

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

“SAN SIMÓN DA COSTA”

PLIEGO DE CONDICIONES

De conformidad con lo establecido en el artículo 7 del REGLAMENTO (UE) nº 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

“SAN SIMÓN DA COSTA”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “SAN SIMÓN DA COSTA”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto amparado por la Denominación de origen protegida (DOP) “San Simón da Costa” se define como el queso obtenido únicamente a partir de leche de vaca que, reuniendo las características definidas en este Pliego, haya cumplido en su producción, elaboración, maduración y ahumado todos los requisitos exigidos en el mismo y en las demás normas de aplicación.

Características

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “San Simón da Costa” deberán estar elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, que cumpla lo establecido en este pliego de condiciones y deberán reunir las características físico-químicas y organolépticas definidas en los apartados a), b) y c) siguientes.

Los quesos que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por esta denominación de origen protegida.

Los elementos más destacados de estos quesos son:

a) Características organolépticas:

- Forma: intermedia entre trompo y bala, terminando la parte superior en pico.

- Corteza: ahumada, dura e inelástica, de 1 a 3 mm de grosor, de color amarillo-ocre y algo grasienta.
- Pasta: textura fina, grasa, semidura, semielástica y densa, de color entre blanca y amarilla, suave al corte, con aroma y sabor característicos.
- Ojos: existirán en número no muy elevado, de forma redondeada o irregular, de tamaño variable pero inferior a medio guisante

b) Características analíticas:

- Extracto seco: mínimo un 55%
- Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco
- pH: entre 5,0 y 5,6

c) Presentación:

- Formato grande, con una maduración mínima de 45 días, un peso al final de ésta de entre 0,8 y 1,5 kg, y una altura entre 13 y 18 cm.
- Formato pequeño o “Bufón”, con una maduración mínima de 30 días, un peso al terminar ésta de entre 0,4 y 0,8 kg, y una altura entre 10 y 13 cm.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche apta para la elaboración de quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “San Simón da Costa” y la de elaboración, maduración y ahumado de los mismos, está constituida por el área geográfica que abarca la comarca de Terra Chá, que se compone de los siguientes términos municipales, todos ellos en la provincia de Lugo:

Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito y A Pastoriza.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Controles

Únicamente la leche que se obtenga de acuerdo con las condiciones establecidas en este pliego de condiciones y en las demás normas de aplicación, en las explotaciones ganaderas inscritas en el correspondiente registro, podrá ser utilizada para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “San Simón da Costa”

Del mismo modo, sólo podrán obtener el amparo de la Denominación de Origen Protegida “San Simón da Costa”, los quesos elaborados, madurados y ahumados en las queserías y locales de maduración y ahumado inscritos en los registros del órgano de control.

Los quesos amparados por la denominación de origen deberán reunir las características propias de los mismos, presentando la tipicidad y cualidades que corresponden a los quesos San Simón da Costa.

Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, las instalaciones y los productos, estarán sometidas a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control con objeto de comprobar que los productos que ostenten la Denominación de Origen Protegida “San Simón da Costa”, cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones y demás normas de aplicación.

El órgano de control comprobará especialmente y de forma periódica las cantidades de queso amparado por la denominación de origen protegida que

fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en los correspondientes registros, para verificar que es correcta su relación con el volumen de leche adquirida a las explotaciones censadas, con las propias existencias y con las adquisiciones de queso amparado a otras firmas inscritas.

Los controles se basarán en inspecciones de ganaderías e instalaciones, revisión de documentación y análisis físico-químicos y organolépticos de la materia prima y de los quesos.

En las instalaciones inscritas en los registros del órgano de control, se podrán producir otros tipos de quesos diferentes de los protegidos por la denominación de origen protegida “San Simón da Costa”, siempre y cuando por su forma y/o características no den lugar a confusión con los quesos amparados.

Con carácter general, las instalaciones que posean otras líneas de producción distinta del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones que establezca el órgano de control para controlar estos productos y garantizar en todo caso, el origen y la calidad de los amparados por la denominación de origen protegida.

Certificación

Todos y cada uno de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “San Simón da Costa” llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control, de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de calidad.

Cuando se compruebe que los quesos no se han obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de condiciones y demás normas de aplicación, o presenten defectos o alteraciones sensibles, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen protegida “San Simón da Costa”.

En todo caso, la comercialización de estos quesos no amparados por la denominación deberá realizarse bajo la supervisión del órgano de control y de

manera que se evite en todo momento su mezcla o confusión con el producto con derecho al uso de la denominación.

