

Indicaciones Geográficas en América Latina: Desafíos y Oportunidades

Experiencia del Queso Turrialba, Costa Rica



Mario Alberto Monge
Presidente, CRDO & ASOPROA

Indicaciones Geográficas de Costa Rica



Banano de Costa Rica



Café de Costa Rica



Queso Turrialba



La Denominación de Origen Representa:

Tradición

Experiencia

Trazabilidad

Diferenciación local

Respaldo al productor

Zona de Producción



El distrito de **Santa Cruz** del cantón de Turrialba es el núcleo de la D.O. del Queso Turrialba.



Zona rural donde predomina la **actividad agropecuaria**.

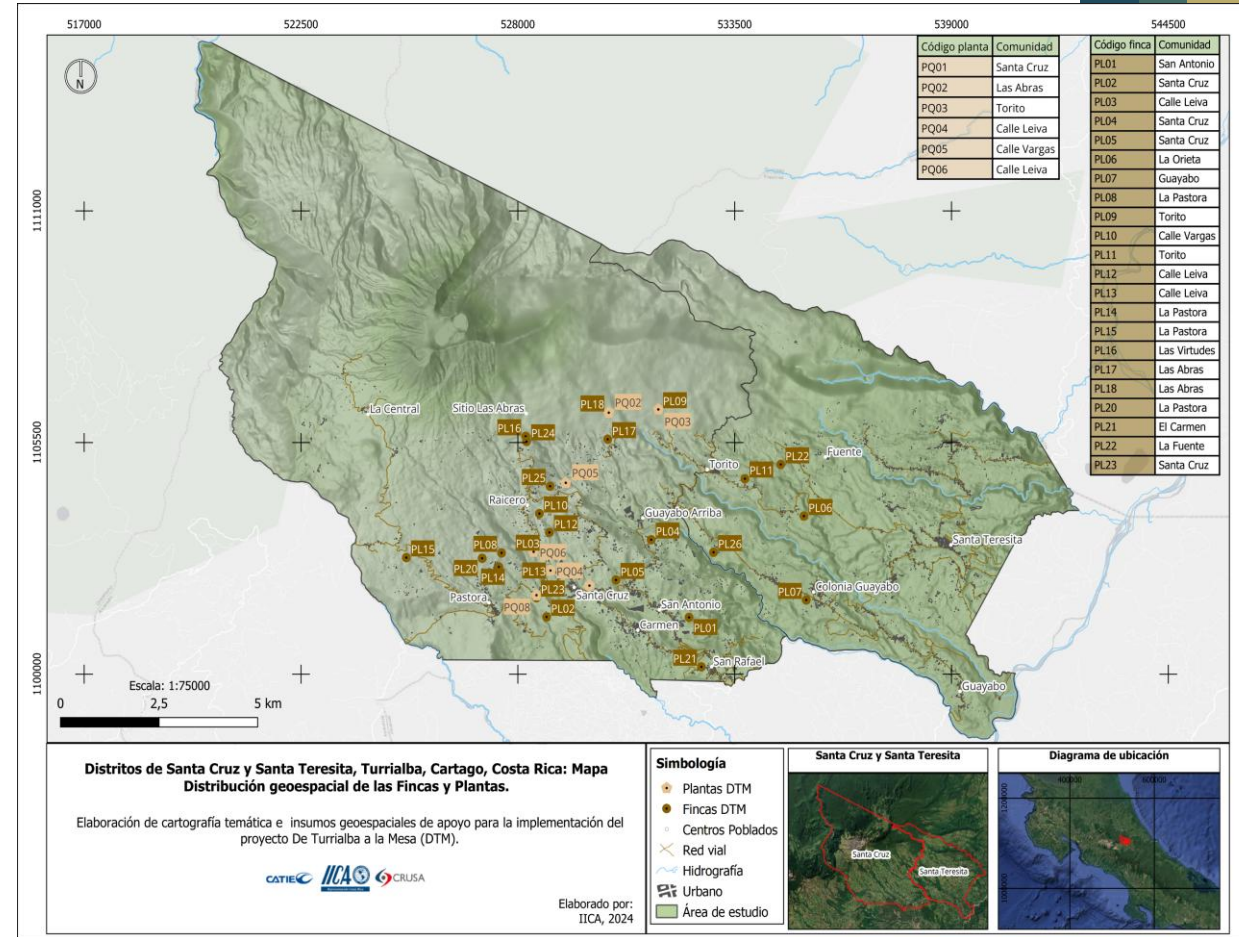
La producción lechera y quesera es **familiar** con limitada capacitación técnica formal.



