

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE GALICIA

54.354/08. **Resolución de la Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consellería del Medio Rural por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Androlla de Galicia».**

Con fecha de 31 de julio de 2008 fue presentada en la Comunidad Autónoma de Galicia la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Androlla de Galicia».

El Reglamento 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios en el Registro comunitario.

En su artículo 5, párrafo 5, determina que el Estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición, garantizando una publicación adecuada de la solicitud y estableciendo un plazo razonable durante el cual cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio podrá declarar oposición a la solicitud.

En desarrollo de dicho precepto, se dictó por el Gobierno de España el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas. En su artículo 6 se establece que, una vez comprobada la solicitud, el órgano competente de la comunidad autónoma publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de ésta que incluya el Documento Único previsto en el artículo 11 del Reglamento (CE) número 1898/2006 de la Comisión, que establece las disposiciones de aplicación del R (CE) 510/2006, para que en el plazo de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial del Estado los interesados puedan oponerse al registro pretendido.

Por otra parte, con base en las competencias de la comunidad autónoma gallega en materia de denominaciones de origen, fue dictado por la Xunta de Galicia el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. Su artículo 4, párrafo 1, dispone que el Documento único se someterá también a información pública en el Diario Oficial de Galicia.

Por lo expuesto y en el ejercicio de las competencias que tengo atribuidas de acuerdo con el artículo 4 del citado Decreto 4/2007, resuelvo:

Dar publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Androlla de Galicia» mediante la publicación en el Diario Oficial de Galicia y en el Boletín Oficial del Estado del Documento Único que figura como anexo, estableciéndose un plazo de dos meses desde la fecha de su publicación en el Boletín Oficial del Estado para que cualquiera persona, física o jurídica, que esté establecida o resida legalmente en España, cuyos legítimos intereses considere afectados, pueda oponerse a dicho registro mediante la correspondiente declaración de oposición, dirigida a la Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria, de la Consellería del Medio Rural, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.º 1 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, y en el artículo 6.º del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

El expediente de esta solicitud podrá ser examinado en la sede de dicha dirección general, sita en los Edificios administrativos de San Caetano, s/n, en Santiago de Compostela.

Santiago de Compostela, 8 de agosto de 2008.—El director general de Producciones, Industrias y Calidad Agroalimentaria, Antonio Oca Fernández.

Anexo

Documento único

Reglamento (CE) número 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

«Androlla de Galicia».

Número CE: IGP.

1. Denominación: Androlla de Galicia.

2. Estado Miembro. España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto: Clase 1.2 - Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

3.2 Descripción del producto: La «Androlla» es el producto cárnico resultante de la mezcla de costilla (mínimo 90 por ciento) y cortezas, obtenidos a partir de despieces de cerdo, convenientemente aderezadas y embutidas en intestino grueso de porcino o de vacuno y que posteriormente se someten a un proceso de ahumado con leña de «carballo» (*Quercus robur* L.) y curado. Su consumo se realiza previa cocción.

Las características del producto son las siguientes: forma y aspecto exterior definidas por la forma de la tripa, con la textura y rugosidades propias de la misma; peso variable, oscilando entre un mínimo de 0,2 kilogramos y un máximo de 1 kilogramo; consistencia firme, compacta al tacto, al corte presenta un aspecto heterogéneo y no muy ligado; color rojo intenso definido por la materia prima y los condimentos; aroma, también intenso, a embutido adobado y ahumado; sabor agradable, picante y con una equilibrada relación dulce/salado; textura hebrosa y no homogénea, dependiendo de la porción que se deguste.

3.3 Materias primas: La materia prima procederá de machos castrados o hembras que no estén en celo en el momento del sacrificio. Los animales empleados para la reproducción no se utilizarán para la obtención de androllas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida: Para la elaboración de androllas protegidas, la carne seleccionada estará formada por la mezcla de costilla, en un mínimo del 90 por ciento, y cortezas. Como condimento se utilizarán sal común, pimentón dulce y picante, ajo y, opcionalmente, sal nitrificante y orégano.

El proceso de elaboración consiste en una serie de fases:

Selección de la carne.

Picado de los ingredientes en trozos o porciones regulares.

Adición de los condimentos: sal, ajo, pimentón dulce y picante y, opcionalmente, sal nitrificante y orégano.

Macerado, durante un período mínimo de 12 horas.

Embutido en intestino grueso de porcino o de vacuno y atado, que podrá ser manual o automático, con cordel de algodón o grapado.