Para los efectos de salvaguardar la calidad del producto y su trazabilidad, los quesos protegidos sólo podrán ser comercializados en piezas enteras y en los envases autorizados por el órgano de control.

No obstante, el órgano de control podrá autorizar la comercialización en porciones, e incluso el troceado en el punto de venta siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y de los quesos, así como el control de los procesos de producción, elaboración, maduración y conservación, se ajustarán a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales, con el objeto de obtener productos de la máxima calidad, conservando las características propias de los quesos amparados por la denominación de origen protegida “San Simón da Costa”.

Para la elaboración del queso protegido por esta denominación se empleará leche natural y entera, procedente del ordeño de vacas de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona o de sus cruces entre sí, pertenecientes a explotaciones inscritas en el correspondiente registro del órgano de control, siempre que hayan sido saneadas en el período establecido al efecto, lo cual se acreditará mediante las hojas de saneamiento de la explotación.

La leche utilizada debe cumplir las siguientes condiciones:

- a) No contendrá calostros, ni conservantes, ni inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración y conservación del queso.
- b) En su composición cumplirá los mínimos legalmente establecidos, siendo en cualquier caso una leche natural íntegra.
- c) Con relación a la calidad y composición de la leche, ésta deberá cumplir la legislación higiénico-sanitaria vigente y ser apta para la fabricación de queso.
- d) Se prohíbe todo tipo de estandarización.

El ordeño se hará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche, cumpliéndose lo establecido al respecto en la legislación vigente.

La leche se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental. La temperatura de conservación no superará los 4º C. El intervalo máximo entre ordeño e inicio de elaboración será de 48 horas.

La recogida y el transporte se organizarán y realizarán en las mejores condiciones higiénicas posibles, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas bien mediante cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.

El órgano de control vigilará y verificará la obtención, conservación, recogida y transporte de la leche, pudiendo establecerse normas que garanticen que estas operaciones se realicen sin que disminuyan sus cualidades higiénico-sanitarias y, en todo caso, con carácter complementario a lo establecido en esta materia por la normativa vigente.

En el caso de que la leche reciba un tratamiento de pasteurización, este deberá aplicarse en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se

establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, modificado por el Reglamento (CE) nº 2074 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005.

La elaboración del queso se ajustará a lo dispuesto en la legislación vigente.

Se seguirá el siguiente proceso:

- a) Coagulación. La coagulación de la leche se provocará con cuajo cuyo componente activo estará constituido por los enzimas quimosina y pepsina. Los fermentos lácticos utilizados son *Lactococcus lactis*, en sus diferentes variedades, *Streptococcus cremoris* y *Streptococcus lactis*.

Se emplearán las dosis precisas para que la coagulación se produzca en un tiempo mínimo de 30 minutos y máximo de 40 minutos, manteniéndose la temperatura durante la coagulación entre 31 °C y 33 °C. En el caso de que la elaboración sea con leche cruda, estos parámetros se ajustarán a 28 - 32 °C, y 30 - 35 minutos.

Se potenciará la recuperación y el uso de cepas autóctonas, que favorezcan la calidad del queso San Simón da Costa.

- b) Corte. Se harán los cortes necesarios para que la granulometría de la cuajada sea del tamaño de granos de entre 5 y 12 mm de diámetro.
- c) Moldeado. Se hará en moldes de formas y dimensiones adecuadas para conseguir quesos con las características propias del producto certificado.
- d) Prensado. Se efectuará en prensas adecuadas, permaneciendo en ellas por el tiempo necesario, durante un mínimo de 3 horas, en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas. Para facilitar la eliminación del suero y el alisado de la corteza los quesos se envolverán en paños de algodón.

- e) El salado se hará en salmuera con una concentración entre el 14 y el 17%, siendo el tiempo máximo de inmersión de 24 horas.
- f) Maduración: El período mínimo de maduración será de 45 días para el formato grande, y de 30 días para el formato pequeño (Bufón), contados a partir de la finalización de la saladura.

Durante el tiempo que dure la maduración los quesos serán sometidos a las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que adquieran sus peculiares características.

- g) Inmersión en baño antimoho. Es una práctica opcional que consiste en sumergir los quesos en un baño con aceite de oliva u otro producto autorizado que inhiba el desarrollo del moho. En caso de aplicarse, se realizará una vez finalizado el proceso de maduración.
- h) Ahumado. Se empleará el tiempo necesario hasta alcanzar el queso el color característico, evitando en todo caso el contacto próximo con el fuego. Siempre se realizará utilizando madera de abedul, sin corteza.

