

CONGRESO NACIONAL LECHERO 2022.
CÁMARA NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE

Demonimación de Origen: “Una Experiencia de diferenciación”

Expositor: Mario A. Monge Chacón, Productor de Leche con D.O

16-11-2022

Características del Queso Turrialba que lo hace diferente

Región de Altura

Desde su Origen se
produce en clima
frío

01 ——— 02 ——— 03

Desde 1850

Es un producto con
historia

Calidad

Ha permitido que fuera
trasladado a pie, caballo
y tren

04 Desde 1890 colocado en Mercado Central como “Queso Turrialba”

Cuya leyenda identificaban las cajas de madera donde se trasladaba.

Tiene atributos sensoriales:

- Sabor
- Poca sal
- Textura suave y fresco
- Desuerado y no es huloso
- Agrado que despierta en el consumidor.



05 Visuales:

Color, aspecto y uniformidad de la masa por el prensado del quesillo, no tiene huecos, parte bien y no desborona.



06 Precio

- Precio más cómodo y la preparación (artesanal- rústico – no pasteurizado) con leche cruda y moldeado en forma cuadrada y otros quesos blancos más químicos (fabricación individual)

07 Consumidores

- Lo asocian con el lugar de procedencia.

08 Características naturales como:

- Altitud,
- Tipos de suelo,
- Sus pasturas
- Y métodos de fabricación que cumplen los estándares de calidad que garantizan sanidad e inocuidad para los consumidores.

La D.O le da certeza al consumidor de la calidad del producto

- La importancia que más productores posean la certificación correspondiente.
- Análisis de laboratorio a la calidad de leche y quesos de productores de Santa Cruz de Turrialba demuestran características propias de la zona en cuanto razas de ganado (Guernsey y Jersey) y las condiciones de su alimentación (kikuyo - estrella).



Características generales de la zona

La zona D.O, se caracteriza por ser rural y tiene sus orígenes en un trabajo familiar para subsistencia.

La D.O. es una estrategia de valor agregado que permite ofrecer un producto diferenciado a productores que aprecian la calidad y trae beneficios económicos.



Fortalece el cambio generacional con inclusión de género



Con la incorporación de la mujer brindando a los(as) jóvenes, la oportunidad de integrarse al trabajo en la finca.

Asumiendo labores **en todo el proceso**, desde el pastoreo (rico en pastos de altura) hasta la elaboración manual y comercialización de quesos con rutas locales o pequeños y grandes comercios.

Ejemplo: Quesos “La Herencia” y “El Guayabal”.
Ambos con D.O

Con miras al rescate de la Feria del
Queso y la Ruta del Queso.

**–Impulsando el desarrollo
del agroturismo**



La D.O

Ha contribuido a posicionar nuestro territorio a nivel nacional, fortaleciendo su identidad, mediante el otorgamiento de una garantía de origen (Santa Cruz de Turrialba).

Aspecto normativo:

Marco nacional normativo:

- Ley #7978 y su Reglamento de febrero del 2000
 - Reformas en materia de aplicación de sanciones relacionada con el mal uso de los derechos de la propiedad intelectual.
 - Ley #8039 del 12/10/2000 publicado en diario oficial La Gaceta #206 del 27/10/2000
 - Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual.
-

Creación de un Consejo Regulador

Esta normativa, establece la creación de un Consejo Regulador, conformado por una Junta Directiva

En sus fines esta:

- “Cumplir las disposiciones legales y reglamentarias de acatamiento por la D.O”.
 - Definir e implementar la política de calidad y el sistema de control
 - Establecer y dirigir la estrategia de promoción, publicidad.
-

EXPECTATIVAS FINALES

ASOPROA con apoyos del CENAT - MICITT tiene proyectos a base de suero de leche:

1. Abonos foliares y granulados.
2. Yogurt. Las fórmulas de estas iniciativas en proceso en el Registro Nacional para su industrialización a gran escala.



Introducción del modelo de semi-estabulación

Ha permitido mayor protección al recurso suelo, así mismo, se trabajan técnicas para el manejo de excretas y purines a través de la implementación de Bio-digestores y la Lombricultura.

A fin de disminuir el uso de fertilizantes químicos y usar en su lugar abonos orgánicos y fertirriego.

Todo esto en pro de contribuir a mejorar el medio ambiente y el planeta como tal.



SANTA CRUZ

CUNA DEL QUESO

TURRIALBA

Muchas Gracias!