Territorio con altitud adecuada, suelos fértiles, disponibilidad de pasturas de alta calidad (Kikuyo) y recursos hídricos.



La proximidad al **Volcán Turrialba** genera microclimas que influyen en la calidad de la leche y en las características sensoriales del queso.



Historia y Tradición del Queso Turrialba

1850

Llegaron los **primeros colonos** desde La Mancha, España para dedicarse al cultivo del café en el Valle Central, sin embargo, muchos no se acostumbraron a este producto y buscaron zonas de clima más frío.

1865

El gobierno costarricense le otorgó 1000 hectáreas al Sr. **Lucas Vargas**, originario de La Mancha, quién había trabajado en la cría de ovejas y vacas manchegas, así como en la producción de quesos, cuajadas y mantequilla.

Al llegar a Santa Cruz decidió replicar dichas prácticas adaptándolas al contexto local. Introdujo ganado adecuado y aprovechó las pasturas para mantener la calidad de los productos.

1890

Con la llegada del ferrocarril a Turrialba, el señor Lucas aprovechó para transportar el queso en cajas de madera hacia Cartago y San José. Cada envío tenía la leyenda: **“QUESO DE TURRIALBA”**.

2012

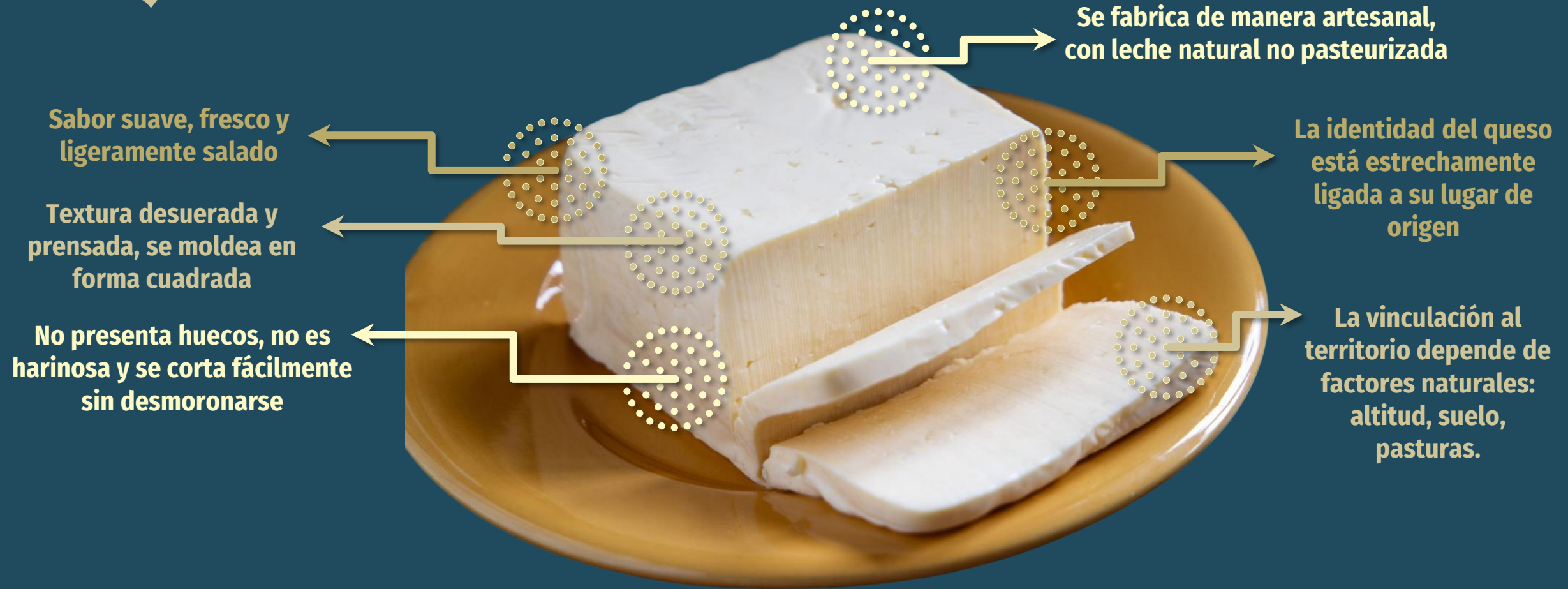
El queso Turrialba logra obtener la denominación de origen.

