

## **MISION DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESO**

**22/26 octubre 2018**

### **Expertos:**

#### **Dra. Mónica de Santos Carretero.**

Jefe de Área de Producción Agroalimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica.  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España.

#### **Dra. Mirian Molina Mestanza.**

Secretaria-Gerente  
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Idiazábal. España.

### Resumen

- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Queso Turrialba” de Costa Rica solicitó el apoyo a la Consejería del MAPA para recibir una asistencia técnica para el reforzamiento de su DO. Tanto el MAPA, como la Delegación de la Unión Europea en Costa Rica mostraron su disposición para poder realizar esta asistencia técnica.

- Por medio del Programa TAIEX de la UE se ha podido materializar el apoyo a la DO Queso Turrialba, dentro del marco de cooperación técnica del Acuerdo de Asociación entre la UE y Centroamérica (AdA).

- En el reducido espacio de tiempo, se ha podido establecer una radiografía de las problemáticas a resolver por parte de la DO Queso Turrialba, y aportar una serie de conclusiones y recomendaciones que han sido compartidas por todos los agentes implicados.

- Puntos a destacar:

1. En cuanto a la situación de protección de las Denominaciones de Origen en Costa Rica, existen elementos de interés común entre la DO Queso Turrialba y otras DDOO procedentes de la UE. En el mercado se encuentran productos cuya denominación conduce a la confusión del consumidor.
2. Es la primera vez que se ha puesto en marcha el Programa TAIEX en la Región en el ámbito del AdA.
3. La respuesta de la asistencia técnica ha sido muy valorada por parte de los operadores y por parte de los actores de la administración pública costarricense

### Equipo:

- un experto en la organización administrativo/jurídica de las Denominaciones de Origen y el resto de las indicaciones geográficas protegidas Españolas, que sería un funcionario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, y
- otro experto de una D.O. española, prioritariamente procedente del sector de quesos. Se trataría de un técnico con experiencia en la organización interna del Consejo Regulador, y con conocimientos prácticos de la puesta en mercado del producto, así como programas de promoción. Fundamentalmente, un caso de éxito de una DO española de dimensiones y condiciones similares a la DOQT.

Muchas han sido las instituciones y actores que participan de alguna manera en Costa Rica para intentar avanzar en el desarrollo de las Indicaciones geográficas protegidas, pero hasta el momento nadie ha liderado de manera rotunda el proceso. Entre éstos se encuentran el Ministerio de Agricultura y Ganadería (**MAG**), el Ministerio de Comercio Exterior (**COMEX**), el Registro de la Propiedad Industrial, y varias Universidades Nacionales. (CONARE), CADENAGRO, IICA, Comisión Interinstitucional de signos distintivos

El objetivo de la asistencia técnica de España, desarrollada por medio de la ayuda de la Delegación de la UE en Costa Rica, consiste fundamentalmente en dar a conocer el sistema de indicaciones geográficas por el que la Unión Europea ha decidido apostar, que básicamente consiste en que los Estados miembros otorgan una denominación de titularidad pública a operadores privados quienes de manera voluntaria aceptan las condiciones establecidas por el Estado. Esta concesión conlleva una obligación de los Estados a vigilar y regular el uso de dicho bien que es propiedad de todos sus ciudadanos.

Otros países en el mundo tienen una visión diferente, que consiste en proteger a las marcas, y que sean éstas las que defiendan sus intereses privados ante posibles abusos de su marca.

En España la primera DO se da en 1935 y se ha traducido en beneficios constatables para:

- Sectores rurales de zonas desfavorecidas,
- Incremento del valor añadido de las producciones,
- Estabilidad de precios durante la campaña lo que favorece la reinversión en las explotaciones,
- Generar esperanza de regeneración en el sector agropecuario y evitar la despoblación,
- Valorización, conservación y perpetuación del rico patrimonio gastronómico y cultura

## Resumen

1. No existe promoción ni información de lo que consiste una Indicación Geográfica Protegida (**IGP**). En el caso del Queso Turrialba. Todo Costa Rica reconoce que este tipo de queso es muy apreciado (para el gusto del país), pero ¿cuántos conocen que existe una DOQT? La respuesta es que nadie, ya que en principio ni siquiera se conoce que es una IGP.

