

5ª PARTE

PROGRAMACIÓN DO TRABALLO PRÁCTICO

PROGRAMACIÓN CONCRETA DE ACTUACIÓNS

Pasada toda esta etapa na que se trataba de saber con que elementos se traballaría, o que se aveciñaba agora era centrarse nos restantes pasos que se ían dar, que eran as actuacións piores do proxecto, e concretar como se tiñan que afrontar. Ata aquel momento eran ideas, agora tiñan que ser feitos, xusto o máis difícil de conseguir. Había que dar prioridade ás actuacións, por un lado porque non se podía perder o tempo nin os esforzos; por outro, algúns pasos non tiñan sentido se non estaban dados os anteriores. Tiñase que traballar a dous bandos de forma parella: a parte filosófica e a parte mecánica.

Sobre a parte filosófica do proxecto xa se fixo referencia anteriormente de forma xeral, pero podíase concretar xa definitivamente nos seguintes obxectivos:

- Producir queixo de San Simón
- Producir queixo normalizado e tipificado
- Acadar un produto de calidade
- Amparalo cunha denominación de calidade

Tendo claras estas condicións, entón só quedaba empezar a esmiuzar a idea co fin de realizar accións concretas que permitiran pór pé ao proxecto.

Como un dos obxectivos colaterais por parte dos funcionarios era o de gañar tempo, había que emprender accións básicas inmediatamente:

- Procurar o proxecto de electrificación da zona
- Concretar o deseño das instalacións

PROXECTO DE ELECTRIFICACIÓN

A parroquia da Costa, popularmente denominada de San Simón, tiña problemas de subministración enerxética, polo que era importantísimo que se potenciase esta para poder usar a mecanización e a tecnoloxía en xeral. É certo que cada queixería de xeito individual podía afrontar esa problemática, pero iso sería un custo engadido que tiñamos que evitar para alixeirar as cargas a cada explotación e permitir afrontar os novos investimentos de forma máis folgada.

Dábase a circunstancia de que naquel momento estíbese cun proxecto de electrificación da zona e chegáranos información no sentido de que para cando estivesen instaladas as queixerías a mellora de subministración enerxética ía estar realizada. Sendo así, un problema xa estaba resolto e ademais de forma económica.

DESEÑO DAS INSTALACIÓNS

En realidade, non era o máis difícil en condicións normais, pero se partiamos de que os cinco apostantes polo proxecto non estaban nunha situación firme de convencemento, o normal era que se intentase pór unhas instalacións o máis económicas posibles. Tiñamos que afrontar dous aspectos, que en cada caso había que estudar particularmente: as construcións e a maquinaria.

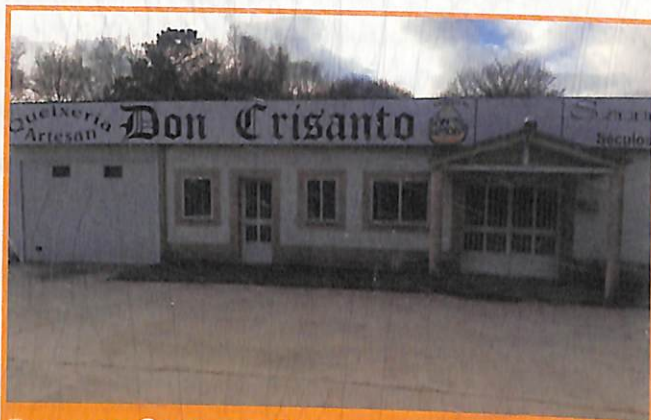


Figura 23. Queixería Crisanto, única con construción nova



Figura 24. Queixería Gabino, unha das pequenas onde se observan ampliacións

Construcións. O primeiro que se fixo foi facer unha visita ás cinco explotacións participantes co obxectivo de intentar utilizar algúns locais existentes; efectivamente, púidose constatar que todos tiñan espazos aproveitables, en certa medida, para poder dedicalos a tal actividade, só existían nun caso problemas de alturas que podían provocar algo de condensación pero xa se lle buscaría unha solución.

