

## CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN E INDUSTRIA

*Corrección de erros.-Resolución do 12 de setembro de 2008, da Dirección Xeral de Industria, Enerxía e Minas, pola que se lle dá publicidade á lista oficial dos organismos de control autorizados para actuar na Comunidade Autónoma de Galicia.*

Advertido un erro na resolución publicada no *Diario Oficial de Galicia* número 182, do 19 de setembro de 2008, cómpre facer a seguinte corrección:

Na páxina 2, no punto 3 *Axoca, S.L.*, onde di:

«Teléfono: 981 38 90 96»

Debe dicir:

«Teléfono: 981 38 90 86».

## CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

*Orde do 23 de marzo de 2009 pola que se adopta decisión favorable en relación coa solicitude de rexistro da indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia.*

De acordo co previsto no Real decreto 1069/2007, do 27 de xullo, 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, con data do 22 de setembro de 2008 publicouse no BOE a resolución da Dirección Xeral de Produción, Industrias e Calidade Agroalimentaria da Consellería do Medio Rural pola que se procedía a dar publicidade á solicitude de inscrición da indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia. Esta solicitude fora presentada anteriormente ante a Consellería do Medio Rural por unha agrupación de elaboradores interesados no rexistro desta indicación xeográfica.

Igualmente, dando cumprimento ao disposto no artigo 4.1º 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, procedeuse a dar publicidade da dita solicitude no *Diario Oficial de Galicia* do 8 de setembro de 2008.

Segundo o disposto no parágrafo 2º do artigo 6 do citado Real decreto 1069/2007, no prazo de dous meses a partir da data de publicación no BOE da dita resolución calquera persoa física ou xurídica, cuxos lexítimos dereitos ou intereses considere afectados, poderá oporse ao rexistro pretendido mediante a correspondente solicitude de oposición, dirixida ao órgano competente da comunidade autónoma. Igual previsión recolle o artigo 4.1º do Decreto galego 4/2007 antes citado.

Por outra parte, o artigo 5 do Regulamento (CE) 510/2006 do Consello, do 20 de marzo de 2006, sobre a protección das indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios, exige a adopción polo Estado membro dunha decisión favorable, sempre que a solicitude presentada cumpra as previsións do citado regulamento, así como a publicación tanto da decisión como da versión do prego de condicións en que esta se fundamentase.

Transcorrido o período antes mencionado sen que se formulase ningunha oposición ao rexistro da indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia e considerando que a solicitude presentada cumpre as condicións e requisitos establecidos no Regulamento (CE) 510/2006, de acordo coa previsión contida no parágrafo terceiro da alínea 5º do artigo 5 do citado regulamento e coas competencias desta consellería na materia,

### RESOLVO:

Adoptar decisión favorable para que a denominación Androlla de Galicia sexa rexistrada como indicación xeográfica protexida e publicar, como anexo desta resolución, o prego de condicións que debe cumprir o produto por ela amparado.

Esta resolución esgota a vía administrativa e contra ela os interesados poden interpor con carácter potestativo recurso de reposición ante o titular da Consellería do Medio Rural no prazo dun mes, segundo dispoñen os artigos 116 e 117 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, ou interpor recurso contencioso-administrativo ante o Tribunal Superior de Xustiza de Galicia, de conformidade co establecido no artigo 10 da Lei 29/1998, do 13 de xullo, reguladora da xurisdición contencioso-administrativa, no prazo de dous meses, computados ambos os prazos desde o día seguinte ao da publicación desta resolución no DOG.

Santiago de Compostela, 23 de marzo de 2009.

Alfredo Suárez Canal  
Conselleiro do Medio Rural

### ANEXO

#### Prego de condicións da indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia

##### A. Denominación do produto.

Indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia.

##### B. Descrición.

A androlla é o produto cárnico resultante da mestura de costela (mínimo 90%) e coiros, obtidos a partir de despezamentos de porco, convenientemente aderezados e embutidos en intestino grosso de porco ou de vacún, e que posteriormente se someten a

un proceso de afumadura con leña de carballo (*Quercus robur L.*) e curación. O seu consumo realízase logo de cocción.

As características da androlla amparada pola indicación xeográfica protexida serán as seguintes:

-Forma e aspecto exterior: definidas pola forma da tripa, coa textura e rugosidades propias desta. Envoltorio sen roturas, totalmente recheo coa masa e ben adherido a ela.

-Peso: dado que a tripa en que se embute é natural e non calibrada o peso será variable, oscilando entre un mínimo de 0,2 kg e un máximo de 1 kg.

