

2ª PARTE

PERÍODO DE TRANSICIÓN

SITUACIÓN DESPOIS DA BRUSCA DECADENCIA

Rematados os anos setenta do século pasado, dábase en España unha serie de circunstancias e de condicionantes para que no noso campo houbera algo de movemento por diferentes directrices e vieiros, dentro do abano que ía entre o abandono da agricultura ou a consolidación de explotacións de diferente índole. A realidade era que pouco ou nada ía ser igual que as etapas anteriores do século XX. A situación era moi especial, tendo en conta que o noso campo viña dunha etapa onde se empezaran a cambiar comportamentos centenarios, verdadeiramente históricos, que foran difíciles de desenraizar. Con isto estámonos a referir a todo o relacionado coa influencia da Revolución Verde ou os seus efectos colaterais, traducido en termos vulgares, pasabamos da utilización do arado romano aínda na década dos sesenta á instalación de ganderías con carácter intensivo entre os anos setenta e oitenta. O abano intermedio do tipo de explotacións e as intencións eran toda unha serie de casuísticas, que xunto con outros factores sociais, políticos e económicos, dábanos ou debuxábanos un panorama que podíamos esmiuzar do seguinte xeito.

Arredor dos anos oitenta xa se producira a emigración da man de obra cara a Europa e outras áreas do mundo, empezando a haber incluso algún regreso; a maioría dos casos coa idea de instalarse nas zonas urbanas e ser visitantes da zona rural. Normalmente os fillos dos emigrantes, retornantes ou non, ou quedaban fóra ou abandonaban o campo, polo que se perdía un gran potencial neste. A zona da Terra Chá non se salvaba de tal situación.

O problema estrutural en Galicia seguía sen solucionarse. Aquel sistema de concentración parcelaria que tivera o seu apoxeo co Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario na realización de diferentes proxectos en Galicia estaba claro que era insuficiente para activar o noso campo de forma competitiva, ou sexa, estaba a ter un resultado social válido, pero dende o punto de vista económico era evidente que non chegaba para o noso desenvolvemento produtivo e comercial. Seguimos sen amañar o noso problema do minifundio galego, que obviamente precisaba dunha aposta política que non se fixera por parte de ninguén, remitíndonos á realidade e aos datos catastrais e estatísticos. Partindo desta situación era necesario optar por algún xeito de produción alternativa que nos permitise non despoboar o campo.

Derivada da anterior problemática agromaba un conxunto de explotacións de diversa extensión e variada formación dos seus propietarios, pero que todos pretendían o mesmo obxectivo, é dicir, producir leite e vendelo ás industrias do momento. Na maioría dos casos xa se vía que moitas delas nalgún momento non serían rendibles nesa forma de producir e comercializar. Estaba moi claro que todo o que fose pola vía das denominacións de calidade era a mellor arma que se tiña en Galicia para usar contra o subdesenvolvemento do campo galego, que era o mesmo que referirse a moito máis do 90%

das explotacións da nosa comunidade. Na zona da Terra Chá esas explotacións pequenas todas tiñan un selo común: minifundismo e pouca extensión da explotación; o xusto para non se defender nun mercado que se caracterizaba pola comercialización de baixa marxe. E outro punto importante era que non había descendencia que nesas condicións quixese saber nada do campo. Por todo isto dábase unha combinación ampla de situacións co mesmo futuro:

- Explotacións de tres ou catro vacas en vésperas de xubilación dos seus propietarios e os fillos estudando ou estudados.
- Explotacións de tres ou catro vacas, que os seus titulares xubilados as tiñan como un entreter.
- Explotacións de tres ou catro vacas con dedicación a tempo parcial dalgún dos compoñentes familiares, pois ademais traballaban noutra empresa con ingresos principais e non de procedencia agraria.
- Explotacións que tiñan un maior número de vacas, con ingresos complementarios doutras actividades, pero que estaban con certas dúbidas creadas cara ao futuro da produción de leite.
- Explotacións que tiñan a intención de converterse da produción láctea á produción de carne, máis cómodo para os propietarios, que podían ser xubilados ou de menor idade.
- Explotacións que intentaron unha evolución baseada nos principios da Revolución Verde, pero que se ían quedando por debaixo do número de cabezas de gando necesarios para subir do limiar considerado como rendible para as explotacións de produción láctea en Galicia.
- Explotacións que si albiscaban un posible futuro con posibilidades, aínda que era un número relativamente reducido, e que sempre levarían arrastrando a problemática das estruturas galegas como resultante dunha fuxida política cara a adiante, sen entrar profundamente a resolver a problemática primaria para o desenvolvemento deste país. Neste caso, dábanse tres casuísticas moi importantes; nuns casos era xente maior a titular coa arela de que un fillo collese as rendas da explotación; noutros, era xente nova incorporada; e os casos máis difíciles eran os propietarios formados por xente maior que non cedían o mando aos descendentes e seguían cos métodos de produción non axeitados para facer unha actividade rendible.
- Tampouco faltaban explotacións con boa base territorial que o mesmo podían ter futuro que non, porque os propietarios podían vivir sen elas, polo que sempre serían unha incógnita.

Como se pode observar, o panorama non era moi alentador porque a gran maioría das explotacións non estaban no perfil da base territorial axeitada ou cando menos cunha base de certa consideración para que puidesen ser rendibles e con trazas de futuro. Só unhas poucas con esa base territorial suficiente -ou outras como actividade complementaria e dirixidas por xente con certo nivel de formación- podían ser competitivas no futuro como produtoras de leite sen transformar, para as que era útil unha denominación de calidade do leite.

A gran maioría das explotacións, sen base territorial, non tiñan futuro como produtoras de leite a secas, agás que se tomasen algunhas determinacións específicas. Tales determinacións podían ser:

1. Falla dunha concentración territorial, que visto o panorama político daqueles tempos xa se empezou a ver que ninguén movía ficha, o que implicaba que non se ía solucionar ata que se chegase a



Figura 16. Terreo pequeno dunha pequena explotación

situacións críticas; non quedaba entón outra solución que a aplicación do asociacionismo para así xuntar terras e poder acadar actividades rendibles. Tamén se deducía que non era fácil a curto prazo e tendo en conta a idiosincrasia do pobo galego no rural. Aínda que se acadasen proxectos deste estilo, difícil sería o seu funcionamento, como en moitos casos así o confirmaron os feitos. Por conseguinte, unha opción con aspectos positivos de difícil aplicación instantánea.

