmo tamén das partidas defectuosas ou non certificadas, garantindo a orixe e calidade do produto amparado pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*.

6. Nas instalacións inscritas no rexistro do Consello Regulador poderanse elaborar outros produtos distintos dos amparados pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* sempre que, polas súas características, non dean lugar a confusión cos que son obxecto da protección. As industrias que manipulen ou elaboren estes produtos distintos das tortas acollidas á indicación xeográfica protexida farano constar expresamente no momento da súa inscrición, garantindo en todo momento a efectiva separación das tortas con indicación xeográfica protexida do resto das producións. Igualmente, estarán sometidas ás inspeccións que se establezan para controlar estes produtos e garantir a orixe e calidade dos produtos amparados pola indicación xeográfica.

7. As tortas amparadas pola indicación xeográfica protexida con destino ao consumo levarán sobre o seu envase unha contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa que será controlada polo Ingacal, de acordo coas normas establecidas no manual de calidade. O dito distintivo, que incluírá o logotipo da indicación xeográfica protexida que se recolle no anexo II deste regulamento, será colocado, en todo caso, antes da expedición do produto e de forma que non permita unha segunda utilización.

Artigo 11º.-*Produto non certificable.*

1. No caso de que se constate calquera tipo de incumprimento nas características das tortas, ou que na súa elaboración, envasado, acondicionamento ou conservación non se cumpran os preceptos deste regulamento, do manual de calidade e das demais disposicións legais que as afecten, as tortas non poderán ser comercializadas baixo o amparo da indicación xeográfica protexida. Neste caso, o órgano de control poderá establecer unha non conformidade, que será comunicada ao interesado para que a corrixa no prazo que se estableza. Antes da finalización dese prazo, o interesado deberá comunicar ao órgano de control as medidas correctoras adoptadas. Sen prexuízo do anterior, cando as irregularidades detectadas así o aconsellen, o órgano de control poderá suspender temporalmente a certificación ata que a empresa adopte as medidas correctoras nece-

sarias, sen que esta suspensión teña carácter de sanción.

2. Cando as irregularidades detectadas polo órgano de control poidan ser constitutivas de infracción, este dará conta dos feitos á consellería competente en materia de agricultura para a incoación, se procede, do correspondente expediente sancionador.

3. As tortas que o órgano de control non considere aptas para ser amparadas, ademais de perderen o dereito ao uso da denominación, deberán permanecer inmovilizadas e perfectamente identificadas, baixo a súa supervisión. O órgano de control viviará en todo momento o destino desas tortas que, en ningún caso, poderán ser protexidas coa indicación xeográfica.

4. As tortas a que se refire a alínea 3 anterior poderán ser utilizadas para obter outros produtos ou para consumo directo sempre que a alteración ou defecto non constitúan un perigo para o consumo. Nese caso poderán comercializarse sen o amparo da indicación xeográfica protexida e sempre baixo a supervisión do órgano de control, empregando en todo caso outras marcas distintas das autorizadas para o produto protexido.

Artigo 12º.-*Control da produción.*

O órgano de control verificará a coherencia entre a cantidade de produto amparado pola indicación xeográfica protexida expedida ao mercado por cada firma inscrita, a súa capacidade produtiva e as materias primas adquiridas.

Artigo 13º.-*Declaracións para o control.*

1. Co obxecto de poder controlar a elaboración e expedición, así como os volumes de existencias, se for o caso, e canto sexa necesario para poder acreditar a orixe e calidade das tortas amparadas, as persoas físicas e xurídicas titulares das instalacións inscritas están obrigadas a cumprir coas seguintes formalidades:

a) Deberán levar un libro de control, segundo o modelo recollido no manual de calidade, no cal figurarán os seguintes datos:

-Diariamente, o número de fornadas e a cantidade de produto elaborado, con especificación dos distintos formatos, e as vendas efectuadas;

-As adquisicións de améndoa e a súa procedencia, así como os seus consumos diarios;

-Calquera outra especificación que o órgano de control poida considerar necesaria para un axeitado control do produto.

b) Así mesmo, e nos primeiros 15 días de cada mes, presentarán ao órgano de control unha declaración onde se reflectan todos os datos do mes anterior, sendo suficiente unha copia dos asentos que figuren no mencionado libro de control.

2. As declaracións a que se refire a alínea 1 deste artigo non poderán facilitarse nin publicarse máis que de forma xeral, sen referencia ningunha de carácter individual.

Artigo 14º.-*Circulación do produto.*

Toda expedición de tortas con dereito a protección que se realice antes da súa etiquetaxe regulamentaria entre persoas físicas ou xurídicas inscritas no rexistro de obradoiros, aínda que pertencen á mesma razón social, deberá ir acompañada por un volante de circulación, tal e como se teña establecido no manual de calidade, ademais da documentación requirida pola lexislación vixente.

CAPÍTULO IV

REXISTRO DE OBRADOIROS

Artigo 15º.-*Características do rexistro de obradoiros.*

1. O Consello Regulador levará un rexistro de obradoiros, que estará ao dispor do órgano de control. Neste rexistro inscribíranse os obradoiros que, estando situados na zona de elaboración e reunindo as condicións establecidas neste regulamento e no manual de calidade, queiran elaborar tortas baixo o amparo da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*.

2. Na inscrición figurarán os seguintes datos:

-Nome ou razón social da persoa física ou xurídica titular das instalacións;

-Enderezo ou domicilio social;

-Localidade ou lugar, parroquia e concello onde estean situadas as súas instalacións;

-Capacidade de elaboración;

-No caso de sociedades, inscrición rexistral e o nome do xerente ou responsable;

-Se a empresa non é propietaria dos locais e instalacións farase constar na solicitude de inscrición, acreditando documentalmente esta circunstancia e o título de uso, así como a identidade do propietario;

-Cantos outros datos sexan necesarios para a cualificación, localización e correcta identificación dos obradoiros que se pretendan inscribir.