-Consistencia: firme e compacta ao tacto. Ao corte presentará un aspecto heteroxéneo e non moi ligado.

-Cor: vermella intensa, definida pola materia prima e os condimentos. Non presentará tonos amarelos que denoten oxidación.

-Aroma: intenso a embutido adobado e afumado. Unha vez preparado para o consumo, predominará o cheiro a magro cocido.

-Sabor: agradable, picante e cunha equilibrada relación doce/salgado.

-Textura: fibrosa e non homoxénea, dependendo da porción que se deguste.

#### C. Zona xeográfica.

A zona xeográfica de elaboración do produto amparado pola indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia queda limitada aos seguintes concellos das provincias de Lugo e Ourense, dentro da Comunidade Autónoma de Galicia:

##### Provincia de Lugo:

A Fonsagrada, As Nogais, Baleira, Baralla, Becerreá, Cervantes, Folgoso do Courel, Navia de Suarna, Nogueira de Muñiz, Pedrafita do Cebreiro, Quiroga e Ribas de Sil.

##### Provincia de Ourense:

A Gudiña, A Mezquita, A Pobra de Trives, A Rúa, A Veiga, Carballeda de Valdeorras, Chandrexa de Queixa, Larouco, Manzaneda, O Barco de Valdeorras, O Bolo, Petín, Rubiá, San Xoán de Río, Viana do Bolo, Vilamartín de Valdeorras e Vilariño de Conso.

A área delimitada constitúe unha estreita franxa que se estende, de norte a sur, na parte máis oriental de Galicia, abranguendo a zona máis montañosa da comunidade autónoma. É este o territorio en que tradicionalmente se vén elaborado este produto.

D. Elementos que proban que o produto é orixinario da zona.

##### Controis.

Unicamente os embutidos que se elaboren de acordo coas condicións establecidas neste prego de condicións e demais normas de aplicación, nas instala-

cións de transformación localizadas na área descrita na letra C, e inscritas no correspondente rexistro, poderán ser amparados pola indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia.

Para a comprobación do cumprimento dos preceptos do prego de condicións e demais normas de aplicación, o órgano de control contará cun rexistro de industrias cárnicas de elaboración.

Cada un dos operadores inscritos neste rexistro contará cun libro de rexistro, específico da indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia, no cal se asentarán datos relativos á procedencia e características da materia prima, destino dos produtos elaborados e outros datos que se establezan para un eficaz control e garantía da rastrexabilidade.

Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos no rexistro, as industrias e os produtos, estarán sometidos ás inspeccións e verificacións realizadas polo órgano de control co obxecto de comprobar que os produtos amparados pola indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia cumpren os requisitos do prego de condicións e demais normas de aplicación.

Os controis basearanse en inspeccións ás industrias, revisión de documentación e, de ser o caso, análises organolépticas da materia prima e do produto elaborado.

Con carácter xeral, as industrias que posúan outras liñas de produción distintas das androllas farano constar expresamente no momento da súa inscrición e someteranse ás inspeccións que se establezan para controlar estes produtos e garantir, en todo caso, a orixe e a calidade dos produtos amparados pola indicación xeográfica protexida.

A rastrexabilidade do produto quedará asegurada en todo momento a través dun control documental dos datos contidos no libro de rexistro das industrias cárnicas de elaboración, que se completará con inspeccións periódicas aos ditos establecementos, para comprobar *in situ* todo o proceso de elaboración do produto protexido pola indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia.

Ademais, o órgano de control verificará a correspondencia entre a cantidade de produto amparado posto no mercado e a adquisición de materia prima a través dos correspondentes índices de rendemento dos procesos produtivos.

##### Certificación.

Cando se comprobe que as androllas non foron producidas de acordo aos requisitos deste prego de condicións e demais normas de aplicación, non poderán comercializarse baixo o amparo da indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia.

Todas e cada unha das presentacións levarán unha etiqueta numerada propia da indicación que será supervisada polo órgano de control.

### E. Método de obtención.

A materia prima procederá de machos castrados ou femias que non estean en celo no momento do sacrificio. Os animais empregados para a reprodución non se utilizarán para a obtención de androllas amparadas pola indicación xeográfica protexida.

Para a elaboración de androllas protexidas, a carne seleccionada estará formada pola mestura de costela, nun mínimo do 90%, e coiros. Como condimento utilizarase sal común, pemento doce e picante, allo e, opcionalmente, sal nitrificante e ourego.