Como se citaba antes, España tiene casi un siglo de experiencia, y hace más de 30 años el MAPA (antes de nuestra adhesión a la UE) entendió las ventajas que suponía revalorizar nuestro patrimonio gastronómico. Así, creó en su momento el INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen), ya inexistente dado que su función de promoción concluyó. Fruto de ese trabajo, actualmente el consumidor sabe que detrás de una DO existe una trazabilidad que le proporciona un producto gastronómico reconocido, y **está dispuesto a pagar más por ello.**

2. No existe un control suficiente de la trazabilidad de la producción ni de los procesos de puesta en el mercado del producto. Sin este elemento, es imposible desarrollar ninguna IPG. Porque, ¿para qué esforzarse en producir con un estándar de calidad controlada, con el coste que supone, si otro pone en el mercado un producto con denominación fraudulenta no controlado? Esto debería ser proporcionado por el Estado, y no como hasta ahora que se queda en que el “ofendido” litigue en los Tribunales de Justicia. La indefensión de pequeños productores frente a los “ofensores” es manifiesta, sobre todo si se trata de grandes empresas las que pretenden hacer un uso indebido de la denominación.

3. No existe una profesionalidad gerencial en el Consejo Regulador de la DOQT. Efectivamente, los integrantes del Consejo Regulador deben a la vez cuidar su propio ganado, el ordeño, la fabricación del queso y de su posterior venta. Es muy complicado poder avanzar en la DOQT si no existe un gerente técnico que desarrolle el pliego de condiciones técnicas y algún inspector que haga cumplir el manual de procedimiento de la DO. (En este momento son ellos mismos los que hacen el control a ellos mismos)

4. Hasta ahora, el marco institucional no ha sido el más adecuado. En general en la UE (por supuesto en España) el liderazgo y la competencia sobre IPGs la tienen los Ministerios de Agricultura. Por supuesto que el Registro de la propiedad intelectual tiene su papel, pero la vigilancia continua, el control, las sanciones y el apoyo son de dichos Ministerios de Agricultura.

Es de destacar que el MAG de Costa Rica entiende que debe ir por esta línea, y su Viceministro, el Sr. Bernardo Jaén así lo ha manifestado.

En este sentido, nos hemos reunido con el equipo técnico del MAG que se encargará de ello con el propósito de ponerlo en contacto directo con nuestras expertas, y que puedan contar con nuestro apoyo en todo momento para favorecer su trabajo

### **Desarrollo de la asistencia técnica**

La asistencia técnica se ha planteado en dos localizaciones diferentes.

- 1) Propia zona de producción y transformación en Santa Cruz de Turrialba
- 2) San José: donde se han dado cita a todos los actores involucrados anteriormente citados

Se requiere planificación ya que los problemas de la DOQT no sólo son de origen técnico/administrativas propias de la DO, sino que también son afectadas por el aspecto jurídico/institucional que debe apoyar a la DOQT.

El Consejo Regulador de la DOQT en un principio no confiaba en el planteamiento español, pero afortunadamente han podido comprobar la idoneidad del mismo.

Dos impactos positivos ya se han logrado de forma inmediata (por medio del taller):

- La próxima reunión el 15 de noviembre con el Sr. Ministro del MAG, y
- La posible ayuda para la creación de un capital “semilla” con el objeto de disponer de un laboratorio.

## Conclusiones

Además de las conclusiones y las recomendaciones técnicas, es interesante resaltar varios aspectos:

La DOQT, si sigue las recomendaciones dadas, desde el punto de vista técnico, no está lejos de poder iniciar su andadura. Como estrategia han planteado iniciar certificando a 5 instalaciones para que puedan sacar al mercado etiquetas de la DOQT (ahora nadie etiqueta). De las 7 instalaciones visitadas el martes 23 de octubre, 4 corresponden a estas 5 a certificar.

Pero, si como hasta ahora, **NADIE** controla la utilización indebida del nombre Queso Turrialba, será muy difícil que estos productores tengan éxito.

Hemos encontrado un grupo de productores muy orgullosos y empeñados en sacar adelante su producción de la que muchos se están aprovechando del nombre, y que sólo necesitan un pequeño apoyo para poner en marcha la DOQT.

Finalmente, el MAG se encuentra en una muy buena disposición para liderar el proceso de desarrollo de las IPGs, ya sean para el mercado local como es el caso de la DOQT, como para la exportación con producciones como café, cacao, pimienta, etc.

## MISION DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESO

22/26 octubre 2018

Se mantuvo una reunión en la sede de ASOPROA con los representantes del CRDO Queso Turrialba, a la que también acudieron representantes del Ministerio de Agricultura de Costa Rica y del CeNAT.

