



Embajada de España
en Costa Rica.



Delegación de la Unión
Europea en Costa Rica



TAIEX-PI

Expert Mission on Geographical Indications for Cheese

organized in co-operation with

the Regulatory Council for “Queso Turrialba” Designation of Origin and the
Ministry of Agriculture of Costa Rica

22 - 26 October 2018

Experts:

- **Ms Mónica de Santos Carretero**

Head of Food Development Service of the Sub-Directorate of Alimentary Planning
Ministry of Agriculture and Fisheries, Food and Environment, Spain

- **Ms Mirian Molina Mestanza**

Director Regulatory Council for “Idiazabal” Cheese Denomination of Origin, Spain

FINAL REPORT



MISION DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESO

22/26 octubre 2018

INFORME FINAL

Objeto de la misión de expertos:

La Denominación de Origen Protegida “Queso Turrialba” de Costa Rica (**DOQT**), se encuentra en la zona de Turrialba, que es un área de producción láctea basada en pastos naturales, por las condiciones climatológicas (lluviosas y templadas), y de altitud del terreno. Está muy próxima al volcán Turrialba, que se encuentra actualmente en actividad.

Se trata de la primera Denominación de Origen de Centroamérica de Queso, y la única que existe en Costa Rica.

El Consejo Regulador de la DOQT se puso en contacto con la Delegación de la UE en Costa Rica para solicitar la asistencia técnica y poder apoyarles con expertos para compartir la experiencia de la UE en la materia, y que éstos puedan identificar los puntos críticos e impulsar la puesta en marcha de la DOQT.

Informado de esta situación al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, este Estado miembro mostró su disposición para dicho apoyo y se contó con la colaboración de la Unión Europea que aportó la financiación para dicha misión a través del programa TAIEX.

Previo a la visita la preparación del Programa y la gestión de la agenda fue desarrollada por el Consejero de Agricultura de España en Costa Rica, perteneciente a la Embajada Española.

Expertos:

- **Dña. 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.
- **Dña. Mirian Molina Mestanza.**
Secretaria-Gerente
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Idiazábal. España.

Actividades Desarrolladas

Día 1.- domingo 21.10.2018.

Desplazamiento desde San José hasta Santa Cruz de Turrialba, zona de producción y localización de la **DOQT**.

Día 2.- Lunes 22.10.2018.

Mañana:

- Reunión con los representantes de la DO Queso Turrialba.
- Introducción sobre la misión de expertos, puntos de vista y expectativas planteadas.
- Repaso a la agenda de trabajo.
- Presentaciones:
 - Aspectos normativos sobre las DDOO.
 - La gestión de las DDOO. Casos de éxito.

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.

Ambas ponencias suscitaron interés entre los asistentes que formularon múltiples cuestiones, que fueron aclaradas.



Tarde:

- Estudio de la documentación aportada por el Consejo Regulador:
 - Pliego de Condiciones de la DOP
 - Normativa de Uso y Administración de la DO

- Actas de inspección para ganaderías y queserías
- Formatos de Registros
- Documentos del Sistema de Gestión de la DO

Se llevó a cabo un estudio pormenorizado de la documentación aportada anteriormente citada y se prepararon las conclusiones del mismo para su presentación el miércoles día 24.

Día 3.- Martes 23.10.2018.

Mañana:

- Visitas de verificación en las zonas de producción.
 - Instalaciones de pequeño tamaño.
 - Instalaciones de mayor tamaño.

Tarde:

- Visitas de verificación en las zonas de producción.
 - Instalaciones de tamaño medio.

Se llevaron a cabo un total de 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 pasterización 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 quesero aproximado de 5,4l/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.

Día 4.- Miércoles 24.10.2018.

Mañana y tarde:

- 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 se fueron comentando 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.



- Traslado desde Santa Cruz de Turrialba a San José.

Día 5.- Jueves 25.10.2018.

Mañana:

- Reunión con:
 - 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.

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

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 CR. 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:

- 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);
- 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

En este punto explicó que, aunque el Idiazábal se exporta a algunos países, no existe un espíritu exportador muy grande ya que el mercado local aprecia y consume (en mercados de cadena más corta) gran parte del producto.

Detalló el tipo de actividades que realizan en Idiazábal para la promoción del producto y la comunicación para la generación de valor añadido y, por otro lado, explicó como gran parte de los pequeños productores 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. El control para la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones

Esta función ha sido delegada por parte de la Autoridad Competente (Ministerio). El CR a su vez está acreditado la Entidad Nacional de Acreditación. Ambas entidades auditan la tarea de control realizada por el Consejo. Se explican a su vez los pilares básicos del sistema, basado en la norma ISO/UE 17.065, haciendo hincapié en la importancia de demostrar 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.

Para terminar, expuso ciertos aspectos que cree que puede suponer las claves del éxito de una Denominación de Origen de este tamaño, entre las que destacan la implicación del sector productor, la mejora continua de la calidad, la generación de valor añadido, 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, intervino la representante del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España para explicar 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:

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.

