

Entidade colaboradora	CIF colab.	Empresa beneficiaria	Expediente	Proxecto	Actuación	Resolución
<i>Barbanza Prevención, S.L.</i>	B15940158	<i>Barbanza de Fontanería IFC, S.L.</i>	IN514B 2008/00826a1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	11-11-2008
		<i>Barbanza de Fontanería IFC, S.L.</i>	IN514B 2008/00826a1	UNE-EN ISO 9001	Certificación	11-11-2008
		<i>Barbanza de Fontanería IFC, S.L.</i>	IN514B 2008/00830a1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	11-11-2008
		<i>Barbanza de Fontanería IFC, S.L.</i>	IN514B 2008/00830a1	UNE-EN ISO 14001	Certificación	11-11-2008
<i>Calidad y Medioambiente Ourense, S.C.</i>	G32326308	<i>Civitas Obras Servicios Proyectos y Promociones, S.L.</i>	IN514B 2008/00738b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	11-11-2008
		<i>Civitas Obras Servicios Proyectos y Promociones, S.L.</i>	IN514B 2008/00739b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	11-11-2008
		<i>Construcciones Metálicas Elías J. Iglesias, S.L.</i>	IN514B 2008/00749b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	11-11-2008
		<i>Construcciones Metálicas Elías J. Iglesias, S.L.</i>	IN514B 2008/00750b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	11-11-2008
<i>Edeco Consultores y Servicios Galicia, S.L.N.E.</i>	B36514057	<i>Aluminios Portonovo, S.L.</i>	IN514B 2008/00653b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
<i>Estrategia y Dirección, S.L.</i>	B96270681	<i>Dragafon, S.L.</i>	IN514B 2008/00548a1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	11-11-2008
		<i>Dragafon, S.L.</i>	IN514B 2008/00548a1	UNE-EN ISO 9001	Certificación	11-11-2008
		<i>Dragafon, S.L.</i>	IN514B 2008/00549a1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	11-11-2008
		<i>Dragafon, S.L.</i>	IN514B 2008/00549a1	UNE-EN ISO 14001	Certificación	11-11-2008
<i>F.S.E., S.L.</i>	B15336597	<i>Caldefer, S.L.</i>	IN514B 2008/00849b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	11-11-2008
<i>Feijoo Pérez Jorge 000706884-F S.L.N.E.(Qualigal)</i>	B32332629	<i>Laícete Lecer, S.L.L.</i>	IN514B 2008/00275b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Magnafor Qualitas, S.L.</i>	IN514B 2008/00329b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Juanjo&amp;Xoanxo Asociados, S.L.</i>	IN514B 2008/00335b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Cibrauto, S.A.</i>	IN514B 2008/00348b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Cibrauto, S.A.</i>	IN514B 2008/00349b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
		<i>Novelle y Fernández Ingeniería, S.L. (Ingeo, S.L.)</i>	IN514B 2008/00352b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Novelle y Fernández Ingeniería, S.L. (Ingeo, S.L.)</i>	IN514B 2008/00353b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
		<i>Kaizen Motor, S.L.</i>	IN514B 2008/00356b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Kaizen Motor, S.L.</i>	IN514B 2008/00357b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
		<i>Landauto Motor, S.L.</i>	IN514B 2008/00358b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Landauto Motor, S.L.</i>	IN514B 2008/00359b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
		<i>Renso Motor, S.L.</i>	IN514B 2008/00360b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Renso Motor, S.L.</i>	IN514B 2008/00361b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
		<i>Promociones y Construcciones D.L. Gómez</i>	IN514B 2008/00374b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Promociones y Construcciones D.L. Gómez, S.L.</i>	IN514B 2008/00375b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
<i>Bodegas Eidosela, S.C.G.</i>	IN514B 2008/00417b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	11-11-2008		
<i>Gestión de Estudios y Análisis, S.L.</i>	B15657406	<i>Granitec Europa, S.L.</i>	IN514B 2008/00286b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Granitec Europa, S.L.</i>	IN514B 2008/00287b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
<i>LGAI Technological Center, S.A.</i>	A63207492	<i>DM Ingeniería, S.L.</i>	IN514B 2008/00144a2	OSHAS 18001	Certificación	14-10-2008
		<i>Copocon, S.L.</i>	IN514B 2008/00743a2	UNE-EN ISO 9001	Certificación	14-10-2008
		<i>Invernova Gestión Inmobiliaria 2010, S.L.</i>	IN514B 2008/00162a2	UNE-EN ISO 14001	Certificación	11-11-2008
<i>Lloyds Register España, S.A.</i>	A28591287	Factoría Naval de Marín	IN514B 2008/00729a2	UNE-EN ISO 14001	Certificación	14-10-2008
<i>Márquez y Asociados Consultores Dirección, S.L.</i>	B15729254	<i>Frioriz, S.A.</i>	IN514B 2008/00280b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Cerramientos Aluper, S.L.</i>	IN514B 2008/00294b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
<i>OBZ, S.L.</i>	B15431653	<i>Xardín Senra, S.L.</i>	IN514B 2008/00671b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
<i>Precame Galicia, S.L.</i>	B36362036	<i>Gestión Integral de Ingeniería y Promoción Inoga, S.L.</i>	IN514B 2008/00804b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	11-11-2008
		<i>Gestión Integral de Ingeniería y Promoción Inoga, S.L.</i>	IN514B 2008/00805b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	11-11-2008
<i>Proítec Asesoría Empresarial, S.L.U.</i>	B27214097	<i>Canalonsa Aluminio Lugo, S.L.</i>	IN514B 2008/00437b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008
		<i>Canalonsa Aluminio Lugo, S.L.</i>	IN514B 2008/00439b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
<i>Renova Consultoría Técnica, S.L.</i>	B36546828	<i>Tecnología y Reciclaje de Materiales, S.L.</i>	IN514B 2008/00712b1	UNE-EN ISO 14001	Implantación	14-10-2008
<i>Serviguide, S.L.</i>	B15576689	<i>Servilimant Galicia, S.L.</i>	IN514B 2008/00669b1	UNE-EN ISO 9001	Implantación	14-10-2008

## CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

*Orde do 6 de febreiro de 2009 pola que se adopta decisión favorable en relación coa solicitude de rexistro da indicación xeográfica protexida Botelo de Galicia e se publica o seu prego de condicións.*

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 Producción, Industrias e Calidade Agroalimentaria da Consellería do Medio Rural pola que se procedía a dar publicidade á solicitude de inscrición da indicación xeográfica protexida *Botelo de Galicia*. Esta solicitude fora presentada anteriormente perante esta

consellería 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* con data do 8 de setembro de 2008.

Segundo o disposto na alínea 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, podería oporse ao rexistro pretendido mediante a correspondente solicitude de oposición, dirixida ao órgano competente da comunidade autónoma. Igual previsión contempla 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 no que esta se fundamentase.

Transcorrido o período antes mencionado sen que se formulase ningunha oposición ao rexistro da indicación xeográfica protexida *Botelo 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 5 do artigo 5º do citado regulamento e coas competencias desta consellería na materia,

#### RESOLVO:

Adoptar decisión favorable para que a denominación *Botelo 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 fronte a ela os interesados poden interpor con carácter potestativo recurso de reposición perante 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 perante 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, 6 de febreiro de 2009.

Alfredo Suárez Canal  
Conselleiro do Medio Rural

#### ANEXO

#### Prego de condicións da indicación xeográfica protexida *Botelo de Galicia*

##### A. Denominación do produto.

Indicación xeográfica protexida *Botelo de Galicia*.

##### B. Descrición.

O *Botelo*, coñecido tamén nalgunhas zonas de Galicia como *Butelo*, é o produto cárnico resultante da mestura de costela (mínimo 70%) e coiros, soá, magro, ósos da cabeza e outros ósos con carne (soá e outros ósos con carne nunca máis do 15% do total) obtidos a partir de despezamentos de porco, convenientemente adobados e embutidos en cegos, estómagos ou vexigas, tamén de porco, que posteriormente se someten a un proceso de afumadura con leña de carballo (*Quercus robur L.*) e cura. O seu consumo realízase logo da cocción.

