

**FICHA TÉCNICA**  
**DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA**  
**SAN SIMÓN DA COSTA**

**Creación:** Orde do 20 de abril de 1999 pola que se recoñece a denominación de orixe Queixo de San Simón da Costa e se nomea o seu consello regulador provisional (DOG 04.05.1999).

**Regulamentación:** Regulamento aprobado pola Orde do 15 de febreiro de 2017 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e do seu Consello Regulador. Rexistrada como denominación de orixe protexida polo Regulamento (CE) 1229/08 da Comisión, do 10 de decembro (DOUE 11-12-2008).

**Enderezo:** Praza da Constitución, 13 – 1º  
Apartado de Correos 2 27800 Vilalba (Lugo)  
Tel.: 982 512 250 Fax: 982 512 850  
Correo electrónico: [info@sansimondacosta.com](mailto:info@sansimondacosta.com)  
Web: [www.sansimondacosta.com](http://www.sansimondacosta.com)

**Presidente:** Daniel Pérez Pérez

## Rexistros a 31 de decembro de 2017:

Gandeiros inscritos: 346

Queixerías: 10

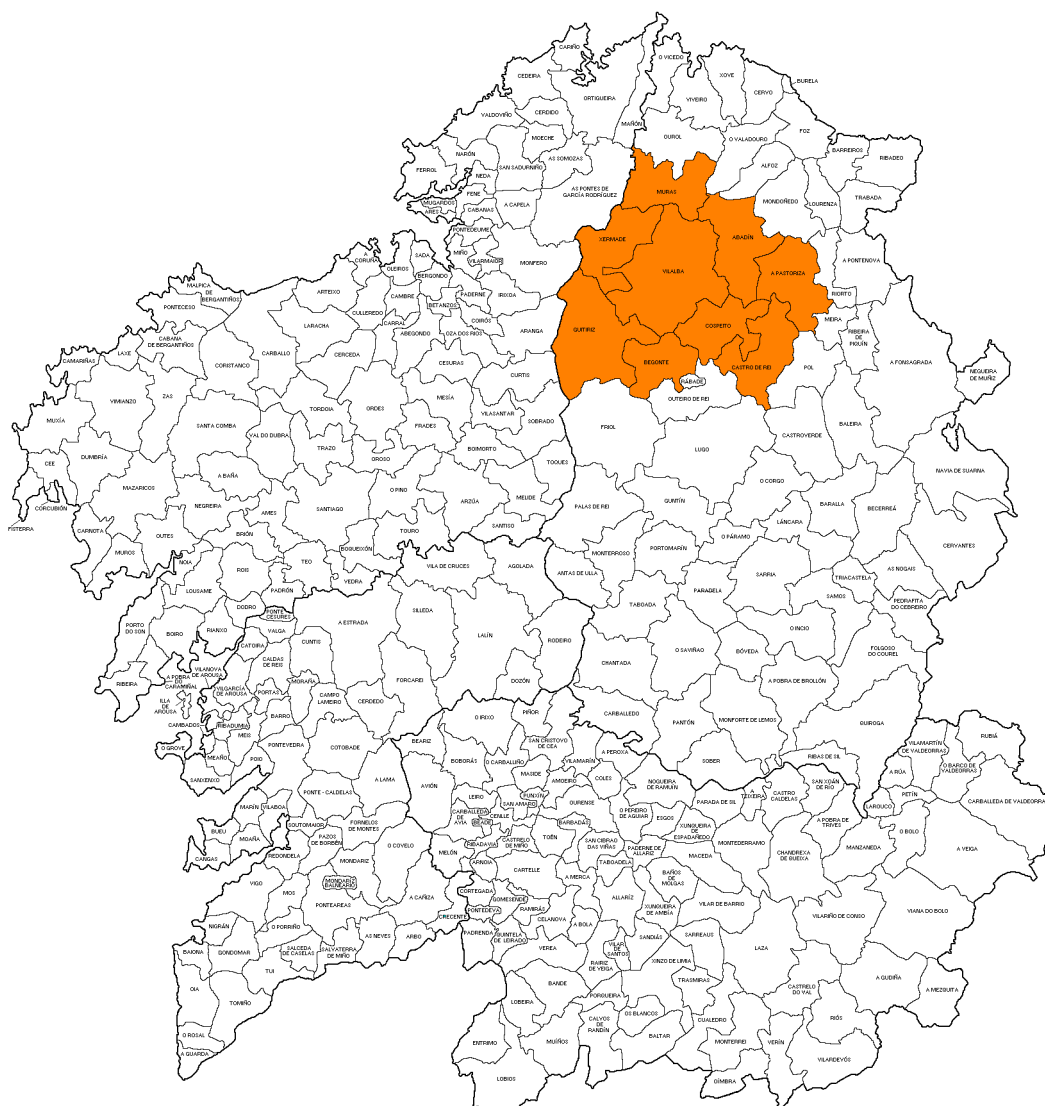
## Volume de actividade no ano 2017:

Produción certificada: 480.681 kg

Valor económico estimado: 3.499.355,71 €

## Zona amparada pola DOP San Simón da Costa

A zona de produción, tanto do leite como do queixo, atópase ó norte da provincia de Lugo e está constituída pola comarca da Terra Chá, que engloba os concellos de: Abadín, A Pastoriza, Begonte, Castro de Rei, Cospeito, Guitiriz, Muras, Vilalba e Xermade.



## **Produto protexido pola DOP San Simón da Costa**

A DOP San Simón da Costa ampara o queixo elaborado con leite procedente de gando vacún das razas rubia galega, pardo-alpina, frisona e dos seus cruzamentos entre si.

O leite será enteiro, limpo, sen costros, nin conservantes, e cunha composición equilibrada de graxa e proteínas, conforme ás características e estación do ano, para que o queixo teña un contido graxo igual ou superior ao 45%.

O queixo San Simón da Costa comercialízase cunha maduración mínima de 45 días no caso do formato grande (0,8 a 1,5 kg) e de 30 días no caso do formato pequeno ou “bufón” (0,4 a 0,8 kg), procedendo ó rematar a maduración, ó afumado con madeira de bidueiro.

As pezas comercialízanse provistas dunha etiqueta onde se fai referencia a DOP e dunha contraetiqueta numerada e controlada que garante a orixe e calidade do produto.

## **Características principais do queixo da DOP San Simón da Costa**

### a) Características organolépticas:

- Forma: intermedia entre trompo e bala, rematando a parte superior en pico.
- Codia: afumada, dura e inelástica, de cor marela-ocre e algo graxenta.
- Pasta: textura fina, graxa, semidura, semielástica e preta, de cor entre branco e amarelo, suave ao corte, con aroma e sabor característicos.
- Ollos: existirán en número non moi elevado, de forma redondeada ou irregular, e de tamaño variable pero inferior a medio chícharo.

### b) Características analíticas:

- Estrato seco: mínimo 55%
- Graxa: mínimo 45% e máximo 60% sobre extracto seco
- pH: entre 5 e 5,6

**Evolución da produción amparada pola  
D.O.P. San Simón da Costa (tm)**