Artigo 16º.-*Procedemento para a inscrición no rexistro de obradoiros.*

1. As solicitudes de inscrición dirixíranse ao Consello Regulador, achegando os datos, a documentación e os comprobantes que en cada caso sexan requiridos polas disposicións e normas vixentes, utilizando os impresos que se establezan no manual de calidade.

2. Formulada a petición, as solicitudes transmitiránse ao órgano de control, para os efectos de comprobar o cumprimento de todos os requisitos necesarios para a inscrición.

3. De ser o caso, despois do informe favorable do órgano de control, o Consello Regulador entregará á persoa interesada un certificado acreditativo da inscrición.

4. De acordo co establecido na alínea 5 do artigo 8 do Decreto 4/2007, o órgano de control denegará de forma motivada a inscrición daquelas persoas solicitantes que non cumpran os requisitos establecidos, o cal será comunicado á persoa interesada polo Consello Regulador. Contra esta decisión poderá interpoñerse recurso de alzada ante a consellería competente en materia de agricultura.

5. A inscrición nestes rexistros non exime as persoas interesadas da obriga de inscribírense naqueles outros que, con carácter xeral, estean establecidos na lexislación vixente e, particularmente, no rexistro de industrias agrarias, o que deberá acreditarse con anterioridade á inscrición no rexistro do Consello Regulador.

Artigo 17º.-*Vixencia e renovación das inscricións.*

1. Para a vixencia das inscricións no rexistro de obradoiros será indispensable cumprir en todo momento cos requisitos impostos polas normas da indicación xeográfica e demais normativa de aplicación, debendo comunicarse calquera variación que afecte os datos achegados coa inscrición. O Consello Regulador poderá suspender provisoria ou definitivamente as inscricións cando os seus titulares non se atean a tales prescricións, despois da instrución e resolución do correspondente expediente.

2. As inscricións no rexistro de obradoiros renovaranse cada 2 anos. O órgano de control fará as comprobacións oportunas para verificar que se seguen a cumprir os requisitos necesarios.

Artigo 18º.-*Baixa no rexistro de obradoiros.*

1. A baixa neste rexistro pode ser voluntaria ou consecuencia da incoación e resolución dun expediente. Unha vez producida esta, deberá transcorrer un ano para proceder a unha nova inscrición. Esta limitación non será aplicable no caso de cambio de titularidade.

2. Quen sexa dado de baixa no rexistro de obradoiros deberá cumprir as obrigas pendentes co Consello Regulador.

CAPÍTULO V

DEREITOS E OBRIGAS DAS PERSOAS INSCRITAS

Artigo 19º.-*Dereito ao uso da indicación xeográfica.*

1. Só as persoas físicas ou xurídicas inscritas no rexistro de obradoiros terán dereito a destinar a súa produción a ser amparada pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*.

2. Só poderá aplicarse a indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* ás tortas procedentes das instalacións inscritas no rexistro de obradoiros que

estean elaboradas conforme as normas recollidas neste regulamento e no manual de calidade e que reúnan as características recollidas no artigo 5º.

3. Sen prexuízo do establecido no artigo 23º.3, o dereito ao uso da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* e dos seus símbolos, anagramas ou logotipo, en propaganda, publicidade, documentación, precintas e etiquetas é exclusivo das firmas inscritas no rexistro de obradoiros do Consello Regulador.

Artigo 20º.-*Obrigas xerais.*

1. Polo mero feito da inscrición no rexistro de obradoiros as persoas inscritas quedan obrigadas ao cumprimento do disposto neste regulamento, así como no manual de calidade. Tamén estarán sometidas aos acordos que, dentro das súas competencias, adopten a consellería competente en materia de agricultura, o Consello Regulador e o órgano de control.

2. Para o exercicio de calquera dereito que lles poida corresponder ou para poderen beneficiarse dos servizos que preste o Consello Regulador, as persoas inscritas deberán estar ao día no pagamento das súas obrigas e ter actualizadas as súas inscricións.

3. As persoas físicas e quen represente as persoas xurídicas inscritas no rexistro de obradoiros do Consello Regulador están obrigadas a colaborar na realización dos procesos electorais para a renovación dos seus órganos de goberno, participando como membros das mesas ou doutros órganos electorais nas ocasións en que sexan nomeadas.

4. Sen prexuízo do establecido no artigo 31.4º, o incumprimento do indicado nas alíneas 1 a 3 anteriores poderá comportar a suspensión por un período de ata un ano nos dereitos do inscrito, tras a decisión do Pleno do Consello Regulador, logo da instrución do correspondente expediente. A reiteración da mesma falta poderá ocasionar a baixa definitiva. A resolución de suspensión ou baixa poderá ser impugnada perante a consellería competente en materia de agricultura.

Artigo 21º.-*Marcas, nomes comerciais e razóns sociais.*

1. A utilización polas persoas inscritas no rexistro de obradoiros de marcas, nomes comerciais e razóns sociais axustarase ao disposto na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

2. Ademais, de conformidade co disposto no parágrafo 6 do artigo 9º da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no parágrafo 3 do artigo 12º do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, as marcas comerciais que se utilicen en produtos amparados pola indicación xeográfica

protexida *Tarta de Santiago* non poderán ser utilizadas noutras tortas de similares características que non estean acollidas á súa protección.

Artigo 22º.-*Etiquetaxe.*

1. As etiquetas dos produtos amparados pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* axustaranse, con carácter xeral, ao disposto na lexislación vixente en materia de etiquetaxe, así como ao establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Nas etiquetas comerciais das tortas amparadas, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre de xeito destacado a mención indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* e, optativamente, o seu logotipo e o identificador europeo das indicacións xeográficas protexidas, ademais dos datos que, con carácter xeral, se determinan na lexislación vixente.

Artigo 23º.-*Logotipo da indicación xeográfica.*

1. O Consello Regulador da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* adoptará como logotipo o que figura no anexo II deste regulamento.