Tras la presentación de la misión por parte del Consejero de Agricultura de España, tomó la palabra el presidente de la DO Queso Turrialba para dar a conocer la trayectoria de la DO desde sus inicios hasta su registro, y posteriormente la problemática existente para poner en marcha el sistema.

Un experto de la universidad preparó el informe técnico y el Pliego de Condiciones para su registro y una vez registrada la Denominación, se formó el Consejo Regulador.

No obstante, como la Ley de Costa Rica no preveía esta figura, se tuvo que constituir una asociación a tal fin.

Actualmente son 40-50 potenciales productores (entre ganaderías, queserías que elaboran con su propia leche y queserías que compran leche), los cuales tienen una producción aproximada de 60.000 kg/semana de queso. En estos momentos, habría 5 queserías que estarían preparadas para empezar a comercializar producto certificado como DO.

La Reglamentación relativa a signos distintivos de Costa Rica se limita al registro a través de la Oficina de Registro de la Propiedad Intelectual, dejando el control y la protección del nombre, una vez registrado, al propio Consejo Regulador, el cual no cuenta con recursos suficientes para llevarlo a cabo.

En primer lugar se hizo una presentación por parte de Mónica de Santos, para dar a conocer el Sistema Comunitario de las DDOO e IIGG y se explicó extensamente la función del Ministerio de Agricultura en este sistema.

Posteriormente, se expuso el caso práctico de la DOP Idiazábal, compuesta por operadores de tamaño similar, con andadura de 30 años de experiencia y las funciones realizadas por parte del Consejo Regulador tanto en materia de gestión, promoción, como control para la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.



Se llevaron a cabo siete visitas a queserías (alguna de ellas, con ganadería). En ellas, se revisó el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y la adecuación de las instalaciones.

### **1. Rafael Alvarado Chinchilla:**

Elabora queso artesano. Tiene vacas de la raza jersey, alimentadas con pastos propios y un suplemento de salvado, concentrado de maíz, miel, sorgo y levadura (este tipo de preparado se observa como complemento en todas las explotaciones visitadas). Tiene 52 vacas en ordeño, con una ordeñadora de seis puntos; y elabora dos veces al día, tras cada ordeño, con leche cruda, no estandarizada y sin prensado posterior. Produce unos 1.300 kg al mes. El formato es cuadrado, de unos 3 kg por pieza.



## **2. Héctor Quesada Chinchilla:**

Elabora queso artesano (tanto fresco como maduro) y queso bajo en grasa fresco (en principio, no certificable). Cuenta con 14 vacas en ordeño de las razas jersey y guernsey. Tiene dos puntos de ordeño. Estandariza la leche reduciendo el contenido en grasa (desnatado) y no prensa los quesos. El formato del queso es cuadrado y elaboraba una vez al día.



## **3. Omar Vargas:**

Elabora con leche pasteurizada comprada a otras explotaciones, queso fresco, semimaduro (8 días de maduración) y maduro. Utiliza formato cilíndrico para los quesos semimaduros y maduros y el cuadrado para frescos. La pasteurización lenta se realiza en cuba abierta, controlando los parámetros de tiempo y temperatura manualmente. Los quesos son madurados a temperatura ambiente durante 24 horas antes de su salazón, que en este caso se realiza por inmersión en salmuera. Estandariza la leche por descremado y no prensa ninguno de los tipos. El corte de la cuajada era manual.

Esta quesería está en elaboración en el momento de la visita, pudiendo haber observado la pasterización en una línea, el corte de la cuajada en otra y la salazón. Se realiza una pequeña degustación.



#### 4. Juan Ulloa:

Cuenta con 10 vacas y dos puntos de ordeño. Posee una pequeña instalación de quesería en la que elabora dos veces al día únicamente con la leche de sus vacas (unos 27 kg al día), con un rendimiento queso aproximado de 5,4/kg. Elabora con leche cruda, íntegra, prensa durante 8 horas y hace queso redondo y cuadrado fresco.

También esporádicamente elabora queso con 90 días de maduración, sin añadir ningún cultivo lácteo.



#### 5. Martín Solano:

Tiene unas instalaciones bastantes grandes con camión cisterna de recogida para 5 productores de leche, así como dos camiones refrigerados de reparto de producto. Asimismo cuenta con 40 vacas jersey y elabora unos 10.000 litros de leche por semana de fresco Turrialba. Todos sus productos son pasterizados, incluyendo otros muchos tipos de productos (hilados, mozzarella, palmito, yogur, ricota...). Descrema la leche destinada a Turrialba en las ocasiones en las que va a comercializar natilla; no prensa y ejerce un control



sobre la calidad de la leche de sus proveedores evaluando la densidad, la ausencia de mastitis y les hace auditorías con técnico externo.

