

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA TARTA DE SANTIAGO

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

Regulamentación: Orde do 10 de febreiro de 2010 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Tarta de Santiago e do seu Consello Regulador, e se nomea o Consello Regulador provisorio e se da publicidade ao prego de condicións do produto (DOG 17.02.2010).

Rexistrada como indicación xeográfica protexida polo Regulamento (UE) Nº 403/2010 da Comisión, do 10 de maio de 2010 (DOUE do 11.05.2010).

Enderezo: Pazo de Quián, s/n Sergude
15.881 Boqueixón. A Coruña
Tel.: 881 997 276
Fax: 981 546 676
Correo electrónico: ingacal@xunta.es

Presidente: Manuel Iglesias García

Zona amparada pola indicación xeográfica protexida Tarta de Santiago:

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

Produto protexido

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

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

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

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

Características do produto

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

Aroma: típico a xema e améndoa.

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

Sabor: típico a améndoa.

Textura: esponxosa e granulada.