As características do botelo amparado pola indicación xeográfica protexida son as seguintes:

-Forma e aspecto exterior definidas pola forma da tripa, coa textura e rugosidades propias dela. A súa forma será ovalada, no caso dos cegos, e en forma de bolso no caso dos estómagos ou vexigas. A tripa non se separará da masa. O envoltorio non terá roturas e estará totalmente recheo coa masa e ben adherido a esta.

-Peso: dado que a tripa na que se embute é natural e non calibrada, o peso será variable, oscilando entre 0,5 kg e 2 kg no caso dos cegos e vexigas, e entre 1 kg e 5 kg no caso dos estómagos.

-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 olor a magro cocido.

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

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

### C. Zona xeográfica.

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

#### Provincia de Lugo:

A Fonsagrada, A Pastoriza, A Pontenova, Abadín, Alfoz, As Nogais, Baleira, Baralla, Becerreá, Begonte, Castro de Rei, Castroverde, Cervantes, Cospeito, Folgoso do Courel, Friol, Guitiriz, Guntín, Láncara, Lourenzán, Lugo, Meira, Mondoñedo, Muras, Navia de Suarna, Negueira de Muñiz, O Corgo, O Incio, O Páramo, O Valadouro, Ourel, Outeiro de Rei, Paradela, Pedrafita do Cebreiro, Pol, Portomarín, Quiroga, Rábade, Ribas de Sil, Ribeira de Piquín, Riotorto, Samos, Sarria, Trabada, Triacastela, Vilalba e Xermade.

#### 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.

Esta área, que constitúe unha franxa que abarca de norte a sur a parte máis oriental de Galicia, caracterízase por ser a zona máis montañosa desta comunidade autónoma. Neste territorio é onde tradicionalmente se vén elaborando 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 instalacións de transformación situadas na área descrita na letra C e inscritas no correspondente rexistro, poderán ser amparados pola indicación xeográfica protexida *Botelo 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 *Botelo de Galicia*, no que 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 trazabilidade.

Todas as persoas, físicas ou xurídicas, titulares de bens inscritos no rexistro, as industrias e os produ-

tos, estarán sometidos ás inspeccións e verificacións realizadas polo órgano de control co obxecto de comprobar que os produtos amparados pola indicación xeográfica protexida *Botelo 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 e físico-químicas da materia prima e do produto elaborado.

Con carácter xeral, as industrias que posúan outras liñas de produción distintas dos botelos 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 *Botelo 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 os botelos non foron producidos de acordo aos requisitos deste prego de condicións e demais normas de aplicación, non poderán comercializarse baixo o amparo da indicación xeográfica protexida *Botelo de Galicia*.

Todas e cada unha das presentacións levarán unha etiqueta numerada propia da indicación, que será controlada 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 botelos amparados pola indicación xeográfica protexida.

Para a elaboración de botelos protexidos a carne seleccionada estará formada principalmente por costela, á que se lle poderá engadir coiros, soá, magro, ósos da cabeza e outros ósos con carne. Como condimento empregárase sal común, pementón doce e picante, allo e, opcionalmente, sal nitrificante e ourego.

Utilizarase para a formulación un mínimo do 70% de costela, e o resto dos ingredientes poderanse engadir a criterio dos fabricantes, sen que a soá e outros ósos con carne superen un máximo do 15% do peso total.

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

O proceso de elaboración consiste nunha serie de fases: selección da carne, picado, mestura ou amasadura, maceración, embutido, afumadura e cura, que se realizarán segundo se describe a continuación:

-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 masa os condimentos: sal, allo, pementón doce e picante e, opcionalmente, sal nitrificante e ourego.

-A maceración realizarase a continuación 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 o embutido en cego, estómago ou vexigas naturais de porco e o atado, que poderá ser manual ou automático. O método de embutido empregado deberá evitar a formación de bolsas de aire entre a masa cárnica, así como a rotura da envoltura. Para a atadura utilízase cordel de algodón ou grampado. Previamente ou a continuación do embutido o envoltorio pode ser sometido a un proceso de recubrimento cunha solución de pementón e auga.

