



AVANCE EN HOJA DE RUTA QUESO COLONIA

FORO INALE 2026

3 DE JUNIO

¿Cómo llegamos?



CHARLA INFORMATIVA
ACUERDO MERCOSUR - UNIÓN EUROPEA
Desafíos y oportunidades para el sector agropecuario

VIERNES 13 DE MARZO - HORA 19:30
HOTEL NIRVANA, NUEVA HELVECIA

Exponentes:

- Embajadora Valeria Csukasi: Vicecanciller y negociadora directa de Uruguay para los acuerdos Mercosur / Unión Europea.
- Dr. Ricardo de Izaguirre: Presidente de INALE.

ORGANIZAN:

 **Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia**  **inale**  **ALCICO**
Alianza de Cooperativas Innovadoras de Colombia



Reunión de trabajo sectorial sobre quesería y Acuerdo UE-Mercosur

Intercambio sectorial orientado a analizar los posibles impactos para la cadena quesera uruguaya derivados de este nuevo escenario comercial.

 **UTEC – Colonia La Paz**
Presencial

 **9 de abril 14:00 a 16:00**

 **inale**
Instituto Nacional de la Leche

 **Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia**  **ALCICO**
Alianza de Cooperativas Innovadoras de Colombia  **UTEC**
Universidad Tecnológica





GRUPO 1 ÁREA TÉCNICA

Construir el conocimiento técnico que sustenta la identidad del producto.



TEMAS CLAVE

- Historia del Queso Colonia (origen 1861 y evolución)
- Metodología de elaboración (artesanal e industrial)
- Calidad e inocuidad de la leche (cruda y pasteurizada)
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Características sensoriales
- Maduración (parámetro complejo, sin plazos rígidos)
- Otros quesos con potencial de IG (Yamandú, Zapicán, Termal, quesos de oveja)



DEBATES PRINCIPALES

- Leche cruda vs. pasteurizada: consenso en contemplar ambas.
- Dimensión territorial: acuerdo en la Zona Sur (cuenca lechera, del Río Negro para abajo).
- Uso de datos existentes vs. necesidad de nueva investigación (fondos suizos disponibles).
- Riesgos de conflictos con Argentina (San Jerónimo Norte) y Brasil (queso colonial de Rio Grande do Sul).



FUENTES DE INFORMACIÓN

- Relevamiento INNOVAGRO: 159 queserías.
- Datos y estudios de UTEC (nariz electrónica, proceso, relevamientos).
- Estudios y análisis de LATU.
- Datos de concursos y festivales (Cardona, otros).
- Publicaciones: LATU/UC (reología), COLAVECO (composición de leche).

PROYECTO ACUERDO UE – MERCOSUR QUESO COLONIA

OBJETIVO COMÚN

Proteger, valorizar y posicionar el Queso Colonia como activo distintivo de Uruguay mediante una Indicación Geográfica (IG) o Denominación de Origen (DO).



Queso Colonia

Tradición, identidad y calidad con reconocimiento internacional

PREGUNTAS CENTRALES



¿QUÉ PROTEGER?

- Queso Colonia
- Producto tradicional y nacional
- Rasgos distintivos que lo hacen único



¿QUIÉNES PARTICIPAN?

- Artesanales
- Industriales
- "Elaboradores de queso"
- Instituciones públicas y privadas



¿DÓNDE EXISTE?

- Colonia solamente
- Suroeste (zona sur)
- Todo el país

SUBGRUPOS TEMÁTICOS (TRABAJO TRANSVERSAL)



1. HISTORIA Y REGLAMENTACIÓN

- Historia y cultura quesera
- Evolución y antecedentes
- Marco normativo



2. METODOLOGÍA DE ELABORACIÓN

- Proceso productivo
- Materias primas
- Buenas prácticas



3. CARACTERIZACIÓN Y PERFILES

- Perfil fisicoquímico
- Perfil microbiológico
- Perfil sensorial



GRUPO 2 ÁREA DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Diseñar la estrategia jurídica e institucional para la protección del nombre y del producto.



TEMAS CLAVE

- Ley 17.011 y su decreto reglamentario (pendiente).
- Figuras de protección: DOP / IGP / ETG.
- Titularidad de la IG/DO y legitimidad de los solicitantes.
- Reglamento de uso y diseño del sello.
- Riesgos de genericidad del nombre "Queso Colonia".
- Requisitos de la UE y experiencias europeas.
- Mecanismo de usuario previo: avances y rechazos.
- Denominaciones protegidas (pasta hilada, grana) y otros antecedentes.



DEBATES PRINCIPALES

- ¿Qué, quiénes y dónde proteger?
- Legitimidad: artesanales, industriales o "elaboradores de queso".
- Alcance territorial: Colonia / Suroeste / Todo el país.
- Riesgo jurídico de genericidad y pérdida de protección.
- Necesidad de gobernanza y control del uso.



INSTITUCIONES INVOLUCRADAS

DNPI - MIEM, INALE, MGAP, LATU, UTEC, Intendencia de Colonia, AULIL, AUDEL, AUTEL, productores, universidades y otras.

CONTEXTO Y DESAFÍOS



UE protege IG europeas: Uruguay debe definir y proteger sus propias IG.



Riesgo de pérdida de identidad y apropiación del nombre.



Necesidad de diferenciación y defensa comercial futura.



Oportunidad de apertura de mercados y exportación de queso artesanal.



Plazo vencido del mecanismo de usuario previo (6 de mayo) y casos de rechazo.

ACCIONES TRANSVERSALES CLAVE



Repositorio compartido (Drive/OneDrive) para centralizar información.



Intercambio de información entre grupos y con instituciones.



Armar grupos de correo por subgrupo y dar seguimiento.



Investigar rechazos en el mecanismo de usuario previo del acuerdo.



Explorar financiamiento externo (fondos suizos) como complemento.



Coordinar con MIEM, DNPI, MGAP, INALE, RR.EE. y consultoría BID.



RESULTADO ESPERADO

Estudio de prefactibilidad sólido + solicitud de IG/DO con respaldo técnico, jurídico e institucional.



POSICIONAMIENTO DEL QUESO COLONIA COMO ACTIVO DIFERENCIADO DEL URUGUAY EN EL MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL

Trabajo colaborativo, multidisciplinario y participativo para construir un legado de identidad, calidad y desarrollo para el país.

22 de Abril al 15 de Mayo

7 Reuniones Virtuales / 7 Horas

20 Instituciones/Empresas

ADE	INIA
ALCICO	INT. COLONIA
ASESORES TenL	LATITUD
AULIL	LATU
AUPYL	MGAP
AUTEL	MIEM
DON SANTI	NATURALIA
ES.LECHERIA	UDELAR
GRUPO LOS 30	URUGUAY XXI
INALE	UTEC

41 participantes

Alejandro Dellature	Juber Goncalves
Alvaro Celio	Karina Salvo
Alvaro Sepergo	Lorena Nidegger
Ana Lacaze	Matias Rodriguez
Andrea Cartaya	Mauricio Calvo
Angel Larrama	Mercedes Baraibar
Cecilia Da Silva	Mónica Ziegler
Claudia Peissino	Néstor Rostan
Damian Galarza	Noelia Kelly
Daniel Aguiar	Nora Techeira
Daniela Escobar	Pablo Wurth
Edinson Bejarano	Patricia Aguiar
Enrique Celio	Rodrigo Irigoytia
Erich Schaffner	Ronny Pelaggio
Estela Charle	Sergio Borbonet
Fernando Castellanos	Silvana Carro
Gabriela Esparrago	Silvana Orgoroso
Gerardo Morena	Stella Cristobal
Gonzalo Rodriguez	Tomás Lopez
Juan Gustavo Cruz	Valeria Schaffner
	Venancio Lacurcia

BLOQUE 1 • INSUMOS PARA ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD

¿Existe una identidad territorial y técnica suficientemente diferenciada?



BLOQUE 2 • ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD

¿Es viable social, jurídica y comercialmente avanzar?



BLOQUE 3 • DESARROLLO DE CONTENIDOS

¿Cómo se define y administra la futura IG/DO?



13. DOCUMENTO TÉCNICO

- Nombre protegido y descripción del perfil del queso.
- Delimitación geográfica exacta.
- Prueba del vínculo territorio-producto.
- Mecanismo de control.
- Definir titularidad de la IG o DO.



14. REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

- Control documental (trazabilidad).
- Control en planta/quesería.
- Ensayos, especificaciones y tolerancias.
- Auditorías y gestión de incumplimientos.



15. DISEÑO DE SELLO

- Diseño de sello / logo identificador.
- Reglas de etiquetado y uso con marcas individuales.
- Manual de identidad.
- Protocolo para aprobación y modificaciones.

RESULTADO ESPERADO

Expediente técnico completo y sistema de gestión definido.

BLOQUE 4 • SOLICITUD DE PEDIDO DE IG o DO A DNPI

¿Cómo se implementa jurídicamente la protección?



16. PAQUETE DE SOLICITUD A DNPI

Solicitud de registro (art. 3)
+ anexos obligatorios (art. 4).



17. GESTIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE REGISTRO (ART. 5, 6 Y 7)

- Usuarios previos (uso acreditado).
- Coexistencias y estrategia de transición.
- Evitar confusión al consumidor.



18. REGISTRO DE SELLO

Registro de un sello de IG o DO (distinto a los sellos europeos vigentes).



RESULTADO ESPERADO

Presentación y tramitación formal de la IG/DO.



LANZAMIENTO EN JUNIO 2026



Quesería Artesanal Certificada.

— 01 • MARCA DE CERTIFICACIÓN

Un reconocimiento a las buenas prácticas en la quesería artesanal uruguaya.

El sello **Quesería Artesanal Certificada** reconoce a las queserías artesanales (producen quesos exclusivamente con leche ordeñada en su predio) que implementan y demuestran el cumplimiento de buenas prácticas productivas, ambientales y sociales, a través de un proceso de evaluación y seguimiento basado en criterios técnicos.

Quiero certificar mi quesería →

Conocer qué garantiza esta certificación





ACUERDO INTERINSTITUCIONAL PARA EL DESARROLLO DE LA QUESERÍA ARTESANAL
2013-2025
Fases I-II-III

Fase IV

Setiembre 2026 – Agosto 2029



**3° JORNADA DE
ACTUALIZACIÓN EN**
Quesería Artesanal

**UTEC La Paz
+ CCRosario**

14 al 18 de octubre 2026



NUESTRO CAMINO HACIA LA QUESERIA ARTESANAL DEL FUTURO



**Sentir
lo artesanal**

tradición
identidad
familia
territorio



**Conectar
saberes**



TRADICIÓN
FAMILIA



IDENTIDAD
TERRITORIO



AGUA
RESIDUOS



**Sostener
el futuro**

AGUA RESIDUOS
CIRCULARIDAD
EMISIONES



**Caminar
juntos**

Hojas de ruta
por territorio



Un proceso complejo
con palabras simples:
dignidad, arraigo
y futuro compartido



BLOCKCHAIN



TECNOLOGÍA

REGISTRO
NACIONAL