

Queso Bola de Ocosingo, Chiapas

Descripción

El queso bola de Ocosingo, Chiapas es un producto elaborado con la cuajada de leche 100% de vaca, a partir de la adición de cuajo y otros elementos que dan origen a su sabor característico.

Su proceso de elaboración consta de las siguientes etapas: recepción de materia prima, elaboración de pruebas de plataforma, estandarización de grasa, pasteurización, descremado, formación de cuajo, desuerado, escurrido, prensado, maduración y forrado.

La maduración de este producto requiere del control de parámetros físico-químicos, como son, tiempo, temperatura, humedad, pH, acidez, ya que la estandarización de estos elementos provocan en éste producto, cambios bioquímicos y físicos característicos, permitiendo así mismo, prolongar su vida de anaquel, incluso sin requerir condiciones de refrigeración, por las condiciones climáticas del lugar donde se produce (Ocosingo, Chiapas).

Características

El queso bola de Ocosingo, es un elemento de identidad regional en el Estado de Chiapas, ya que posee características propias que lo diferencian de otros quesos por ser elaborado a partir de un proceso artesanal. Está formado por una bola de queso doble crema, forrada después de 21 días de maduración por una capa de queso descremado. Es elaborado a partir de la cuajada de la leche 100% de vaca, con adición de crema, obtenida por la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y sin tratamiento ulterior por calentamiento, drenada, prensada o no, con adición de fermentos de maduración, dando lugar a dos tipos de queso distintos: Queso Crema y Queso Doble Crema y que tiene las características de ser de forma semioval de una altura aproximada de 15 centímetros y hasta 35 de circunferencia, con una corteza o cubierta doble, elaborada de queso endurecido y un relleno de queso crema o doble crema, las características son:

- **Queso Doble Crema**

- Proteína 23 – 25 %

- Humedad 38 – 40 %

- Grasa 33 – 36 %

- **Forro**

- Proteína 38 – 42 %

- Humedad 34 – 38 %

Historia

Desde 1927, se inició la fabricación de Queso Bola en el rancho "Laltic" de Ocosingo, Chiapas. Dicho producto, surgió de la necesidad de aprovechar oportunamente la producción lechera, y brindarle además, un valor agregado.

Las características en su preparación, maduración y sabor adquiridas por las condiciones climáticas del lugar, han hecho que este producto durante años se haya instalado en el gusto de los consumidores. Con el tiempo, productores y ganaderos en su mayoría, iniciaron el mismo proceso, creando una actividad económica rentable con una tradición por décadas que se ha vuelto un emblema de la región.

El 24 de octubre del 2005, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) otorgó a esta sociedad el Título de Marca: "QUESO BOLA DE OCOSINGO, CHIAPAS. Reuniendo esfuerzos y apoyados por la Secretaria del Campo del Estado de Chiapas y por SEDESOL, deciden construir y equipar una fábrica especializada en el producto, ubicada en la carretera Ocosingo-Toniná km 3 No.7 a un costado de la Universidad de la Selva.

El 24 de Octubre del 2009, se llevó a cabo la inauguración de dicha planta, contando con el valioso apoyo del H. ayuntamiento y de la Secretaria del Campo en Ocosingo.

Hasta hoy en día, se ha posicionado en el mercado al Queso Bola de Ocosingo, Chiapas, como un producto artesanal de estilo gourmet, y a pesar de que con el paso de los años han habido intentos de producirlo fuera del municipio aumentan, la elaboración tradicional no ha permitido que estos casos sean exitosos.

Actualmente, los queseros de Ocosingo, como legítimos herederos históricos de este producto, se han unido para establecer una empresa capaz de llevar a cabo el negocio, produciendo y comercializando el Queso Bola de Ocosingo, Chiapas, como un producto legítimo y de calidad, para lo cual se han organizado en una Sociedad de Producción Rural, la cual consta de 9 socios, mismos que históricamente sea dedicado a su elaboración a través de décadas.

Producción y comercialización

La producción de este tipo de queso oscila entre los 2,500 a 2,700 quesos mensuales, los cuales se comercializan en distintos puntos de venta como son los municipios del estado de Chiapas, tales como:

- Ocosingo
- Comitán
- San Cristóbal de las Casas
- Tuxtla Gutiérrez
- Palenque

Y a nivel nacional en:

- Acapulco, Guerrero

Marca Colectiva

En el año 2004, se conformó una Sociedad de nueve personas dedicadas tradicionalmente a la producción de queso bola, la cual fue registrada como “Sociedad Agropecuaria e Industrial Quesera de Ocosingo S. P .R. de R. I. (SAIQUO)”. Con el afán de conservar entre los herederos históricos el proceso de elaboración del Queso Bola de Ocosingo, y al mismo tiempo, contar con una imagen que transmita al consumidor los atributos especiales de calidad, origen, tradición y proceso de elaboración del producto; los socios de la empresa gestionaron y obtuvieron el Registro de Marca Colectiva en el año 2005, buscando con ello garantizar al consumidor la originalidad del producto al momento de la compra, además de servir como elemento de identificación ante productos similares.

Los elementos protegidos con el Registro de Marca son tanto la imagen oval del queso bola, así como el nombre “Queso Bola de Ocosingo, Chiapas”

Enlaces externos

<http://www.desarrolloemp.com/quesobola.htm>