2. Explotacións que non reunían as condicións idóneas para manter unha familia coa venda da produción de leite sen transformar. Para evitar o seu peche ou como mínimo conservar algunhas en lugares estratéxicos era imprescindible acadar un valor engadido á súa produción, isto podía facer coa transformación desa materia prima da propia explotación en produtos derivados do leite que achegasen un ingreso a maiores que permitise facer a explotación rendible.
3. Intentar que a explotación pequena fose elaboradora dos seus produtos tiña os inconvenientes e as problemáticas de todos coñecidos, tanto de formación como de comercialización, polo que precisaban dun apoio; este apoio, sen dúbida, eran as denominacións de calidade, arma extraordinaria para as condicións de Galicia e para os queixos en particular, e moi concretamente para o de San Simón. Os motivos da súa importancia, neste caso, viñan dados pola experiencia que tiñamos en Galicia referente aos viños, que viñan demostrando a súa efectividade tanto en melloras produtivas como económicas.

En resumo, non había capacidade na zona nin de o punto de vista estrutural nin de formación, en xeral, para buscar alternativas a unha situación de destrución e abandono, agás casos puntuais que era dos que posiblemente había que botar man. Facemos referencia a esta problemática porque era a verdadeira realidade, que non daba para moitas ledicias, polo que un amparo de calidade sería unha luz no horizonte. Pero cando dicimos que unha denominación era unha boa alternativa é porque esta posibilidade era clara, e para iso faremos unha lixeira explicación sobre as denominacións, ademais de ofrecer un esquema da situación xeral e unha síntese de alternativa.

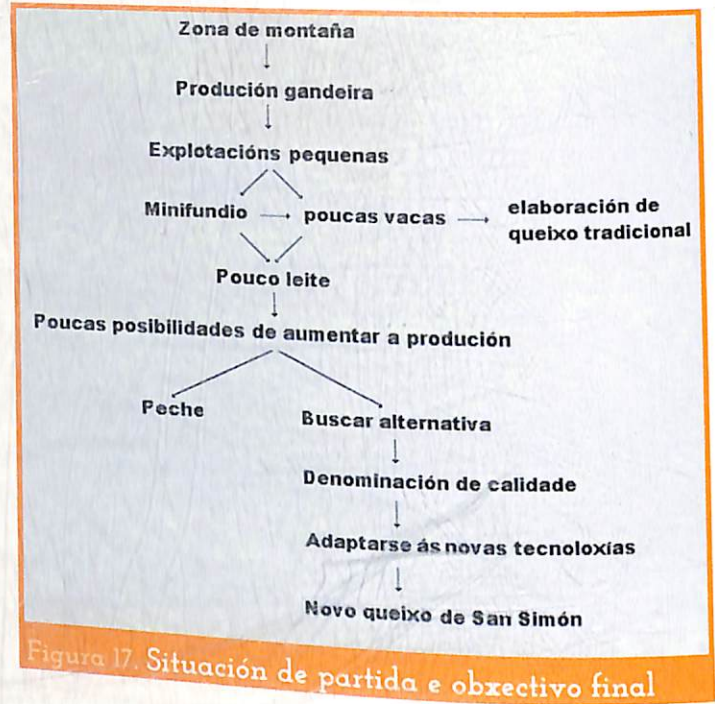


Figura 17. Situación de partida e obxectivo final

POSIBILIDADES DUNHA DENOMINACIÓN DE CALIDADE COMO ALTERNATIVA

Está claro que para a maioría da xente falarlle deste tema como alternativa de algo resultáballe bastante difícil, porque así de primeiras non deixaba de parecer algo etéreo, sen atoparlle a practicidade, polo que non se estaba a inventar nada, aínda que posiblemente o proceso teríase que modificar para aplicalo á nosa terra, que todos ben sabiamos que era diferente.

A historia das denominacións comezou a prepararse a finais do século XIX en Francia para resolver a situación de fraude que se producía coa elaboración dunha “purrela de viño” que o consumidor acusaba. Todo viño procedente da invasión da filoxera que desvirtuara os viñedos naquel país. O asociacionismo estáballe a dar voltas ao tema para mellorar a situación, xurdía así no ano 1905 unha normativa para evitar o engano da orixe dos produtos. Posteriormente estas normas fóronse modificando ata que no ano 1927 outra normativa máis concreta se refería á restrición das áreas de produción de viños de “appellation” e a utilización deste cualificativo para os viños híbridos e similares. Era no ano 1935 cando se comezaban verdadeiramente cos controis pertinentes.

En España, por aqueles tempos xa se empezaba a falar de temas relacionados coa calidade, pero non foi ata polo ano 1932 cando se publicou o Estatuto do viño, a partir do cal saíría algunha outra denominación como o caso dos viños de Xerez. As circunstancias especiais de España debido á Guerra Civil deixou todo en parálise e todo o relacionado con este tema tamén. Tiveron que pasar corenta anos ata que no ano 1970 se publicase o Estatuto da viña, o viño e os alcohois e no ano 1972 o Decreto 835/1972, do 23 de marzo, que o desenvolvía. Isto foron os alicerces da época actual, que baseada

nesa normativa gran parte do desenvolvemento agrario neste país débeselles ás denominacións de calidade. Partindo desta normativa, algúns tiñamos nas nosas cabezas a súa aplicación en Galicia como detonador para reactivar o noso campo, por iso pensabamos que o queixo de San Simón podía potenciarse por eses vieiros.

Na Lei 25/1970 recollíanse os seguintes aspectos:

- Definición da denominación de orixe dos viños:
 - Constitución dun Consello Regulador
 - Referencia ao regulamento
 - Financiamento dun Consello Regulador
 - Infraccións
- Denominación de orixe doutros produtos
- Denominacións específicas
- Creación do Instituto Nacional de Denominacións de Orixe (INDO)
- O INDO tería encomendada, entre outras, a faceta de orientar, vixiar e coordinar a produción, a elaboración e a calidade dos viños, ademais doutros produtos amparados pola DO ou por outras denominacións
- Promover o recoñecemento das denominacións que se estimase de interese xeral

Toda esta normativa era importante para traballar no tema das denominacións de calidade, pero como é fácil decatarse, cando se chega a publicar, estabamos en vésperas de grandes acontecementos en España, que non fixo que se paralizase o seu desenvolvemento, pero si a que dese lugar a outras vías para poder reactivar sectores de pequenas producións, como se explicará máis adiante.

