

8ª PARTE

PROCESO XERAL DE COMERCIALIZACIÓN

COMERCIALIZACIÓN

Malia que os do equipo de traballo eramos optimistas, e tamén os elaboradores, a parte onde se ía requirir máis esforzo era na comercialización, aquí é onde tiñan que apostar fortemente as queixerías, pois eran as que tiñan que ter a relación cos consumidores, os provedores e os vendedores. A resposta foi inesperada no sentido positivo. Era de supoñer, tanto pola información que se lles dera como polo ambiente que se intentara acadar entre eles e o resto do equipo de traballo; pois isto axudara a arrincar con bastante convecemento, dentro dunha lixeira desconfianza asolagada e un comportamento óptimo por parte dos elaboradores. É de destacar que dentro da localidade se producira unha tensión xeral, que fixera indirectamente publicitar o produto; axudado polo feito de que o queixo saíra verdadeiramente como “unha xoia”, cousa que non pensaba toda a xente de que así fora.

Inicialmente non se lles explicara aos elaboradores todas as pautas que debían seguir relacionadas coa comercialización para non complicalos máis, bastante tiñan con producir ben e comezar a vender algo da maneira que fose.

O previsto nun principio, tal como se expresou no capítulo da etiquetaxe, era a venda do produto en conxunto, por iso se elixira un tipo de etiquetaxe especificamente. Esa venda en conxunto faríase con certas particularidades e levaba implícito respectar as peculiaridades de diferenciación de elaboración de cada elaborador, sinais que non repercutían na liña de fondo do queixo pero amosaban o quefacer de cada queixería.

Cando as alternativas non son moi claras, o mellor é utilizar sempre os coñecementos que se teñen adquiridos e os medios que se posúen á man; por conseguinte, o mellor era elixir un sistema de venda progresiva, que se podía acadar partindo de varios principios:

- Comezar a producir pouco para evitar despois paros nas vendas por se nun comezo non tivese saída toda a produción. Isto non deixaba de ser posible que sucedese, como así foi. O leite sobrante continuábase vendendo ás centrais leiteiras, o que permitía certa flexibilidade. Debíase ter presente que o queixo precisaba 60 días de maduración, polo que había que evitar as flutuacións produtivas, que así que o mellor era buscar unha liña progresiva e constante e non entrar en círculos viciosos que serían perigosos para a comercialización. Sen dúbida, este enfoque levábanos a ritmos lentos de venda que había que afrontar.
- Venda en orixe. Déralle bastante sona ao proxecto ao saír un queixo bo, polo que algúns programas de televisión estábano exaltando, todo isto axudaba a que a xente tivese curiosidade por mercalo, o

que naqueles momentos resultaba moi positivo. O boca a boca, empezando polo equipo de traballo, tamén daba os resultados esperados, o que favorecía a venda en orixe.

- Asistencia a feiras. Sería outra posibilidade comercial para estes inicios. Obviamente non nos estamos a referir á feira convencional de sempre, pois asistir a unha feira de gando mesturada coa venda de gadañas e fouciños non tiña sentido e sería un desprestixio para o produto, non porque dese tipo de feiras houbera que renegar; non, era porque os mundos circulaban por outros camiños e a xente que se quería gañar non ía mercar fouciños nin angazos precisamente. Ao que nos queremos referir é á asistencia de feiras con algo de rango, con marca de calidade, e en xeral gastronómicas; que eran os eventos que estaban de moda por aquel entón, aínda que algunhas xa levaban anos celebrándose, como podía ser as do viño. A asistencia a este tipo de feiras ou festas -que así se chamaban e se seguen a chamar, aínda que sen significado de distinción na maioría dos casos- era seguro que achegaría futuros clientes.
- Distribución en destino pola queixería. O normal sería que despois da venda en orixe e a venda en feiras, xurdise a necesidade de distribuír a tendas pequenas situadas en lugares estratéxicos. Isto sería o obstáculo máis dificultoso polas seguintes razóns:
 - a. Non ter pedidos suficientes que fixesen rendible o desprazamento por parte da queixería para distribuír a eses clientes, o que podería afrontarse economicamente ou non, pero era un paso onde se tiña que arriscar algo.
 - b. Non existir unha base loxística dentro da nosa Comunidade que permitise facer este servizo.

Desta situación podía xurdir que se rompese coa dinámica desexada, así a queixería que o fixese podía desaparecer ou quedar inmovilizada cara ao futuro. E tamén podía ocorrer que se entrase nunha dinámica de círculo vicioso: non vendo porque non podo chegar, non chego porque me custa, como me custa non vendo e como consecuencia non produzo.

Tradicionalmente, había unha referencia marcada pola existencia de dúas épocas anuais en que a comercialización era máis activa, eran o Nadal e o período vacacional do verán. Estes dous períodos que habería que tomar outras decisións.

Dentro do proceso comercial, hai que subliñar que se ían pór a vender elaboradores que endexamais participaran neste traballo, que era o de vender o que producían nunha cantidade maior do que sucedera tradicionalmente. A isto engadíase que o queixo había que sacalo das instalacións porque había pouco espazo, e esta situación podía ser que a quixesen aproveitar os intermediarios de sempre para afogar os elaboradores nun mundo do regateo para desgastar a ilusión dos queixeiros.

A todo este proceso de comercialización sempre se lle podían engadir outros mecanismos que axudasen a favorecer o proceso, pero existían tamén medios de peso que contribuían moitísimo a arrincar nesta nova era, e que ademais estaban de moda no Estado, pero na nosa Comunidade aínda non se

entendían moi ben; estámonos a referir ás denominacións de calidade que o equipo da Administración considerabamos de vital importancia; tanto é así que se non fose este punto de apoio, posiblemente non participásemos neste proxecto. Sen dúbida, tiñamos os antecedentes dos viños en toda España polo seu bo funcionamento, e este sector non tiña porque ser menos, ademais de non existiren outras alternativas que fosen mellores nin ofrecesen máis vantaxes.

DENOMINACIÓN DE PRODUTO GALEGO DE CALIDADE

As denominacións de calidade para Galicia eran unha bendición, pero moi pouca xente cría nos seus resultados. A explicación é lóxica e sinxela: se os galegos apreciabamos tanto o noso pola calidade tiñamos que defendelo coas armas legais que tiveramos e non só co boca a boca, pois así chegaríamos lonxe. O equipo de funcionarios que estabamos a traballar neste proxecto tiñámolo claro que había que defender todo o proceso cunha denominación; agora o que deberíamos facer era determinar a que tipo de amparo nos íamos acoller para que xurdisen os efectos desexados ás nosas necesidades.

