	Geographical Indication Product Database - Step 1- **" QUESO DE COTIJA REGION DE ORIGEN "**	**SOURCE :** **Author :** **Thierry LINCKo** **Hermilio NAVARRO** **Esteban BARRAGAN** **Institutions : INRA, CP, Colmich** **Date : 25/08/2006**

DESCRIPTION :

1. **Name of product : QUESO DE COTIJA, REGION DE ORIGEN "**
2. **try and region in the country**: Sierra de Jalmich, Ouest de l'Etat de Michoacan, Est du Jalisco.
3. **Type of product : (including the possible substitutes and imitations of the product).** Tomme fermière au lait cru issu d'élevages extensifs à vocation viande. Aucun substitut (c'est le seul fromage mexicain au lait cru), mais risques réels de contrefaçon.
4. **Link with the geographical area (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):** Etroitement associé aux modes de colonisation et de construction des paysages des régions isolées, faiblement peuplées, marquées par une profonde culture *ranchera*. Associe savoir-faire fromagers et savoir élever. Le queso de Cotija jouit d'une très grande notoriété mais reste marqué par une image de produit rustique. Produit dans une région au relief très accidenté (pas de cultures fourragères possibles) et marquée par une saison sèche longue (production laitière durant les seuls mois de saison des pluies).

5. **Production system / Supply chain (some data about the number of producers, processors, market structure..) :**

90 producteurs font partie de l'association de défense du produit. Maîtrise très limitée de la filière (poids des intermédiaires). Une part significative de la production est exportée aux Etats-Unis dans le cadre de filières courtes et informelles.

7. **Market and reputation (size, price premium, attractiveness, growth) :**

très bonne notoriété, image de produit rustique relativement dévalorisante. Faible rémunération de la qualité (il s'agit d'un produit dérivé) liée à une maîtrise insuffisante de la commercialisation. Progression sensible depuis 2003 avec l'organisation de foires, un travail collectif sur l'image du produit et une meilleure coordination des producteurs.

8. Applicant / holder (If any) :

Association régionale des producteurs de fromage de Cotija.

.

RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?

Le fromage de Cotija bénéficie d'une marque collective et non d'une dénomination d'origine. Cela s'explique par le fait qu'il ne se prête pas à une industrialisation : l'aire de dénomination, les options en matière de race et d'alimentation du bétail interdisent toute possibilité d'intensification. Le fromage de Cotija se démarque des autres IG par le fait que son cahier des charges (plus précis).vise à la fois à préserver le produit et ses qualités sensorielles et à privilégier les impacts territoriaux.

CATEGORY :

☐ **Origin Product**	☑ **GI product**	☐ **Recognized GI**