Hai que insistir que o tema das denominacións de calidade tivo o seu fermento basicamente nos viños, xa que era un produto moi importante para este país e ao mesmo tempo un produto moi dado á cuestión fraudulenta como pasara en Francia, sobre todo no século XIX; por conseguinte naqueles anos todo o mundo tiña identificado as denominacións co viño, aínda que a normativa recollese outras posibilidades extensibles a diversos produtos, que posteriormente se lles sacou normativa para o seu desenvolvemento, como foi o Decreto 728/1988, polo que se establecían as normas ás que debían axustarse as denominacións para os produtos agroalimentarios que non fosen viños.

Toda esta normativa de carácter estatal, como era lóxico, con aplicación en todo o Estado, resultaba para certos lugares un pouco dificultosa na súa aplicación, porque requiría unha certa entidade produtiva para que na realidade se tomase en serio e se puidese sacar para adiante no proceso de tramitación da denominación correspondente. Cando falamos de seriedade é porque sabemos que unha zona xeográfica pequena, mirada a distancia dende Madrid sempre se vía como algo insignificante e sobre todo cando había outras zonas produtivas amplas como o viño da Rioxá, queixo manchego, etc. A verdade era que sen querer, dentro do concepto de calidade, sempre se miraba máis rápido ou con maior atención todo aquilo que cuantitativamente era destacable. Dende este aspecto, sen dúbida, Galicia tiña as de perder, aínda que isto non quere dicir que o centralismo español non tivese en conta

as producións de calidade, senón que polos motivos expostos andaban a modiño na súa declaración. Con isto non imos caer na demagogia, porque os centralismos autonómicos segundo se foron formando padecían dos mesmos pecados, pero si permitiron con todo iso máis axilidade en moitos casos.

De calquera xeito, as comunidades autónomas podían ser nos seus comezos un bo momento para o recoñecemento das denominacións como medio de evolución no campo en xeral e de imperiosa necesidade para o caso concreto de Galicia.

Aquela Galicia nosa precisaba dun empuxe no aspecto agronómico, pois se ben deixara o arado roma-Terra Chá, pasaba máis do mesmo con toda esta problemática, sendo un dos lugares importantes en que influíran de abondo as reminiscencias da Revolución Verde, que fixo que se convertese a superficie un incremento da produción láctea, incluída a propia parroquia de San Simón. Esta situación non era para sosterse no tempo, xa que o abandono do campo provocaría outra vez a recesión na produción leite, e continuaría co descenso da produción de queixo.

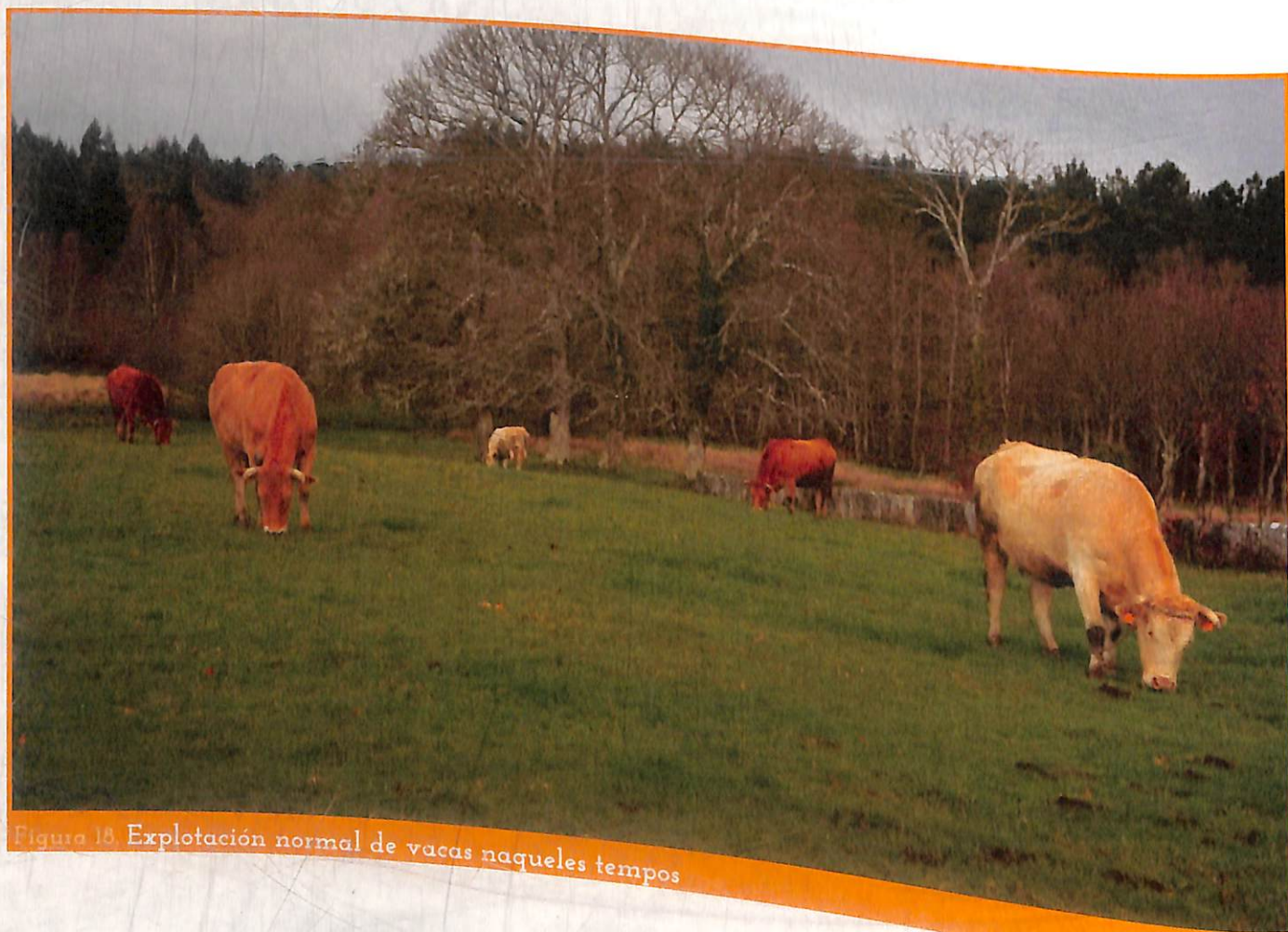


Figura 18. Explotación normal de vacas naqueles tempos

Estaba claro, entón, que tendo en conta toda esta situación había que tomar determinacións para continuar con posibilidades de éxito a actividade no campo nunha zona como a de San Simón, é dicir, dábanse as circunstancias de Galicia en xeral, e basicamente podíanse concretar en:

- Poboación vella
- Estrutura territorial minifundista
- Explotacións de leite pequenas
- Mínima elaboración de queixo, con elaboración deficiente
- Comercialización tamén deficiente realizada nas feiras

Con este panorama, sen dúbida naquela década dos oitenta, cabían dúas posibilidades ou determinacións que había que tomar na zona para salvar esta cara ao futuro:

- a. Unha era facer unha ordenación do territorio, que por experiencia sabiamos que non se ía facer ou polo menos dun xeito que nos permitise acadar unhas explotacións dimensionadas para ser competitivas.
- b. Outra consistía en apostar por unha denominación de calidade que nos permitise amparar un produto pola vía da calidade, produto que obviamente tiñamos que facer coas miras de non obtelo para entreter os románticos, senón que fose rendible para manter calquera familia no medio rural e crear emprego para terceiros, a ser posible. Era unha cuestión difícil pero con posibilidades pola que había que loitar.