Entón determinouse de que os locais deberan ter basicamente e de forma xeral os seguintes espazos:

- Local de máquinas de produción de calor
- Local de recepción de leite
- Sala de elaboración
- Cámara de maduración e conservación
- Local de afumado
- Local de embalaxe

En principio non existía unha norma esixente en dimensións mínimas e polo tanto intentouse aforrar gastos de onde fose, sempre sen prexuízo da calidade do produto, pois a calidade era o obxectivo final máis importante. Así, como servizos sanitarios en moitos casos empregáronse os da casa ou vivendas se estaban pegadas e non había dificultades intermedias. As zonas de envasado e embalaxe, máis as das máquinas, salgadura, laboratorio e cámaras sabiamos que ían ser moi deficitarias en canto á capacidade e espazo, pero era a única maneira de arrincar. Se naquel momento nos poñemos con todas as esixencias "habidas e por haber", o normal era que nos quedásemos sen comezar o proxecto. Insistimos que no tema de calidade non se escatimaron esforzos, entre eles, o de ser moi coidadosos no manexo.

Quizais a capacidade da zona de curado era o máis preocupante, pero se todo marchaba ben sabíamos que non sería un problema senón un estímulo para tirar adiante. Con respecto á salgadura, partiamos dunha bañeira que se situaba nunha zona algo protexida, de xeito que non houbo contaminación e non estorbase. Referente á embalaxe, sempre habería un espazo antes da saída que se aproveitase para realizar ese mester, pois os espazos eran realmente pequenos.

Tiñamos claro que o caso era empezar, pois despois as cousas xa viñan por si soas. Tamén sabíamos que as esixencias posteriores nas instalacións ían ser algo maiores, pero xa se afrontarían doutra maneira, sen medo e con coñecemento da situación por parte dos elaboradores. Sen dúbida, calquera proposición posterior era moito máis fácil, porque era mellor de entender por parte dos afectados e mellor de explicar polos funcionarios que estabamos a traballar no tema.

De momento estabamos centrados na situación dos locais. Íaselles dicindo que se as cousas ían ben, posteriormente habería que facer unhas melloras ou ampliacións pertinentes para cumprir coas necesidades comerciais e a regulamentación que se aveciñaban.

Instalacións e maquinaria. A partir deste momento o compañeiro, Antonio Oliveros Yanes, encargábase de contactar coas casas comerciais de maquinaria para estudar as ofertas que existían no mercado, e así elixir a que mellor se nos adaptase ás nosas necesidades, tanto operativas como económicas.

Estábase a estudar axiña o que necesitaríamos tanto de maquinaria como utensilios, e tamén como gastar o menos posible como base fundamental. Partindo desta premisa, tamén se tiñan en conta outros dous aspectos que non podían pasar desapercibidos:

- A pouca produción de queixo inicialmente
- Non excesiva produción láctea por explotación

Non se precisaban aparellos de moita capacidade para a elaboración, polo que se ía marcar a capacidade da queixería pola cuba elaboradora, que podía ser non correcto de todo polo proceso de maduración do queixo, que nestes comezos podía ser o factor limitante, pero os elaboradores víano ben así, e os demais asentiamos pensando que xa se solucionaríase, sobre a marcha; así se estaba a actuar, como non podía ser doutro xeito, nun país acostumado á improvisación.

Os elementos que en principio se consideraron indispensables foron:

- A cuba pasteurizadora
- A prensa
- O tanque de frío
- A caldeira para a calor
- A bañeira de salgadura
- A mesa de elaboración
- A báscula para pesaxe dos queixos

Todos estes compoñentes levaban os correspondentes accesorios co engadido das instalacións pertinentes.

A *cuba pasteurizadora*. Cando se elixiu, ningunha pasou dos cincocentos litros. Estaba claro que para o comezo ben chegaba, e despois ben sabiamos que cando se incrementase un pouco a produción moitas instalacións cambiarían ao pasteurizador; de feito, na actualidade existen instalacións de todo tipo, como era de esperar. Buscamos unha cuba pequena para facer ensaios, conseguimos unha duns vinte litros de capacidade, adquirida polo señor Oliveros, co obxectivo de que aprendesen os produtores a elaborar gastando pouco leite. Chegouse a usar pouco tempo e parcialmente, pero serviu para que noutros lugares tamén aprendesen a elaborar queixo con pouco gasto como filosofía. Todo isto serve de indicador para amosar que cando se traballaba neste proxecto imperaba a boa fe, o espírito de sacrificio por parte de todos, sen que se escamoteasen esforzos.