Ahumado, en el que se empleará leña seca de «carballo», especie del género *Quercus* (*Quercus robur* L.) típica de la región.

Curado, fase final del proceso de elaboración, en la que se realiza el proceso de secado y maduración con un mínimo de 5 días, contados a partir del embutido. Este proceso se desarrollará en locales acondicionados al efecto o en secaderos naturales, que permitan un control de la ventilación y por tanto, lograr unas condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa, de forma que el producto resultante adquiera las características tradicionales en cuanto a color, aroma y sabor propias de la androlla gallega.

El seleccionado y picado de la carne, adobado y mezclado, macerado, ahumado y curado, serán realizados de acuerdo con el saber hacer tradicional de los elaboradores de la zona, para obtener un producto de máxima calidad.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado: Las androllas comercializadas bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Androlla de Galicia», deberán llevar en cada pieza, tras la certificación, una etiqueta propia de la indicación geográfica, de codificación alfanumérica y numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial de cada elaborador como en la etiqueta propia de la indicación geográfica figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Androlla de Galicia».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

La zona geográfica de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida «Androlla de Galicia» está formada por 12 municipios de la provincia de Lugo y 17 de la provincia de Ourense, que constituyen una estrecha franja que se extiende, de norte a sur, en la parte más oriental de Galicia, abarcando la zona más montañosa de la Comunidad Autónoma. Es este el territorio en el que tradicionalmente se viene elaborando este producto.

El conjunto de municipios que conforman esta zona geográfica aparecen enunciados en el Pliego de Condiciones.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica: El área geográfica delimitada para la elaboración de la «Androlla de Galicia» posee unas características orográficas, climáticas y sociales singulares que influyen directamente en la calidad y características de este producto. El tratarse de una zona de orografía accidentada, con acusados contrastes de altitud y disponer de un clima de montaña, determina el asentamiento en núcleos poblacionales aislados y dispersos, creando la necesidad de aprovisionarse de productos cárnicos no perecederos para disponer de este tipo de alimento durante todo el año.

También es de destacar la presencia de extensos bosques de caducifolias en esta zona, abastecedores de leña de «carballo» (*Quercus robur* L.) con la que tradicionalmente se ahuman estos embutidos.

El clima oceánico de montaña que caracteriza este territorio presenta inviernos fríos y ventosos, condiciones que, históricamente, favorecieron el curado natural de los embutidos.

5.2 Carácter específico del producto: La «Androlla de Galicia» es un producto típico de la montaña luguesa y ourensana, destacando su popularidad y tradición culinaria en diversas obras y publicaciones gastronómicas y culturales.

La especificidad de este producto radica en la utilización como materias primas de productos no habituales en la elaboración de otro tipo de elaborados cárnicos, como la costilla y la corteza; la utilización en el embutido de intestino grueso de porcino o vacuno; y el ahumado con leña de «carballo»; aspectos que le confieren características físicas y organolépticas no presentes en otro tipo de productos de similar naturaleza.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto: La orografía y el clima que caracterizan el territorio de elaboración de la «Androlla de Galicia» determinan la existencia de una población diseminada y aislada, que recurre al autoconsumo para la alimentación diaria y a la conservación de la carne de cerdo mediante diferentes procesos. Sus inviernos fríos y ventosos propiciaron la especialización de este territorio en la producción de estos embutidos. Para corregir los problemas que la humedad ambiental provoca en el proceso de curado, el saber hacer tradicional de los productores de la zona derivó en la realización de un proceso previo de ahumado, para el que se utiliza leña de «carballo» (*Quercus robur* L.), especie abundante en el área de elaboración de la androlla. En definitiva, las particulares condiciones del área geográfica han dado lugar a un saber hacer tradicional de los lugareños, que han perfeccionado la técnica de elaboración, transmitiéndola de padres a hijos. Todo ello determina la originalidad, calidad y prestigio de este producto.

54.355/08. **Resolución de la Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consellería del Medio Rural por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Botelo de Galicia».**

Con fecha de 31 de julio de 2008 fue presentada en la Comunidad Autónoma de Galicia la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Botelo de Galicia».

El Reglamento 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios en el Registro comunitario.

En su artículo 5, párrafo 5, determina que el Estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición, garantizando una publicación adecuada de la solicitud y estableciendo un plazo razonable durante el cual cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio podrá declarar oposición a la solicitud.

