



La genuinidad y tipicidad en la revalorización de los quesos artesanales mexicanos

Genuineness and typicity in the revalorization
of artisanal Mexican cheeses

*Abraham Villegas de Gante**

*Fernando Cervantes Escoto***

Fecha de recepción: junio de 2010

Fecha de aceptación: enero de 2011

*Universidad Autónoma Chapingo

**CIESTAAM, Universidad Autónoma Chapingo

Dirección para correspondencia: lacteos04@yahoo.com

Resumen / Abstract

En este ensayo se discuten dos conceptos clave para la revalorización de los quesos artesanales mexicanos: la genuinidad y la tipicidad. Primero, en la definición de queso se enfatiza en el producto auténtico, resultado de varios factores existentes en el territorio donde se elabora y se contrasta el tipo de productos que se comercializan actualmente en México con los que se fabricaban antaño. Se aborda el tópico de quesos y pseudoquesos, se propone una clasificación de quesos y productos similares, se destaca la importancia de la quesería artesanal. Se discute la genuinidad y se apunta a los rasgos esenciales de los quesos auténticos, se señala que se han identificado unas 40 variedades, destacando algunas como el queso asadero, el chihuahua y el cotija. Se aborda el concepto de tipicidad y sus dimensiones: el producto mismo, las prácticas de elaboración y su representación sociocultural. Se pone de relieve la

In this essay two key concepts for the revalorization of artisanal Mexican cheeses are discussed: genuineness and typicity. Firstly, taking the definition of cheese, the authenticity of the product, which is the result of various factors in the region where it is made, is emphasized; in addition, the products currently sold in Mexico are contrasted with those produced some decades ago. Subsequently, the issue of real cheeses and cheese-like products (imitations) is addressed, a classifications system for cheeses and imitations is proposed, and the importance of the artisanal cheese industry is underscored. Then, the concept of genuineness is discussed; the term is equivalent to authentic and original, according to the geographic origin of the product and its attachment to tradition. Genuine is synonymous of pure and legitimate; false is the opposite of genuine; false cheeses are the



relación producto-territorio, la tradición y la historia como fuentes de tipicidad. Finalmente, se enfatiza en la necesidad de revalorizar los quesos mexicanos genuinos porque constituyen un patrimonio cultural y contribuyen al desarrollo local. La caracterización de éstos destaca su genuinidad y tipicidad y podría favorecer la construcción de una figura de protección, por ejemplo una marca colectiva con referencia geográfica o una Denominación de Origen que permita asegurar una producción sostenida y su preservación.

Palabras clave: queso artesanal mexicano, genuinidad, tipicidad.

the opposite of genuine; false cheeses are the cheese imitations. The essential traits of genuine cheeses are noted, and it is pointed out that about 40 varieties have been identified, among which some of them, such as asadero, Chihuahua and Cotija, are highlighted. Then the concept of typicity is considered along with their dimensions: the product itself, the process of making it, and its socio-cultural representation. The product/region link (terroir), the tradition and its history as a source of typicity are signaled out. Finally, the importance of revalorizing genuine Mexican cheeses is underscored and justified on the basis that they form part of our cultural heritage and contribute to local development. The characterization of these products, highlighting their genuineness and typicity, may help to create a protective economic device such as a collective regional brand or a designation of origin (DO) which may ensure sustainable production of these cheeses and their preservation.

Key words: artisanal Mexican cheese, genuineness, typicity

Introducción

Es innegable la importancia de los sistemas de producción agropecuaria en la nutrición del hombre, además, es necesario resaltar que el primer alimento que reciben los humanos, y en general todos los mamíferos, es la leche materna. La ingesta de leche proveniente del seno materno da paso, posteriormente, al consumo de una mayor variedad de alimentos. De esta forma, el individuo crea con el paso del tiempo un complejo proceso de codificación de sabores y aromas que perfecciona hasta crear un sello de identidad organoléptica que genera un vínculo entre el territorio que habita y los alimentos que allí consume. La relación se produce porque los alimentos recogen en esencia la calidad del agua que ha irrigado los cultivos y le ha dado de beber a los animales que producen huevos, leche y carne; los componentes del suelo y los forrajes han nutrido los sistemas de producción agrícola y pecuaria, y hasta el aire mismo ha impregnado sus suaves aromas en ellos.