Independentemente dos conceptos teóricos que perfilan os obxectivos de calquera denominación, había e hai que ter en conta que cada país ten a súa idiosincrasia, sempre se terá unha óptica preferente da importancia deste amparo para a defensa do produto particular de que se trate, neste caso o queixo de San Simón. A normativa sobre os obxectivos dos indicativos de calidade, se se profunda nela, apréciase que resulta bastante ampla nos aspectos influenciábeis, pero se a miramos dende un punto de vista práctico, a súa importancia aplicable a este proxecto podía mellorar os seguintes aspectos:

- A produción
- A creación de industrias
- O incremento da comercialización
- A xeración de riqueza

Estes puntos, en realidade, recollen todo o fundamental para un resultado positivo, ademais por experiencia sabíamos que aquí en Galicia estaban máis que contrastados os beneficios dos indicativos de calidade. Sen dúbida, os nosos viños non evolucionarían como o fixeron se non fosen eses indicativos de calidade. Con este aval había que apostar por un amparo deste estilo; non se podía esquecer que aos produtos galegos abríanselles portas se tiñan algún distintivo legal de calidade. A decisión estaba clara en canto á necesidade de apostar por unha denominación.

Nesta tesitura xurdían dúas posibilidades:

- Apostar pola vía da normativa nacional, ou sexa, da denominación de orixe
- Apostar pola normativa autonómica ou de produto galego de calidade

Aos queixeiros éralles indiferente que camiño escoller daquela, pois centrados e absorbidos pola elaboración, tampouco poñían demasiada atención a estas disquisicións, aínda que eran conscientes e estaban plenamente convencidos de que un "abrigo" feito á medida para o queixo era imprescindi-

ble, porque lle axudaría a que se coñecese mellor o produto dende a súa óptica, e isto entendérono perfectamente.

O equipo da Xefatura do ICA tiñamos claro dende o primeiro momento cal era o obxectivo que se quería conseguir e o camiño que se ía seguir. Consistía en intentar acadar unha denominación da máxima categoría de xeito irrenunciable, pero conscientes de que antes había que percorrer un camiño de moito traballo. De tal proposición saía a seguinte conclusión:

- Intentar chegar a unha denominación de orixe
- Pasar primeiro pola denominación de produto galego de calidade

A denominación de produto galego de calidade supoñía acadar os obxectivos que nos interesaban, entre os que estaban producir, industrializar e comercializar, adaptados á normativa galega composta polos decretos xa referenciados: Decreto 248/1983, que se refería máis á potenciación da industrialización, e o Decreto 69/1988, que se refería máis ao tema de control, pero que se ía tomar de base para o desenvolvemento do produto galego de calidade.

Na práctica esta normativa de produto galego de calidade nacera precisamente para axudar a industrialización con miras e pensamento galego. Non foi ideada a norma no sentido estrito de ser un instrumento para utilizar nos casos en que non houberse nin indicios do produto, senón que, por pura lóxica, era de supoñer que cando se intentaba conseguir unha denominación, era para defender un produto que reunía unhas condicións especiais e que por diversas causas había que protexelo; polo que o sector afectado polo seu interese velaba por esa protección, pero moitas veces a realidade, aquí tiñamos que ser a Xefatura do ICA os que puxésemos as ideas e quen as levásemos a cabo, e non utilizar ou procurar unha normativa complicada, senón todo contrario, para aplicar nestes casos febles como era o caso do queixo de San Simón. A normativa citada axustábase perfectamente.

Psicoloxicamente naqueles tempos, polo feito de ser normativa galega, parecía que che daba maior tranquilidade pola proximidade, aínda que a norma había que cumprila; pero ademais, dábatche pracer traballar en algo con certa orixinalidade.

Con todos os antecedentes expresados, o que se reafirmaba era a idea inicial que tiveramos o equipo de traballo, xa antes de ir á parroquia de San Simón a falar deste proxecto, que non era outro que non fose o de acadar un queixo amparado como produto galego de calidade.

Para falar do amparo dunha denominación calquera e da do produto galego de calidade en particular, debiamos partir de ter produción, establecementos elaboradores e visos de mellorar a comercialización; se non había produto para comercializar en principio non tiña sentido tal amparo, e se se desenvolvía por si só, tampouco sería necesario. A realidade galega resultaba moito máis difícil, e dábase a circunstancia xeral de que agás unhas poucas industrias agrogandeiras que existían no país, o resto era de pouca entidade produtiva e comercial. Esta situación reducía en moitos casos a posibilidade de conseguir unha denominación porque non reunían as condicións necesarias para acadar tal amparo, e

se transcorría moito tempo, quen sabe se sería posible no futuro. Así é máis fácil entender a dificultade do proxecto que nos ocupa.

O problema máis grave era para os produtos que puidesen estar a desaparecer, como estaba a suceder co queixo de San Simón. Entón había que botarlle unha man antes de que se chegase a esa situación. Neste caso, non quedaba outra alternativa que ir cara á denominación de produto galego de calidade, facendo todo con celeridade, tirar para adiante sen demasiados miramentos era o camiño, pois non se prexudicaba a ninguén e o que importaba eran solucións. Obviamente o punto ou obxectivo final debía ser acadar a denominación de orixe. O paso inicial como produto galego de calidade non tiña porque ter problemas, entón comezouse a traballar nesta categoría en dúas fases básicas:

- A declaración da denominación de produto galego de calidade
- A elaboración e a publicación do correspondente regulamento

Declaración de produto galego de calidade. Seguindo coa celeridade que xa se manifestou, tamén aquí se apurou todo o posible. Aínda que se empezara con este proxecto a nivel informativo no primeiro trimestre do ano 1988, en menos dun ano xa se estaba presentando a solicitude da denominación de produto galego de calidade, o que non deixaba de ser todo un récord. O 27 de xaneiro de 1989 asinaban a petición da denominación D. Jesús Orosa Orosa e 30 labradores e gandeiros máis pertencentes á parroquia de San Simón, petición que foi presentada o un de febreiro do mesmo ano; que englobaba a devandita parroquia, extensible ás correspondentes do Concello de Muras. Posteriormente, o 10 de abril de 1989 tamén asinaban a solicitude da mesma denominación D. Jesús Cuba Carballido e oito labradores e gandeiros do Concello de Muras para apoiar a petición susodita. A nova petición foi presentada o 17 de abril do mesmo ano nos rexistros correspondentes.

Como era preceptivo nestes casos, a continuación procedía, se se reunían os requisitos estipulados nas normas vixentes xa citadas, declarar a denominación por parte da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, tal como se denominaba naquel momento tal ente. Efectivamente, a Consellería, segundo a Orde do 16 de abril de 1991, recoñecía a denominación de produto galego de calidade Queixo de San Simón e noméabase o seu Órgano Reitor provisional (DOG nº 88 do 9 de maio de 1991).

Nesta orde recollíanse dous aspectos moi importantes: recoñecer a denominación e os nomeamentos do Órgano Reitor provisional. Este tiña con certa urxencia que:

- Elaborar o censo de produtores de leite
- Elaborar o censo de elaboradores de queixo
- Redactar o proxecto do regulamento da denominación

Este órgano provisional estaba composto por:

A presidenta: Rosa Rey Pérez
 Os vogais: Demetrio Piñeiro Pernas
 Remedios Cuba López
 Gabino Román Barrio
 Adulmar Seijas Carballeira
 M^a Jesús Cuba Carballido
 Darío Villares Rouco
 Norberto Piñeiro Pernas
 Fernando Pérez Chao

Hipoteticamente, eran catro elaboradores de queixo e catro produtores de leite, aínda que case todos tiñan gando; todos eran da zona, da parroquia de San Simón ou limítrofes. Os vogais que chegaron a elaborar queixo foron: Demetrio Piñeiro, Remedios Cuba, Gabino Román e Fernando Pérez.