Tendo en conta estes aspectos estaba claro que era necesario apostar por unha denominación de calidade, aínda que, como se verá máis adiante, había moito que traballar co produto; para iso iriamos usando todos os elementos que tiñamos á nosa disposición, e entre eles a normativa autonómica que se sacara pensando na súa aplicación en complemento da Lei 25/70 da viña, o viño e os alcohois para os efectos de dinamizar sectores con problemáticas tipicamente galegas.

NORMATIVA GALEGA PARA PRODUTOS GALEGOS DE CALIDADE

Ao entrar en actividade a Comunidade Autónoma de Galicia no ámbito do campo e profesionais do sector notábase unha certa inquedanza por facer cousas; a sensación de liberdade parecía que daba un empurre a iniciativas que polo menos dende un punto de vista teórico xurdían a miúdo; pero, como é sabido, as dificultades na nosa Galicia eran moitas e máis para empezar, como ocorre case sempre. Resultaba necesaria unha normativa que fose concreta, áxil e aplicable á realidade; por iso, debido a esas ganas de facer algo polo novidoso das circunstancias, se sacase a primeira norma en defensa dos produtos galegos de calidade durante o goberno de Gerardo Fernández Albor e co primeiro conselleiro de Agricultura, Pesca e Alimentación, Jaime Rey de Roa.

Toda a normativa referente aos produtos galegos de calidade reduciuse a dous decretos:

- Decreto 248/1983, do 15 de decembro, polo que se crea a denominación de produtos galegos de calidade.
- Decreto 69/1988, do 10 de marzo, polo que se regula a denominación de produto galego de calidade para o sector agroalimentario.

Estes decretos estiveron vixentes ata que rematou o século XX e neste espazo de tempo cumpriron de xeito importante co obxectivo marcado, despois foron abolidos porque non eran compatibles dende o punto de vista legal coa normativa comunitaria vixente con respecto ao mundo da calidade.

DECRETO 248/1983, DO 15 DE DECEMBRO

Este decreto nacía da mencionada Lei 25/70, do 2 de decembro, sobre o Estatuto da viña, o viño e os alcohois, mais o decreto que a desenvolvía, ademais do Real decreto 3318/1982, do 24 de xullo, sobre o traspaso de funcións e servizos do Estado á Xunta, e o Real decreto 4189/1982, do 29 de decembro, sobre o traspaso de funcións e servizos á Xunta de Galicia en materia de denominacións de orixe.

Por este decreto, como xa se dixo, creábase a denominación de “produtos galegos de calidade”, que insistimos en que era importante para o desenvolvemento dunha política agroalimentaria e importantísima para traballar no queixo de San Simón nesa fase de recuperación que se quería comezar. Pero se facemos unha análise, podemos ter unha visión mellor do que había neste país e do que se pretendía.

Para comezar, definíase o produto galego de calidade como “un produto alimentario galego que reunía unhas características específicas que se distinguía pola súa orixe e as súas particulares condicións de produción e/ou elaboración”.

Creábase un rexistro de denominacións do produto galego de calidade.

Creábase un consello para cada denominación de produto galego de calidade, con representación de produtores e industrias ou elaboradores, o que resultaba un achegamento da Administración aos sectores e unha dinamización deles.

Fala na súa introdución de que o sector agroalimentario fixera un gran esforzo na mellora da calidade dos seus produtos. Coidamos que tanto así non foi, porque a industria nese aspecto non se prodigara como debese, e no aspecto tradicional si tiñamos anécdotas produtivas que comercialmente non significaban nada. O que si partiamos dun potencial importante, pero que había que plasmalo na realidade e esta normativa foi o endego para un futuro interesante.

Sen dúbida, un dos obxectivos era normalizar e tipificar o produto, que era un aspecto máis da mellora da calidade, e importante. Pero o obxectivo primordial era garantir a calidade e orixe dos produtos tradicionais de Galicia, un obxectivo moi desexable e nun momento moi propicio.

Outra das finalidades deste decreto era a información dos consumidores. Isto resultaba ser a base dunha boa comercialización. O comercio do futuro estaba inevitablemente nas mans dos consumidores e na súa información. Dábase tamén a circunstancia que os nosos consumidores, os propios da nosa Comunidade, foron sempre bos comedores pero se os quitabas do concepto “é da casa” non eran grandes recoñecedores do aspecto cualitativo, polo que era importante que tivesen unha boa información do que se estaba a producir en Galicia fóra das súas casas, tanto polo valor individual do produto como de efecto cara ao turismo, entre outras facetas.

Tamén había que promover a industrialización dos produtos na zona produtiva da materia prima. Dato importante para Galicia, porque sempre fomos conscientes de que non eramos capaces de acadar o valor engadido para os nosos produtos, porque todo se transformaba fóra das nosas fronteiras. Por conseguinte, este obxectivo era loable recollelo para se dunha vez por todas nos entraba a mentalidade executoria tan necesaria para un país de pouca iniciativa emprendedora dentro da súa xeografía.

Podían optar a unha denominación de produto galego de calidade todos aqueles produtos alimentarios producidos en Galicia que cumpriran coa lexislación vixente e concretamente co estipulado no seu regulamento pertinente, expresaba o decreto en cuestión. No caso do queixo de San Simón ben sabiamos que todo ía ser posible de cumprir se faciamos as cousas axeitadamente.

Facíase tamén referencia á composición do consello onde tamén habería representación técnica da Consellería de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Recollíase que a devandita Consellería, a través dos servizos de Comercialización e Alimentación, velaría polo uso da denominación de produto galego de calidade.