Para la elaboración de quesos amparados por la denominación de origen protegida “San Simón da Costa” queda prohibido:

- a) Utilizar caseína o cualquier tipo de caseinatos, leche en polvo y materias grasas incluida la manteca.
- b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza del queso y en particular el recubrimiento con parafinas, sustancias plásticas o colorantes, sin perjuicio de lo establecido en los apartados g) y h) del proceso de elaboración.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

Histórico

Los orígenes del queso “San Simón da Costa” se remontan, según la leyenda, a los pueblos de la civilización castreña que, supuestamente procedentes de las tribus celtas, se situaron en los montes de la Sierra de A Carba y del Xistral.

También figura entre la tradición que en la época de los romanos, el queso era enviado a Roma, por sus especiales características de sabor y duración.

Posteriormente, fue utilizado para el pago de foros y diezmos a los señores feudales y a la Iglesia. Cuando el pago de los foros fue abolido, aun quedó por costumbre en muchas parroquias, hasta bien entrado el siglo XX, pagar las ceremonias de los bautizos con dos quesos de San Simón da Costa.

En el año 1932, el periódico **Faro Villalbés**, publicaba en su ejemplar del día 10 de agosto, un artículo firmado por el veterinario Rof Codina en el que se recoge:

“Otro queso gallego de tipo local es el llamado de San Simón, porque los ejemplares que gozan de mayor crédito en el mercado son los elaborados en la parroquia de San Simón de la Cuesta, sita en el ayuntamiento de Villalba, en la provincia de Lugo.

Se elaboran además de en el término de Villalba, en los de Cospeito, Abadín, Germade y Trasparga, tendiendo a extenderse su área, en vista de la demanda constante de ellos.

Atraen la atención por su forma cilindro-cónica prolongada, que les asemeja a un proyectil de artillería y por su color amarillo oscuro brillante (...)

En el tercer concurso nacional de ganados de Madrid, los quesos que más llamaron la atención del público pudiente fueron los quesos de San Simón que expuso en la sección de productos lácteos la Diputación de Lugo. La Casa

Lardy, ante el éxito, solicitó se le enviaran mil kilos mensuales de queso San Simón, no pudiendo ser complacida por no estar organizada la producción en la comarca (...)

En la comarca de Villalba, donde se fabrica el queso de San Simón, como industria casera existe en casi todas las aldeas la de la fabricación de zuecas, calzado que se hace de la madera del abedul y ésta es la causa del empleo de las citadas virutas para el ahumado de los quesos (...)

Los quesos de San Simón se suelen cotizar en las ferias de Villalba, del Monte (Cospeito), Rábade, Gontán (Abadín), Parga (Trasparga) y Mondoñedo, de la provincia de Lugo. Hubo una época que se vendieron en Madrid (...)

Carlos Compairé, en su **Estudio, tipificación y mejora de los quesos gallegos**, del año 1961, realiza un exhaustivo análisis sobre el queso San Simón, del que destacamos algunos datos:

“La forma de estos quesos es típica y posiblemente exclusiva de ellos en el mundo. Algunos autores dicen que tiene forma de proyectil de artillería o bala de cañón, (...) pero más bien la forma recuerda a una peonza o una pera, sobre todo una vez afinados, madurados y ahumados.

(...) se viene haciendo un quesito que llaman bufón (...). Este tipo de queso de San Simón pequeño no había sido descrito por nadie antes de hacerlo nosotros, posiblemente porque es necesario asistir a los mercados y ferias donde se venden para encontrarlos.

La elaboración del queso de San Simón es exclusivamente familiar e incluso individual, pues especialmente en cada casa hay una mujer encargada de la elaboración (...)

Así como en otras zonas queseras de Galicia, la fabricación está orientada fundamentalmente al consumo domiciliario, en la zona de San Simón la gran

mayoría de quesos son fabricados con vistas a su venta, siendo uno de los ingresos con que cuenta el paisano cuando se desplaza a la feria o mercado(...)

El tamaño del queso depende del molde o “forma”, como es lógico suponer, y éste se adapta a su vez a la cantidad de leche disponible. Estos moldes están hechos de madera de abedul o arce. Algunos moldes, cada vez menos, son de barro. Los moldes tienen una serie de agujeros como puede apreciarse en varias fotografías en las que también se aprecia la diversidad de tamaños(...)