En desarrollo de dicho precepto, se dictó por el Gobierno de España el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas. En su artículo 6 se establece que, una vez comprobada la solicitud, el órgano competente de la comunidad autónoma publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de ésta que incluya el Documento Único previsto en el artículo 11 del Reglamento (CE) número 1898/2006 de la Comisión, que establece las disposiciones de aplicación del R (CE) 510/2006, para que en el plazo de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial del Estado los interesados puedan oponerse al registro pretendido.

Por otra parte, con base en las competencias de la comunidad autónoma gallega en materia de denominaciones de origen, fue dictado por la Xunta de Galicia el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. Su artículo 4, párrafo 1, dispone que el Documento único se someterá también a información pública en el Diario Oficial de Galicia.

Por lo expuesto y en el ejercicio de las competencias que tengo atribuidas de acuerdo con el artículo 4 del citado Decreto 4/2007, resuelvo:

Dar publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Botelo de Galicia» mediante la publicación en el Diario Oficial de Galicia y en el Boletín Oficial del Estado del Documento único que figura como anexo, estableciéndose un plazo de dos meses desde la fecha de su publicación en el Boletín Oficial del Estado para que cualquier persona, física o jurídica, que esté establecida o resida legalmente en España, cuyos legítimos intereses considere afectados, pueda oponerse a dicho registro mediante la correspondiente declaración de oposición, dirigida a la Dirección general de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria, de la Consejería del Medio Rural, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.º 1 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, y en el artículo 6.º del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

El expediente de esta solicitud podrá ser examinado en la sede de dicha dirección general, sita en los Edificios administrativos de San Caetano, s/n, en Santiago de Compostela.

Santiago de Compostela, 8 de agosto de 2008.—El director general de Producciones, Industrias y Calidad Agroalimentaria, Antonio Oca Fernández.

Anexo

Documento único

Reglamento (CE) número 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

«Botelo de Galicia».

Número CE: (X) IGP.

1. Denominación: Botelo de Galicia.
2. Estado Miembro. España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto: Clase 1.2 - Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

3.2 Descripción del producto: El «Botelo» es el producto cárnico resultante de la mezcla de costilla (mínimo 70 por ciento) y cortezas, espinazo, magro, carrillada y otros huesos con carne (espinazo y otros huesos con carne nunca más del 15 por ciento del total) obtenidos a

partir de despieces de cerdo, convenientemente aderezados y embutidos en ciegos, estómagos o vejigas, también de cerdo, que, posteriormente se someten a un proceso de ahumado con leña de «carballo» (*Quercus robur* L.) y curado. Su consumo se realiza previa cocción.

Las características del producto son las siguientes: forma y aspecto exterior definidas por la forma de la tripa, con la textura y rugosidades propias de la misma; peso variable, oscilando entre 0,5 kilogramos y 2 kilogramos cuando se embute en ciegos y vejigas, y entre 1 kilogramo y 5 kilogramos cuando se utilizan los estómagos; consistencia firme, compacta al tacto, al corte presenta un aspecto heterogéneo y no muy ligado; color rojo intenso definido por la materia prima y los condimentos; aroma, también intenso, a embutido adobado y ahumado; sabor agradable, picante y con una equilibrada relación dulce/salado y textura hebrosa y no homogénea, dependiendo de la porción que se deguste.

3.3 Materias primas: La materia prima procederá de machos castrados o hembras que no estén en celo en el momento del sacrificio. Los animales empleados para la reproducción no se utilizarán para la obtención de botelos amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida: Para la elaboración de botelos protegidos, la carne seleccionada estará formada principalmente por costilla, a la que se podrá añadir los siguientes despieces: cortezas, espinazo, magro, carrillada y otros huesos con carne. Como condimento se utilizarán sal común, pimentón dulce y picante, ajo y, opcionalmente, sal nitrificante y orégano. Se utilizará para la formulación un mínimo del 70 por ciento de costilla. El resto de los ingredientes se podrán añadir a criterio de los fabricantes, sin que el espinazo y otros huesos con carne superen un máximo del 15 por ciento del peso total.

El proceso de elaboración consiste en una serie de fases:

Selección de la carne.
Picado de los ingredientes en trozos o porciones regulares.

Adición de los condimentos: sal, ajo, pimentón dulce y picante y, opcionalmente, sal nitrificante y orégano.
Macerado, durante un período mínimo de 12 horas.

Embutido en ciego, estómago o vejigas naturales de cerdo, y atado, que podrá ser manual o automático, con cordel de algodón o grapado.

Ahumado, en el que se empleará leña seca de «carballo», especie del género *Quercus* (*Quercus robur* L.) típica de la región.