### **6. Vinicio Araya:**

Tiene 24 vacas en el ato visitado aunque en otro cercano cuenta con otras 12 (64 animales en total con vacas y novillas). Son de las razas jersey y guernsey, las cuales están en ordeño en el momento de la visita. Cuenta con dos puntos para el ordeño. La media de producción es de 16,5 litros por vaca al día. Da la ración de suplemento en relación a la producción de cada individuo. Vemos filtrar la leche y pasar a la cuba de cuajado. Desnata la leche antes de su cuajado; y prensa los quesos. Hace queso fresco y queso maduro (15 días). Añade suero y/o natilla para no utilizar fermento.



### **7. Bernardo Araya:**

Son las instalaciones más grandes que se visitan. Compran toda la leche que transforman (recogen a 5 productores). Todo lo elaborado es con leche pasteurizada (cuentan con un pasterizador tubular). Elaboran un total de 17.000 litros/semana de fresco y maduro con cultivo; desgrasan, y no prensan el producto. Los quesos maduros tienen un periodo de maduración de 45-60 días.



***La valoración general de las instalaciones es correcta en la mayoría de ellos y se han incluido en el Informe de conclusiones los puntos de mejora para el cumplimiento del Pliego.***

**24.10.2018.**

- Reunión con los representantes de la DO Queso Turrialba.

- Conclusiones preliminares sobre la situación de la zona de producción. Se presentaron y explicaron extensamente los hallazgos encontrados, los puntos de mejora de cada uno de los documentos y las conclusiones de las visitas realizadas a los operadores, realizando un diagnóstico de la situación actual de la denominación para comenzar a comercializar queso etiquetado como DO y se expusieron las principales necesidades que se habían detectado. Se analizaron en profundidad cada uno de los aspectos que fueron comentados e incluso se pusieron ejemplos de posibles registros de etiquetas, formatos de etiquetas, balances de etiquetas por parte del control, etc.

Las conclusiones presentadas están recogidas en el power point adjunto.



**Día 5.- Jueves 25.10.2018. Taller signos distintivos**

- Funcionarios del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica.
  - Funcionarios del Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica (COMEX).
  - Directivos del Registro de la Propiedad Industrial de Costa Rica.
- Tema protección de las indicaciones geográficas reconocidas.
- Directivos de la DO Queso Turrialba.

- Representantes de otras indicaciones reconocidas o en proceso, tales como la banana de Costa Rica y el Café de Costa Rica, representantes de productos interesados en conseguir una figura de calidad
- Representantes del CENAT.

Faltan (MINAE, TRA, Universidades, CONARE, Comisión Económica Europeas, Coop Española, Embajada España, Corbana, Icafe y Asopro, consejo regulador de queso Turrialba.

Se inauguró la jornada por parte de Sr. Allan Campos, director de Gestión Ambiental del CENAT. A continuación tomó la palabra el Consejero de agricultura de la Embajada de España, y posteriormente el representante del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica. En primer lugar hubo una presentación por parte del Director de la Oficina de Registro de la Propiedad Industrial de Costa Rica y una representante del Ministerio de Comercio Exterior que explicaron la reforma que se está llevando a cabo actualmente del Reglamento de las disposiciones relativas a las indicaciones geográficas y las Denominaciones de Origen contenidas en la Ley de Marcas y otros signos distintivos.

Los cambios se basan en:

- Legitimación para inscripción de IIGG
- Agilizar el proceso de registro
- Claridad en la genericidad de los términos a proteger
- Constitución de los Consejos Reguladores, inscripción y funciones

Posteriormente hubo una presentación de la representante del CENAT, en la que se expusieron los trabajos realizados en dos foros dedicados a las IIGG celebrados en 2015 y 2017 que llevaron finalmente a la constitución de la Comisión Interinstitucional de signos distintivos para el desarrollo rural, formada por las siguientes instituciones:

Ministerio de Comercio Exterior  
Ministerio de Agricultura  
Centro de Apoyo a la Tecnología y la Innovación (CATI del RNPI)  
Ente Costarricense de Acreditación  
Instituto de Desarrollo Rural Territorial  
Ministerio del Ambiente, Energía y Telecomunicaciones  
Instituto del Café  
Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes  
CONARE/CENAT

Esta Comisión está elaborando un plan para el desarrollo de los regímenes de calidad en Costa Rica.