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.

Es necesario un **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.

Por último, es absolutamente necesaria 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.

A continuación destacó que Costa Rica se encuentra 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.

Además esta política permite 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.

Finalmente se expuso que para que todo esto se produzca y se genere el valor añadido en el producto con DO o IG que se traduzca en un aumento de precio pagado por el producto en el mercado, es necesario generar la demanda de este tipo de producto por parte del consumidor y para ello es necesario que la administración lleve a cabo campañas de información al consumidor sobre lo que es una DO o una IG y la garantía de calidad origen que conllevan estos símbolos.



Tarde:

- Reunión con representantes del Ministerio de Agricultura y Ganadería y del Cenat y con los representantes de la DO Queso Turrialba para aclararles las últimas cuestiones y tratar de establecer los siguientes 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.

Mañana:

- 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.

En este sentido se comenta que el reglamento de DO e IG se centra fundamentalmente en el registro de las figuras, pero que deja posteriormente 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.

Por otra parte se comenta que 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 tener que acudir a los tribunales el Consejo Regulador y que no tiene recursos ni capacidad para pleitear con grandes empresas que hacen uso del nombre.

Además, se reincide en la necesidad de que, en paralelo a poner en marcha la DO Queso Turrialba se tienen que hacer 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 que supone para el producto. Se entregan unos 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.

Tanto el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como la DOP “Idiazábal” se ofrecen para cualquier asesoría que necesiten.

Principales conclusiones e indicaciones

INDICACIONES GENERALES RELATIVAS AL SISTEMA ADMINISTRATIVO DE FIGURAS DE CALIDAD

La normativa 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 las figuras de calidad es necesario que se lleve a cabo un examen técnico agronómico y no sólo jurídico del expediente para asegurar que cumple la definición de la figura de calidad que se quiere reconocer que debería ser llevado a cabo por una única autoridad competente para que la evaluación se base en unos criterios únicos.

La Administración debería formar parte del sistema de control para asegurar la independencia y la imparcialidad en la toma de decisiones.

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

La Administración debería poner en marcha paralelamente a la salida al mercado de productos certificados mediante figuras de calidad unas campañas de divulgación dirigidas al consumidor para darle a conocer las DO e IG y el valor de las mismas.

Asimismo, sería recomendable que hiciese una labor de información a los sectores productores para difundir las ventajas que suponen estos regímenes de calidad para el incremento del valor añadido de sus productos.

Sería recomendable también 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 referente a otras DO o IG posteriores y sentando unas bases sólidas de la política de calidad en Costa Rica.

Pendiente de afianzar es necesario reconocer la apuesta del gobierno de Costa Rica por comenzar la andadura del sistema de figuras de calidad inclinándose hacia el 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 una persona para el desarrollo de las tareas de gerencia y decisiones de inscripción y certificación; así como un inspector para realizar de manera independiente las tareas de verificación del cumplimiento del Pliego.

Con respecto al sistema de control, faltaría por implementar algunos aspectos en las queserías, así como en la propia estructura; fundamentalmente de tipo procedimental.

Se hace necesario, asimismo, la realización de análisis de los parámetros que indica el Pliego de Condiciones en el producto final. También se considera recomendable un control de análisis microbiológicos que aseguren la inocuidad del queso.

Se observa un alto grado de interés e implicación de los operadores en el desarrollo definitivo de la Denominación, estando varios de ellos prácticamente preparados para sacar producto certificado al mercado.

MISIÓN DE EXPERTOS EN
INDICACIONES GEOGRÁFICAS
DE QUESOS

CONCLUSIONES A LA VISITA DE
LA DO QUESO TURRIALBA

22-26 OCTUBRE DE 2018

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Pliego de condiciones:

- Tiempo de maduración:

- Aparece en tres apartados del pliego de tres formas 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: Fresco leche cruda, fresco leche pasteurizada, maduro leche cruda, maduro leche pasteurizada.

- Según los presentes, podría no estar bien definido el contenido de sal de la definición físico-química

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Pliego de condiciones:

- Inclusión de requisitos en la leche de difícil verificación:
Calostros, pesticidas, desinfectantes, detergentes, “natural”...
 - Recomendación estandarización: en el apartado de estandarización, sería recomendable especificar que 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

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Pliego de condiciones:

- 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

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Actas de inspección:

- Acidez de la leche: está regulado en el Pliego y no aparece en las actas de inspección (ni de ganadería ni de quesería).
 - Verificación física y química de la leche: el check list especifica para alguno de los parámetros que se precisa de ensayo en laboratorio y su frecuencia y en otros no.
 - ¿Como se comprueba que la pasterización 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.

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Actas de inspección:

- 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?

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Actas de inspección:

- 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.

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- 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 se elabora, en los artesanos, 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

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN
 - 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....

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- 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

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- 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 elaborar.
 - 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

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- **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.

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- **CONCLUSIONES GENERALES:**

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 las figuras de calidad (DO, IG) por parte de la Administración.