Es un queso de aspecto brillante y color oscuro debido al ahumado, que varía en su grado dando tonalidades desde color hueso a color castaño. La corteza es gruesa y dura debido al escaldado¹ que sufre después de su fabricación y moldeo y a la acción curtiente del ahumado. El brillo es debido fundamentalmente al escaldado y afinado manual² (...) El ahumado tiene como objeto fundamental y casi exclusivo el darle un bello aspecto característico, pero apenas puede admitirse que modifique el sabor del queso, ya que penetra escasamente por la poca duración de dicha operación.

La pasta es de consistencia semidura. Cuando bien elaborada, es lisa, sin agujeros y a lo más presenta algunas veces en quesos viejos grietas pequeñas causadas por la desecación excesiva. Tiene color blanco, transformándose con el tiempo, y cuanto mayor es la proporción de la grasa, en color amarillo oscuro. Al corte, los quesos buenos exudan gotas de grasa. Los quesos mal elaborados son de malísima calidad, de consistencia y sabor de corcho, o insípidos si están sin madurar.

El olor no es muy apreciable. Ligeramente ácido y agradable reciente, e inodoro después de ahumado y madurado, pudiendo apreciarse el olor a humo semejante al embutido de cerdo de la región que también sufre el ahumado. La consistencia es firme y no cede a la presión digital.”

¹ La práctica del escaldado, que antaño se usaba para ayudar a hacer la corteza del queso, hoy en día ha sido sustituida por la colocación de paños en el molde del queso.

² El afinado ya no se realiza, consistía en alisar manualmente la corteza del queso después del escaldado.

En la publicación **Villalba y su jurisdicción** (1963) del autor Vicente Otero Cao, figura el apartado “Milenarias industrias villalbesas”, y bajo el epígrafe “los típicos quesos de San Simón”, se cita textualmente:

“Esta industria de artesanía se viene sucediendo desde varias generaciones, sin que nadie pueda precisar fechas de su comienzo; lo que si puede decirse es que esta típica forma de queso en pirámide, es exclusiva de esta parroquia llamada de San Simón de la Cuesta; esto de Cuesta es añadido por ser terreno bastante pendiente.

En la Exposición de Industrias Lácteas que se celebró en Madrid en 1913, la Diputación Provincial de Lugo, presentó un lote de quesos de San Simón, que fueron elaborados por encargo expreso con el objeto indicado, por el entonces Alcalde de Villalba, D. Andrés Basanta.

Al visitar S.M. D. Alfonso XIII dicha Exposición, al ver el tamaño, forma y aspecto de los quesos de San Simón, se interesó por conocer detalles de su fabricación, de lo que fue ampliamente informado por el entonces Inspector de Veterinaria de Lugo, Sr. Armendáriz (...)”

En el **Inventario Español de Productos Tradicionales**, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 1996, se recoge una descripción del queso San Simón, su forma de elaboración, usos, etc. En cuanto a su origen, el libro recoge:

“Queso tradicional gallego, de elaboración casera y artesanal, que mantiene intactas las pautas de elaboración ancestrales, como la utilización del cuajo obtenido del estómago del cerdo, el empleo de utensilios de madera de abedul, el pinchado de su interior para ayudar al desuerado o al ahumado como método de conservación. Es posiblemente, el queso gallego más arcaico que ha mantenido técnicas aportadas por los primeros pobladores de este extremo de la península.

Su forma típica y el ahumado son características claves para su identificación. Su escasa producción artesanal se comercializa principalmente a través de las ferias quincenales de Villalba. Actualmente su producción ha sido tipificada por alguna industria quesera gallega.”

No obstante lo anterior, algunos de los procesos y herramientas han dejado de utilizarse, sin que ello haya supuesto un menoscabo del producto. Actualmente, los procesos de fabricación combinan armónicamente la tradición con los sistemas tecnológicamente más avanzados. De este modo se puede garantizar la máxima calidad del producto junto con las más elevadas garantías higiénico-sanitarias.

Gracias a un mayor grado de organización del sector, debido a un considerable aumento de la producción, por Orden de la Consellería de Agricultura de 16 de abril de 1991 se reconoció la denominación “producto gallego de calidad” para el queso San Simón y se nombró su órgano rector. Posteriormente, por Orden de 7 de julio de 1992, se aprobó el reglamento de esta denominación. Después, esta figura desapareció tras la aprobación de la normativa comunitaria sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas.