Este decreto, como se pode observar, era produto das boas intencións, pero non se podía esquecer que estabamos en Galicia, país da dúbida, do receo e con bastante carga de desinformación, entre outros defectos e virtudes provocaban unha gran lentitude na iniciación ou reacción fronte a situacións novas ou novos horizontes que esixían cambiar o ritmo das actitudes rutineiras. Queremos dicir con isto, que a efectividade do decreto tampouco foi a esperada aínda que serviu para que se fosen forxando ideas. Nesta parte da década dos oitenta do século pasado, si se estaba actuando na denominación de orixe de certos viños como foi Rías Baixas, pero en aplicación da Lei 25/70; tal era o caso tamén doutros produtos non vínicos como o Capón de Vilalba; pero de calquera xeito, serviu para ir mentalizando a xente que xa era unha cuestión importante.

Ao remate dos anos oitenta xa apareceran algunhas denominacións de produto galego de calidade, despois do desenvolvemento deste decreto, pero non sería ata o ano 1988 cando se regulase ou desenvolvese o decreto 248/1983 ao que nos estamos a referir.

DECRETO 69/1988, DO 10 DE MARZO

O Decreto 69/1988, do 10 de marzo, publicado no DOG do 14 de abril de 1988, regulaba a denominación de produtos galegos de calidade para o sector agroalimentario. Dende a publicación do Decreto 248/1983 non se acelerara o amparo de produtos, ao que se facía referencia nas bases do Decreto 69/1988, pero abríriase o camiño e serviría para quentar motores no sentido da calidade para produtos distintos do viño.

Se o Decreto 248/1983 estaba máis enfocado de xeito xeral a potenciar a industrialización, o Decreto 69/1988 acentuaba máis o seu obxectivo no control da calidade.

En concreto, este decreto ía substituír ao anterior, recollendo as seguintes particularidades:

- Para cada denominación de produto galego de calidade constituírase un Órgano Reitor. Na práctica pasaba de chamarse Consello a Órgano Reitor. A palabra Consello xa se empregaba nos casos da aplicación da Lei 25/70; en calquera caso nel estarían representados os que participaban na cadea produtiva e comercial do produto.
- Poderán ser amparados pola denominación de produto galego de calidade todos os produtos que cumpran as normas de calidade e as demais normas que lles afecte.
- A denominación de produto galego de calidade establecerá un regulamento específico para cada produto amparado que deberá cumprir os seguintes aspectos:
 - Definición, composición e características dos produtos.
 - Delimitación da zona de produción e elaboración cando sexa determinante para diferenciar o produto
 - Métodos de produción e elaboración, se é o caso
 - Tipos de envases ou formatos
 - Control de calidade
 - Rexistros (de produtores, elaboradores, etc.)
 - Dereitos e obrigas dos inscritos
 - Elección e composición do Órgano Reitor

O control de calidade de cada denominación será feita por un ente externo e independente dos sectores implicados (con isto pretendíase maior xustiza para os produtores implicados).

O Órgano Reitor terá as seguintes funcións:

- Orientar todos os operadores que forman a denominación nos aspectos inherentes á produción e comercialización
- Controlar a produción dos produtos amparados
- Velar polo prestixio da denominación

- Levar os rexistros correspondentes
- Promover os produtos para o incremento de mercados

Esta normativa que facía maior fincapé no tema do control era unha plataforma axeitada para que puidésemos aplicar a todo o proxecto do queixo de San Simón, tanto polos conceptos recollidos como pola súa simplicidade e posibilidades de aplicación. Ben entendido, que cando nos estamos a referir a que esta normativa era axeitada para a aplicación ao queixo de San Simón é no sentido do concepto global de comercialización, porque no que corresponde ao tema de elaboración non influía directamente para nada, aínda que si algo de forma indirecta. Sempre que se propicia unha situación positiva ou favorable, normalmente prodúcense correntes que polo efecto de simpatía axudan a outras melloras en factores cos que están interrelacionados. Por conseguinte, esta normativa era o alicerce dunha posible plataforma da recuperación do queixo de San Simón.

Para entender esta mudanza tamén é preciso analizar o resto da normativa que afectaba todo o relacionado coas elaboracións, produción de materia prima, etc. No que respecta á produción da materia prima, non había unha problemática especial; pero en canto a poñer as instalacións en marcha que cumprisen as condicións técnicas e hixiénicas sanitarias para a comercialización do produto xa era outra cousa, porque en realidade o lugar de elaboración do queixo que se empregaba ata daquela, sen dúbida, non era o idóneo, e pensando en obter un produto para catalogar de calidade, dende un punto de vista legal, era preciso dar un xiro de 180 graos á situación.

É certo que ata os anos setenta tanto a produción como a venda en xeral dentro de Galicia estíbese a facer “daquela maneira”, digamos que moi permisiva e non acorde cos tempos e o lugar onde nos tocaba vivir. A partir da entrada nos anos oitenta -referencia ao século pasado- publicábase unha norma sobre regulamentacións técnico-sanitarias que recollía tamén a elaboración do queixo: o Real decreto 2561/1982, do 24 de setembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria de industrias, almacenamento, transporte e comercialización de leite e produtos lácteos

Esta regulamentación recollía no artigo 2 como produto afectado tamén o queixo, polo que era de aplicación ao queixo de San Simón.

Para a autorización de elaboración do queixo a partir do ano 1982 era necesario aplicar esta normativa que recollía os requisitos das instalacións. Estes requisitos podíanse dividir en dous grupos: xerais e específicos.

Para os requisitos xerais, a normativa estipulaba as seguintes esixencias:

- Dispor de laboratorio para facer as determinacións esixidas legalmente ou necesarias para levar a cabo unha boa elaboración
 - As superficies que estean en contacto cos produtos lácteos serán de fácil limpeza, serán lisas e de materiais resistentes á corrosión
- As instalacións terán pavimentos lisos e antiácidos, con sumidoiros e sifonados.
Paredes de superficies lisas e lavables

- Teitos de fácil limpeza e que eviten a condensación (este era un dato importante porque en moitas instalacións elaboradoras producíanse problemas de contaminación que causaban moitas perdas)
- Iluminación e ventilación axeitadas
- Suficiente auga fría e quente
- Protección nas aberturas cara ao exterior para evitar o acceso de animais que puidesen provocar contaminación
- Portas de peche automático
- Completa separación das portas de aseo
- Os locais de lavabos e servizos hixiénicos estarán illados da produción e separados por sexos
- Todos os locais destinados á elaboración e envasado estarán separados doutros alleos a este fin
- Os materiais dos recipientes, máquinas e tubaxes terán a condición de non alterar as características organolépticas e sanitarias do produto que almacenen ou transporten
- De xeito xeral, as instalacións tamén cumprirán as condicións técnicas ou dimensionais mínimas sinaladas polos ministerios correspondentes