Naqueles momentos -malia ser o de sempre- si era importante o cargo de presidente, porque tiña que ocuparse de todo, pois os vogais tiñan abondo con dedicarse a producir; ademais, todos tiñan un pouco de aversión aos papeis, ás reunións e ás viaxes. Dadas estas particularidades, era necesario elixir unha persoa implicada no proceso e con formación. Por iso, a presidenta elixida foi Rosa Rey, Nin que dicir ten que toda esta estrutura era provisional, ata que se celebraran unhas eleccións posteriormente, cando correspondese.

Composto o Órgano Reitor, como xa se dixo, quedaban por realizar os censos e mais o regulamento. Con respecto aos censos tanto de produtores como de elaboradores, inicialmente non presentaban ningún problema, porque practicamente os elaboradores de queixo eran os produtores da materia prima, aínda que un pouco máis tarde xa foi cambiando a situación. Como dixemos, era un proceso que para o Órgano Reitor resultaba doado de facer. No entanto, a alma e chave, dende o punto de vista operativo, en canto ao seguimento da denominación era o "regulamento", e nese aspecto había que pararse para que fose viable a súa aplicación como garante da calidade do produto en cuestión, como era o queixo de San Simón.

REGULAMENTO

Os funcionarios que participabamos neste proxecto xa tiñamos deseñado mentalmente como podía ser o regulamento antes de empezar os contactos na parroquia de San Simón da Costa. No tempo transcorrido entre eses primeiros contactos e a declaración da denominación como produto galego de calidade xa se foran centrando algúns aspectos que inicialmente non se tiñan claros de todo, só quedaban por facer as correspondentes analíticas do queixo, para rematar de definilo, aspecto que antes non se puidera facer por non existir queixo elaborado nas condicións axeitadas para tal determinación. Rematada esta parte ou fase de analítica e o estudo organoléptico, quedaba outro concepto

que o equipo de traballo tamén tiñamos bastante claro, pero era necesario limalo cos produtores ou elaboradores; estámonos a referir a delimitación da zona que se ía amparar. Era un problema que xurdía en case todas as denominacións en Galicia, onde se daba unha resposta a nivel xeral curiosa. Se a un sector inicialmente lle falabas dunha denominación, case nin che facían caso. Cando se estaba tramitando, o sector convertíase en defensor como se fose a propia vida, aínda que non estivesen facendo intrinsecamente nada por iso, poñendo atrancos sobre todo no que se refire á demarcación xeográfica. Aquí aparecía o localismo que se transformaba en “nin fago nin deixo facer”.

O equipo de traballo ou Órgano Reitor, neste caso, redactamos o regulamento que sería de aplicación inicialmente, e insistimos inicialmente, porque o obxectivo final era acadar a denominación de orixe. A Consellería de Agricultura, Gandería e Montes na publicación do 22 de xullo de 1992 publicaba a Orde do 7 de xullo de 1992 pola que se aprobaba o regulamento do produto galego de calidade Queixo de San Simón. O anexo do regulamento da mencionada denominación recollía un total de 44 artigos, repartidos da seguinte maneira:

- Capítulo I.- Xeneralidades. Artigos 1, 2 e 3
- Capítulo II.- Da produción do leite. Artigos 4, 5 e 6
- Capítulo III.-Elaboración e maduración. Artigos 7-12
- Capítulo IV.- Características dos queixos. Artigos 13-15
- Capítulo V.- Rexistros. Artigos 16-20
- Capítulo VI.-Dereitos e obrigas. Artigos 21-30
- Capítulo VII.- Control de calidade. Artigos 31-32
- Capítulo VIII.- Do Órgano Reitor. Artigos 33-42
- Capítulo IX.- Infraccións e sancións. Artigos 43 e 44

Neste regulamento recollíanse moitos aspectos que eran comúns a todas as denominacións, pero había outros que, como era lóxico, eran particulares do queixo San Simón.

No **capítulo I**. Xeneralidades. Facíase referencia á protección do queixo de San Simón, tal como se viña coñecendo tradicionalmente. Este nome seguíase utilizando malia sendo sabedores de que posteriormente existirían problemas, ademais a zona moralmente merecía que así fose porque para iso quedou como recuncho que conservou a elaboración ata aqueles tempos, aínda que fose “daquela maneira”. Verase máis adiante en que quedou tal problema.

Respecto á produción de leite do **capítulo II**, no que se facía referencia á alimentación de gando, muxi-dura, etc. Aos futuros elaboradores interesáballes en primeiro lugar determinar que área de produción entraría na denominación. No artigo 4 quedaba recollido que zonas de produción serían:

- Concello de Vilalba:
 - Parroquia de San Simón da Costa
 - Parroquia de Samarugo
 - Parroquia de Vilapedre
 - Barrio de Moreda-Parroquia de Lanzós
- Concello de Muras:
 - Parroquia de Balsa
 - Parroquia de Viveiró

Esta área tivo só un pequeno inconveniente, e foi o caso do barrio de Moreda da parroquia de Lanzós, que naquel momento algúns dos veciños de San Simón involucrados no proxecto tiñan algo de receo sobre a incorporación do mencionado barrio, xa que consideraban que a parroquia de Lanzós estaba fóra da tradición elaboradora deste queixo, cando non era así, porque aínda que non tan intensamente, algo se fixera na zona lindeira ás parroquias recollidas neste caso. O barrio de Moreda limitaba coa parroquia de San Simón, polo que foi posible convencelos para que entrase dentro da área protexida, ademais axudaba que era unha persoa nova a que estaba interesada por facer cousas, polo que todos acabaron por aceptar a proposta.

Tanto o **capítulo III** como **IV** facían mención a toda a parte técnica de elaboración e aos resultados ou características do produto. Despois de varios debates referentes ao tamaño do queixo, quedaba recollido que os queixos serían de dous tipos:

- Ordinario:
 - Altura: 13-18 cm
 - Peso: 0,8 a 1,5 kg
- Bufón:
 - Altura: 9-12 cm
 - Peso: 0,150 a 0,350 kg

Hai que ter en conta que a elaboración do queixo bufón era importante porque se se pensaba nos mercados non selectos ou en períodos en crise, era conveniente ter un queixo de custo máis barato que permitise chegar a familias de menor poder adquisitivo. O tempo demostrou que foi un acerto, porque nesas épocas tan particulares, efectivamente o queixo bufón sería unha saída.