Natural

Orografía

La Comarca de Terra Chá, con una extensión de 1.612,8 Km², se configura como una de las más extensas y definidas de Galicia, presentando una gran uniformidad como consecuencia de su suave relieve, sólo interrumpido por los rebordes montañosos que la enmarcan. Podemos distinguir las siguientes unidades topográficas:

- a) Los rebordes montañosos que delimitan la comarca. Al Norte, las estribaciones de Serra da Carba y Xistral (con alturas superiores a los 800 m), Cordal de Neda y Serra de Lourenzá (entre 600 e 800 m).

Al Oeste, formando el límite con la provincia de A Coruña, se localiza la Serra da Loba y, en el límite SO, la Serra da Coba da Serpe (con alturas inferiores a los 800 m).

- b) Los valles interiores. La ribera del Miño ocupa la mayor parte del territorio comarcal, si bien éste aparece compartimentado en el valle del afluente del río Ladra (centro-Oeste) y el formado por el propio río Miño (Sur y mitad oriental de la Comarca). En el NO, municipio de Xermade, se localiza también un pequeño valle formado por afluentes pertenecientes a la cabecera del Eume.

Clima

El hecho de que la Comarca constituya una gran depresión rodeada por conjuntos montañosos que la aíslan del mar, confiere a su clima un cierto grado de continentalidad.

La Terra Chá no presenta una gran diferenciación a nivel de temperatura media anual, oscilando ésta entre los 10,2º de la estación meteorológica de Labrada (a 710 m. de altitud) y los 12º de Outeiro de Rei (a 414 m.).

La zona de temperatura más baja corresponde a la franja Norte, por las elevaciones de las Sierras de Carba y O Xistral; mientras que las zonas de temperatura más elevada se encuentran hacia el Sur y el Este, en la penetración del valle del río Miño por Castro de Rei.

La temperatura media mensual más elevada corresponde a los meses de julio o de agosto y la mínima al mes de enero.

El período frío (temperatura media mensual entre 5º y 10º) abarca los meses de noviembre a marzo, es decir, oscila entre 5 y 7 meses al año.

El período fresco (temperatura entre 10º y 15ºC) corresponde los meses de abril, mayo y octubre, ampliándose en algunas zonas a los meses de junio y septiembre.

El período templado (temperatura entre 15° y 20°C) abarca los meses de julio y agosto preferentemente.

En conjunto, la Comarca se caracteriza térmicamente por un enfriamiento en dirección S-N, desde el valle del Miño hacia las cumbres de las Sierras de Carba y O Xistral, de tal forma que se acorta el período templado (incluso inferior al verano cronológico) y se prolonga el período frío, que cubrirá casi todo el otoño, el invierno y una gran parte de la primavera.

Las bajas amplitudes térmicas, junto con el predominio de máximos de temperatura en el mes de agosto, son indicativas del efecto oceánico.

La precipitación anual en la Comarca de Terra Chá oscila entre los 868 mm de la estación meteorológica de las Rozas y los 1.799 mm de Labrada. Al igual que en el caso de la temperatura, aunque de manera más evidente, la precipitación anual acumulada sigue un gradiente S-N bien marcado.

Las primaveras y los veranos son extremadamente secos y la demanda de agua (ETP) es de moderada a baja, tanto a nivel anual como estacionalmente.

Al igual que en otras áreas de la cuenca del Miño y del Sil, los bajos aportes de agua (especialmente durante la primavera y el verano) condicionan en mayor medida la sequía y la capacidad evapotranspiradora. Así, los sectores surorientales sufren períodos de sequía absoluta muy prolongados. Este carácter desaparece hacia el Norte, al aumentar el nivel de precipitación anual acumulada.

Por último, cabe citar que se da en la Comarca una transición de tipos climáticos, desde los mediterráneos templados o templado-frescos en el sur y los templado-cálidos en la zona centro, que se abren hacia las zonas costeras con tipos marítimos frescos o templados.

Suelos

Desde el punto de vista físico, conviene dividir la comarca en dos sectores donde, básicamente, la litología introduce un trazo diferenciador:

- a) Un sector oriental constituido por una compleja red fluvial de desarrollo detrítico, encajada sobre la superficie más antigua. A esta red fluvial va asociada una gran cantidad de depósitos sedimentarios que presentan los típicos problemas de freáticos superficiales y que, en parte, explican la importancia de la ganadería, asociada a las superficies de pradería en este sector.
- b) El resto de la Comarca está constituido, en su mayor parte, por depósitos detríticos del Terciario (Villalba y Cospeito). Además, destacan los relieves montañosos, de edad mucho más antigua y constituidos, fundamentalmente, por materiales graníticos.