Curado, fase final del proceso de elaboración, en la que se realiza el proceso de secado y maduración con un mínimo de 7 días, contados a partir del embutido. Este proceso se desarrollará en locales acondicionados al efecto o en secaderos naturales, que permitan un control de la ventilación y por tanto, lograr unas condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa, de forma que el producto resultante adquiera las características tradicionales en cuanto a color, aroma y sabor propias del botelo de Galicia.

El seleccionado y picado de la carne, adobado y mezclado, macerado, ahumado y curado, serán realizados de acuerdo con el saber hacer tradicional de los elaboradores de la zona, para obtener un producto de máxima calidad.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado: Los botelos comercializados bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Botelo de Galicia», deberán llevar en cada pieza, tras la certificación, una etiqueta propia de la indicación geográfica, de codificación alfanumérica y numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial de cada elaborador como en la etiqueta propia de la indicación geográfica figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Botelo de Galicia».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

La zona geográfica de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida «Botelo de Galicia» está formada por 47 municipios de la provincia de Lugo y 17 de la provincia de Ourense, que constituyen una franja que abarca, de norte a sur, la parte más oriental de Galicia, caracterizándose por ser la zona más montañosa de esta

Comunidad Autónoma. En este territorio es donde tradicionalmente se viene elaborando este producto.

El conjunto de municipios que conforman esta zona geográfica aparecen enunciados en el Pliego de Condiciones.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica: El área geográfica delimitada para la elaboración del «Botelo de Galicia» posee unas características orográficas, climáticas y sociales singulares que influyen directamente en la calidad y características de este producto. El tratarse de una zona de orografía accidentada, con acusados contrastes de altitud y disponer de un clima de montaña, determina el asentamiento en núcleos poblacionales aislados y dispersos, creando la necesidad de aprovisionarse de productos cárnicos no perecederos para disponer de este tipo de alimento durante todo el año.

También es de destacar la presencia de extensos bosques de caducifolias en esta zona, abastecedores de leña de «carballo» (*Quercus robur* L.) con la que tradicionalmente se ahuman estos embutidos.

El clima oceánico de montaña que caracteriza este territorio presenta inviernos fríos y ventosos, condiciones que, históricamente, favorecieron el curado natural de los embutidos.

5.2 Carácter específico del producto: El «Botelo de Galicia» es un producto típico de la montaña luguesa y ourensana, destacando su popularidad y tradición culinaria en diversas obras y publicaciones gastronómicas y culturales.

La especificidad de este producto radica en la utilización como materias primas de productos no habituales en la elaboración de otro tipo de elaborados cárnicos, como la costilla; la utilización en el embutido de ciegos, estómagos y vejigas; y el ahumado con leña de «carballo»; aspectos que le confieren características físicas y organolépticas no presentes en otro tipo de productos de similar naturaleza.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto: La orografía y el clima que caracterizan el territorio de elaboración del «Botelo de Galicia» determinan la existencia de una población diseminada y aislada, que recurre al autoconsumo para la alimentación diaria y a la conservación de la carne de cerdo mediante diferentes procesos. Sus inviernos fríos y ventosos propiciaron la especialización de este territorio en la producción de estos embutidos. Para corregir los problemas que la humedad ambiental provoca en el proceso de curado, el saber hacer tradicional de los productores de la zona derivó en la realización de un proceso previo de ahumado para el que se utiliza leña de «carballo» (*Quercus robur* L.), especie abundante en el área de elaboración del botelo. En definitiva, las particulares condiciones del área geográfica han dado lugar a un saber hacer tradicional de los lugareños, que han perfeccionado la técnica de elaboración, transmitiéndola de padres a hijos. Todo ello determina la originalidad, calidad y prestigio de este producto.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

54.351/08. *Anuncio de la Consejería de Industria y Empleo de citación para el levantamiento de Actas Previas a la Ocupación de las Fincas afectadas por el expediente AT-8380, para la instalación denominada línea aérea de alta tensión a 20 kV «Suministro de Energía Eléctrica a viviendas en Grandellana», en el Concejo de Corvera.*

Por Resolución de la Consejería de Industria y Empleo de fecha 9 de junio de 2008 se autoriza, se aprueba el proyecto y se declara la utilidad pública para la instalación denominada Línea Aérea de Alta Tensión a 20 kV «Suministro de Energía Eléctrica a viviendas en Grandellana», en el Concejo de Corvera. (expediente AT-8380).