As distintas fases do proceso de fabricación serán realizadas de acordo co saber facer tradicional dos elaboradores da zona, para obter un produto de máxima calidade.

Este proceso de elaboración consta das seguintes fases: selección da carne, picado, mestura ou amasadura, maceración, embutición, afumadura e curación, que se realizarán segundo se describe a seguir:

-A selección da carne realizarase a unha temperatura máxima de 7 °C e un pH de 5,4 a 6,2.

-O picado dos ingredientes farase en anacos ou porcións regulares.

-Despois do picado, engadiranse á pasta os condimentos: sal, allo, pemento doce e picante e, opcionalmente, sal nitrificante e ourego.

-A maceración realizarase a seguir da amasadura, durante un período mínimo de 12 horas e a unha temperatura máxima de 5 °C. Habitualmente realízanse remocións da masa.

-A continuación realizarase a embutición en intestino groso de porcino ou de vacún e a ata, que poderá ser manual ou automática. O método empregado deberá evitar a formación de bolsas de aire entre a masa cárnica, así como a rotura da envoltura. Para a ata utilizaranse grampas ou cordel de algodón.

-Na afumadura empregárase leña seca de carballo, especie do xénero *Quercus* (*Quercus robur*, L) típica da rexión. O tempo mínimo de afumadura será de 10 h. Este proceso desenvolverase en locais acondicionados para o efecto ou en secadoiros naturais, que permitan un control da ventilación.

-A curación é a parte final da elaboración, na cal se realizará o proceso de secado e maduración cun mínimo de 5 días, contados desde que se termina a embutición e a ata. Este proceso desenvolverase en locais acondicionados para o efecto ou en secadoiros naturais, que permitan un control da ventilación e, polo tanto, lograr unhas condicións óptimas de temperatura e humidade relativa, de forma que o produto resultante adquira as características tradicionais canto a cor, aroma e sabor propias da Androlla de Galicia.

A comercialización do produto realizarase en unidades independentes.

Poderase autorizar que as androllas se comercialicen envasadas ao baleiro, en cru ou logo de cocción, ou en atmosfera modificada, sempre que non se prexudique a súa calidade e prestixio, e que vaian perfectamente identificadas mediante unha etiqueta exterior autorizada.

En todo caso, as etiquetas que se utilicen na comercialización do produto deberán ser previamente autorizadas.

### F. Vínculo co medio.

Desde polo menos a Idade Media e ata non hai moito tempo, o porco constituíu no mundo rural galego, caracterizado por unha gran dispersión e por un elevado nivel de autoconsumo, unha das poucas fontes de proteína animal de que dispuña a poboación.

Froito de todo iso, pódese afirmar que na Galicia do dezaoto, o porco era o animal do pobre por antonomasia, e a diferenza dos demais animais domésticos, era imprescindible en todos os fogares.

O certo é que o porco constituíu a clave dunha economía fundada no aproveitamento integral de canto se producía na casa e dos desperdicios que xeraba o vivir diario. Isto, unido á orografía do territorio galego e á dispersión da súa poboación, deu lugar a un elenco de produtos gastronómicos de gran calidade e reputación, intimamente vinculados ao saber facer tradicional dos paisanos, entre os que se encontra a Androlla de Galicia.

En definitiva, o gando porcino foi en Galicia un elemento básico do sustento familiar. É constante a presenza dos seus derivados na súa gastronomía, así como nas súas festas, tradicións e cultura.

Así pois, a produción de androlla, como a doutros embutidos, está intimamente ligada á presenza local da cría de porcino, ben de tipo familiar ou de tipo comercial, tendo un vínculo estreito co seu medio natural e humano. O saber facer das xentes, un saber facer secular, transmitido de xeración en xeración, confire ao produto unha serie de características diferenciais ligadas ao proceso de elaboración. Ademais, as condicións climatolóxicas da área de produción, con baixas temperaturas e ventos intensos no período invernal, danlle unhas características propias durante o proceso de maduración.

A orografía da zona delimitada está caracterizada polas súas serras, espazos montañosos moi accidentados, con paisaxes de fortes pendentes e acusados contrastes de altitude, alcanzándose nalgúns puntos altitudes próximas e mesmo superiores a 2.000 m, como ocorre en Pena Trevinca, con 2.124 m, o pico máis alto de Galicia. Estes sistemas montañosos delimitan multitude de vales, entre os que destaca o val do río Sil.

Con respecto ao clima, trátase dun clima oceánico de montaña, pero con microclimas diferenciados nos diferentes vales. A temperatura media anual é baixa,

oscilando entre os 2-10 °C de mínima e os 12-21 °C de máxima. As precipitacións son regulares e abundantes, oscilando entre os 800 mm anuais da comarca de Valdeorras e os 2.000 mm na comarca dos Ancares.