Posteriormente la secretaria Gerente de la DOP “Idiazábal” expuso la experiencia de su Consejo Regulador, con 31 años de andadura, como un caso de éxito. Comenzando por una breve descripción de la Denominación de Origen y su producto, en la que destacó que se trata de una DO de dimensiones generales y tamaño de productores muy similar a la del queso Turrialba; pasó a centrarse en los aspectos organizativos de la estructura que tanto interés suscitan en los productores del queso Turrialba por encontrarse ahora en esa fase de desarrollo. Profundizó en la conformación del Pleno del Consejo Regulador, en el que, la figura de las Administraciones Públicas, (el Ministerio entre ellas), son vocales que, aunque sin voto en las decisiones, juegan un papel fundamental en tareas de asesoramiento técnico, jurídico y protección en general. Por otro lado, en la representación sectorial, que toma las decisiones en ese Pleno, deben estar representadas de manera equilibrada las diferentes realidades productivas. Con respecto al resto de estructura, en su caso cuentan con cuatro personas contratadas por el Consejo Regulador. Su financiación es prácticamente al 50% entre las aportaciones de las ganaderías y queserías inscritas (en función al volumen que producen) y la Administración. Existen programas desde la Unión Europea dentro de los Programas de Desarrollo Rural que apoyan:

1. las acciones de promoción realizadas por el Consejo Regulador (el total de las aportaciones cofinanciadas entre la Unión Europea y los Gobiernos regionales, puede llegar a alcanzar entre un 60 y un 70% de los gastos realizados);
2. la incorporación de nuevos operadores a la Denominación. Los primeros años suponen un esfuerzo económico para estos operadores, que se ven apoyados económicamente para estos fines.

Entre las principales funciones desarrolladas por el Consejo Regulador están:

1. La promoción y publicidad de la DOP Idiazábal. El Idiazábal se exporta a algunos países, pero no existe un espíritu exportador muy grande ya que el mercado local aprecia y consume gran parte del producto., prefiriendo mercados de cadena más corta

Se detalla las actividades que realizan en Idiazábal para la promoción del producto y la comunicación para la generación de valor añadido y, por otro lado, se explica como gran parte de los pequeños productores de queso Idiazábal, están unidos en

una asociación a través de la cual, hacen comercialización conjunta de parte de su producto (además de contar con asistencia técnica compartida).

2. La función del control para la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones ha sido delegada por parte de la Autoridad Competente (Ministerio). al Consejo Regulador, que a su vez está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ECA). Ambas entidades auditan la tarea de control realizada por el Consejo. Se explican los pilares básicos del sistema, basado en la norma ISO/UE 17.065, dando mayor importancia a la imparcialidad en la toma de decisiones en materia de certificación, que debe ser absolutamente independiente del Pleno del Consejo Regulador. La persona que toma estas decisiones, está a su vez supervisada por un Comité de Imparcialidad.

A la vez se exponen ciertos aspectos claves del éxito de una Denominación de Origen de este tamaño, entre las que destacan:

1. la implicación del sector productor
2. la mejora continua de la calidad
3. la generación de valor añadido
4. la seriedad e independencia en el control y la tutela de la Administración Pública para una correcta protección del nombre protegido en el mercado.

Por último, la representante del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España explicó el sistema comunitario de protección de las IGG, recalcando las diferencias con el sistema costarricense y centrando la intervención en los 4 aspectos clave del sistema:

1. El **registro**, en el que es fundamental un examen técnico del expediente desde el punto de vista agronómico para comprobar que se ajusta a la definición de la figura de calidad para la que se quiere registrar el nombre y que esto debe llevarlo a cabo una única autoridad competente para que los criterios de evaluación sean únicos.
2. El **control** para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones, que debe ser independiente e imparcial para dar una garantía de la calidad y el origen del producto al consumidor.
3. El **etiquetado** específico para que el consumidor pueda identificar fácilmente el producto amparado en el mercado. Para ello se sugiere establecer un símbolo único para DO o IG y luego uno específico para cada DO o IG.
4. La **protección** del nombre frente a usos indebidos, ya que éstos desprestigian la imagen de la figura de calidad y ponen en peligro el sistema de IGG y que esta protección se debe llevar a cabo desde la administración y sin tener que acudir al ámbito judicial.