Más de
160 años
de historia



Foto de 1910. Propiedad de Marcos Camacho Vargas, tomada de www.delguayabal.com
Don Lucas Vargas y su esposa doña “Chana” Pereira
(de ascendencia indígena)

Características Distintivas del Queso Turrialba



Se fabrica de manera artesanal, con leche natural no pasteurizada

La identidad del queso está estrechamente ligada a su lugar de origen

La vinculación al territorio depende de factores naturales: altitud, suelo, pasturas.

Sabor suave, fresco y ligeramente salado

Textura desuerada y prensada, se moldea en forma cuadrada

No presenta huecos, no es harinosa y se corta fácilmente sin desmoronarse



Los análisis de laboratorio realizados a la leche y a los quesos de Santa Cruz de Turrialba confirman la singularidad de este producto, reafirmando su prestigio y la tradición

Regulación y Organización del Queso Turrialba



Marco Legal de la Denominación de Origen



Ley No. 7978 y su reglamento Marcas y Otros Signos Distintivos

Establece disposiciones sobre la aplicación de sanciones relacionadas con el mal uso de los derechos de propiedad intelectual.



Ley No. 8039 Derechos de propiedad intelectual

Regula los procedimientos de observancia de estos derechos, brindando un respaldo legal claro para la protección de la D.O.



Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Entidad que garantiza el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias de la D.O.

Funciones del Consejo Regulador

Definir e implementar la política de calidad y el sistema de control de la D.O.

Establecer y dirigir estrategias de promoción, publicidad y comercialización.

Conocer y dictaminar las solicitudes de registro de la D.O. y pronunciarse sobre la baja de productores afiliados.



Retos Productivos, Comerciales y Regulatorios

Retos Productivos



Costos de producción elevados vs. ingresos
Alimentación del ganado constituye el mayor gasto.

Retos Productivos



Condiciones climáticas complejas
Bajas temperaturas, riesgos naturales y cercanía al Volcán Turrialba.

Retos Productivos



Infraestructura vial en mal estado
La infraestructura vial no cuenta con planes de mejora a corto plazo

Retos Comerciales



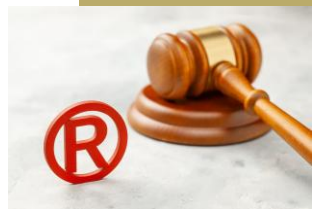
Competencia desleal
Hay fabricantes que no cumplen con los estándares establecidos en el pliego de condiciones.

Retos Comerciales



Desgravación arancelaria
Importación de productos lácteos libres de impuestos provenientes de EEUU debido al CAFTA-RD.

Retos Regulatorios



Demoras en la normativa de la denominación
La Ley No.7978 se demoró años en publicar por falta de claridad organizativa.