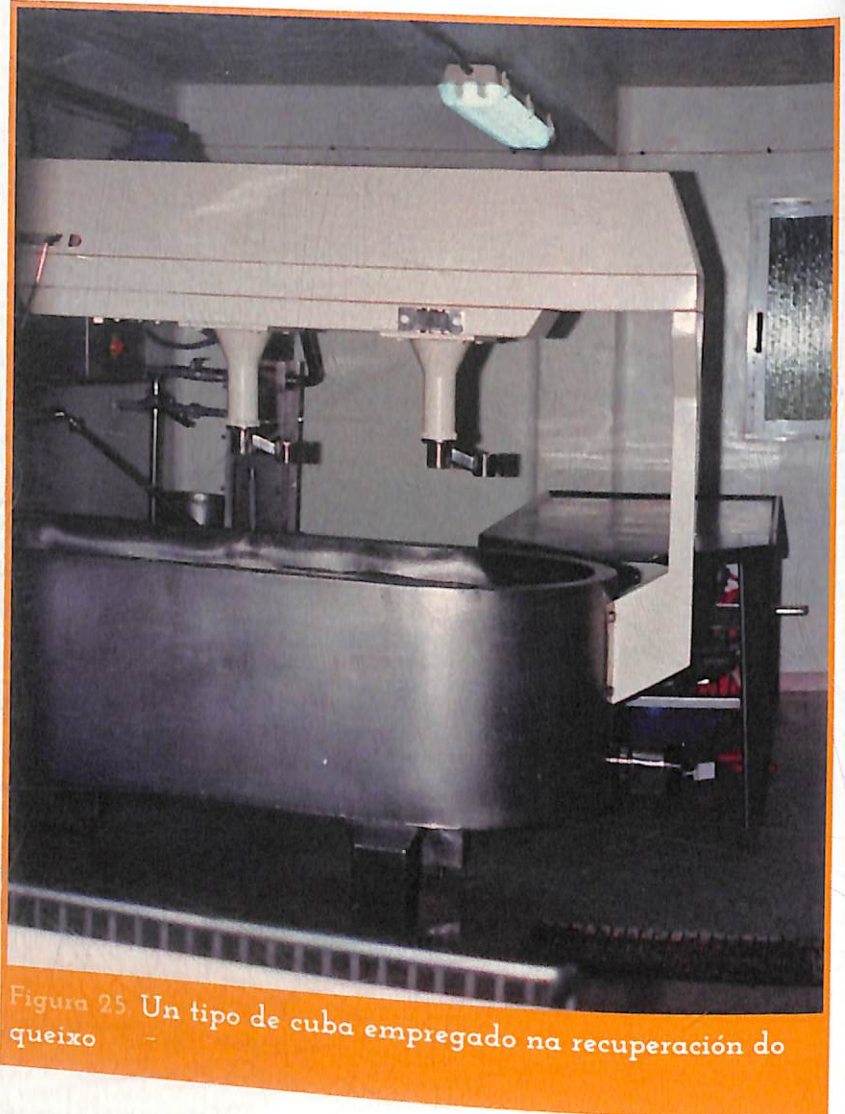


Figura 25 Un tipo de cuba empregado na recuperación do queixo

O *tanque de frío*. Tampouco se precisaba moi grande; chegaba con que a capacidade non excedese á da cuba pasteurizadora, porque ao principio nin se fabricaría dúas veces ao día nin se mercaría leite. As cubas que inicialmente se instalaron variaban entre os sesenta e os cincocentos litros, que hoxe foron cambiadas na maioría dos casos por unhas de maior capacidade.

Como todo ía tan de présa, non queriamos ter sorpresas, polo que unha das posibles dificultades que nos quedaba por afrontar era como realizar o prensado. Pensabamos que inicialmente era mellor fixar-nos no aspecto tradicional de como se desoraba coas espitas. Así que se decidiu pór prensas verticais, pero pasado un tempo xa foron substituídas polas horizontais, pois non se observaran problemas no prensado horizontal, como era bastante lóxico.

Con estas particularidades e sempre coa premisa de pouco custo, tiñamos arranxado o tema das construcións e instalacións de maquinaria.

