

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.



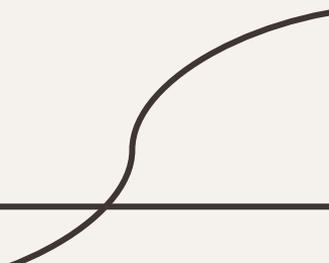
## 06 Precio

- 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!**

---