Pero ademais destas condicións estimadas de carácter xeral, para as instalacións do leite, segundo que produto se fose elaborar, neste caso o queixo, existían outros requisitos particulares ou específicos que tamén cumpría ter en conta:

- Existencia de equipos de recepción, refrixeración e filtración
- Equipo de pasteurización do leite no caso de facer queixos con menos de dous meses de maduración
- Cubas de callar ou liña de fabricación en continuo
- Locais para prensado, salgadura, maduración, conservación e envasado

Como podemos observar, a normativa que en España afectaba a produción de queixos era moi clara, non ofrecía ningunha dúbida, por iso cando se instalaba algunha industria xa se precisaba un considerable capital para facer fronte ao investimento en cuestión porque as esixencias non desmerecían das máis esixentes en Europa. O problema era que despois se cumprisen todas ou se fixesen con rectitude por parte das administracións, pero de calquera xeito as liñas básicas había que telas e quizais onde se fose máis permisivo era no tocante ao manexo.

A realidade era que para un produtor que quixese transformar a súa produción ou pequenas cantidades de materia prima, pero na contía xusta que permitise marcar unha verdadeira identidade dun produto elaborado como de calidade, ou para xente que quixese pór unha instalación para producións non elevadas, tanto por circunstancias de capacidade de financiamento como por problemas de comercialización, entre outras, a normativa vixente naquel entón era verdadeiramente excesiva en esixencias. Os galegos profesionais no mundo do campo levabamos moito tempo dicindo que a normativa facíase a nivel nacional pensando nas rexións de latifundio, sen contar coa problemática das do minifundio, o que nos limitaba moitas veces.

Para resolver en certa maneira esta situación, naquel intre aparecía un factor a favor como era que a Xunta de Galicia estaba en funcionamento, polo que tiñamos unha Consellería que estaba na obriga de intervir para abrir o camiño ás inquedanzas que existían no mundo agrario naquela xente que tiña intencións emprendedoras, pero que se atopaba cun muro insalvable para o pequeno poderío económico que había por aquel entón.

Despois de que durante un tempo no mundo agrario e empresarial agroalimentario soterradamente se debatese a necesidade de ter unhas medidas adaptadas ás posibilidades económicas do campo, as consellerías pertinentes chegaron a un acordo importante que tivo unha gran transcendencia cara ao desenvolvemento de microempresas lácteas na Comunidade Autónoma. As consellerías en sentido xenérico eran as de Agricultura e Sanidade.

Estes dous entes ou sectores administrativos historicamente non foran fáciles de pórse de acordo, pero nesta ocasión con competencias recentes en Galicia parecía posible acadar entendementos non viciados de épocas anteriores, aínda que non todo era fácil. Naquel momento de boa disposición e daquela conxuntura das consellerías citadas xurdira unha circular na que se abría un vheiro para poder apostar por instalacións axeitadas para o despegue de microempresas tan importantes para o noso campo e Galicia en xeral.

CIRCULAR CONXUNTA DA DIRECCIÓN XERAL DE SAÚDE PÚBLICA DA CONSELLERÍA DE SANIDADE E DA DIRECCIÓN XERAL DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA E INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS DA CONSELLERÍA DE AGRICULTURA

Ao mesmo tempo que se estaba cocendo a elaboración do Decreto 69/1988, do 10 de marzo, polo que se regulaba a denominación de produto galego de calidade para o sector agroalimentario, ao que se fixo referencia anteriormente, chegábase a un entendemento entre as consellerías de Sanidade e Agricultura con esta circular sobre instalacións, manexos e tramitacións.

Nesta circular dábanse instrucións para a inscrición rexistral das queixerías artesanais e definíanse o que eran estas. Hai que pensar que naquel momento o concepto de artesanal era unha definición que se entendía a nivel popular como “algo pequeno e de elaboración na casa”, pero non estaba regulado.

A definición de queixería artesanal viña a considerar as instalacións destinadas á elaboración de queixos por procedementos tradicionais que terían que cumprir unha serie de condicionantes como aspectos cuantitativos e cualitativos, requisitos das instalacións, requisitos do persoal e forma de tramitación.

No referente aos aspectos cuantitativos e cualitativos recollía que non se poderían traballar máis de 70 kg de queixo ao día e a elaboración tería que ser con materia prima procedente da propia explotación. Para os efectos prácticos podemos afirmar que o cumprimento destas condicións deu luz para iniciar algúns proxectos na zona rural.

Respecto aos requisitos das instalacións facía referencia á sala de elaboración coas seguintes condicións:

- Non se comunicará coa estabulación
- Tampouco se comunicará coa muxidora
- As paredes serán de cor clara
- As paredes serán de superficie lisa e lavable
- Os teitos serán de fácil limpeza
- Os pavimentos serán lisos e impermeables e lixeiramente inclinados
- Haberá desaugadoiros con sifonados
- A ventilación será axeitada
- A iluminación tamén será axeitada
- Evitarase a entrada de animais de risco
- Haberá auga quente e fría
- A auga será da traída municipal
- En todo caso, a auga será clorada
- Cuba-pasteurizadora de 500 litros máximo
- Zona de maduración independente
- Zona de almacenamento independente
- Cámara frigorífica con capacidade suficiente
- Todos os utensilios serán de fácil limpeza
- Recipientes e utensilios serán do material axeitado non modificando as características organo-
lépticas ou sanitarias

Con respecto aos requisitos do persoal, a circular recollía as seguintes condicións:

- Os elaboradores deberán posuír o carné de manipulador de alimentos
- Disporán da roupa axeitada e exclusiva para traballar na queixería

Referente á tramitación, na circular facíase mención a que se necesitaba a solicitude, a memoria e o deseño das instalacións. Respecto á memoria, tiña que comprender a seguinte información:

- Datos de identificación
- Fins da actividade
- Situación do local
- Características dos locais e instalacións
- Maquinaria, características e potencias
- Sistema de potabilización da auga
- Proceso de elaboración
- Composición dos ingredientes
- Produtos rematados, clases e cantidades
- Presentación dos produtos
- Deseño da etiquetaxe

- Forma de comercialización
- Presuposto das instalacións

Como resulta fácil observar, as condicións expresadas nesta circular non eran excesivas, isto axudaba a que a xente se animase a polo menos propoñerse facer algo para aproveitar mellor a súa produción. Tal como se relaciona nos conceptos de información que se expresaron na memoria, un deles era o presuposto das instalacións. Tiña a súa importancia para detectar o tipo de empresa que ía resultar polo menos en tamaño, e por outra banda tamén interesaba para todo o relacionado coas subvencións, pois se se pretendía levar adiante, era posible que se botase man delas, como así ocorreu; pois aínda que algúns consideramos que o das subvencións non é o sistema de axudas máis xusto, se as había non se ían perder, e aos de San Simón, está claro que lles servían para dar ánimo.