Estas características orográficas e climatolóxicas outorgan á zona de referencia unhas boas condicións para a elaboración de embutidos.

Ademais, a orografía, a climatoloxía e as características edafolóxicas deste territorio son propicias para o crecemento de bosques de frondosas caducifolias en que abunda o carballo, especie do xénero *Quercus* (*Quercus robur* L.) típica de Galicia, cuxa leña se utiliza no proceso de afumadura da androlla. Este proceso de afumadora, moi identificador da elaboración de embutidos en Galicia, transmite ao produto parte das súas características diferenciadoras. Esta práctica tradicional realízase para asegurar unha adecuada curación e conservación do produto en zonas en que o clima é bastante húmido, como é o caso da área de elaboración da androlla.

As xentes deste territorio, mediante a elaboración da androlla, pretendían obter un medio de conservar a carne, adaptado totalmente ás características do medio e, co tempo, foron perfeccionando a técnica ata derivar nun produto cárnico de excelente calidade.

Polo tanto, do exposto nos parágrafos anteriores pódese concluír que as características do produto en cuestión e a súa reputación se deben a factores ambientais, como a orografía e o clima, e a factores humanos relacionados coa dispersión e o saber facer tradicional.

Para constatar a dita reputación é necesario percorrer a bibliografía gastronómica española e galega. Entre as moitas referencias que se poden encontrar faremos un percorrido polas máis significativas e representativas, tendo que aclarar que ata o século XIX pouco ou nada se sabe de como se comía en Galicia, e que é a partir dese século cando se empeza a coñecer algo de como se foi facendo a cociña nas nosas cidades e vilas, labor en que xogou un papel fundamental o popular escritor e gastrónomo Manuel Puga y Parga, coñecido popularmente como *Picadillo*.

A partir da súa obra, todas as relacionadas dunha ou outra forma coa gastronomía galega que se prezan como tales farán referencia á androlla. Non é pertinente facer aquí un detalle destas, pero sería imperdoable esquecermos *A Cociña galega*, libro de Álvaro Cunqueiro publicado en 1973. Obra cimeira da gastronomía desta terra, está considerada por todos como unha creación maxistral, non só desde o punto de vista artístico, senón tamén polo seu perfecto contido culinario. Nela áchanse citas da androlla.

Nos moi numerosos escritos que tratan o tema da matanza, rito ancestralmente unido ao pobo galego, as referencias á elaboración dos embutidos, e en particular á androlla, son constantes. Así no libro

*Manual de la matanza* de J.V. Sueiro, publicado en 1982, reflíctese a elaboración tradicional desta.

No *Catálogo de embutidos y jamones curados en España*, do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, publicado no ano 1983, fálase da androlla galega, como un dos produtos tradicionais de Galicia. Tamén se recolle en *Embutidos crudos curados españoles*, de Daniel Marcos Aguiar, obra publicada en 1991. Así mesmo, no *Inventario español de productos tradicionales*, publicación do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación do ano 1996, aparece recollida a Androlla de Galicia.

Tradicionalmente, na maioría das festas de Galicia, sobre todo no tempo do Entroido, o cocido é a comida raíña e a máis prezada e a androlla, como produto típico de montaña, forma parte deste prato nestas áreas. Por iso, ao longo da literatura gastronómica galega pódense encontrar diversas receitas do cocido incluíndo entre os seus ingredientes a androlla.

Non só se achán referencias da androlla nos recetarios tradicionais galegos senón que noutros máis modernos a súa presenza é destacada, dada a súa compatibilidade cunha gran cantidade de alimentos, como por exemplo, a androlla con grelos, contida na obra de Jorge Victor Sueiro *La cocina moderna en Galicia*, do ano 1986.

Na actualidade existen diversas festas de exaltación deste produto como a festa da androlla en Viana do Bolo, na provincia de Ourense, que se celebra no Entroido e que está cualificada de Interese Turístico Nacional; e a festa da androlla en Navia de Suarna, na provincia de Lugo, tamén no Entroido, que se celebra desde o ano 1991 co fin de promover un produto artesanal da zona.

De todo o exposto, pódese concluír que a necesidade alimentaria da poboación da área xeográfica delimitada é a causante do nacemento deste produto. É o saber tradicional destas xentes, transmitido de xeración en xeración, xunto coas condicións ambientais do medio, os que determinan que a Androlla de Galicia presente unhas características peculiares que lle confiren unha excelente calidade e que, no día de hoxe, goce dunha elevada reputación.

