

5182 *RESOLUCIÓN de 3 de marzo de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Tarta de Santiago».*

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión de 1 de marzo, por el que se establecen disposiciones de aplicación del reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos de los pliegos de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma de Galicia que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Tarta de Santiago», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre dicha solicitud y de la ficha resumida prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004, de la Comisión de 1 de marzo.

Madrid, 3 de marzo de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

Ficha resumen de la solicitud de registro de la IGP «Tarta de Santiago»

Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo «Tarta de Santiago» I.G.P.

1. Servicio competente para la presentación de las oposiciones:

Nombre: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia. Dirección: Rúa dos Irmandiños, s/n. Santiago de Compostela. A Coruña. Teléfono: (34) 981 54 00 21. Fax: (34) 981 54 00 18. C. Electrónico: sxca.agri@xunta.es

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Asociación Galega de Repostería (AGAR).

2.2 Dirección: San Pedro de Mezonzo, 44 bajo. Santiago de Compostela.

2.3 Composición: Productores/Transformadores.

3. Tipo de producto: Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

4. Descripción de Pliego de condiciones:

4.1 Nombre del producto: «Tarta de Santiago».

4.2 Descripción del producto: Dulce tradicional gallego que se elabora utilizando como componentes básicos almendras, azúcar y huevo, en las proporciones y con las condiciones que se recogen mas adelante.

Características organolépticas:

Forma: Redonda con cubierta de azúcar glaseado donde figurará la Cruz de la Orden de Santiago como seña de identidad propia.

Aroma: Típico a yema y almendra.

Color: Cobertura blanca en superficie debido a la decoración con azúcar glaseado y color dorado al corte.

Sabor: Típico a almendra.

Textura: Esponjosa y granulada.

Presentación: 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 según el 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:

Almendra de primera calidad de variedades mediterráneas («Comuna», «Mallorca», «Marcona», «Mollar», «Largueta» y «Planeta»), que deberá representar al menos el 33% del peso total de masa.

Azúcar refinado (sacarosa), en un porcentaje de, al menos, el 33% del peso total de masa.

Huevo, en una cantidad de, al menos, el 25% del peso total de masa.

Ralladura de limón y azúcar glaseado, así como vino dulce, brandy o aguardiente de orujo, todo ello según arte culinario.

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 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.

4.3 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.

4.4 Prueba del origen: Sólo podrán ser amparadas por la IGP «Tarta de Santiago», las tartas procedentes de obradores ubicados en la zona de elaboración, que fuesen producidas siguiendo el método tradicional, conforme a las normas exigidas en el Pliego de condiciones y en el Manual de calidad.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del Pliego de condiciones y del Manual de calidad, el órgano de control contará con un registro de obradores. Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en dicho registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas a este control, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Indicación Geográfica Protegida «Tarta de Santiago», cumplen los requisitos del Pliego de condiciones y del Manual de calidad.

Los controles se basarán en inspecciones de los obradores, revisión de la documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado. Se vigilará de manera especial la concordancia entre la capacidad productiva de cada obrador y la cantidad de producto amparado expedido por cada firma inscrita.

Cuando se compruebe que el producto no se ha obtenido de acuerdo con los requisitos del 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».

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.

4.5 Método de obtención: 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: Se efectuará en los obradores de producción un control exhaustivo de la calidad del producto, rechazándose cualquier unidad defectuosa.

b) Molienda de la almendra: Se procede a su molienda al objeto de conseguir una harina fina.

c) Pesado y mezcla: La harina de almendra se pesa, se mezcla con el azúcar y se van añadiendo progresivamente los huevos, amasándose energicamente hasta conseguir una masa de textura fina. En ese momento podrá añadirse, según arte culinario, ralladura de limón y/o vino dulce, brandy o aguardiente de orujo.

d) Llenado, enhornado y cocción: La masa se vierte en moldes de forma circular de distintos tamaños, según el formato que se desee realizar. Se introducen en el horno, que se habrá calentado previamente a una temperatura aproximada de 180 a 200 grados centígrados, y se cerrará el horno, dejando un tiempo de cocción de unos 30 minutos, variable en función del grosor del producto.

e) 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.

f) 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, quedando listas para su comercialización.

g) Envasado y etiquetado: Las unidades amparadas por la IGP «Tarta de Santiago», serán expedidas al mercado, etiquetadas y envasadas.

El envasado deberá efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas en la zona de elaboración e inscritas en el registro del órgano de control.

El hecho de que el envasado se efectúe en esta área, que es en la que tradicionalmente se viene efectuando, obedece a la necesidad de preservar las características peculiares y la calidad y trazabilidad del producto, de tal forma que el control efectuado por el órgano encargado de ello sea más eficaz, evitándose además, pérdidas de calidad debidas a unas condiciones de transporte, almacenamiento y envasado poco adecuadas.

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.

Tarta de Santiago con forro:

En la tarta con forro hay que distinguir entre la elaboración de la masa –según el método anteriormente descrito– y la del forro propiamente dicho, que se elaborará del siguiente modo:

En un recipiente se mezclan los ingredientes descritos en el apartado 4.2 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, los tiempos de cocción se amplían aproximadamente 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, etiquetado, contraetiquetado o precintado.

4.6. Vínculo: La noticia más antigua sobre la elaboración y consumo del bizcocho de almendra, hoy conocido como Tarta de Santiago procede del año 1577, en el contexto de la inspección o visita que D. Pedro de Porto carrero realizó a la Universidad de Santiago y a su investigación sobre las colaciones o comidas que se daban a los profesores con motivo de la concesión de los grados académicos. Aunque era llamada «torta real», su elaboración con almendra molida, azúcar y huevos, 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.