Dentro de la comarca, conviene destacar las siguientes observaciones:

- La existencia de un gran desarrollo de sedimentos de edad terciaria y cuaternaria, localizados preferentemente en su parte oriental.
- La preponderancia de afloramientos graníticos en la zona más occidental y, con menos presencia, en el cuadrante N y NNE de la misma.
- La presencia de sedimentos precámbricos representados principalmente por la denominada Serie de Vilalba.

Los suelos de pizarras paleozoicas, en el que afloran islotes de granito, y recubierto en parte por sedimentos terciarios y aluviales, sustentan una vegetación en la que destacan especies arbóreas autóctonas, fundamentalmente roble (*Quercus robur*) al que acompañan otras especies arbóreas menos abundantes como el abedul (*Betula celtibérica*) en zonas altas o de humedad edáfica (cuya madera se emplea tradicionalmente para el

ahumado de los quesos de San Simón) y el aliso ("*Alnus glutinosa*"), característico de las riberas de los ríos. Completan esta trilogía de dominantes fisionómicas leñosas el pino del país ("*Pinus pinaster sp. atlántica*"), pino insigne o de Monterrey ("*Pinus radiata*") y el castaño ("*Castanea sativa*"). El eucalipto ("*Eucalyptus globulus*") es escaso.

En cuanto a los usos del suelo, aproximadamente un 60% de la superficie comarcal constituye terreno forestal frente a un 22% de tierras de cultivo y un 15 % de prados y pastizales.

La superficie dedicada a pastos sustenta una importante cabaña de vacuno dedicada fundamentalmente a la producción láctea y, en menor medida a la producción de carne. La actividad ganadera es especialmente intensa en Villalba, Pastoriza, Castro de Rei y Cospeito.

Como consecuencia de la elevada productividad del sector agropecuario, surge un sector industrial básicamente agroalimentario y especializado en la transformación de productos lácteos, cárnicos y la elaboración de piensos.

Relación causal entre el medio geográfico y las características específicas del producto

El área geográfica de producción del queso "San Simón da Costa" se caracteriza por la presencia de fértiles valles interiores protegidos por sistemas montañosos, en los que destaca la abundancia de prados y pastizales hasta el punto de que son un elemento fundamental de su paisaje.

Este medio geográfico singular incide en las características diferenciadoras del queso "San Simón da Costa" a través de diversos factores:

a) En primer lugar, como ya se apuntó, el medio geográfico es favorable para el crecimiento de abundantes pastos de primera calidad, compuestos por flora autóctona de gramíneas (fleo, holco, festuca y ray grass) y leguminosas (lotus,

tréboles y medicagos) adaptada a las condiciones templado-húmedas de la zona.

b) Además, la producción láctea está basada en pequeñas explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional del rebaño, con importante presencia todavía de ejemplares de razas autóctonas, cuya aportación confiere a la leche producida unas características peculiares y de gran calidad. A ello se une que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de los pastos y forrajes producidos por la propia explotación, aprovechados, cuando la climatología lo permite, mediante pastoreo.

Los alimentos concentrados, adquiridos fuera de la explotación, se utilizan en situaciones de carencia alimentaria, como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado. En la medida de lo posible, los piensos tendrán su origen en la zona delimitada. Este modelo tradicional, en el que la adquisición de insumos fuera de la explotación está limitada al máximo, facilita la viabilidad económica de estas pequeñas granjas familiares.

Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de CLA (ácido conjugado linoléico) y de ácidos grasos omega-3 en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.

c) Un medio natural donde abunda el abedul, cuya madera, utilizada en el proceso de ahumado, proporciona al producto un color y un aroma inconfundibles.

d) Por último, los productores de la región atesoran una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos, de características absolutamente singulares –a destacar su peculiar forma y color tradicional, que permite su inmediata identificación-, habiendo conseguido que sus productos alcancen un merecido prestigio y reconocimiento entre los consumidores.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal)

Dirección: Pazo de Quián, s/n. Sergude – 15 681 Boqueixón (A Coruña)

Teléfono: 881 997 276

Fax: 981 546 676

Correo electrónico: Ingacal.certificacion@xunta.gal

H) ETIQUETADO

Los quesos comercializados bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida “San Simón da Costa” deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada elaborador y una contraetiqueta de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el consejo regulador, con el logotipo oficial de la Denominación de Origen Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida “San Simón da Costa”.

En el etiquetado se hará constar si el queso ha sido elaborado con leche cruda o pasteurizada.

SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA



**LOGOTIPO DE LA
DOP SAN SIMON DA COSTA**