2. No exterior dos locais das empresas inscritas deberá figurar, nun lugar destacado, unha placa onde se reproduza o logotipo da indicación xeográfica protexida, de acordo co que se estableza no manual de calidade.

3. Os establecementos de venda polo miúdo e os de restauración que comercialicen produto amparado poderán utilizar o logotipo da indicación xeográfica para identificar os produtos acollidos á súa protección, facéndoo sempre de xeito que non dea lugar á confusión do consumidor e de acordo coas normas que se recollan no manual de calidade.

CAPÍTULO VI

O CONSELLO REGULADOR

Artigo 24º.-*Natureza e ámbito competencial.*

1. O Consello Regulador da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* é unha corporación de dereito público á cal se atribúe a xestión da indicación, coas funcións que determina a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores e demais normativa que lle sexa de aplicación. Ten personalidade xurídica propia, autonomía económica e plena capacidade de obrar para o cumprimento dos seus fins.

2. O ámbito competencial do Consello Regulador está limitado aos produtos protexidos pola indicación -en calquera das súas fases de elaboración, envasado, almacenaxe, circulación e comercialización- e ás persoas inscritas no seu rexistro.

3. O Consello Regulador actuará en réxime de dereito privado, exercendo toda clase de actos de administración e xestión, agás nas actuacións que impliquen o exercicio de potestades ou funcións públicas, en que deberá suxeitarse ao dereito administrativo. Para estes efectos, de acordo co artigo 32.5º do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, enténdese que están suxeitas a dereito administrativo as actuacións do Consello Regulador en materia de xestión do rexistro, de xestión e réxime de cotas, a aprobación de etiquetas e a autorización de marcas, o réxime electoral e o réxime disciplinario, así como a responsabilidade patrimonial que derive das súas actuacións suxeitas a dereito administrativo.

4. A tutela administrativa sobre o Consello Regulador exerceraa a consellería competente en materia de agricultura. De acordo con isto, a actividade do Consello Regulador está sometida ao control da administración, de acordo co establecido nos artigos 18º a 21º da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e nos artigos 30º a 33º do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

5. Consonte os parágrafos 3 e 4 anteriores, as decisións que adopten os órganos de goberno do Consello Regulador cando exerzan potestades administrativas poderán ser impugnadas ante a persoa titular da consellería competente en materia de agricultura na forma e prazos establecidos na Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común.

Artigo 25º.-*Órganos de goberno do Consello Regulador.*

Os órganos de goberno do Consello Regulador son o Pleno, a Presidencia, a Vicepresidencia e a Comisión Permanente.

Ademais, o Pleno poderá crear comisións para tratar ou resolver asuntos específicos.

Artigo 26º.-*O Pleno: composición e funcións.*

1. O Pleno está constituído por cinco vogais, elixidos democraticamente por e entre os titulares dos obradoiros inscritos no rexistro do Consello Regulador.

2. O Pleno actuará baixo a dirección da persoa que exerza a Presidencia, que tamén formará parte del, e contará coa asistencia, con voz pero sen voto, do secretario ou secretaria do Consello Regulador.

3. A consellería competente en materia de agricultura poderá designar ata dúas persoas que actuarán como delegadas da Administración e que asistirán ás reunións do Pleno con voz pero sen voto.

4. O réxime de funcionamento e as funcións do Pleno, así como os dereitos e deberes dos seus membros, serán os contidos no capítulo IV do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Artigo 27º.-*A Presidencia.*

1. A Presidencia do Consello Regulador será exercida pola persoa que elixa o Pleno, co voto favorable da maioría dos seus membros.

2. O presidente ou presidenta non ter por que contar coa condición previa de vogal. No caso de que así sexa, deixará a súa vogalía, que será ocupada polo seu substituto legal, de acordo co establecido no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

3. As funcións da Presidencia así como as causas de cesamento do seu titular e demais cuestións relativas a este órgano serán as recollidas no citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Artigo 28º.-*A Vicepresidencia.*

1. O Consello Regulador contará cunha Vicepresidencia, que será desempeñada pola persoa elixida por e entre os vogais do Pleno.

2. A persoa que exerza a Vicepresidencia substituirá o presidente ou presidenta nos casos de ausencia, enfermidade ou vacante.

3. A Vicepresidencia exercerá, ademais, aquelas funcións que lles sexan delegadas pola Presidencia.

Artigo 29º.-*Comisión Permanente.*

1. A Comisión Permanente estará formada polas persoas que exerzan a Presidencia e a Vicepresidencia e, se así o decide o Pleno, por un ou varios dos seus vogais.

2. O Pleno do Consello Regulador establecerá cales son as misións específicas que se lle encargan. Todas as resolucións que adopte a Comisión Permanente serán comunicadas ao Pleno na primeira reunión que este celebre.

Artigo 30º.-*O persoal do Consello Regulador.*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* poderá contar co persoal necesario, contratado en réxime de dereito laboral, de acordo co establecido no artigo 27º do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. Na contratación de persoal adaptará a súa actuación á Lei 10/1996, do 5 de novembro, de actuación de entes e empresas nas cales teña participación maioritaria a Xunta de Galicia, en materia de persoal e contratación. Tamén poderá asinar acordos e contratos co Ingacal para que este lle preste os servizos que libremente decidan en relación coas funcións e actividades do Consello Regulador.

2. O Consello Regulador contará cun secretario ou secretaria, designado/a polo Pleno, que terá como misións específicas as sinaladas no parágrafo 2 do artigo 28º do citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. A persoa que ocupe a secretaría poderá pertencer ao cadro de persoal do consello ou estar adscrito ao do Ingacal.

CAPÍTULO VII

RÉXIME ECONÓMICO E CONTABLE

Artigo 31º.-*Recursos económicos.*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador poderá contar cos recursos económicos establecidos na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no seu regulamento de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Conforme a citada normativa, establécense neste regulamento as seguintes cotas que deben aboar os inscritos no rexistro de obradoiros:

-Cota de inscrición: satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

-Cota de renovación do rexistro: satisfarase con periodicidade bianual, coincidindo coa renovación dos datos do rexistro e a correspondente visita de inspección.