Dentro deste capítulo, no artigo 15, definíanse as características apreciáveis visualmente e que eran necesario reflectir. Ademais a cuestión de tipificación axudaba á comercialización e información do consumidor. Entre outros factores explicábase a particularidade da codia, pasta e ollos:

- Codia: inelástica, dura e de grosor entre 1 e 3 mm e cor amarela ocre
- Pasta: textura fina, graxa, semidura, semielástica e de cor entre branca e amarela
- Ollos: un número non moi elevado, redondeados ou irregulares, pero inferior a medio chícharo

Eran datos que o consumidor debía coñecer para favorecer o consumo.

No **capítulo V** recollíase todo o relacionado cos rexistros, imprescindibles entre outras cousas para poder pór as bases para a realización dos controis pertinentes. Optouse por tres tipos de rexistros:

- a. Rexistros de ganderías
- b. Rexistro de industrias de elaboradores ou queixerías artesanais
- c. Rexistros de locais de maduración e afumado

Destes tres tipos de rexistros, os dous primeiros eran necesarios de inmediato, ou sexa o de ganderías e establecementos de elaboración, que nestes últimos casos podían levar implícito o de maduración e

Os rexistros de locais de maduración e afumado referíanse a locais que non elaborasen, senón que fixesen as funcións que os definían. O equipo de traballo sabíamos que inicialmente non existirían porque a produción tardaría en aumentar, polo que non serían momentaneamente necesarios, pero si no futuro.

Neste mesmo capítulo facíase referencia á obrigatoriedade de que os queixos tiveran unha etiquetaxe formada por:

- Unha etiqueta que levase a mención “produto galego de calidade - queixo de San Simón”, ademais do expresado na normativa xeral da etiquetaxe.
- Unha contraetiqueta que levasen todos os queixos controlados e declarados aptos.

O **capítulo VII** facía referencia ao control da calidade, aspecto moi interesante para o consumidor. O regulamento expresaba que o control se faría por parte do Órgano Reitor a través dun mecanismo de control externo e independente. A maneira de poder coidar da calidade estaba en:

- A concienciación de obter un produto con calidade, que estaba bastante conseguido por parte dos elaboradores.
- A existencia de control, necesario por principio e baseado na existencia da normalización; porque aínda que non fose por intencionalidade, si podía haber desviacións por rutina que non eran convenientes.

Respecto aos **capítulos VIII e IX**, como mencionaban os seus títulos, correspondíanse cos temas relacionados co Órgano Reitor: composición, renovación, funcións, etc.; e tamén todo o relacionado coas infraccións que se puidesen cometer e as sancións correspondentes. De todos estes contidos, practicamente o equipo do Órgano Reitor provisional pouco ou nada tivo que debater, agás un concepto que xa se discutira anteriormente e que estaba pactado entre os SS. CC. da Consellería e o equipo de traballo inicial; estémonos a referir á composición do futuro Órgano Reitor que quedaría estipulado que estivese formado por:

- Un presidente
- 4 vogais en representación dos produtores ou gandeiros
- 4 vogais en representación do sector elaborador
- Un asesor técnico nomeado pola Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, con voz pero sen voto

Era un órgano bastante amplo para o que era nun principio a denominación en cuestión, pero así tamén se sentían os sectores respectivos máis cómodos, facendo incluso un labor social parella á actividade intrínseca do que era todo o que rodeaba ao queixo. Levar a unha zona a cultura dunha denominación era moi importante.

Todo o regulamento se realizara a présa, pero cando se vai facendo todo axiña, hai moitas cousas que se podían despistar, no entanto resultou moi operativo, sen grandes excesos no texto nin complexidade. De calquera maneira, debemos reflectir aspectos do regulamento como:

- Algunha deficiencia no seu conxunto sen importancia, pero sen carrexar problemas de aplicación.
- Por outra banda, había puntos moi ben pensados con transcendencia para tempos posteriores. Aínda que naquel momento non fosen imprescindibles, si o podían ser no futuro, como así pasou; o que demostraba a profesionalidade con que se traballou malia as dificultades.

Rematado o regulamento e o Órgano Reitor provisional en acción, a estrutura de funcionamento estaba organizada, polo que había que seguir traballando para que o sector medrase. Cabía preguntarse, e agora que? Está claro que no mundo do desenvolvemento endexamais se remata, de aí que axiña houbo que abordar dúas cousas tamén previstas inicialmente:

- Mellorar a comercialización a través das feiras
- Enfocar o sector cara a unha denominación de maior rango

A comercialización era tan importante que se se chegase a fallar neste punto podía caer todo o castelo, co correspondente fracaso.



Figura 39. Foto de comercio antigo que se prolongou case ata o século XXI, onde se observa a falla de tipificación nos queixos

FEIRAS E DINAMIZACIÓN

Os elaboradores de queixo tiveron sempre medo a non poder vender o queixo, polo que xa nos primeiros momentos de presentarlles o proxecto de recuperación, despois da preocupación pola elaboración, un dos temas principais era o de vender. Sempre se intentou, por suposto, dar aos elaboradores unha explicación de como se debería afrontar tal problema, pero inicialmente sen profundar.

Como se expresou nun capítulo anterior, referente á comercialización, as queixerías empezaron a vender en orixe, no mesmo lugar de elaboración, e estaban tendo unha resposta moito mellor do esperado, pero como era tamén normal, non chegaba inicialmente para dar saída a todo o queixo que se producía. Ao longo do ano había dúas épocas nas que os elaboradores collían folgo, concretamente, no verán e no Nadal. Ante esta situación, algúns elaboradores empezaron a asistir a feiras relacionadas cos produtos agroalimentarios, que serviu para que fosen aprendendo a comercializar fóra da casa, nun ámbito distinto ao que era a feira tradicional, aínda que os costumes comerciais dos intermedios non variaran todo o que cabía esperar.

Nestas circunstancias había que axudar a aqueles esforzados elaboradores do queixo de San Simón, que no outono de 1992, por parte de todos, entre eles, o Órgano Reitor coa súa presidenta á fronte, comezou a reflexionar na posibilidade de buscar algunha alternativa, sobre todo para outras épocas de menor movemento comercial.

Efectivamente, no calendario anual, para os efectos de comercialización do queixo, como xa se dixo, había dúas épocas cubertas (verán e Nadal), polo que se considerou que se tiña que facer algo para a primavera e o outono. O queixo tipificárase para unha maduración mínima de 60 días, o que quere dicir que había que programar con tempo a produción, porque os queixos non se podían vender dun día para o outro. Así, por exemplo, se no Nadal se vendera moito, aumentaban a produción os dous meses seguintes; chegaba a primavera e tíñase moito produto para vender, pero na primavera vendíase menos e entón os dous meses seguintes baixaba a produción outra vez, polo que chegaba o verán, cun gran tirón, pero atopábanse con poucos queixos nos secadoiros. Ao ver que no verán se vendían volvían producir máis porque se animaban, pero no outono repetíase a mesma historia, non había vendas ou moitas menos e outra vez a parar o ritmo de produción, co que se entraba nun círculo vicioso que se tiña que frear para que non fracasase a comercialización e o proxecto.