#### G. Estrutura de control.

Nome: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal).

Enderezo: Fonte dos Concheiros nº 11-baixo. 15703 Santiago de Compostela.

Teléfono: 0034-881 99 72 76.

Fax: 0034-981 54 66 76.

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

As funcións específicas do Instituto Galego da Calidade Alimentaria son o control e a certificación

do produto amparado pola indicación xeográfica protexida.

#### H. Etiquetaxe.

As androllas comercializadas baixo o amparo da indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia, deberán levar en cada peza unha etiqueta propia da indicación xeográfica, de codificación alfanumérica e numeración correlativa, autorizada polo órgano de control, co logotipo oficial da indicación xeográfica protexida.

Tanto na etiqueta comercial de cada elaborador como na etiqueta propia da indicación xeográfica figurará obrigatoriamente a mención indicación xeográfica protexida Androlla de Galicia.

#### I. Requisitos legais.

-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 xullo, 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.

### CONSELLERÍA DE MEDIO AMBIENTE E DESENVOLVEMENTO SOSTIBLE

*Corrección de erros.-Orde do 25 de febreiro de 2009 pola que se establecen as normas de pesca nas augas continentais da Comunidade Autónoma de Galicia durante a tempada 2009.*

Advertidos erros na devandita orde, publicada no *Diario Oficial de Galicia* nº 44, do 4 de marzo de 2009, cómpre facer as oportunas correccións:

Na páxina 4.661, no encabezamento do anexo V, onde di: «...(sen prexuízo da normativa específica dos anexos X e XII)...», debe dicir: «...(sen prexuízo da normativa específica dos anexos X, XI e XII)...».

Nas páxinas 4.661 e 4.662, no anexo V, debe incluírse o seguinte tramo:

Bacía	Masa de auga	Provincia	Límite superior	Límite inferior
Navia	Ríos Suarna e de Lamas	Lugo	Límite superior do couto da Fonsagrada	Límite superior do encoro de Grandas de Salime

### AXENCIA GALEGA DAS INDUSTRIAS CULTURAIS

*Corrección de erros.-Resolución do 30 de xaneiro de 2009 pola que se establecen as bases reguladoras para a concesión de subvencións para producións ou coproducións audiovisuais en lingua galega con decidido contido artístico e cultural e se convocan para o ano 2009.*

Advertido erro na devandita resolución publicada no *Diario Oficial de Galicia* número 33, do martes 17 de febreiro de 2009, cómpre realizar as seguintes correccións:

-Na páxina 3.209, no artigo 3.2º, onde di: «(anexo III e IV)», debe dicir: «anexos III, IV e V)».

-Na páxina 3.209, artigo 4.1º, onde di: «Aqueles empresas que na anualidade de 2008 lle solicitan estas axudas á Consellería de Cultura e Deporte, poderán xuntar unha declaración responsable de que se manteñen invariables as circunstancias a que se refiren os documentos sinalados como a), b), c) e d) do artigo 3.2.2 das bases reguladoras e de que constan en poder da Consellería de Cultura e Deporte, considerándose así presentada a anterior documentación.», debe dicir: «Aqueles empresas que na anualidade de 2008 lle solicitan estas axudas á Consellería de Cultura e Deporte poderán xuntar unha declaración responsable de que se manteñen invariables as circunstancias a que se refiren os documentos sinalados como a), b), c) e d) do artigo 3.2.1 das bases reguladoras e de que constan en poder da Consellería de Cultura e Deporte, considerándose así presentada a anterior documentación.».

-Na páxina 3.209, no artigo 5.2, onde di: «o prazo máximo para resolver as solicitudes correspondentes aos proxectos previstos nesta resolución será de tres meses.», debe dicir: «o prazo máximo para resolver as solicitudes correspondentes aos proxectos previstos será de seis meses.».

-Na páxina 3.210, no artigo 7.b), onde di: «Teléfono: 981 57 50 00», debe dicir: «Teléfonos: 881 99 96 10, 881 99 96 14, 881 99 96 15 e 881 99 96 17».

-Na páxina 3.211, artigo 3.2.f), onde di: «Memoria da empresa, conforme o modelo recollido en anexo», debe dicir: «Memoria da empresa, conforme o modelo recollido en anexo V».

-Na páxina 3.219, a continuación do anexo III, débense incluír os anexos IV e V, omitidos na resolución publicada no *Diario Oficial de Galicia* número 33, do martes 17 de febreiro de 2009.