-Cota en función da actividade do inscrito na indicación xeográfica: será proporcional ao valor potencial da súa produción e equivalerá a unha porcentaxe do valor do produto amparado, calculado en función do prezo medio da unidade do dito produto.

-Cota polas contraetiquetas expedidas: será satisfeita polos inscritos no rexistro de obradoiros que soliciten contraetiquetas e o seu importe será ata o dobre do valor material de produción e distribución delas.

3. O Pleno do Consello Regulador, de acordo cos datos de mercado, fixará para cada ano o prezo do produto en orixe así como o das contraetiquetas para o cálculo das cotas correspondentes. Tamén aprobará o valor das cotas de carácter fixo e a porcentaxe que serve de base para o cálculo da cota variable en función da actividade, dentro dos límites establecidos polo Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. Cando non se fixen novos valores, enténdense vixentes os do ano anterior.

4. O Pleno do Consello Regulador fixará o prazo para o pagamento de cada unha das cotas. En caso de que non se aboe no prazo voluntario, o Pleno poderá fixar outro prazo adicional para exixir o pagamento. No caso de que nos devanditos prazos non se realice o pagamento, a persoa inscrita no rexistro de obradoiros poderá ser suspendida nos seus dereitos na indicación xeográfica ata que liquide a débeda co Consello Regulador. Se no prazo dun ano o inscrito non liquidar esa débeda, poderá ser dado de baixa definitivamente, logo da instrución do correspondente expediente, sen prexuízo da obrigatoriedade do seu pagamento de acordo cos artigos 18º e 20º.

Artigo 32º.-*Réxime contable.*

O réxime contable do Consello Regulador é o que se determina no artigo 19º da Lei 2/2005, do 18 de

febreiro, e máis no artigo 31º do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

CAPÍTULO VIII

RÉXIME ELECTORAL

Artigo 33º.-*Réxime electoral do Consello Regulador.*

O réxime electoral do Consello Regulador da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* é o contido nas seccións primeira e segunda do capítulo VI do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

CAPÍTULO IX

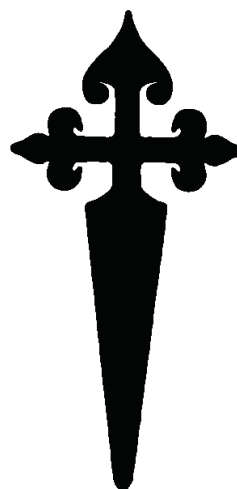
INFRACCIÓNS, SANCIÓNS E PROCEDEMENTO

Artigo 34º.-*Base legal.*

1. O réxime sancionador da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* é o establecido no título VI da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.

2. Complementa a disposición legal mencionada o Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, que regula as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, polo que se refire á toma de mostras e análises; a Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, modificada pola Lei 4/1999, do 13 de xaneiro; o Regulamento de procedemento para o exercicio da potestade sancionadora, aprobado polo Real decreto 1398/1993, do 4 de agosto; e cantas disposicións estean vixentes no seu momento sobre a materia.

ANEXO I ao Regulamento da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*
Forma da cruz da Orde de Santiago para a decoración das tortas da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*



ANEXO II ao Regulamento da indicación xeográfica
protexida *Tarta de Santiago*

Logotipo da indicación xeográfica protexida
Tarta de Santiago



ANEXO II

Prego de condicións da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*

A) Denominación do produto.

Indicación xeográfica protexida (IXP) *Tarta de Santiago*.

B) Descrición.

O produto amparado pola indicación xeográfica protexida (IXP) *Tarta de Santiago* é un doce tradicional galego, cuxos compoñentes básicos son amendoas, azucre e ovo, utilizados nas proporcións e segundo as condicións que se definen neste prego.

Características organolépticas:

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

-Aroma: típico a xema e améndoas.

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

-Sabor: típico a améndoas.

-Textura: esponxosa e granulada.

Presentacións:

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

Ingredientes e cantidades:

Os ingredientes da *Tarta de Santiago* (torta sen forro ou corpo da torta no caso das forradas) serán os seguintes:

Compoñente	Contido
Amendoas de primeira calidade cun contido en graxa superior ao 50%, medido sobre o produto con pel	≥ 33% sobre o peso total da masa
Azucre refinado (sacarosa)	≥ 33% sobre o peso total da masa
Ovo	≥ 25% sobre o peso total da masa
Reladura de limón	<i>Quantum satis</i> (segundo arte culinaria)
Viño doce, brandy, augardente de bagazo	<i>Quantum satis</i> (segundo arte culinaria)
Azucre glasé	<i>Quantum satis</i> (segundo arte culinaria)

No Manual de calidade poderase autorizar o emprego, segundo arte culinaria, doutras bebidas espirituosas, cando se comprobe que non se desvirtúan as características específicas de calidade do produto.

No caso da torta forrada, os forros representarán un máximo do 25% respecto do total do peso da torta forrada e admitiranse baixo dous formatos e composicións:

Forro de follado, os ingredientes do cal son:

-Fariña de trigo.

-Manteiga.

-Auga.

-Sal.

Forro de pasta brisa (ou brisé), tamén coñecida como masa quebrada, en que os seus ingredientes son:

-Fariña de trigo.

-Manteiga.

-Azucre refinado (sacarosa).

-Ovo enteiro.

-Leite.

-Sal.

C) Zona xeográfica.

A área de elaboración das tortas amparadas pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* abrangue toda a Comunidade Autónoma de Galicia.

D) Proba de orixe.

Controis.

Unicamente poderán dedicarse á elaboración das tortas amparadas pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* os obradoiros que, estando inscritos no rexistro creado para o efecto, utilicen o método tradicional de elaboración recollido neste prego de condicións e no Manual de calidade, documento en que se recollerán as normas complementarias de aplicación.

Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos no rexistro, as instalacións e os seus produtos, estarán sometidas ás verificacións realizadas polo órgano de control, co obxecto de comprobar que os produtos que teñen a indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago* cumpren os requisitos deste prego de condicións e do Manual de calidade.

O órgano de control vixiará, de acordo coa capacidade produtiva dos obradoiros e as materias primas adquiridas, as cantidades de produto amparado expedido por cada empresa inscrita.

Os controis basearanse en inspeccións das instalacións, revisión da documentación e análise das materias primas e do produto rematado.

Nas instalacións inscritas nos rexistros do órgano de control poderanse elaborar outros produtos dis-

tintos dos amparados pola indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, sempre que polas súas características non dean lugar a confusión cos que son obxecto de protección.

Con carácter xeral, as instalacións que posúan outras liñas de produción distintas da do produto amparado farano constar expresamente no momento da súa inscrición e someteranse ás inspeccións establecidas no Manual de calidade para controlar estes produtos e garantir, en todo caso, a orixe e a calidade dos amparados pola indicación xeográfica.

Certificación.

As tortas amparadas por esta indicación xeográfica levarán sobre o seu envase un precinto de garantía, etiqueta ou contraetiqueta numerada, que será controlada, subministrada e expedida polo órgano de control, de acordo coas normas recollidas no manual de calidade.

Cando se comprobe que o produto non se obtivo de acordo cos requisitos deste prego de condicións e os que se recollan no Manual de calidade, ou presente defectos ou alteracións sensibles, non poderán comercializarse baixo o amparo da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*.

En todo caso, a comercialización destas tortas non amparadas pola indicación xeográfica deberá realizarse baixo a supervisión do órgano de control e de maneira que se evite en todo momento a súa mestura ou confusión co produto con dereito ao uso da indicación xeográfica.

E) Método de obtención.

A elaboración da *Tarta de Santiago* foi historicamente un proceso artesanal transmitido de xeración en xeración, que foi evolucionando en función do progreso tecnolóxico experimentando nos últimos anos para atender ás tendencias e exixencias do mercado, sen perder a súa propia identidade. As técnicas empregadas na fabricación tenden a obter produtos de máxima calidade, mantendo os caracteres tradicionais das tortas amparadas pola indicación xeográfica protexida.

O proceso consta de distintas fases segundo a forma de presentación do produto: con forro e sen forro.

Tarta de Santiago sen forro.

a) Selección da améndoa: unha vez recibida a améndoa efectuarase nos obradoiros de produción un control exhaustivo da calidade do produto, rexeitándose calquera unidade defectuosa.

Unicamente poderán utilizarse améndoas de primeira calidade, limpas, sas, sen materias estrañas, cun contido en graxa superior ao 50% medido sobre o produto con pel. Esta especificación cumpren xeralmente as améndoas de variedades de orixe mediterránea (entre elas comuna, marcona, mollar, langueta e planeta) que son as que habitualmente se utilizan na elaboración.

b) Moenda da améndoa: unha vez seleccionada a améndoa e repelada, se é o caso, pasa ao muíño,

onde se procede á súa moenda co obxecto de conseguir unha fariña fina.

c) Pesaxe e mestura: unha vez moída, procédese á pesaxe. Despois mestúrase co azucre e vanse engadindo progresivamente os ovos, amasándose enerxicamente ata conseguir unha masa de textura fina. Nese momento poderá engadirse, segundo arte culinaria, reladura de limón e/ou viño doce, brandy ou augardente de bagazo.

En todo caso, as proporcións dos distintos ingredientes deberán respectar os límites recollidos na parte B) Descrición.

d) Enchedura: a masa vértese en moldes de forma circular de distintos tamaños, segundo o formato que se desexe realizar. Os moldes poderán ser previamente preparados cun antiaderente para favorecer a posterior desmoldaxe unha vez finalizada a cocción.

e) Enfornada: consiste na introdución dos moldes cheos no forno, que se terá quentado previamente a unha temperatura aproximada de 180 a 200 graos centígrados.

f) Cocción: unha vez introducidos todos os moldes, pecharase o forno, deixando un tempo de cocción duns 30 minutos, variable en función do grosor do produto.

g) Arrefriamento: finalizada a cocción e unha vez retiradas as tortas do forno, déixanse arrefriar un tempo prudencial para facilitar a manipulación do produto de cara á súa posterior decoración.

h) Decoración: unha vez frío o produto, decórase cada torta empoeirando cun coador o azucre glasé sobre a forma co logotipo da cruz da Orde de Santiago que se inclúe como anexo, quedando listas para a súa comercialización.

i) Envasado e etiquetaxe: as unidades amparadas pola indicación xeográfica protexida (IXP) *Tarta de Santiago*, serán expedidas ao mercado envasadas e etiquetadas.

O envasado deberá efectuarse nas instalacións de elaboración, que estarán inscritas no rexistro do órgano de control. O feito de que sexa necesario realizar o envasado nas mesmas instalacións que a elaboración débese, en primeiro lugar, a que ao tratarse dun produto de pastelería, a súa elevada fragilidade (masa quebradiza e cobertura de azucre glasé) complica a súa manipulación e transporte sen a protección que supón o propio envase. En segundo lugar, débese tamén á necesidade de preservar as condicións de hixiene fronte a fontes de contaminación. Baixo estas circunstancias, podería dicirse que a operación de envasado forma parte da propia elaboración do produto.

Nas etiquetas e envases utilizados deberá figurar obrigatoriamente e de forma destacada a mención indicación xeográfica portexida *Tarta de Santiago*, ademais dos datos que con carácter xeral se establecen na lexislación vixente.

Os envases utilizados deberán ser novos, limpos e individualizados para cada unidade, debendo ser ademais de materiais adecuados para favorecer unha correcta conservación e transporte do produto. Sobre os devanditos envases irá a etiqueta, contraetiqueta ou precinto de garantía que servirá para a certificación do produto.