AXUDAS

SUBVENCIÓNS

Outro dos piares que faltaban para poder botar adiante un hipotético proxecto de recuperación do queixo de San Simón eran as axudas para iniciativas que puidesen xurdir.

Na década dos oitenta do século pasado podemos afirmar que España entraba na gran era das axudas, e concretamente Galicia, tamén. É verdade que ás veces aos galegos entrábanos a desconfianza de tanta benevolencia, acostumados á marxinación histórica. A miña opinión é que as puidemos aproveitar mellor; pero o que nos trae ao caso é que naqueles momentos ter axudas para poder dinamizar o proceso industrial e artesanal era fundamental; concretamente para o queixo de San Simón víñanos no momento idóneo.

Digo idóneas porque a comezos dos anos oitenta había as axudas pola gran área de expansión industrial de Galicia, pero para as microempresas non acababan de adaptarse ben, polo que eran benvidas outras vías de axudas.

Destes comezos de axudas deuse paso a outra situación no ano 1982 en que se facían as transferencias en materia de industrias agrarias á Comunidade Autónoma de Galicia (Real decreto 3318/82, do 24 de xullo), polo que a nosa Comunidade collía as competencias nesta materia, tan transcendental para a nosa terra. A partir deste momento abríase outra canle interesante para o noso proceso de industrialización e concretamente para as expectativas do queixo de San Simón. Neste caso estámonos a referir ás normativas de axudas autonómicas que ían ter moita repercusión e que desagregamos a continuación.

DECRETO 151/1984, DO 13 DE SETEMBRO, POLO QUE SE ESTABLECEN MEDIDAS DE FOMENTO E PROMOCIÓN DE EMPRESAS EN GALICIA (CONSELLERÍA DE INDUSTRIA, ENERXÍA E COMERCIO)

Este decreto nace pola situación crítica xeneralizada referente ao investimento privado no que se refire ao aspecto empresarial; de todos é coñecida a nosa seca industrial e máis naqueles tempos despois da transición española, cando as esperanzas eran moitas, pero posiblemente nos faltase claridade en moitos momentos. Por todo iso, a Xunta de Galicia determinara que o futuro do desenvolvemento desta Comunidade pasaba polo sector industrial, e o decreto era unha boa base para as axudas en xeral, abranguendo tamén as agroalimentarias.

A Lei 10/1984, do 13 de xullo, contemplaba programas de reordenación industrial para o fomento desta actividade en Galicia con obxectivos como acadar unha diversificación espacial e sectorial na que, sen dúbida, o sector agroalimentario para nós era transcendental; por outra banda, dar importancia ao desenvolvemento daqueles sectores que tivesen un ciclo produtivo completo, que viña ser o que no sector agrario viñamos denunciando dende había moito tempo e que, entre outros casos, era o de San

Simón, aínda que aquí era un pouco distinto porque se trataba de evitar a desaparición da transformación da materia prima da zona, pois "aínda que era daquela maneira", polo menos nesa zona a materia prima transformábase. Neste decreto faise referencia a que as axudas son para a instalación de novas empresas ou mantemento das existentes.

En canto á localización referíase, entre outros, aos seguintes sectores:

- Sectores en crise industrial
- Polígonos industriais
- Zonas rurais para corrixir os desequilibrios territoriais

Para o queixo de San Simón víñanos moi ben que entrasen as zonas rurais.

No que respecta ás actividades preferentes, entre outras, estaban as industrias agraria, pesqueira e alimentaria (polo que tamén entraba perfectamente a elaboración do queixo de San Simón).

Para acadar os beneficios o decreto tiña en conta uns cantos aspectos preferenciais como eran:

- A natureza das actividades. A poder ser que pechasen o ciclo en Galicia. No caso do queixo de San Simón cumpríase perfectamente
- Localización. Aspecto importante ao que nos referimos anteriormente e que nos axudaba para un hipotético proxecto de recuperación do queixo
- Incorporación das novas tecnoloxías. Precisamente o que queríamos para a elaboración deste queixo de forma rendible
- Número de postos de traballo xerados. Tampouco aquí observabamos nada desfavorable

Este decreto regulouse pola Orde do 12 de febreiro de 1985, da Consellería de Agricultura, Pesca e Alimentación, pola que se ditan as normas reguladoras das subvencións para os sectores agrario, pesqueiro e alimentario. En realidade tratábase basicamente de reflectir todo o proceso de tramitación das axudas.

Nestes momentos estíbbase instalando ou asentando todo o proceso administrativo da Xunta de Galicia, polo que ás veces case se atropelaban as normativas nalgunhas cousas, á vez que xa se empezaban a ver algúns defectos da antiga Administración, pero ao estar máis próxima había maiores facilidades. Pero o caso é que polos anos oitenta e catro e oitenta e cinco xa era hora de intentar facer algo, polo que o tema das axudas era importante, sobre todo nun país en que case todo estaba por facer agás o potencial natural, que era innegable. Por conseguinte, a Consellería de Agricultura, Pesca e Alimentación, anteriormente á orde citada, xa publicara un decreto de apoio a todo o proceso de transformación (Decreto 197/1984).

DECRETO 197/1984, DO 29 DE NOVEMBRO, SOBRE O APOIO Á COMERCIALIZACIÓN AGRARIA E REINDUSTRIALIZACIÓN

Co Decreto 151/1984, en definitiva, había unha posibilidade de incrementar os valores engadidos a través da mellora da produtividade e tipificación dos produtos cunha melloría xeral da produtividade e comercialización destes.

Estaba claro, tal como se facía referencia no Decreto 197/1984, que a industrialización dos produtos agrarios permitía a dinamización das producións agrarias, o que diversificaba a oferta e axustaba a oferta e a demanda, pero tendo en conta que sen oferta, máis difícil era a demanda. Para levar a fin esta dinamización cumpría realizar accións que tendesen á consolidación da industria agraria alimentaria. Para esa consolidación era necesario adaptar as industrias ás regulamentacións técnico-sanitarias e ás demandas do mercado, que é como dicir ás esixencias dos mercadores, que non se fixaban só no produto senón tamén onde se transformaba.