A partir deste momento había que pensar inmediatamente noutros aspectos que formaban parte da engrenaxe produtiva, referímonos a:

- Rexistros
- Tramitación das axudas
- Solicitude da denominación de calidade
- Elaboración do queixo

Hai que volver subliñar que case todo se ía facendo ao mesmo tempo, porque unhas cousas pedían outras. Non era usual, pero estíbese a meter présa porque os que traballabamos no proxecto sentiamos esa necesidade de evitar inconvenientes:

- Tiñamos medo de que se arrefriaran as intencións. Efectivamente, a experiencia tñanos demostrado que cando as cousas se levaban lentamente, ou ben se perdía o interese ou podía darse calquera contratempo que frease as intencións iniciais.
- Outra razón era o reto de salvar este queixo. Tíñase moitas ganas de ver o froito. Isto se se mira con perspectiva histórica case parece ridículo, pero había que estar na situación.

REXISTRO DAS INSTALACIÓNS

Unha das cousas necesarias para poder pór en funcionamento todo o proceso era conseguir os rexistros correspondentes para as instalacións que se estaban a facer:

- Rexistro sanitario
- Rexistro de industrias agrarias

Ademais dalgún outro proceso administrativo, sabiamos que as esixencias axiña ían ser maiores, polo que estas circunstancias eran os condicionantes da présa utilizada no proceso. A documentación básica composta por proxectos e certificacións finais de obra, que cubrían practicamente toda a documentación necesaria para os devanditos rexistros, procurouse que fose o menos custosa posible.

O custo que representaba a documentación era psicolxicamente moi pesado para os produtores, porque naqueles tempos non estaban acostumados a que se lles pedisen tantos documentos; para eles facer unha actividade, aínda que fose nova dentro da súa explotación, non era entendible que lles fixese falla tanto papelorio, polo que se procuraba evitarlles todos os



Figura 26. Prensa vertical utilizada durante pouco tempo

atrancos posibles arranxando todas os problemas que se lles puidesen presentar, ademais así os produtores podían sentir o apoio que os funcionarios lles prestabamos.

Tiñamos entón solucionado o tema das instalacións, incluída a parte burocrática, pero quedaba a parte das axudas, tan necesarias neste caso en particular.

TRAMITACIÓN DAS AXUDAS

Sen dúbida, saber que tiñan posibilidades de ter axudas para a realización do proxecto dáballes á xente alento, polo que non se podían perder de ningunha maneira. Isto requiría tamén unha serie de burocracia e documentación que resultaba confusa para os produtores, e ao mesmo tempo custosa, pero non había outra saída que non fose o papelorio de sempre. Como anécdota, xa empezaba a verse que aquilo de entrar en Europa non supoñía eliminar o papelorio como os funcionarios tiñamos crido e pregoado. Se mirabas para as caras daqueles produtores que con toda boa fe e sacrificio apostaran polo proxecto, víase que estaban pedindo con toda a humildade do mundo que se lles axudase tamén neste aspecto, ao que non era posible resistirse, aínda que houbera moito traballo. Na Xefatura do ICA axudamos os produtores de Galicia tanto neste proxecto como noutros similares en que estaban inmersos, e neste caso axudouse o que se puido.

As tramitacións fixéronse tal como se expresou no apartado de axudas, a través do Decreto 113. Eran unhas tramitacións relativamente complicadas para aqueles tempos, pero non imposibles. Fixéranse bastante rápido, tanto é así que en outono de 1989 xa se tiñan as correspondentes aprobacións das subvencións, polo que afrontar os investimentos nestas condicións daba un pouco de ánimo a todos os participantes que se embarcaran nesta aventura e tamén para os que estaban á expectativa. Ao empezar a ver que iso se materializaba, os produtores participaban e colaboraban máis na engrenaxe de todo o proceso, e os que seguíamos dende a xefatura todos os traballos sentiamos unha certa gratificación, sen esquecer que aínda quedaba quizais o máis duro da situación, porque é certo que o superado sempre dá sensación de ser doado de facer e o que falta é o dificultoso.