Para aumentar a duración do produto, no manual de calidade poderase autorizar a utilización no envasado de atmosferas controladas ou de sistemas de conxelación, se se comproba que a utilización das devanditas técnicas non afecta negativamente a calidade do produto.

Tarta de Santiago con forro.

Na torta con forro hai que distinguir entre a elaboración da masa -segundo o método anteriormente descrito- e a do forro propiamente dito.

Os forros representarán un máximo do 25% do peso respecto ao total da torta forrada e admitiranse baixo dúas composicións ou formatos:

-Forro de follado, que se elaborará con fariña de trigo, manteiga, auga e sal.

-Forro de pasta brisa ou masa quebrada, que se elaborará con fariña de trigo, manteiga, azucre refinado (sacarosa), ovo enteiro, leite e sal.

A elaboración da torta con forro seguirá os pasos que a seguir se relacionan:

-Nun recipiente mestúranse os ingredientes descritos durante aproximadamente 15 minutos ata conseguir unha pasta homoxénea. Deseguida, colócase a masa sobre unha mesa e procédese a laminala cun rolete ou outro utensilio axeitado para, a seguir, proceder a forrar os moldes.

-Unha vez forrados os moldes, procédese á enchedura, enforada, cocción, arrefriamento e decoración segundo os pasos descritos no método de elaboración para a torta sen forro, ben que neste formato, ao levar forro, o tempo de cocción se amplía ata uns 45 minutos, variando en función do grosor. Posteriormente, igual que no caso da torta sen forro, procederáse ao envasado e etiquetaxe.

F) Vínculo.

A améndoa en Galicia.

A pesar de que apenas existen amendeiras en Galicia, o consumo e comercio de améndoa pode testemuñarse desde a Baixa Idade Media, época en que xa era importada por vía marítima desde as terras do Levante español. O seu uso admitía dúas variantes: o terapéutico -que ten a súa orixe na farmacopea clásica- e como ingrediente gastronómico.

Pola súa escaseza e carestía, a améndoa foi un alimento consumido preferentemente polos máis ricos, sobre todo como sobremesa, servizo que, de seu, só estaba ao alcance duns poucos. Esta connotación de prestixio mantívose durante a segunda metade do século XIX cando a améndoa se comezou a popularizar e cristalizou no que hoxe se coñece como coci-

ña tradicional galega (fusión da alta cociña e a gastronomía popular).

A *Tarta de Santiago* afunde as súas raíces nas tradicións máis antigas da alta repostaría galega. Nela, a améndoa, unida a outros condimentos custosos como o azucre, é un ingrediente fundamental e típico, ata o punto de que podería dicirse que a profusión de doces con améndoa -produto que apenas se emprega noutras preparacións alén das sobremesas- é algo distintivo das sobremesas das mesas acomodadas galegas polo menos desde o século XVI. O uso destes ingredientes distintos proporcionaba a quen o ofrecía na súa mesa unha connotación inmediata de distinción social. En Galicia, a súa condición de ingrediente que fornece refinamento a calquera prato e a calquera doce mantense mesmo hoxe en día.

Así, documéntase ao longo de toda a Idade Moderna galega a compra da améndoa crúa por parte dos mordomos de institucións e casas acomodadas, figurando, por exemplo, no arancel de prezos que dita o Concello 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; (...)». O que nos indica que, a pesar do seu prezo, é un produto cunha oferta estable.

Tamén se documenta en toda Galicia o consumo de especialidades que levan améndoa, como o manxar branco, a améndoa confeitada e garapiñada, o mazapán, os mantegados e os biscoitos con améndoa, os amendoados ou as almendritas.

Destaca tamén en Galicia o uso que se fixo da améndoa e os seus produtos derivados na botica e enfermaría do Hospital Real de Santiago de Compostela e na enfermaría do Colexio Maior de Santiago Alfeo da Universidade de Santiago de Compostela.

Nos inventarios da botica que se realizaron durante os séculos XVII, XVIII e XIX aparecen cantidades diversas de améndoa, que era utilizada para elaborar aceites, fórmulas maxistrais e outro tipo de produtos.

Na enfermaría do citado colexio maior, consta na súa conta de gastos:

«En treze de abril ocho maravedíes de açúcar y ocho de almendras para un pisto... (1577);». Ou nos menús que se receiptaban aos 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».

O biscoito de améndoa ou *Tarta de Santiago*.

Está amplamente testemuñado o consumo de biscoitos e o uso da améndoa como ingrediente nas preparacións reposteiras ao longo da historia como un

fenómeno común en todo o territorio galego. Hai dificultades, non obstante, á hora de precisar en que momento biscoito e améndoas se presentan como un todo único. Os textos históricos informan do consumo de amendoados, manxar branco, biscoitos con améndoa, garapiñados, leite de améndoas, etc. O seu estudo presenta como grande inconveniente as dificultades existentes para coñecer a súa exacta composición, xa que ata o século XIX as receitas se transmitiron oralmente.

Para comprender a especificidade da *Tarta de Santiago* convén non esquecer que se trata dun doce asociado ás clases privilexiadas; intégrase, por tanto, no que agora denominamos alta cociña ou, neste caso, alta repostaría.

Procede dunha sociedade -a do Antigo Réxime (ss. XVI-XVIII)- altamente xerarquizada que impón esa diferenciación social en todos os aspectos da vida, desde as relacións personais á alimentación, pasando polo vestido, a vivenda, etc. Así, vivir nun determinado lugar ou nun tipo de vivenda concreto, vestir dunha forma ou comer uns determinados alimentos era símbolo de estatus e, polo tanto, de pertenza a un grupo social determinado.

Desta circunstancia deriva a existencia de dúas liñas diferentes nas nosas tradicións culinarias, a gastronomía popular e a pertencente ás clases acomodadas, as cales comezaron a fundirse a finais do século XX, da man do crecemento da burguesía e da mellora do nivel de vida.