Na provincia de Lugo, entre todas as denominacións había unha relación bastante boa, produto do traballo da Xefatura do ICA; e derivado desta circunstancia estaba en fase inicial a constitución dunha asociación que podía ter gran interese para Galicia, como o foi posteriormente, PEPAC (Produtores e Elaboradores de Produtos Autóctonos de Calidade). A esa unión atopóuselle unha aplicación inmediata como foi a proposición de organizar unha feira que servise de escaparate a todos aqueles produtos galegos de calidade que estaban a despuntar naquela época. Despois de estudar a situación, considerouse que era unha boa idea o de atopar un lugar físico e un momento espacial para promover os produtos de Lugo. Pensando no outono ou preto del, a ninguén se lle escapaba unha data de renome

a nivel nacional como eran as festas de San Froilán para aproveitar a promoción e a venda de produtos autóctonos, e concretamente os que tivesen denominacións de calidade, que xa empezaban a ser uns cantos e en concreto os queixos e o viño, que destacaban claramente.

Elixíronse unhas persoas como coordinadoras dos intereses dos consellos reguladores, e por suposto, dos produtores, coa misión de contactar co Concello de Lugo para participar na feira coa exposición de produtos de calidade. Despois da laboriosa determinación, chegouse ao entendemento sobre como realizar a exposición, e quedou fixado o lugar da instalación das casetas nun sitio estratéxico como era a explanada do Seminario Menor. Durante as festas de San Froilán do ano 1993 estivo a exposición aberta, sendo un éxito para os asistentes malia o tempo. A partir daquel momento houbo un cambio importante na provincia cara a estes produtos de calidade, que eran o gran escaparate do desenvolvemento na provincia.

Esta feira importante do outono era unha oportunidade de promoverse, ademais de vender algo e por suposto de aliviar os excedentes que puidesen existir.



Figura 40. Mostra de San Froilán de 1993



Figura 41. Adhesivo da I Mostra Provincial de Produtos de Calidade na feira do San Froilán

Pasou aquel evento, que estaba relacionado cunha festa e a feira existente, e o equipo de traballo empezabamos a pensar na organización de algo na primavera, para así completar as catro estacións; iso debería ser un amortecedor suficiente para que non se parase de elaborar e acadar unha continuidade no proceso comercial. Ao mesmo tempo, en Vilalba había un grupo de xente entusiasta por facer algo novo e beneficioso para o pobo; o queixo de San Simón estíbese a pór de moda, polo que se lles ocorreu facer algo ligado a este e montaron unha feira que serviría para todo o comercio local.

A época da primavera con respecto ao queixo de San Simón era a máis longa, as vendas abranguían

dende xaneiro ata mediados de xullo, que era medio ano, un período demasiado longo, polo que había que reduci-lo cun evento comercial que os axudase a esa regulación á que nos vimos referindo.

No Órgano Reitor tívose en conta a proposición, e o evento chegou a un punto final feliz pola actuación do “voluntariado”. E cando empregamos esta palabra estámonos a referir a xente que voluntariamente achegou dirección, traballo e emprego de moito tempo. Xente que coas súas profesións tampouco dispoñían de moito tempo para esta dedicación, sacárono de onde fose para poder atender a unha organización moi complexa. Dúas persoas que tiveron a coraxe para colaborar profundamente na organización da feira foron José Antonio Pita Paz e Josefina Lozano Graña.

A primeira feira celebrouse o 12 de marzo de 1995, coincidindo coa festa dos Pepes, a ela asistiron as seis primeiras queixerías en funcionamento, as coñecidas popularmente como Crisanto, As Fontelas, Prestes, Catadoiro, Gabino e Daniberto. Acompañando a esta representación do sector estaban os postos de artesanía e asociacións diversas, ou sexa, practicamente todos aqueles colectivos que desenvolvían algo de actividade importante na Terra Chá.

Como esta comarca é rica en produtos, tamén acompañaron aos queixeiros, representación de produtos como tenreira galega, patacas, grelos, mel, embutidos, capón, cogomelos, xamóns, castañas e, como non, o roscón de Vilalba; como se pode un decatarse, a zona resultaba riquísima en produción agraria, ademais de ter un interesante parque industrial agroalimentario tanto nos derivados do leite como na carne de porco.

O pregoeiro desta primeira feira do queixo de San Simón foi Fidel Fernán que, entre outras facetas e actividades, foi o director das emisoras de Radio Principal de Vilalba e Monforte, que con fermosas verbas para as queixerías e o queixo fixo tamén de oficiante dun “matrimonio gastronómico”, que dezaseis anos despois se volveu repetir coa arela de reforzar esa unión; estámonos a referir á unión do



Figura 42. Fotos das primeiras feiras do queixo en Vilalba. Vista parcial e caseta dunha queixería

queixo de San Simón e o viño da Ribeira Sacra. A idea naqueles momentos, como segue sendo agora, era moi ben intencionada, e na que non se perseverou, pero que se se tomase coa seriedade debida, outro galo nos cantara para os efectos comerciais, sobre todo do viño. O éxito da feira foi innegable, dende entón, ano tras ano, vólvese celebrar e pouco a pouco vaise mellorando, incluíndo tamén outros produtos da comarca, para favorecer a actividade comercial, baseada na función sinérxica, tan efectiva na promoción e venda de produtos.



Figura 43. Foto do pregón da terceira feira do queixo

Como xa se dixo, para celebrar esta feira, aproveitouse a festa dos Pepes, colaborando os organizadores desta festa na feira, que na primeira edición chegárase a un acordo entre todos de que se chamase "1ª FEIRA DO QUEIXO DE SAN SIMÓN E OUTROS PRODUCTOS DA TERRA CHÁ" e nas bases tamén se recollía que tiña que acompañarse do texto: "Vilalba a 12 de marzal de 1995".

O primeiro cartel saíu dun concurso de carteis que se fallou o día 3 de febreiro de 1995, estando o xurado formado por:

- Manuel Lamas Castro
- Jesús Pardo López
- Josefa Lozano Graña
- Rosa María Rey Pérez
- José Antonio Pita Paz

Aproveitando a ocasión conseguíuse que trece establecementos do Concello de Vilalba nos días comprendidos entre o 4 e o 12 de marzo ofrecesen como sobremesa algúns produtos da zona, entre eles o queixo; con isto iniciábase un certo recoñecemento a un produto moi peculiar e ao mesmo tempo estíbbase a promover outros produtos da comarca, como podía ser o roscón de Vilalba, o mel, etc. Para ser a primeira feira tivera moito éxito e moitos apoios:

ORGANIZADORES

- Concello de Vilalba
- OR do Queixo de San Simón
- Comisión Organizadora Pepes 95

PATROCINADORES

- Consellería de Agricultura
- Concello de Vilalba
- OR do Queixo de San Simón
- Comisión Organizadora Pepes 95
- Caixa de Vigo
- Caixa Rural
- Caixa de Pontevedra

COLABORADORES

- Deputación Provincial de Lugo
- Cruz Vermella de Vilalba
- Unión de Radioaficionados da Terra Chá
- Radio Principal Onda Cero Vilalba e Monforte
- Vérez Seguros
- Pinturas Álvaro Rouco
- Muebles Fernández y López SL

Sen todos eles posiblemente non se conseguiría o resultado que se acadou e para a zona foi unha experiencia que achegou luz a futuros eventos que foron mellorando ano tras ano, e como consecuencia na promoción do queixo; agora podíamos afirmar que se estaba a dar un salto cualitativo moi importante para o desenvolvemento comercial do queixo e incluso doutros produtos da zona.