-Na afumadura empregárase leña seca de carballo, especie do xénero *Quercus* (*Quercus robur L.*) típica da rexión. O tempo mínimo de afumadura será de 30 horas. Este proceso desenvolverase en locais acondicionados para o efecto ou en secadoiros naturais, que permitan un control da ventilación.

-A cura é a parte final da elaboración, no que se realiza o proceso de secado e maduración cun mínimo de 7 días contados a partir do embutido. 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 en canto a cor, aroma e sabor propias do *Botelo de Galicia*.

A comercialización do produto realizarase en unidades independentes.

Poderase autorizar que os botelos se comercialicen envasados ao baleiro, en cru ou logo de coción, ou en atmosfera modificada, sempre que non se prexudique a súa calidade e prestixio e que vaian perfectamente identificados mediante una etiqueta exterior autorizada.

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

#### F. Vínculo co medio.

Desde cando 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 dispoñía a poboación.

Froito de todo iso, pódese afirmar que na Galicia do século XVIII 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 das labaduras que xeraba o diario vivir. 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 atopa o *Botelo 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.

Polo tanto, a produción de botelo así como doutros embutidos, está intimamente ligada á presenza local da cría de porcino, ben de tipo familiar ou ben de tipo comercial, tendo un vínculo estreito co seu contorno 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. Por outra parte, as condicións climatolóxicas da área de produción, con baixas temperaturas e ventos intensos, confírenlle unhas características propias durante o proceso de madurado.

A orografía da zona delimitada está caracterizada, en xeral, polas súas serras, espazos montañosos moi accidentados, con paisaxes de fortes pendentes e acusados contrastes de altitude, alcanzándose nalgúns puntos altitudes próximas a 2.000 m, como ocorre en Pena Trevinca, con 2.124 m, o pico máis alto de Galicia. Outras zonas corresponden a chairras, pero delimitadas por diversas elevacións montañosas, como ocorre coas comarcas da Terra Chá, Lugo e Sarria, con altitudes entre os 600 e 700 m.

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 aos 2.000 mm na comarca dos Ancares.

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

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

As xentes deste territorio, mediante a elaboración do botelo, conseguiron un medio de conservar a carne adaptado totalmente ás características do contorno 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.

Para constatar a dita reputación é necesario recorrer á 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 na 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 nosa gastronomía rexional que se prezan como tales farán referencia ao *Botelo*. Non é pertinente detallar aquí estas, pero sería imperdoable esquecermos de *A Cociña galega*, libro de Álvaro Cunqueiro publicado en 1973. Obra cume 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. Nel atópanse citas do *Botelo*.

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 ao *Botelo*, son constantes. Tamén se menciona a elaboración do *Botelo de Galicia* en *La aldea gallega* de Nicolás Tenorio, libro publicado en 1914.

No *Catálogo de embutidos y jamones curados en España* do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, publicado no ano 1983, fálase do *Botelo* ou *Butelo Gallego*, como un dos produtos tradicionais de Galicia. Tamén se recolle en *Embutidos crudos curados españoles* de Daniel Marcos Aguiar, obra publicada en 1991.

Tradicionalmente, na maioría das festas de Galicia, sobre todo en tempo de Antroido, o cocido é a comida raíña e a máis prezada, e o *Botelo*, como produto típico de montaña, forma parte deste prato nestas áreas. Por iso, ao longo da literatura gastronómica galega pódense atopar diversas receitas do cocido incluíndo entre os seus ingredientes o *Botelo*.

Na actualidade existen festas de exaltación deste produto, como a festa do *Botelo* na Fonsagrada na provincia de Lugo, que se vén realizando desde o ano 1998 para revitalizar e fomentar as tradicións culturais, entre as que se atopa a elaboración e consumo do *Botelo*.

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 contorno, as que determinan que o *Botelo de Galicia* presente unhas características peculiares que lle confiren unha excelente calidade e que a día de hoxe goce dunha gran reputación.

#### G. Estrutura de control.

Nome: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal).