Ata entón, os grupos acomodados -nobreza, burguesía e eclesiásticos máis podentes- empregaban a comida como un máis dos aspectos da súa vida suxeitos a condicionantes de clase. Así, comían e servían aos seus convidados alimentos restrinxidos ao común da poboación: caza, doces ricos en azucre, viños de importación,... todo isto servido en elegantes servizos de mesa e adecuadamente presentado aos comensais.

Neste contexto debe analizarse a historia da *Tarta de Santiago*. Nace nas cociñas acomodadas nos séculos XVI ao XVIII, cando consumir produtos exóticos -como xa se indicou- significaba ter riqueza e poder; servilos aos hóspedes significaba honralos e, a un tempo, confirmar a súa pertenza ao grupo social privilexiado.

A alta repostaría galega dos tempos históricos caracterízase pola omnipresencia de dous ingredientes: azucre e améndoa. Son exóticos e algo caros -aínda que tampouco tanto a partir do século XVII- pero están dispoñibles nos mercados galegos desde os tempos medievais. Teñen a virtude de seren exclusivos -non aptos para todos os petos- e de conferir aínda en moi pouca cantidade un carácter radicalmente diferente ás preparacións.

Aquí radica o éxito de multitude de preparacións con azucre e améndoa, que forman o corpus básico da alta repostaría galega. De todas elas, a *Tarta de Santiago* é posiblemente a máis sinxela e económi-

ca; a améndoa converteu o biscoito nunha sobremaisa de prestixio, digna das mellores mesas.

A noticia máis antiga sobre a elaboración e consumo do biscoito de améndoa, hoxe coñecido como *Tarta de Santiago*, é algo imprecisa e debe ser tomada con precaución, pois preséntase cun nome distinto ao actual. Procede do ano 1577, no contexto da inspección ou visita que Pedro de Portocarrero realizou á Universidade de Santiago e a súa investigación sobre as colacións ou comidas que se daban aos profesores con motivo da concesión dos graos académicos. A ela respondeu Bartolomé Vázquez Giráldez, bedel da universidade:

«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».

Aínda que non recibe o mesmo nome, o feito de que esta torta real se elaborase con améndoa moída, azucre e ovos, todo isto cocido ao forno e servido nunha peza ou fragmentada en dúas porcións individuais, confirma a teoría de que se trata do mesmo doce que hoxe chamamos *Tarta de Santiago*.

Igualmente, o receitario tradicional proporcionado por A. Cunqueiro e Araceli Filgueira Iglesias recolle un prato con nome e elaboración similares, a *Torta real*.

A primeira información digna de fiabilidade é unha das receitas de biscoito de améndoas contida no Cuaderno de confitaría que recompilou Luis Bartolomé de Leybar arredor de 1838. Tiña forma de pequenos biscoitos, pero a elaboración coincide, sen dúbida ningunha, coas receitas tradicionais da torta compostelá:

«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 enjugarlas. 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 mesmo tratado inclúe outra composición moi parecida pero recuberta de azucre moído, denominada torta de améndoas.

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 unha segunda receita deste doce que, baixo o nome de *tarta de almendra*, se adorna xa cunha suave capa de azucre moído:

«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 pode verse, estas dúas preparacións son bastante diferentes, pois mentres a primeira emprega unicamente améndoas, ovos e azucre para darlle consistencia ao biscoito que se coloca sobre unha base, a de Merín, pola contra, suprime esta base incorporando a fariña na confección do biscoito, seguíndose hoxe ambos os dous procedementos en distintos obradoiros. Cabe pensar, non obstante, que, polo título da obra de Merín, esta parece dirixida a profesionais da confeitaría ou a mestres artesáns de certo tamaño, e optase por suprimir a masa follada que serve de base, que ten unha conservación máis difícil que a do biscoito.

A cronoloxía destes tratados e a súa orixe inequivocamente galega confirman tanto a antigüidade da preparación como a súa relación coa tradición gastronómica local. O feito de que este doce non apareza nos recetarios do resto do territorio español ata o século XX indica que non era xulgado parte integrante do acervo reposteiro común e aínda despois foi considerado unha especialidade rexional durante moito tempo. Todos estes indicios reforzan a idea da orixe galega do doce e a súa estreita vinculación coa tradición e coa gastronomía e gusto de Galicia.

Outro indicio da súa presenza desde antigo nas mesas galegas é a existencia de múltiples variantes

da receita que foron transmitidas oralmente de xeración en xeración en fogares e obradoiros.

As seguintes noticias impresas remítennos xa ás antoloxías culinarias de Picadillo -*La cocina práctica, de 1905*- e a toda a literatura sobre este tema publicada no século XX, que recolle as diversas variantes deste doce, facendo fincapé no seu carácter típico e tradicional. Especial mención merecen pola súa proxección a obra de Álvaro Cunqueiro e Araceli Filgueira e, máis recentemente, a Repostaría en Galicia: sobremesas e outras lambetadas de onte a hoxe, de Fina Casalderrey e Mariano García, onde se expón e contextualiza historicamente a tradición desta repostaría galega e se recolle un bo número de receitas. Tamén nesta obra se inclúe a noticia de que Ramón María del Valle Inclán acadía, en 1938, ao desaparecido restaurante Victoria, de Santiago, a degustar a súa torta de améndoas.

Respecto aos tratados gastronómicos xerais, é necesario precisar que Ángel Muro, autor do *Diccionario general de cocina*, de 1892, recolle tamén unha receita da torta de améndoas.

No século XX, a *Tarta de Santiago* introdúcese de modo progresivo nos tratados culinarios españois onde adoita cualificarse como produto da repostaría galega tradicional.