Se destacó que Costa Rica está en un momento clave ya que va a empezar a certificar la primera DO del país, recalcando que la política de calidad (DO e IG) debe

ser un eje fundamental de la política agroalimentaria del país ya que Costa Rica no puede competir con volúmenes de producción sino con calidad.

Esta política permitirá a los pequeños productores comercializar su producción bajo un único nombre de prestigio que les permite competir con grandes marcas privadas. Esto conlleva un aumento del precio pagado al elaborador que se traslada también a un mayor precio de la materia prima. Además, permite mantener un tejido productivo muy importante en el medio rural que hace una labor de conservación del mismo.

Son necesarias campañas de divulgación e información al consumidor sobre lo que es una DO o una IG y la garantía de calidad y el origen que conllevan estos símbolos. Lo que a la vez permitirá generar demanda y un valor agregado de este tipo de producto, lo que se traduce en un aumento de precio al consumidor.

#### TARDE

- Reunión con representantes del Ministerio de Agricultura y Ganadería y del CeNAT y con los representantes de la DO Queso Turrialba para definir los últimos pasos a seguir para la puesta en marcha de la DO.
- Posteriormente el periódico La Nación hizo un reportaje al consejero de Agricultura de la embajada de España y las técnicas de la Misión, a la representante del CeNAT y a los representantes de la DO Queso Turrialba.

#### **Día 6.- Viernes 26.10.2018.**

- Reunión con representantes del Ministerio de Agricultura y Ganadería

Intercambio de conclusiones.

Se mantiene una reunión con representantes del Ministerio para concretar determinadas cuestiones que se han observado en el sistema administrativo de las DO e IG en Costa Rica y que, a juicio de las expertas, deberían ser abordadas.

1. Se comenta que el reglamento de DO e IG se centran fundamentalmente en el registro de las figuras, pero que deja el control y la protección de los nombres registrados a los Consejos Reguladores. El Consejo Regulador de la DO Queso Turrialba no tiene recursos para poder llevar a cabo estas tareas.
2. La protección de los nombres registrados debe materializarse mediante un sistema administrativo regulado por Ley con un régimen sancionador que permita a la administración sancionar a los operadores que utilicen indebidamente el nombre, sin que el Consejo Regulador tenga que acudir a los tribunales, ya que no tiene recursos ni capacidad para litigar con grandes empresas que hacen uso indebido del nombre.
3. Junto con poner en marcha la DO Queso Turrialba, se debe realizar campañas por parte de la Administración para dar a conocer al consumidor lo que es una DO o una IG y lo que supone en cuanto a la garantía de origen y calidad para el producto.

Se entregaron los folletos de divulgación que hace la SGCDPE del Ministerio de Agricultura sobre distintos tipos de productos amparados por DOPs e IGP y se comentan otras campañas realizadas por el MAPA o por la Asociación Origen España, que agrupa a los CCRR de las DOPs e IGP agroalimentarias españolas que pueden servir de ejemplo para organizar estas acciones.

Por último, se concretan posibles actuaciones para poner en marcha la DO Queso Turrialba como un modelo a seguir.

## **PRINCIPALES CONCLUSIONES E INDICACIONES**

### **INDICACIONES GENERALES RELATIVAS AL SISTEMA ADMINISTRATIVO ESTATAL DE SIGNOS DE CALIDAD**

La normativa costarricense no confiere funciones de control ni protección de los nombres registrados a la Administración, quedando éstos en manos de los propios operadores que conforman el Consejo Regulador

En la fase de registro de los signos de calidad es necesario un examen técnico agronómico e interdisciplinario y no sólo jurídico del expediente, para asegurar que se cumple con la definición del signo de calidad que se quiere reconocer. Esta debería realizarse por una única autoridad competente para que la evaluación se base en criterios técnicos únicos.

La Administración Estatal debería formar parte del sistema de control (ECA e INTECO con el aval a terceros) para asegurar la independencia y la imparcialidad en la toma de decisiones. No solo para el control, sino para todo el sistema, garantizando que quienes elaboran el pliego técnico de condiciones, quienes dan el aval técnico y quienes ejercen el control, sean instituciones o empresas diferentes que aseguren la transparencia del proceso y eviten la monopolización

La protección de los nombres registrados en el mercado para evitar usos indebidos, debería ser instrumentada mediante un procedimiento administrativo estatal, llevado a cabo por la propia administración pública, implementando un régimen sancionador general sin tener que recurrir al ámbito judicial.

Se debería poner en marcha una campaña de divulgación dirigida al consumidor, para la salida al mercado de productos certificados mediante signos de calidad, para dar a conocer las DO e IG y el valor de las mismas.