Tamén se consideraba nas bases do decreto a necesidade de realizar campañas publicitarias para os produtos agrarios e en especial para os produtos galegos de calidade, este último aspecto tamén animaba a traballar cun proxecto como o de San Simón.

No decreto articulábase que serían subvencionables exclusivamente os novos investimentos con creación ou mantemento de emprego, e abranguía concretamente a:

- Instalacións de industrias
- Ampliacións
- Traslados
- Reconversión
- Renovación

No caso do queixo San Simón todo serían instalacións de novos establecementos, polo que nos serviría perfectamente.

No referente a titulares, podían ser de carácter individual, empresas, sociedades e agrupacións de agricultores.

Referente ás actividades, o decreto recollía os seguintes sectores:

- Industrias de aproveitamento de biomasa (que non tivo moito éxito cando debese telo)
- Producións con denominación de orixe e calidade
- Lácteo
- Cárnico, con excepcións
- Vinícola
- Conservas vexetais

Como se pode observar, ao queixo de San Simón afectáballe de forma positiva por dúas bandas, tanto polo sector lácteo como polo do concepto de calidade, que sen dúbida debera ser o camiño que había que seguir.

Este decreto foi desenvolvido pola Orde da Consellería de Agricultura, Pesca e Alimentación do 28 de febreiro de 1985. Nesta orde o que se recollía era basicamente a mecánica interna de tramitación de expedientes, máis que a filosofía concreta de actuación, que como era obvio xa estaba determinada no decreto.

Con este decreto xa se empezaba a “notar ambiente” de pedir axudas para afrontar proxectos de industrialización no mundo agrario, o que permitiu que se traballase polo menos dende un punto de vista sociolóxico para acadar proxectos aos que lles fose aplicable esta normativa de apoio.

Era un tempo de ilusión, de ganas de facer algo, aínda que non sempre se sabía como, pero coas dificultades pertinentes intentábase tirar para adiante, sen demasiada reflexión ás veces, pero mellor era que estar parado. A lexislación continuaba aumentando e como non podía ser doutra maneira, tamén no tema de subvencións, que si era importantísimo para un país paralizado dende o aspecto industrial e agroalimentario. Xorde pois, un novo decreto de axudas polo ano 1987, que xa tivo máis repercusión no sector agroalimentario e que para o proxecto do queixo de San Simón ía ser crucial.

DECRETO 113/1987, DO 14 DE MAIO, DA CONSELLERÍA DE AGRICULTURA SOBRE AXUDAS ÁS INDUSTRIAS AGRARIAS EN GALICIA E Á COMERCIALIZACIÓN E PROMOCIÓN DE PRODUTOS AGRARIOS GALEGOS

Por este decreto vólvese insistir nos mesmos conceptos que se recollían na anterior normativa que citamos (Decreto 151/84 e Decreto 197/1984), pero engadíase algún aspecto importante pola nosa entrada en Europa.

Neste decreto víñase recoñecer que desfacernos da nosa materia prima sen transformar era unha perda de valor engadido.

Por outra banda, tiña a función de facilitar a aplicación en Galicia do Regulamento comunitario 355/77. Tamén facía referencia a unha acción común para o desenvolvemento industrial e a comercialización de produtos agrícolas.

É de salientar que por Europa, Galicia era considerada como unha zona desfavorecida para os efectos da concesión de axudas, segundo o estipulado no artigo segundo do Regulamento 2224/86. Por conseguinte, a actuación dunha forma conxunta ou sinérxica na aplicación de axudas para proxectos na zona rural e das posibilidades do queixo de San Simón era adoazar o futuro con respecto a todos os tempos pasados.

Este decreto foi desenvolvido pola Orde 11 de xuño de 1987 da Consellería de Agricultura, polo que no seu conxunto consideramos destacable as seguintes particularidades:

- Os investimentos que entraban a ser subvencionables e que nos puidesen afectar para casos como o queixo de San Simón eran:
 - Instalación de industrias agrarias e agroalimentarias
 - Traslado, ampliación, perfeccionamento e reconversión
 - Excepcionalmente, incluso se subvencionarían centros de distribución noutras zonas. Isto para a nosa comercialización era fundamental e non se chegou a utilizar coa intensidade que o esixían as nosas necesidades
 - En xeral, o fomento da normalización e tipificación dos produtos galegos
 - A mellora da calidade dos nosos produtos. Isto viña ser un pilar importante porque o queixo de San Simón, sen dúbida, ía ser un produto de auténtica calidade

- Os beneficiarios destas axudas poderían ser persoas físicas ou xurídicas cando cumprisen as condicións deste decreto, pero cunha condición de que a actividade económica se desenvolvese en Galicia ou en relación cos produtos galegos e dentro da competencia da Consellería en cuestión. Os beneficiarios, en definitiva, serían:
 - Empresas privadas do sector industrial agroalimentario
 - Empresas asociativas agrarias
 - Consellos reguladores de denominacións de calidade
 - Corporacións locais

- Con isto só quedaba a limitación importante que eran as actividades admisibles en caso de petición de apoio.

As actividades prioritarias quedaban establecidas en:

- Mercados en orixe e lonxas de contratación
- Acuicultura en augas continentais
- Industrias de aproveitamento de biomasa
- Apicultura
- Castañas, fungos comestibles, etc.
- Flores, plantas ornamentais, etc.
- Froitas, produtos de horta e tubérculos
- Viños e derivados
- Primeira transformación da madeira
- Carne e produtos cárnicos

- Leite e produtos lácteos:
 - ◊ Recollida e refrixeración do leite en orixe
 - ◊ Industrialización do leite e produtos lácteos
 - ◊ Comercialización do leite e produtos lácteos
 - ◊ Industrias artesanais de derivados lácteos

Calquera actividade industrial que se realizase referente ao queixo de San Simón entraba como subven-
cionable, interesando basicamente dentro do apartado de industrias artesanais de derivados lácteos.

Dentro desta normativa tamén se recollían axudas para facer promoción dos produtos, que sen dúbida
eran moi interesantes para aqueles que estivesen en fase de recuperación como era o queixo de San
Simón, o que se podería facer, ben por medio das empresas ou a través dos consellos reguladores
cando se dese o caso.

Con todo este conxunto de normativa tiñamos outro piar constituído para enfrontarnos a este proxecto
de recuperación, e non era un piar menor, senón todo o contrario, porque non estabamos acostumados
a tales cantidades de axudas nin en contías tan importantes como as reflectidas nesta normativa.