Figura 44. Cartel da 1ª Feira do Queixo San Simón e outros produtos da Terra Chá

DENOMINACIÓN DE ORIXE

Despois de centrar as canles básicas de comercialización para o queixo, tiñamos que dedicarnos a conseguir a denominación de orixe, fin que era necesario por varios motivos:

- Por ser un amparo con maior entidade
- Porque a denominación de produto galego de calidade podía desaparecer

As comunidades autónomas crearan normativas para poder desenvolver certas actividades de xeito máis áxil e con maior sentido de proximidade. En Galicia, como xa se explicou, esa normativa estaba referida ás denominacións de produtos galegos de calidade; pero os que estabamos nese mundo ben sabiamos que podía ter un tempo de caducidade, polo que se utilizaba coa arela de sacar produtos para adiante, mentres durase o amparo, e cando así non fose, intentar pasar a outro estatus. Hai que pensar que xa dende os anos setenta se viña a traballar cos principios da Lei 25/70, xa citada, polo que se tiña abonda experiencia como para non cometer erros tanto de conceptos como de tempos. Efectivamente, a normativa sobre o produto galego de calidade tivo a súa vixencia ata o ano 1999, polo que cumpríu o seu cometido sobradamente, xa que permitira pór en funcionamento un sector degradado e en perigo de extinción. De todos os xeitos, dende un principio tiñase o obxectivo de empedregar a denominación de produto galego de calidade como trampolín cara á denominación de orixe. O importante neste caso era que estabamos no momento de dar outro paso máis de consolidación do queixo de San Simón e que non podiamos desaproveitalo.

Non imos explicar as denominacións tanto a nivel nacional como europeo, pero si facer unha pequena referencia para situar o lector. A nivel nacional había tres tipos de denominacións: de orixe, específicas e xenéricas; que se converteron en de orixe protexida, xeográfica protexida e especialidade tradicional e garantida, ao aplicar a normativa europea. O que se pretendía era acadar a denominación de orixe, polo do nome era o de menos, pero ese cambio producía e produce desinformación ao consumidor, non podemos esquecer tampouco que antes que o conveniente era e foi facer poucas modificacións. Non podemos esquecer tampouco que antes de existir a normativa comunitaria, Regulamento (CEE) 2081/1992, xa se tiña a intención e traballábase nese camiño de estar amparados por unha denominación de calidade de ámbito o maior posible.

Ter comezado a traballar e acadar unha denominación de produto galego de calidade deixaba o terreo preparado e sementado para un bo desenvolvemento da futura DO, e dicimos DO (Denominación de Orixe) e non DOP (Denominación de Orixe Protexida) porque, como nos referimos anteriormente, a normativa europea aínda non saíra cando se comezara a traballar en tal denominación, polo que nós seguirémonos referindo á DO recollida na normativa nacional.

No entanto, podemos reflectir a cronoloxía con que se foron producindo os pasos para chegar aos recoñecementos actuais:

- Da situación de partida inicial foise avanzando ata ter acadado o recoñecemento de produto galego de calidade no ano 1991 e o regulamento no ano 1992.

- O vinte de setembro de 1995 celebrouse unha reunión definitiva dos queixeiros coa misión de facer a solicitude da denominación de orixe.
- O vinte e oito de decembro de 1995 presentouse a solicitude da denominación de orixe.

A partir deste momento fíxose un exame do que era necesario para avanzar e tamén dos problemas que podían existir. Despois de facer este repaso xeral, chegárase ás seguintes conclusións:

- a. Que reunían as condicións xerais importantes:
 - Rexistros
 - Delimitación da zona que se íría amparar
 - Definición do queixo
- b. Só había un atranco que había que emendar antes de chegar á denominación de orixe:
 - Elixir o nome definitivo

Efectivamente, despois de ter instaladas algunhas das queixerías, xa se empezou a tomar en serio por parte de todos a denominación de orixe; e segundo se foron instalando íase observando que tocante á elaboración non existían problemas, porque o queixo saía ao mercado tal como se previra, sen problemas de devolucións nin causas que destacar negativamente. As queixerías estaban en condicións para inscribirse, reunían os requisitos como o rexistro de industrias agrarias máis o rexistro sanitario correspondente, polo que as condicións eran óptimas para dar o paso que se estaba procurando, pero quedaba a rémora da utilización do nome definitivo.

ELECCIÓN DUN NOVO NOME

Algúns dos que participabamos neste proxecto decatáramonos de que o nome de Queixo de San Simón que viñamos utilizando ata agora, posiblemente non o puideramos chamarlle así no futuro. Aínda que moralmente a xente da parroquia tiña a forza para pedir que se continuase chamando ao queixo producido “Queixo de San Simón”.

Un dos obxectivos das denominacións é a defensa do nome dun produto determinado, e nos últimos tempos, coa competencia comercial, as grandes industrias tendían a apoderarse deses nomes que tiñan os produtos tradicionais, para ampliar os seus mercados. Este caso fora un deles, aínda que sabíamos que non fora con mala intención, pero ao recuperarse o queixo tradicional, atopámonos con que o seu nome estaba xa rexistrado por unha multinacional e había que atopar unha solución. A realidade é que en Vilalba, despois da guerra, instalárase unha empresa de elaboración de queixo chamada Massanés y Grau S. A., industria instalada na primeira metade do século XX. Esta diversificaba a produción como lle conviña, e de feito fixo un queixo que aínda que non tiña a forma do de San Simón, chamáronlle así, dado que preguntaron que tipo de queixos había na zona e díxoselles que había un que lle chamaban “San Simón”, e tal nome foi rexistrado debidamente; polo que os da terra quedaban dende aquel momento sen o nome en cuestión. Como dicíamos, os que estabamos metidos neste proceso da recuperación do queixo tradicional, sabíamos isto, pero en principio usouse ese

nome para ver o que pasaba. Mentres tiñamos o amparo como produto galego de calidade iamos xogar pensando en diferentes posibilidades:

- Que saíran normas que recollesen a preferencia do lugar de orixe para recoñecer un produto
- Que a Administración posteriormente puidese negociar coa empresa posuidora da marca
- Que a empresa cedese de xeito xeneroso a marca

A situación, de todos os xeitos, complicárase porque a empresa Massanés y Grau S.A. compráraa posteriormente Nestlé, que á súa vez, parece ser, cedera o nome de San Simón para o seu uso á empresa Lacto Agrícola Rodríguez S.A. (LARSA), que aplicou na fabricación dun queixo tipo San Simón, que se parecía na forma pero con certas diferenzas.