As informacións recollidas dos actuais propietarios de centenarias confeitaría galegas, onde a améndoa se traballa segundo as receitas dos fundadores, confirman a historia de moitas das súas preparacións que aínda hoxe se elaboran seguindo esas pautas. Nestes establecementos tradicionais, a torta de améndoa coñecida como *Tarta de Santiago* confecciónase seguindo fórmulas establecidas cando menos a finais do século XIX: confeitaría Tábor de Silleda, Docería Rábade de Betanzos, La Gran Antilla da Coruña, ou a compostelá e recentemente desaparecida Casa Mora. En Santiago existe, así mesmo, memoria de establecementos hoxe xa desaparecidos en que as súas tartas de Santiago gozaron de especial recoñecemento, como a confeitaría coñecida como de César, situada no Cantón do Tural. Outro tanto pode dicirse da *Tarta de Santiago* que elaboran as monxas compostelás de San Paio de Antealtares, que aínda hoxe non plasmaron en ningún escrito o segredo da súa especialidade máis famosa.

O interese por servir mellor á súa clientela e por facer un produto de calidade que a un tempo resultase atractivo, atopábase posiblemente entre os obxectivos de José Mora Soto -fundador da compostelá Casa Mora- cando en 1924 adornou as súas tortas de améndoa cunha silueta da cruz de Santiago. Segundo os seus descendentes, buscaba darlle un toque distinto a un produto tradicional, típico da cidade e especialidade da casa. Esta idea alcanzou un grande éxito ao unir un produto tradicional como a torta a un símbolo inequívoco da cidade, a cruz de Santiago. A iniciativa foi seguida axiña por outros obradoiros composteláns e ao fío da crecente fama desta especialidade, difundíuse por toda Galicia.

Como unha proba máis da vinculación desta sobremesa coa nosa comunidade autónoma, sirva dicir que o *Inventario Español de Productos Tradicionales*, publicado polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación en 1996, a recolle como produto tipicamente galego na sección dedicada aos produtos de pastelería.

A popularización da peregrinación a Santiago a través das distintas rutas xacobeas, particularmente nos últimos lustros, trouxo á capital e, en xeral, á comunidade autónoma, multitude de visitantes, tanto españois como doutros países, o que serviu para divulgar o coñecemento deste produto típico da repostería galega fóra das súas fronteiras.

A divulgación universal deste doce é tamén froito do bo facer dos artesáns galegos en xeral, e composteláns en particular, que souberon conservar as receitas herdadas. Só a coidadosa atención á calidade dos ingredientes e o esmero na elaboración garanten a conservación das virtudes e sabores tradicionais desta sobremesa e fan dela algo apetecible para todo tipo de público.

G) Estrutura de control.

Nome: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal).

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

Teléfono: 881 99 72 76.

Fax: 981 54 66 76.

Correo electrónico: ingacal@xunta.es

H) Etiquetaxe.

As tortas comercializadas ao abeiro da indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*, logo da súa certificación como aptas de acordo coas prescricións deste prego de condicións e do manual de calidade, deben levar sobre o seu envase un precinto, etiqueta ou contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada e expedida polo órgano de control e co logotipo oficial da indicación xeográfica protexida, que se xunta como anexo. Tanto nas etiquetas comerciais como nas contraetiquetas figurará obrigatoriamente a mención indicación xeográfica protexida *Tarta de Santiago*.

I) Requisitos lexislativos.

-Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.

-Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

-Real decreto 1069/2007, do 27 de xuño, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición no Rexistro Comunitario das Denominacións de Orixe Protexidas e das Indicacións Xeográficas Protexidas e a oposición a elas.

ACADEMIA GALEGA DE SEGURIDADE PÚBLICA

Resolución do 9 de febreiro de 2010 pola que se convocan dez cursos sobre prevención e loita contra incendios urbanos e forestais.

Dentro das actividades programadas para o ano 2010 e conforme as funcións atribuídas pola Lei 1/2007, do 15 de xaneiro, da Academia Galega de Seguridade Pública, anúnciase a convocatoria de dez cursos sobre prevención e loita contra incendios urbanos e forestais, conforme as seguintes bases:

1. Datos da actividade.

Denominación: prevención e loita contra incendios urbanos e forestais.

Horas lectivas: 40.

Modalidade: presencial.

Obxectivos: dotar o persoal do sistema integrado de protección civil e emerxencias de Galicia, a que se refire o artigo 43 da Lei 5/2007, do 7 de maio, de emerxencias de Galicia, da formación necesaria para o exercicio da súa función conforme o establecido no artigo 46 desta lei.

Contido: o contido dos cursos sobre prevención e loita contra incendios urbanos e forestais divídese en catro partes:

- a) Introducción. Conceptos xerais.
- b) Incendios urbanos.
- c) Incendios forestais.
- d) Primeiros auxilios.

2. Desenvolvemento da convocatoria.

Destinatarios/as: os cursos van dirixidos aos profesionais e voluntarios dos servizos de protección civil da Comunidade Autónoma de Galicia. No caso de persoal voluntario, deberán ter realizado o curso básico de protección civil antes de rematar o prazo de finalización de presentación de solicitudes.

Prazas ofertadas: 30 por curso.

3. Solicitudes de participación.

Prazo de inscrición e presentación: o prazo de inscrición e presentación de solicitudes de participación rematará o día 17 de marzo de 2010.

Para inscribirse, os solicitantes formalizarán a solicitude de participación que se encontra na páxina web da Academia Galega de Seguridade Pública (AGASP) <http://agasp.xunta.es>, na sección Actividades formativas, cursos con inscrición aberta; non serán admisibles outros modelos de solicitude de esta será remitida telematicamente.

Esta mesma solicitude, unha vez remitida a través da web, deberán imprimila, asinala a/o solicitante e obter tamén a sinatura da autoridade do concello ou organismo do que dependan; logo enviarana á Academia Galega de Seguridade Pública, avenida da Cultura, s/n 36680 A Estrada, a través do fax 886 20 61 23, por correo postal ou segundo o previsto no artigo 38.4º da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico