

ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA

PROYECTO DE LEY

**LEY PARA LA PROTECCIÓN, PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN JUSTA DEL
QUESO TURRIALBA COMO PRODUCTO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN
COSTARRICENSE, ACCIONES PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL
DISTRITO DE SANTA CRUZ Y COMO APOYO AL SECTOR AGROPECUARIO DEL
CANTÓN DE TURRIALBA.**

**ROSAURA MÉNDEZ GAMBOA
DIPUTADA**

EXPEDIENTE N.º25.201

PROYECTO DE LEY**LEY PARA LA PROTECCIÓN, PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN JUSTA DEL QUESO TURRIALBA COMO PRODUCTO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN COSTARRICENSE, ACCIONES PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL DISTRITO DE SANTA CRUZ Y COMO APOYO AL SECTOR AGROPECUARIO DEL CANTÓN DE TURRIALBA.**

Expediente N.º25.201

ASAMBLEA LEGISLATIVA

El Queso Turrialba, además de ser un alimento, es una herencia viva del campo costarricense. Desde el siglo XIX, con la llegada de una familia de inmigrantes españoles a la región de Santa Cruz de Turrialba, se introdujo la práctica de hacer queso según las condiciones propias de la zona, pero de acuerdo con la forma artesanal que ellos traían. A lo largo del tiempo, los saberes pasaron de generación en generación, hasta consolidar un producto único por su textura, sabor y autenticidad: *Queso Turrialba*.

Esta tradición quesera prosperó, debido a factores ambientales particulares del Distrito de Santa Cruz del Cantón de Turrialba, como su altitud media entre los novecientos (900) msnm y dos mil (2.000) msnm, su clima húmedo tropical de montaña y su suelo volcánico fértil, que ha favorecido la producción de pastos ricos (kikuyo¹) en nutrientes para el ganado lechero, específicamente el ganado Jersey y Guensey. Estas condiciones otorgan a la leche cualidades organolépticas distintivas que no pueden replicarse fuera del territorio indicado, haciendo que el queso producido en esta zona tenga un perfil sensorial y técnico imposible de imitar, de origen natural, fresco, semiduro, bajo en grasa y sal, de color blanco cremoso a amarillo cremoso, de aroma suave, poco ácido con

¹ El Pasto Kikuyo es una gramínea perenne originaria de África, el nombre científico más reciente es *Kikuyuocloa clandestina*, sin embargo, es ampliamente conocido como *Pennisetum clandestinum*. Es uno de los pastos más adaptados y usados en las zonas frías, comprendidas entre 1600 a 2200 m de altitud. Se introdujo a Costa Rica en el año 1920 y se adaptó muy bien a la mayor parte de la zona alta lechera comprendida entre 1750 y 2900 msnm. Su principal uso ha sido el pastoreo rotacional, con 28 a 35 días de descanso y uno de ocupación y sobreviviendo en temperaturas de entre 10 – 18°C.

recuerdo a la leche de procedencia y su elaboración tradicional sin aditivos. Así mismo, el Queso Turrialba maduro acentúa dichas características, al ser sometido de quince (15) a treinta (30) días a un proceso natural de maduración y tiene una sensación más firme y cremosa. Esto según Pliego de Condiciones...

Estas características naturales aunadas a los procesos artesanales transmitidos ancestral y generacionalmente por más de ciento sesenta (160) años, permitieron la inscripción oficial de la Denominación de Origen (D.O.) “*Queso Turrialba*” en el año 2012 ante el Registro Nacional de la Propiedad Industrial. Este reconocimiento estableció que solo los quesos elaborados dentro de la zona y/o indicación geográfica delimitada, pueden portar legalmente este nombre.

Más allá del prestigio cultural, el Queso Turrialba se convierte en símbolo de identidad y orgullo local, trascendiendo la cocina y posicionándose como parte esencial de la economía agropecuaria rural. La actividad lechera y quesera ha sido históricamente el motor de desarrollo de comunidades como Santa Cruz, La Pastora, Las Virtudes y otras zonas altas del Cantón de Turrialba, generando empleos directos e indirectos, fortaleciendo la economía familiar, contribuyendo a la conservación de prácticas agropecuarias sostenibles y fomentando el arraigo cultural. Según datos del Instituto Interamericano de Cooperación de la Agricultura, (IICA), la “D.O” del Queso Turrialba favorece aproximadamente a doscientos cincuenta (250) productores de la zona.

No obstante, pese a este reconocimiento y protección de la D.O., obtenida a través de acciones de la *Asociación de Productores Agropecuarios (ASOPROA)* de Santa Cruz de Turrialba, las y los productores continúan enfrentando desafíos estructurales: competencia desleal de imitaciones sin certificación, precios injustos por parte de intermediarios, falta de incentivos económicos y ausencia de políticas públicas de protección y promoción.

Por tanto, el presente Proyecto de Ley se plantea como herramienta jurídica integral que responde a una necesidad histórica y actual del territorio turrialbeño. En primer lugar, busca proteger legalmente la Denominación de Origen “*Queso Turrialba*”, frente a su uso indebido o fraudulento, asegurando que solo los productos elaborados bajo métodos

tradicionales puedan portar legítimamente esta D.O. garantizando al consumidor la autenticidad del producto y fortaleciendo la identidad cultural asociada a su origen.

Asimismo, la Ley pretende garantizar condiciones de comercialización justa mediante la fijación de precios base diferenciados tanto para el litro de leche utilizada como para el queso elaborado, reconociendo así, el valor agregado que conlleva producir bajo criterios de calidad, tradición y sostenibilidad. Esta medida busca mejorar los ingresos de las personas productoras, mitigar el impacto de la intermediación desproporcionada y la competencia desleal en el mercado.

Desde la visión territorial y comunitaria esta legislación se concibe como una plataforma para impulsar el desarrollo socioeconómico del sector agropecuario del Distrito de Santa Cruz y del Cantón de Turrialba promoviendo la inversión local, la creación de rutas turísticas gastronómicas, el acceso a incentivos fiscales y financieros, así como la proyección del Queso Turrialba a nivel nacional e internacional como emblema de orgullo patrimonial.

Más allá de lo económico o comercial, esta Ley reconoce la necesidad urgente de preservar el legado ancestral que representa el Queso Turrialba. Cada bloque de queso encierra décadas de saberes campesinos, técnicas heredadas, trabajo familiar y conexión con la tierra. Es imperativo que el Estado costarricense no permita que este patrimonio se diluya en el olvido o sea desplazado por modelos industriales despersonalizados. Por ello, la legislación busca también estimular la formación técnica, el relevo generacional y la continuidad de una cultura productiva que dignifica el trabajo rural.

La implementación de esta Ley se conforma bajo criterio de la *“Asociación Consejo Regulador de Origen Queso Turrialba”*, que asumirá un rol protagónico en la verificación de la calidad, acompañamiento técnico y gestión del proceso de certificación de la D.O., además, será clave para garantizar que las personas productoras, tengan acceso real, asequible y un apoyo constante para cumplir con los requisitos establecidos, asegurando una inclusión equitativa, especialmente a pequeños y medianos productores.

Finalmente, esta Ley tiene como propósito revalorizar profundamente el trabajo de las personas productoras, dándoles visibilidad, respeto y condiciones reales para que continúen elaborando, con orgullo y dignidad, uno de los productos más representativos de la tradición alimentaria costarricense. Preservar el Queso Turrialba es salvaguardar la memoria del campo, la identidad del Distrito de Santa Cruz, el Cantón de Turrialba y soberanía alimentaria del país.

De acuerdo con lo anterior, se somete a consideración de las y los señores diputados la iniciativa de Ley titulada: LEY PARA LA PROTECCIÓN, PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN JUSTA DEL QUESO TURRIALBA COMO PRODUCTO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN COSTARRICENSE, ACCIONES PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL DISTRITO DE SANTA CRUZ Y COMO APOYO AL SECTOR AGROPECUARIO DEL CANTÓN DE TURRIALBA.

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA

DECRETA:

LEY PARA LA PROTECCIÓN, PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN JUSTA DEL QUESO TURRIALBA COMO PRODUCTO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN COSTARRICENSE, ACCIONES PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL DISTRITO DE SANTA CRUZ Y COMO APOYO AL SECTOR AGROPECUARIO DEL CANTÓN DE TURRIALBA.

ARTÍCULO 1. Objeto de la ley.

La presente ley tiene como finalidad reconocer, proteger, promover y garantizar condiciones justas de comercialización del producto conocido como Queso Turrialba, con Denominación de Origen costarricense, en beneficio directo de las personas productoras del Distrito de Santa Cruz del cantón de Turrialba, que cumplan con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones correspondientes.

ARTÍCULO 2. Pliego de Condiciones para el uso de la Denominación de Origen “Queso Turrialba”.

Podrán utilizar la Denominación de Origen Queso Turrialba, únicamente aquellas personas físicas y/o jurídicas que estén ubicadas dentro de la indicación y/o área geográfica y cumplan con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones, inscrito ante el Registro Nacional de la Propiedad Industrial, quienes deberán incluir, al menos, los siguientes elementos:

- a) La denominación protegida “Queso Turrialba”, en sus categorías de fresco y maduro, así como la mención opcional de “queso artesano”.
- b) Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto, como su humedad, su grasa, su sabor ligeramente ácido, aroma suave y textura blanda.

- c) La obligación de utilizar exclusivamente leche de ganado de raza Jersey, Guensey o sus cruces, criadas en el área delimitada comprendida en el distrito de Santa Cruz del cantón de Turrialba y alimentadas principalmente con pastos de esa región.
- d) La delimitación geográfica estricta para la producción de leche y fabricación del queso, comprendida en el distrito de Santa Cruz del cantón de Turrialba, en zonas ubicadas a partir de 900 msnm en las faldas del Volcán Turrialba.
- e) La conexión histórica, cultural y natural entre el producto y su lugar de origen, que otorga características únicas, por derivaciones como el clima, suelos volcánicos y los modos de vida local.
- f) El respeto a los métodos tradicionales de fabricación del queso, incluyendo procesos manuales, prensado artesanal y una etapa de maduración.

ARTÍCULO 3. Reconocimiento oficial.

El Estado costarricense declara al “*Queso Turrialba*” patrimonio agroalimentario, económico y cultural de la Nación, por su historia, tradición, calidad y arraigo territorial. Este producto está sujeto a una Denominación de Origen reconocida por el Registro Nacional desde 2012, y, por tanto, su uso estará regulado conforme a esta ley.

ARTÍCULO 4. Protección de la Denominación de Origen.

Queda prohibido el uso del nombre “*Queso Turrialba*”, en cualquier etiqueta, envase, publicidad, comercialización o promoción de productos que no cumplan con los criterios técnicos, geográficos y culturales establecidos en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen inscrita ante el Registro Nacional de la Propiedad Industrial. Asimismo, no se podrá utilizar el término “*Queso Tipo Turrialba*”, o cualquier similitud al nombre, para aquellos productos que no cumplen con lo establecido ante el Consejo Regulador de Origen Queso Turrialba.

El incumplimiento de estas disposiciones será sancionado conforme a lo que establece la *Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos N. 7879*, sin perjuicio de las acciones civiles y penales que correspondan.

ARTÍCULO 5. Funciones de la Asociación

La Asociación Consejo Regulador de Origen Queso Turrialba, tendrá las siguientes funciones:

- a) Verificar el cumplimiento de los estándares de calidad, condiciones técnicas y procedencia territorial.
- b) Otorgar certificaciones oficiales de Denominación de Origen.
- c) Representar los intereses del sector productor ante instituciones públicas y privadas.
- d) Velar por la capacitación, asistencia técnica y acompañamiento en procesos de certificación.
- e) Promover el desarrollo sostenible de la cadena productiva vinculada al Queso Turrialba.
- f) Otorgar y administrar permisos de comercialización a personas físicas y/o jurídicas que cumplan con los requisitos establecidos.
- g) Establecer y comunicar públicamente de manera anual el precio base mínimo obligatorio-diferenciado.
- h) Supervisar el cumplimiento del precio mínimo establecido para la compra de leche y venta de Queso Turrialba con Denominación de Origen.
- i) Instruir y ejecutar sanciones, incluyendo la suspensión temporal o revocación de permisos de comercialización a quienes incumplan las disposiciones de esta ley.

- j) Para poder comercializar queso con D.O. éste debe estar identificado con dos (2) distintivos, a saber: La etiqueta oficial original, que es expendida y vendida por el Consejo Regulador, y, además, un distintivo coadyuvante a ésta, cuyo arte se le entrega con las indicaciones de colores y tamaños; así como, un CÓDIGO QR y un número consecutivo e irrepetible que será propio de cada productor, a fin de contar con un control de trazabilidad por parte del Consejo Regulador.

ARTÍCULO 6. Precio base mínimo obligatorio.

El Consejo Regulador de Origen Queso Turrialba establecerá anualmente una tarifa base mínima diferenciada para:

1. El litro de leche utilizada exclusivamente para la elaboración del Queso Turrialba certificado con Denominación de Origen.
2. El kilogramo de Queso Turrialba con Denominación de Origen.

Para el establecimiento de estas tarifas, el Consejo Regulador deberá considerar en promedio del costo real de vida e inversiones para el mantenimiento de la producción en la región, tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- a) Los precios de los concentrados para la alimentación del ganado.
- b) Insumos esenciales en la elaboración del queso o la producción de leche.
- c) Precio en la competitividad internacional de productos lácteos.
- d) Costos laborales.
- e) Otros aspectos que consideren pertinentes.

Podrán utilizar para esto como referencia el valor actualizado de la canasta básica, en referencia directa publicada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), el Índice de Precios al Consumidor (IPC), así como, cualquier otro indicador económico pertinente.

Además, esta tarifa deberá ser revisada, actualizada y comunicada públicamente cada año y con cumplimiento obligatorio.

ARTÍCULO 7. Sanciones

Toda persona física y/o jurídica que incumpla con el pago correspondiente a los productores, otorgando un monto inferior al precio base mínimo establecido oficialmente, incurrirá en una falta grave y será sancionada con la multa equivalente a salarios base del puesto de *Auxiliar Administrativo 1* del Poder Judicial, acorde a la gravedad de la falta, dispuesto en los siguientes incisos y sin perjuicio de la obligación de compensar al productor el monto acordado en la tarifa oficial.

En función de la gravedad de la falta y el monto dejado de pagar, se aplicarán las siguientes sanciones:

- a) Si la cuantía del monto adeudado al productor no excede tres (3) veces el salario base, la persona responsable, será sancionado con una multa de dos (2) a tres (3) salarios base de un Auxiliar Administrativo 1 (uno).
- b) Si la cuantía del monto adeudado al productor excede tres (3) veces el salario base, la sanción será de cuatro (4) a seis (6) salarios base de un Auxiliar Administrativo 1.
- c) Si, al incurrirla falta, existe violencia o intimidación hacia el productor, la sanción será de siete (7) a ocho (8) salarios base de un Auxiliar Administrativo 1 (uno).
- d) En caso de reincidencia, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Turrialba, podrá suspender temporalmente el permiso de comercialización de productos con D.O. por un plazo de treinta a sesenta 60 días naturales, según la gravedad del caso y el perjuicio causado.
- e) Toda persona o entidad que utilicen de manera fraudulenta o engañosa la Denominación de Origen (D.O.) “Queso Turrialba” o la usurpación, será sancionada con una multa equivalente de seis (6) a diez (10) salarios base.
- f) El uso indebido del régimen especial de exoneración, así como, la falsificación o manipulación de registros para obtener el beneficio, será sancionado conforme a la normativa tributaria vigente, sin perjuicio de la pérdida inmediata del derecho a la exoneración.

ARTÍCULO 8. Acceso al régimen especial de exoneración.

Para acogerse al régimen especial de exoneración del IVA, los productores deberán cumplir con lo siguiente;

- a) Estar inscritos ante el Registro Único Tributario del Ministerio de Hacienda.
- b) Tener certificación vigente emitida por el Consejo Regulador de Denominación de Origen Queso Turrialba.
- c) Mantener trazabilidad y registros contables del producto.

El Ministerio de Hacienda establecerá los mecanismos de fiscalización y control.

ARTÍCULO 9. Adiciones

Para que se adicione un nuevo inciso al artículo 8 de la Ley N° 9635, Ley de Fortalecimiento de las Finanzas Públicas del 3 de diciembre de 2018 y se lea de la siguiente manera:

Artículo 8. Exenciones. Están exentos del pago de este impuesto:

(...)

36-La venta y comercialización del Queso Turrialba certificado con Denominación de Origen, así como, la venta y comercialización de leche cruda o pasteurizada a productores certificados con Denominación de Origen.

Rige a partir de su publicación.

Rosaura Méndez Gamboa

Diputada de la República