Dende un principio, a empresa LARSA, galega tamén, xa andara con certos litixios coas queixerías de San Simón da Costa, facendo oposición ao molde elixido no proxecto das queixerías, polo ano 1992. Como naqueles momentos xa andabamos coa idea da nova denominación por parte do equipo de traballo, xa lle estabamos vendo “as orellas ao lobo”, no sentido de que existirían problemas co nome, pero había que continuar á espera do devir dos tempos. Pasado un período de cinco anos, resulta curioso que a empresa LARSA aparecía cun nome rexistrado no Rexistro da Propiedade Industrial co distintivo de “San Simón de Larsa Queso Gallego”, facendo no ano 1997 oposición con ese distintivo ao de “Queixo de San Simón da Costa”, presentado polo Órgano Reitor do produto galego de calidade. Disto dedúcese que a empresa LARSA non estaba para nada polo labor de axudar a zona de Vilalba en canto á elaboración do queixo. As circunstancias determinaron un camiño un pouco estraño que se debía seguir con respecto ao nome, e así foi. LARSA polo ano 1992 opuxérase ao molde deseñado polo Órgano Reitor, no entanto no ano 1996 solicitara á Consellería de Agricultura, Gandería e Montes que se incluía a súa instalación de Robra en Outeiro de Rei dentro da zona de amparo da denominación de orixe, pero naquel momento os queixeiros de Vilalba aínda non estaban polo labor. Nos anos 1997 e 1998 aínda seguía LARSA poñendo oposición á utilización de “Queixo San Simón da Costa”.

Toda esta situación era algo embarazosa e nada agradable pero había que chegar a un fin, que por parte do Órgano Reitor foise amañando como puido. Dicimos isto porque na realidade houbo moitos atrancos, tal como explicamos a continuación: un dos modelos de queixo de San Simón era o bufón, queixo da mesma masa pero máis pequeno; así está recollido no correspondente regulamento. Este nome de “bufón” fora rexistrado na Propiedade Industrial como San Simón Bufón, para diferencialo do queixo San Simón Normal, que era o máis grande; respecto á denominación de orixe non tiña problemas, o que estaba de actualidade era elixir o nome que servise para utilizar na denominación de orixe e ao mesmo tempo utilizar para denominar o queixo normal.

En definitiva, sabíamos que se non había entendemento entre a empresa titular da marca e posiblemente a que a tivera alugada ou cedida, polo tanto non ía ser posible pasar á denominación de orixe co nome orixinal de San Simón a secas. Por este motivo fixéronse contactos coa empresa Larsa, pero era fácil deducir os resultados co expresado anteriormente sobre recursos á propiedade industrial, que non ía ser doado. Por outra banda, Nestlé, para que enganarnos, quedábanos moi lonxe e moi grande para

que se sensibilizase neste asunto; de feito, aos que estabamos no proxecto e máis concretamente ao Órgano Reitor díxoselle que dende a Consellería houbera contactos coa multinacional, pero coidamos que foi por carta, non de forma persoal e directa, e a multinacional non nos fixo moito caso.

Desconfiando da posibilidade de que Nestlé mirase para outro lado, como así resultou, o equipo de traballo e o Órgano Reitor barallamos outras alternativas; mellor dito, falamos de que se non había outra solución, habería que cambiar de nome, cousa que non nos gustaba a ninguén, pero aínda moito menos aos compoñentes do Órgano Reitor e á súa presidenta, en particular, e xa non digamos aos produtores en xeral da zona. Nesta tesitura, os da Xefatura do ICA notamos que o de variar o nome á xente non lle facía graza e no fondo non se querían deixar vencer por tal posibilidade. Fixéronse varias reunións para discutir sobre o nome, pero avanzábase pouco, barallábanse nomes diversos, entre eles o de "Terra Chá", pero non lle acababa de cadrar aos elaboradores. Despois de tanto pescudar no tema, nunha reunión celebrada o 12 de maio de 1997 determinouse por traballar na idea de acadar o nome de San Simón e como mínimo o nome de San Simón da Costa. As cousas ían lentas, polo que o 22 de outubro de 1998 nunha das últimas reunións celebrada nos locais do Órgano Reitor, e coa presenza dun director xeral, discutiuse a necesidade de rematar coa situación usando o nome de "Queixo de Vilalba", nome que incluso o que subscribe apoiaba para saír do atoamento, ademais de que estaba seguro que ía funcionar, pero os elaboradores da parroquia levaban na alma o nome dela e o corazón non lles deixaba tirar polas variantes. Rematada aquela reunión, os membros do Órgano Reitor seguiron coa teima de usar a palabra de San Simón, polo que continuaron coa súa perseveranza; e baseado no rexistro de San Simón Bufón, chegaron a rexistrar no Rexistro da Propiedade Industrial o nome de "Queixo de San Simón da Costa", que despois dos recursos correspondentes feitos por terceiros, como se explicou anteriormente, quedou rexistrado con todas as bendicións para usar o nome no que fose necesario.

Os que estabamos preto do Órgano Reitor acababamos de ver un episodio teimoso, aguerrido e que nos deixou cunha ledicia interior case inesperada, porque os seus compoñentes e tamén os elaboradores, en xeral, da zona loitaron persoalmente para acadar o obxectivo de non perder a referencia de San Simón. Foi unha loita deles, porque ás caladas pelexaron ata que conseguiron o que querían aínda que non fose exactamente como desexasen. Aqueles que dende os comezos estiveramos metidos no proxecto tiñamos un sentimento de admiración, as queixerías empezaban a ter corpo e os queixeiros a pensar por eles mesmos, pois dende que se empezaran os traballos, era a primeira vez que tomaran decisións sos, sen ter que estar pendentes do que dixeramos os da Xefatura do ICA, núcleo onde se fraguara teoricamente o proxecto de recuperación do queixo.

Esta acción viña fortalecer a actuación da devandita xefatura, que ademais da preocupación polos temas técnicos, tiñan por obxecto evitar no posible todo carácter de paternalismo; pernicioso para a evolución favorable de calquera proxecto. Dende a xefatura sempre actuamos de maneira que despois de traballar nun proxecto, o que pretendíamos era a formación do persoal para que logo de levar un tempo traballando no sector que fose, este sector puidese funcionar só, sen tutelar; e procurabamos que se tomasen as rendas por parte dos afectados para así consolidar a actividade, mentres que a

xeatura quedabamos vixiantes para o que fose necesario, pero sen interromperlles as ideas nin as actuacións, agás que non tivesen xeito.

RECOÑECEMENTO DA DENOMINACIÓN DE ORIXE SAN SIMÓN DA COSTA

Determinado o nome que se podía manexar e usar sen perigo de ningún tipo, estíbbase no camiño de acadar a denominación de orixe para o queixo. A solicitude foi presentada no ano 1995 o día dos Santos Inocentes (isto non quería dicir nada).