Grandes Retos del Queso Turrialba



Dos Pinos pierde demanda que pretendía anular denominación de origen “Queso Turrialba”

Tribunal Contencioso Administrativo da la razón a productores de Santa Cruz de Turrialba

Sentencia sobre denominación de origen de “Queso Turrialba” es “justa”, celebran productores

Asociados indicaron que este fallo respeta la tradición e historia del producto

Publicado el 01/01/2025 a las 12:14am | Retina Económica

1° de enero del 2025: TLC con Estados Unidos finalmente rige por completo al abrir competencia para 2 últimos sectores

Arroz y lácteos entran en la desgravación de aranceles por el acuerdo discutido hace 20 años.

Economía y Política

Helados, quesos y más lácteos sin impuestos: ¿de qué trata el arancel cero que aplica en Costa Rica?

La apertura comercial brinda la posibilidad de un mayor ingreso de marcas estadounidenses al país

Perspectivas de Desarrollo para el Queso Turrialba



Mejoras en empaque y uso visible del sello

Permitirá comercializar el producto a un precio más competitivo, pudiendo así incrementar la rentabilidad de la actividad.



Expansión y diversificación comercial

Fortalecer los canales de distribución y diversificar los puntos de venta puede ampliar la presencia del queso Turrialba en tiendas especializadas.



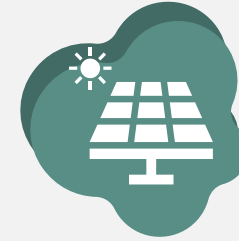
Estrategias y campañas de comunicación

Las estrategias de comunicación deben informar, y educar y sensibilizar al consumidor sobre el significado de la D.O. y su valor adicional.



Participación en ferias y eventos gastronómicos

La presencia en ferias gastronómicas y eventos culturales, pueden contribuir a reforzar el vínculo entre el consumidor, el queso y su territorio de origen.



Incorporación de nuevas tecnologías

La incorporación de nuevas tecnologías ha permitido avances en la eficiencia de los procesos, la garantía de calidad e inocuidad y la productividad tanto en finca como en planta.



Integración con el agroturismo

La D.O. puede integrarse con iniciativas de turismo rural y agropecuario, lo que permitiría diversificar ingresos y proyectar la imagen del territorio.

Participación del CRDO y ASOPROA en la Feria Internacional del CATIE, Junio 2025.





Iniciativas Estratégicas en Marcha para el Fortalecimiento del Queso Turrialba

Aprovechamiento de Subproductos

ASOPROA, en colaboración con otras instituciones, desarrolla 2 proyectos innovadores para aprovechar subproductos lácteos que tradicionalmente se han desperdiciado:

- 1. Formulación de abonos foliares y granulados a base de suero de leche.
- 2. Yogurt con alto contenido de prebióticos.



De Turrialba a la Mesa

Iniciativa del IICA-CRUSA, orientada a mejorar la competitividad de los productores de leche y queso Turrialba con D.O. o en proceso de obtención. El proyecto promueve la adopción de buenas prácticas productivas, empresariales y ambientales, brindando acompañamiento técnico y estratégico por un periodo de 24 meses.

Servicios del Proyecto:

Acompañamiento técnico y asesoría individualizada

Trazabilidad bovina

Capacitación técnica y empresarial

Búsqueda y acceso a nuevos mercados

Implementación de una estrategia de comunicación

Innovación y Sostenibilidad Ambiental

La adopción de modelos de semi - estabulación del ganado ha mejorado la protección del suelo y optimizado el manejo de excretas a través biodigestores y lumbricultura. Estas prácticas permiten reducir el uso de fertilizantes químicos, disminuir emisiones de gases de efecto invernadero y contribuir a la conservación del medio ambiente.



Indicaciones Geográficas en América Latina: Desafíos y Oportunidades

Experiencia del Queso Turrialba, Costa Rica



Mario Alberto Monge
Presidente, CRDO & ASOPROA