Se sugieren campañas de información a los sectores productores y al público en general para difundir las ventajas que suponen estos signos de calidad para el incremento del valor agregado de sus productos.

Se recomienda un apoyo financiero a la DO queso Turrialba, para la superación de los últimos aspectos que quedan pendientes al objeto de poder comercializar el producto amparado con una total garantía al consumidor, pudiendo servir de modelo

para otras DO o IG, construyendo las bases de una política de calidad en Costa Rica.

Será importante reconocer la apuesta del gobierno de Costa Rica por el sistema de figuras de calidad del sistema europeo de protección de indicaciones geográficas

## INDICACIONES RELATIVAS A LA DO QUESO TURRIALBA

La DO Queso Turrialba debe realizar un proceso de profesionalización de sus tareas a través de la contratación y capacitación de:

1. una persona para el desarrollo de las tareas de gerencia y decisiones de inscripción y certificación;
2. un inspector avalado para realizar de manera independiente las tareas de control y verificar el cumplimiento del Pliego de condiciones Técnicas.

Con respecto al sistema de control, se debe implementar:

1. Algunos aspectos en las queserías, así como en la propia estructura, y sus procedimientos.
2. Realizar análisis de todos los requisitos que indica el Pliego de Condiciones técnico en el producto final.
3. Un control de análisis microbiológicos que asegure la inocuidad del queso.

## CONCLUSIONES A LA VISITA DE LA DO QUESO TURRIALBA 22-26 OCTUBRE, 2018

### ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

#### – PLIEGO DE CONDICIONES:

##### • TIEMPO DE MADURACIÓN DEL QUESO:

Aparece en el pliego de tres maneras distintas

Apartado 2.1: Descripción general: 15-30 días

Apartado 2.2: Características químicas: 15 días-3 meses

Apartado 5.2.1. Descripción maduración: 8 días-3 meses

Diagrama de flujo: 8 días-3 meses

Definición sensorial: Muy difusas las características.

Necesario definir con claridad los cuatro tipos de productos protegidos:

1. Fresco leche cruda
2. Fresco leche pasteurizada,
3. Maduro leche cruda
4. Maduro leche pasteurizada.

• Según los presentes, podría no estar bien definido:

1. El contenido de sal de la definición físico-química
2. Inclusión de requisitos en la leche son de difícil verificación:

Los calostros; los pesticidas; los desinfectantes; los detergentes, “natural”...

- Se recomienda estandarizar: en el apartado de estandarización, es recomendable especificar qué consiste únicamente en desnatar y no en añadir otros elementos lácteos.
- Se exigen ensayos microbiológicos de producto final en queso elaborado con leche cruda, pero no en el elaborado con leche pasteurizada (entendemos que también debería de estar).
- Alimentación animal no regulada. Importante para comprobar el vínculo, y más en este caso con razas no autóctonas.
- Temperatura de maduración. Si se quiere controlar, tiene que estar en el Pliego de Condiciones y lo mismo ocurre con el material de los moldes

**IMPORTANTE: TODOS LOS REQUISITOS QUE SE QUIERAN ESTABLECER DEBEN ESTAR EN EL PLIEGO. NO SE PUEDE PEDIR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS QUE NO ESTEN EN EL PLIEGO O EN LA NORMATIVA GENERAL HORIZONTAL**

## **ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN**

### **– ACTAS DE INSPECCIÓN:**

- Recomendaciones generales:
  - Acidez de la leche: está regulado en el Pliego y no aparece en las actas de inspección (ni de ganadería ni de quesería).
  - Verificación físico- química de la leche: el check list específica para alguno de los parámetros que se precisa de ensayo en laboratorio y su frecuencia y en otros no.
  - ¿Cómo se comprueba que la pasteurización se realiza correctamente (tiempos y temperaturas).?
  - No recoge la comprobación del cambio de filtro diario o limpieza de filtro de tela.
  - No se comprueba que se realice la fase de prensado ni el tiempo de la misma.
- Estandarización: la leche no supera el mínimo de 3,5% de grasa.
- Se debe incluir en el check list que los que elaboran queso artesano no realizan estandarización del producto.
  - No se controla el tamaño de grano.
  - Comprobar que la sal añadida va diluida en agua
  - ¿Cómo se comprueba el no uso de aditivos en la maduración?
  - Recomendación: hacer balance de uso de etiquetas
  - **En el acta deben aparecer claramente identificados los incumplimientos**
  - **Sería recomendable desarrollar un documento donde se especifique claramente cómo se debe realizar cada una de las comprobaciones**
  - Existe la posibilidad de contemplar dos niveles de inspección: los requisitos de Pliego deben verificarse siempre y el resto podría tener una frecuencia menor