Con todos estes elementos nas mans, había que pórse a realizar xa os investimentos, e así se fixo. Apuráronse moito os traballos, aínda que de xeito desigual duns casos a outros, de feito, en pouco máis dun ano de empezar os primeiros contactos co noso amigo Eladio, algunha queixería xa estaba en condicións de poder elaborar queixo. Efectivamente, no último trimestre do ano 1989 as primeiras queixerías xa tiñan a concesión das súas axudas, polo que se animaban moito máis na realización dos investimentos. Estes traballos nalgunhas desas primeiras queixerías estaban practicamente rematados a finais do mes de novembro de 1989, polo tanto tamén estaban preparados para acadar os correspondentes rexistros que lles permitisen realizar a actividade de elaboración do queixo.

SOLICITUDE DA DENOMINACIÓN DE CALIDADE

Temos que subliñar que se seguiu un proceso en certo modo ilóxico, pero xa dixemos que era moito o desexo de apurar queríase ver algo axiña que servise de satisfacción polo esforzo realizado e ao mesmo tempo animase e levantase a moral para outros proxectos nos que se estaba a traballar, polo que case nos atopelabamos un pouco.

O lóxico en calquera caso era que o sector estivese asentado, estivera producindo queixo e vendendo sen problemas, e despois pensar en solicitar a denominación de calidade para defender o produto, mellorando a calidade e tamén a comercialización en xeral. Na realidade inicialmente dábanse as seguintes circunstancias:

- Non había un produto elaborado correctamente como desexabamos, polo que non era lóxico pedir unha denominación para un produto que non existía
- Aínda non se tiña perfilado de todo o método de elaboración
- Aínda non estaban rematadas as instalacións cando se fixo a solicitude da denominación
- Non estaba asentado no lugar e por suposto nos produtores o concepto da denominación e as súas repercusións

Isto é produto da idiosincrasia galega, tampouco non era nada de estrañar, porque os que temos raíz no campo estabamos curados contra os aspectos da lóxica. O importante era facer algo, pero facer por tirar para adiante e sen pasos atrás. Non debiamos andar con miramentos nin perdendo o tempo en formalismos que non conducían a nada. Os funcionarios non estabamos polo labor de frear, senón romper con todo inmovilismo que se puxese por diante, iso si, sempre cos pés na terra, e creo que aí estivo o éxito da operación.

O único obxectivo non era outro que non fose acadar a denominación de orixe para o queixo de San Simón, pero dado que estabamos nunha situación tan incipiente, era para optar por outro vieiro intermedio que se nos axeitara a aquela situación tan particular, tendo para iso a normativa que lle podíamos chamar “da casa”.

Efectivamente, como xa se fixo referencia na normativa autonómica, estaban publicados os decretos 248/1983, do 15 de decembro, polo que se creaba a denominación de “Produto galego de calidade,” e o Decreto 69/1988, do 10 de marzo, polo que se regulaba a denominación de “Produto galego de calidade”, cos que se pretendía, entre outras cousas, a mellora da calidade e industrialización. Estes decretos adaptábanse perfectamente ás circunstancias en que nos desenvolviamos, e ademais que, como era lóxico, dentro dunha orde, permitíanos máis manobrabilidade entre o que considerabamos levar todo ao mesmo tempo. Volvemos insistir en que era o que estaba a ocorrer polo ímpeto dos que estabamos a traballar dirixindo o proxecto.

Con estes antecedentes e despois de debater sobre o asunto a comezos de febreiro de 1989 remitíase aos servizos centrais de Santiago a solicitude da denominación de produto galego de calidade para

o queixo de San Simón; tal solicitude era acompañada pola correspondente memoria e a listaxe de solicitantes.

A solicitude estaba asinada por D. Jesús Orosa Orosa, do barrio do Coto e parroquia da Costa, á que seguían os vinte e nove veciños:

- Remedios Cuba López (Prestes)
- M^a Adulmar Seijas Carballeira (Augarrío)
- Luis Insua López (Valado)
- Alvaro Cortiñas Chó (Augarrío)
- Gabino Román Barrio (Augarrío)
- Alfonso Alonso Corral (Augarrío)
- José Funcasta Seijas (Augarrío)
- Manuel Prieto Corral (Augarrío)
- Úrsula Candamil López (Tralomonte)
- Jesús Freire López (Funcasta)
- Ángel Gacio López (Funcasta)
- Evangelina Maseda Cendán (Lobán)
- Serafín Pérez Chó (Regueiriño)
- Jaime Funcasta Yáñez (Ribeira)
- Ángel Fernández Yáñez (Laxoso)
- Celso Pérez Chó (Raña)
- Jesús Eladio Ramil Vázquez (Regueiriño)
- Manuel Pico Rodríguez (Ribeira)
- M^a Luisa Balseiro Orosa (Valado)
- Eva Rey Yáñez (Valado)
- Ángel Prieto Carballeira (Besta)
- Norberto Piñeiro Pernas (Cadriño)
- Jesús Rey Pérez (Catadoiro)
- Acacio Chó Cabana (Pardasalvas)
- Fernando Pérez Chó (Raña)
- Esperanza Fernández López (Regueiriño)
- Juan Freire Cendán (Regueiriño)
- Dolores Orosa López (O Cal)
- Alfonso Rey Funcasta (Ribeira)