Dirección: Fonte dos Concheiros, nº 11 baixo. 15703 Santiago de Compostela.

Teléfono: (34) 881 99 72 76.

Fax: (34) 981 54 66 76.

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

O Ingacal é un organismo público dependente da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia. As súas funcións específicas son o control e a certificación do produto amparado pola indicación xeográfica.

#### H. Etiquetaxe.

Os botelos comercializados baixo o amparo da indicación xeográfica protexida *Botelo 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 *Botelo de Galicia*, en galego e/ou en castelán.

#### 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 TRABALLO

*Resolución do 22 de xaneiro de 2009, da Secretaría Xeral da Consellería de Traballo, pola que se publican as subvencións concedidas ao abeiro da Orde do 14 de outubro de 2008 (Diario Oficial de Galicia número 201, do 16 de outubro) pola que se convocan subvencións destinadas ás entidades locais para o establecemento de plans de programación do tempo na cidade.*

Por medio da Orde do 14 de outubro de 2008, a Consellería de Traballo convocou subvencións destinadas ás entidades locais para o establecemento de plans de programación do tempo da cidade.

Unha vez rematada a tramitación de todas as solicitudes que se presentaron e, en cumprimento do artigo 21 da citada orde, debe dárselles publicidade ás subvencións concedidas.

En consecuencia,

#### RESOLVO:

Ordenar a publicación no *Diario Oficial de Galicia* das subvencións concedidas con cargo á aplicación orzamentaria 16.01.321A.460.1, ao abeiro da Orde do 14 de outubro de 2008.

Santiago de Compostela, 22 de xaneiro de 2009.

José Vázquez Portomeñe  
Secretario xeral da Consellería de Traballo

### ANEXO

Concello	CIF	Importe
Santiago de Compostela	P1507900G	18.740,54 €
Ourense	P3205500F	45.000,00 €
Ferrol	P1503700E	9.000,00 €
Monforte de Lemos	P2703100D	11.250,00 €
Lugo	P2702800J	38.796,57 €
A Coruña	P1503000J	25.200,00 €
Piñor	P3206200B	5.457,65 €

### XUNTA ELECTORAL DE GALICIA

*Resolución do 11 de febreiro de 2009 sobre distribución de espazos gratuítos de propaganda electoral en medios de comunicación de titularidade pública, en relación coas eleccións ao Parlamento de Galicia do día 1 de marzo de 2009.*

A Xunta Electoral de Galicia, na sesión que tivo lugar o día 11 de febreiro de 2009, prestou a súa aprobación á proposta elevada pola Comisión de Control Electoral, relativa á distribución de espazos gratuítos de propaganda electoral nos medios de comunicación de titularidade pública:

-Autonómica: Televisión Galega e Radio Galega (artigo 29 da Lei 8/1985, do 13 de agosto, de eleccións ao Parlamento de Galicia).

-Estatal: Televisión Española en Galicia e Radio Nacional de España R5 (artigo 64 da Lei orgánica 5/1985, do 19 de xuño, de réxime electoral xeral).

O expediente de proposta e aprobación dos espazos gratuítosponse de manifesto na Secretaría da Xunta Electoral de Galicia, sita na sede do Tribunal Superior de Xustiza de Galicia (praza de Galicia na Coruña), para exame e consulta dentro do prazo preclusivo dun día, desde a publicación deste anuncio no *Diario Oficial de Galicia*.

Contra o acordo de distribución, os representantes legais das entidades políticas concorrentes ás eleccións ao Parlamento de Galicia, que se consideren afectadas, poderán interpoñer recurso de reposición ante a Xunta Electoral de Galicia:

-Dentro do mesmo prazo preclusivo dun día, o correspondente ao da posta de manifesto do expediente; e

-Polos motivos e na forma establecidos nos puntos primeiro e terceiro da Instrución do 13 de setembro de 1999 da Xunta Electoral Central.

Publícase este anuncio en cumprimento do disposto na norma oitava da Instrución da Xunta Electoral Central do 13 de setembro de 1999.

A Coruña, 11 de febreiro de 2009.

Antonio González Nieto  
Presidente da Xunta Electoral de Galicia