Las primeras recetas dignas de fiabilidad se contienen en el Cuaderno de confitería que recopiló Luis Bartolomé de Leybar en torno a 1838, así como en El confitero y el pastelero. Libro muy útil para los jefes de casa, fondistas y confiteros de Eduardo Merín –publicado en Ferrol en 1893– que proporciona una segunda receta de este dulce, que bajo el nombre de «Tarta de Almendra», se adorna ya con una suave capa de azúcar molida.

El origen inequívocamente gallego de ambos tratados confirma la antigüedad de esta preparación; el hecho de que esta especialidad no aparezca prácticamente en los repertorios culinarios foráneos hasta el siglo XX, apunta a una relevante popularidad de este dulce en Galicia y a su carácter de integrante de la tradición gastronómica y del gusto local.

En las confiterías tradicionales gallegas, la Tarta de Santiago se sigue confeccionando con fórmulas establecidas cuando menos a finales del siglo XIX. En la compostelana «Casa Mora», su fundador comenzó en 1924 a adornar las tartas de almendra con una silueta de la Cruz de Santiago. Esta idea alcanzó un gran éxito y se difundió pronto por otros obradores de toda Galicia.

En el «Inventario Español de Productos Tradicionales», publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996, se recoge la Tarta de Santiago en la sección dedicada a los productos de pastelería.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria.
Dirección: Rúa dos Irmandiños, s/n. Santiago de Compostela.
Teléfono: 981 54 00 20
Fax: 981 54 00 18

4.8 Etiquetado: Las tartas comercializadas al amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Tarta de Santiago», tras su certificación como aptas de acuerdo con las prescripciones del Pliego de condiciones, deben llevar en 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. Tanto en las etiquetas comerciales como en las contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Tarta de Santiago»

4.9 Requisitos nacionales:

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes.

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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.

MINISTERIO DE CULTURA

5183

ORDEN CUL/825/2006, de 22 de febrero, por la que se inscribe en el Registro de Fundaciones la Fundación Madrid Latino.

Examinado el expediente incoado a instancia de Don Juan Oliveros Méndez, solicitando la inscripción de la Fundación Madrid Latino, en el Registro de Fundaciones del Ministerio de Cultura, según lo dispuesto en la Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones, en el Reglamento de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 1337/2005, de 11 de noviembre y en el Reglamento del Registro de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 384/1996, de 1 de marzo.

Antecedentes de hecho

Primero. *Constitución de la Fundación.*–La Fundación anteriormente citada fue constituida por Don Fernando Martínez-Corbalán San Baldomero, Don José Manuel Muñoz Chamorro y Don Fernando Godoy Sáenz de Heredia, en Madrid, el 20 de octubre de 2005, según consta en la escritura pública número dos mil doscientos sesenta y dos, otorgada ante el notario del Ilustre Colegio de Madrid, Don José Antonio Escartín Ipiéns.

Segundo. *Domicilio y ámbito de la Fundación.*–El domicilio de la Fundación quedó establecido en Madrid, calle Narváez, número 14 –1.º y, su ámbito es estatal.

Tercero. *Dotación.*–Se estableció como dotación de la Fundación la cantidad de treinta mil euros (30.000 euros). La dotación consistente en dinero, ha sido desembolsada inicialmente en un 25 por 100, mediante la aportación de la cantidad de siete mil quinientos euros (7.500 euros) ingresada en entidad bancaria, y el resto será desembolsado por el fundador en un plazo no superior a cinco años.

Cuarto. *Fines de la Fundación.*–En los Estatutos que han de regir la Fundación, incorporados a la escritura de constitución a que se refiere el antecedente de hecho primero, figuran como fines de la Fundación los siguientes: 1.–La promoción y divulgación de los valores de integración, cooperación y tolerancia entre los distintos pueblos que conforman la comunidad latinoamericana, reforzando los vínculos históricos, culturales y sociales que nos han unido por más de cinco siglos. 2.–La realización, desarrollo y difusión de actividades y eventos artísticos y culturales, sociales, asistenciales, educativos y de formación.

Quinto. *Patronato.*–El gobierno, representación y administración de la Fundación se encomienda a un Patronato, cuyos miembros ejercerán sus cargos de Patrono gratuitamente y que se obliga a la rendición de cuentas al Protectorado.

Inicialmente, el Patronato queda constituido por: Presidente: Don Fernando Godoy Sáenz de Heredia; Secretario: Don Fernando Martínez-Corbalán San Baldomero y Vocal: Don José Manuel Muñoz Chamorro.

En documento privado con firmas legitimadas ante notario, consta la aceptación de los cargos indicados por parte de las personas anteriormente citadas.

Fundamentos jurídicos

Primero.–Resultan de aplicación para la resolución del expediente:

El artículo 34 de la Constitución Española, que reconoce el derecho a fundar para fines de interés general.

La Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones.

El Reglamento de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 1337/2005, de 11 de noviembre.

El Reglamento del Registro de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 384/1996, de 1 de marzo.

La Orden CUL/2591/2004, de 22 de julio, de delegación de competencias del Ministerio de Cultura, en virtud de la cual se delegan en el titular de la Secretaría General Técnica las competencias relativas al Protectorado y Registro de Fundaciones atribuidas al Ministro.

Segundo.–Según los artículos 35.1 de la Ley 50/2002 y 43 del Reglamento de Fundaciones de Competencia Estatal, la inscripción de las Fundaciones requerirá el informe favorable del Protectorado en cuanto a la idoneidad de los fines y en cuanto a la adecuación y suficiencia dotacional, procediendo, en este caso, un pronunciamiento favorable al respecto.

Tercero.–Según las Disposiciones Transitorias cuarta de la Ley de Fundaciones y única del Reglamento del Registro de Fundaciones de competencia estatal, hasta tanto no entre en funcionamiento dicho Registro,