A Consellería de Agricultura, Gandería e Política Agroalimentaria, pola Orde do 20 de abril de 1999, recoñecía a denominación de orixe Queixo de San Simón da Costa e nomeaba o seu Consello Regulador Provisional. Neste Consello Regulador Provisional repetían tres vogais que pertenceran ao Órgano Reitor, quedando formado polos titulares seguintes:

A presidenta: Rosa María Rey Pérez

Os vogais: – Polo sector elaborador de queixo:

Remedios Cuba López
Gabino Román Barrio
M^a Dolores Alonso Cortiñas
Jesús Rey Pérez

– Polo sector produtor de leite:

Norberto Piñeiro Pernas
Luisa Pérez Orosa
Darío Villares Rouco
Esther Prieto Funcasta

Como resultaba preceptivo nestes casos o Consello Regulador sería ao que se lle encomendase a redacción do regulamento.

REGULAMENTO DA DENOMINACIÓN DE ORIXE

O novo regulamento era necesario por ser outro tipo de denominación. Este documento resulta máis amplo ou, mellor dito, máis concreto en moitos puntos, como é en parte lóxico, dado o tempo transcorrido dende a publicación cando era o queixo produto galego de calidade. Tamén é certo que dende os comezos xa se foran vendo e descubriendo problemas que había que ir solucionando, e sen remedio algunhas particularidades actualizadas tiña que ter. Estas foron resumidas en 39 artigos, encadrados nos seguintes capítulos:

- Capítulo I.- Xeneralidades
- Capítulo II.- Da produción do leite
- Capítulo III.- Da elaboración

- Capítulo IV.- Tipos e características dos queixos
- Capítulo V.- Rexistros
- Capítulo VI.- Dereitos e obrigas
- Capítulo VII.- Do Consello Regulador
- Capítulo VIII.- Das infraccións, sancións e procedementos

Neste novo regulamento a nivel de funcionamento do consello en xeral é de destacar a referencia á aprobación polo Consello Regulador dun manual de calidade e procedementos na aplicación da Norma EN 45011, é dicir, “por normas que non quede a cousa”, como pronunciaría un galego de cepa. Do título de cada capítulo dedúcese facilmente de que trata cada un, os que ofrecerían maior dificultade serían o de xeneralidades, que se referían basicamente a normativas, o de rexistros, que reflectía os rexistros ou inscricións que tiña que levar o Consello Regulador sobre explotacións e locais de fabricación do queixo para, entre outros factores, poder efectuar os controis pertinentes.

De calquera xeito, para aclaración do lector, expresaremos algunhas diferenzas entre o regulamento da denominación do queixo cando era produto galego de calidade a cando pasou a denominación de orixe. As diferenzas exprésanse no seguinte cadro:

O QUEIXO		
Produto Galego de Calidade	Denominación de Orixe	
Parroquias	Zona de produción Concello	Concellos
San Simón da Costa	Vilalba	Vilalba
Samarugo	Vilalba	Muras
Vilapedre	Vilalba	Xermade
Moreda - Lanzós	Vilalba	Abadín
Balsa	Muras	Guitiriz
Viveiró	Muras	Begonte
		Castro de Rei
		Cospeito
		Pastoriza
Tempo de maduración mínimo		
Queixo ordinario: 60 días		Queixo ordinario: 45 días
Queixo bufón: 60 días		Queixo bufón: 30 días

Hai que subliñar que estes cambios non se fixeran á lixeira, senón todo o contrario, incluso foran moi debatidos, por iso resaltamos estes dous factores da superficie amparada e do tempo de maduración como datos destacables dentro das variacións producidas. A explicación máis concisa analizarémola dentro do capítulo da evolución do queixo, pero si podemos facer unha pequena descrición. No que

respecta á superficie amparada, o motivo era a necesidade de máis leite, o que resultaba bo síntoma para a denominación pois isto quería dicir que se incrementaba a produción. Por outra banda, no que respecta ao tempo de curación, os queixeiros quixeron baixala, e aquí houbo tamén discusión entre os que estabamos na Xefatura do ICA e os queixeiros, pois a estes parecíanlles que sesenta días de maduración eran excesivos; na realidade, podemos considerar que estabamos no límite máis baixo admisible pensando no tipo de queixo que se proxectara acadar. Tamén é certo que o queixo bufón podía estar no mercado nas debidas condicións con menos días de curación, tal como se expresou no regulamento da denominación de orixe e no que si estabamos todos de acordo.

No regulamento vixente ou da denominación de orixe tamén quedaba recollido un dato importante como era o de certa flexibilidade á hora da comercialización. Neste sentido, cando se estaba baixo o amparo da denominación de produto galego de calidade, recollérase este aspecto pensando nas épocas difíciles, entre as que estaba a introdución no mercado inicialmente. Posteriormente os tempos deron a razón a esa medida.

OUTRAS DIFERENZAS	
Produto Galego de Calidade	Denominación de Orixe
	Nome
Queixo de San Simón	San Simón da Costa

Como se pode observar, o nome de San Simón conservouse, aínda que tal como se explicou anteriormente, coa DO engadíuselle a expresión “Da Costa” por ser tal como se chama na actualidade (galeguizada) a parroquia, que noutros tempos estaba como “Cuesta” e polos arredores, popularmente, chamábaselle San Simón. Na denominación de orixe non leva a palabra “queixo” que antes si a levaba. Actualmente á parroquia chámase San Simón da Costa que é o nome que leva o queixo, despois de todas as vicisitudes e que usaremos de aquí en diante en toda a referencia a este queixo.

REMATE DAS FASES BÁSICAS PREVISTAS PARA O QUEIXO

Con este regulamento podíamos afirmar que se remataran de dar todos os pasos básicos previstos inicialmente pola Xefatura do ICA. Lembremos que estas bases ou obxectivos foran marcados desde un comezo e que en resumo, dentro do desexo de recuperar o queixo, podíamos sintetizar nos seguintes pasos:

- Instalacións de queixerías
- Elaborar o queixo en aplicación das novas tecnoloxías
- Traballar na comercialización
- Acadar a denominación de produto galego de calidade
- Acadar a denominación de orixe

O resto conseguíase co desenvolvemento dos puntos anteriores, polo que era unha ledicia para todos os que traballamos neste proxecto, tanto na súa proxección como no seu desenvolvemento. En definitiva, era quedar nun estado de relaxación, pero cun vermeño dentro, que che estaba a pedir máis; non obstante, a partir deste momento, se antes os queixeiros foran protagonistas, nos vindeiros tempos serían moito máis.

Nas etapas posteriores presentaríanse problemas, uns xa se precoñecían, outros xurdirían, pero a dinámica á que se chegara tiña que ser suficiente para afrontar calquera dificultade; sen dúbida, ao que se lle tiña máis medo naqueles tempos era a tanta normativa de orixe comunitaria e nacional, coa que non se seguía a pensar en Galicia.