### **– MACHOTES DE REGISTROS:**

- Recomendaciones generales:
- Se podrían simplificar o al menos personalizar para su practicidad.
- Es más **IMPORTANTE**, tener documentados los procedimientos o instrucciones técnicas que su propio registro.
- Registro de control de producción:

- Se recomienda que, para un correcto loteado, no se utilice tan sólo el dato de fecha (ya que los artesanos la elaboran, dos veces al día)
- Por qué están estos ingredientes?: colorante, licor, saborizante, citrato de sodio, leche en polvo, azúcar, estabilizador, mermelada, bicarbonato de sodio, emulsificante...
- Falta registro de autocalificación/autodescalificación
- Falta registro de etiquetas por parte de las lecherías

#### **– NORMATIVA DE USO Y ADMINISTRACIÓN DE LA DO:**

- Recomendación de revisión de la composición de la Junta Directiva.
- Se recomienda que la decisión en materia de inscripción y certificación no sea realizada por la junta directiva. Podría hacerlo el papel de gerencia y supervisar su imparcialidad el comité asesor técnico u otro organismo creado a tal efecto.
- Se recomienda que los incumplimientos de requisitos de Pliego supongan o puedan suponer suspensiones pero no sanciones o tan solo en los casos que lesionan la imagen de la DO o supongan actuaciones desleales...

#### **DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA DO**

- Apartado 3.2 Visita de inspección y control
- Es una base adecuada, no obstante no queda claro quién toma la última decisión en materia de certificación, que debería quedar desvinculada de la Junta Directiva.
- 3.3. Inscripción en los registros de la DO: Correcto, pero la última decisión de la inscripción no debería ser de la Junta Directiva.
  - Formularios de inscripción: deberían incluir los compromisos adquiridos por ambas partes (solicitante y consejo regulador) así como sus derechos y obligaciones. Por otra parte, contienen alguna información superflua

#### **CONCLUSIONES DE LAS VISITAS:**

##### **– IRREGULARIDADES/PUNTOS DE MEJORA DETECTADOS:**

- No se controla la acidez en las queserías visitadas
- Para queso artesano se junta en algún caso la leche de la mañana con la de la tarde para su elaboración.
- Para queso artesano, en algún caso se estandariza la leche (descremado)
- Algunas queserías no prensan (parece obligatorio en el Pliego)
- En algún caso, se etiqueta haciendo referencia al gentilicio de Turrialba en quesos que no cumplen el Pliego.
- Se observa en general una gran heterogeneidad en los tipos de queso que en principio se entienden como “Turrialba”, cuestión negativa para la identificación del queso con DO por parte del consumidor.
- Se observa que no se hacen analíticas físico-químicas, sensoriales ni microbiológicas (ni de la leche ni del queso).
- **EN GENERAL SE OBSERVA QUE LAS QUESERÍAS, CON CIERTAS MEJORAS, ESTÁN PREPARADAS PARA COMENZAR A COMERCIALIZAR PRODUCTO, SIEMPRE QUE SE COMPLETEN LOS CONTROLES**

### **CONCLUSIONES GENERALES:**

- Un formato definido del producto (redondo o cuadrado) sería de enorme ayuda para una correcta identificación por parte del consumidor. Se debería elegir el que tenga una mayor tradición en la zona.
- Es absolutamente necesaria la realización de análisis, tanto físico-químicos, como microbiológicos, como organolépticos; así como la introducción de acidímetros en las queserías. Recomendación de realización de ensayos conjuntos y en principio por parte de la DO.
- Sería recomendable desarrollar una guía clara con los requisitos del Pliego, la manera de cumplirlos y de registrarlos para poder ser verificados por el control.
- Se podría comenzar a desarrollar los formatos para las declaraciones para cuando puedan certificar.

### **PRINCIPALES NECESIDADES:**

\*Contratación de las siguientes figuras:

- Gerente: toma de decisión de certificación, registro operadores, coordinación general DO
- Personal inspector.

\*Laboratorios

\*Recursos económicos para la puesta en marcha por parte de la Administración

\*Desarrollo de campañas de información al consumidor sobre los signos de calidad (DO, IG) por parte de la Administración y del Consejo Regulador.