Obviamente toda esta xente tiña o seu interese no proxecto porque o vían lóxico, pero non todos estaban en disposición de pórse a elaborar queixo, aínda que algúns tiñan gando de produción de leite ou algún interese comercial que os empurraba a solicitar a denominación. Todos os asinantes eran da parroquia de San Simón da Costa, pero naquel momento tamén había na parroquia da Balsa, do Concello de Muras, algunha xente que facía ás veces algo de queixo, polo que tamén se atopaban atraídos por esta "movida" agroalimentaria; por iso que no mes de abril do mesmo ano presentaron unha solicitude complementaria á dos da Costa para solicitar a devandita denominación. A dicir verdade, naquel intre xa se comezaba a crear certa expectativa, o que aumentaba tamén progresivamente de, naquel intre xa se comezaba a crear certa expectativa, o que aumentaba tamén progresivamente as críticas por parte dalgunhas persoas ou grupos, que nalgúns casos chegaban a ser un insulto para os que estabamos dirixindo o proxecto como era o caso dos funcionarios, pero isto non merece máis mención, agás para que nos demos conta da ridiculez de certos comportamentos que por desgraza son demasiado desmesurados e máis abundantes do debido no noso país.

Seguíamos coa filosofía da présa, e para o día tres de abril de 1989 convocáronse os solicitantes a unha reunión máis na casa da Escola de San Simón para tratar tal asunto. En realidade, no ámbito da Administración xa estaba estudado entre os funcionarios do ICA de Lugo e o servizo correspondente

de Santiago, representado neste caso por Crescencio Rodríguez Epelde; pero con esta reunión o que se pretendía era:

- Darlle un pouco de máis de distinción cara á xente
- Que nos servizos centrais tivesen maior coñecemento da realidade sobre o que se estaba a facer
- Orientar as bases do futuro regulamento

Por primeira vez aparecía pola zona xente nova interesada, é dicir, de fóra, que aos asistentes lles causaba unha gran impresión e reavivaba o ánimo. A reunión celebrárase con toda normalidade e ao final fora reconfortante para todos. A conclusión final fora a de continuar coa idea de tramitar a denominación de produto galego de calidade o máis axiña posible co obxectivo de adaptarse a todo o relacionado coa calidade, pero sen perder de vista o obxectivo final que non era outro que de acadar unha denominación de orixe, o que hoxe denominaríamos Denominación de Orixe Protexida (DOP), en aplicación da normativa europea.

Nesa reunión quedouse en que había que pórse man á obra para redactar o documento base de toda a denominación, o borrador do regulamento; pero xurdía un problema importante que había que resolver urxentemente, estámonos a referir ao sistema de aplicación da tecnoloxía moderna, que implicaba adoptar medidas que xa sabiamos que tiñamos que tomar pero que aínda non se estudaran a fondo; polo que a seguinte tarefa estaba clara, era a de afrontar esa dificultade, a da elaboración.

Despois de todo o enfoque realizado ata aquel momento, como era natural, resultaba indispensable determinar como se ía elaborar o queixo, respectando a súa característica tradicional. Tiñamos que tomar unha solución tamén bastante rápida, nada fácil cando se trata da transformación dun produto e nas circunstancias peculiares deste caso. Sen dúbida, o problema fundamental en Galicia era o aspecto sociolóxico, sendo quizais o técnico o menos importante, pero neste caso dábase a circunstancia de que se trataba de cambiar todo o sistema coa implantación das novas tecnoloxías, polo que tiña unha transcendencia e importancia vital, e por iso merece unha referencia especial.