Los alimentos, sin embargo, recogen del territorio no sólo los aspectos vinculados a las entrañas de la Madre Tierra, sino que también incorporan en sus características a la sociedad que los produce, pues en ellos converge la cultura y la tradición alimentaria de los pueblos. Los alimentos han jugado un papel adicional al de la evolución biológica humana y poseen la virtud de convocar a los individuos, ya que el árbol cargado de frutas o el animal cazado resultaron los espacios propicios para conformar las primeras unidades sociales. La historia muestra cómo las comunidades a través del tiempo se fortalecieron en torno a los alimentos, o se debilitaron ante su ausencia (Muchnik, 2004).



Desde el punto de vista lactológico, el queso es el nombre genérico para el alimento resultante de la coagulación de la leche de varios mamíferos (v.g. vaca, cabra y oveja) y la subsiguiente deshidratación del gel por medio de varias operaciones (cortado, agitación del suero/cuajada, etcétera) y "formateado" por moldeo y prensado.

La hechura de un queso implica un proceso selectivo de concentración de algunos componentes de la leche, particularmente de la caseína y grasa butírica, las cuales forman la "cuajada" (el gel) que se trabaja subsecuentemente. Gran parte del agua y otros componentes solubles de la leche (v.g. la lactosa y minerales hidrosolubles) se separan con el suero (Kindsdtedt, 2005).

Según Fox et al. (2006) elaborar un queso implica esencialmente un proceso de deshidratación en el cual la grasa y la caseína de la leche se concentran entre seis y doce veces, dependiendo de la variedad. La mayor parte de los quesos del mundo procede de una coagulación (cuajado) enzimática que emplea renina u otras enzimas coagulantes.

El queso, no obstante, es mucho más que una simple cuajada de leche, es también un bien cultural alimentario, soporte de una red (*filiera*) o cadena agroalimentaria local de importancia económica, que puede contribuir al desarrollo regional (Gerrini y Prost, 2003). En este sentido, la elaboración de un queso genuino artesanal también puede incorporar otros elementos vinculados a diferentes recursos que se pueden encontrar en el territorio donde se produce, como los siguientes:

- un saber hacer tradicional, patrimonializado en el sentido de que se transmite dentro de una comunidad "localizada". Este saber hacer puede generar propiedades organolépticas específicas.
- una reputación vinculada a una región reconocida como productora de un queso particular, con determinada calidad (sensorial y/o identitaria), la cual la torna intransferible al saber hacer, territorializándolo.
- una calidad de leche y de microflora láctica vinculadas a los recursos naturales y con un saber hacer ganadero. En conjunto con esas prácticas se origina una serie de otros bienes que tienen características patrimoniales: paisajes, cultura, organización social, etcétera.
- una cultura de producción y uso del queso.
- saberes relacionales que permiten el buen funcionamiento de la cadena productiva.

Una manera de verificar la incidencia del modelo económico actual en los alimentos, consiste en recordar y comparar los productos de las tiendas hace unas décadas y los alimentos que se encuentran hoy en día; por ejemplo, hace treinta años los quesos provenían directamente de los ranchos, eran producidos a partir de leche pura, además, se encontraba una amplia variedad de ellos en diversas regiones del país, estaban libres de conservadores y extensores y el sabor transmitía sus orígenes. Hoy, la mayor parte de ellos se hallan estandarizados; tienden a las mismas presentaciones y son producidos



con varios componentes donde la leche pura no siempre es lo primordial, inclusive en algunos casos la leche fluida no se utiliza en su elaboración; algo que va en contra del mismo concepto, pues como ya se dijo, el queso, por definición, proviene de la coagulación de las proteínas (caseínas) nativas de la leche.

Es en este contexto que los conceptos de genuinidad y tipicidad de los alimentos adquieren particular relevancia. El trabajo tiene por objetivo discutir sus implicaciones y su importancia como elementos clave en una estrategia de desarrollo local de las comunidades rurales productoras de quesos artesanales.

México: país de quesos y pseudoquesos

Actualmente, en el mercado nacional de quesos, circulan varios productos –que a primera vista constituyen bienes sustitutos muy parecidos– que aparentemente cumplen la misma función. Desde el punto de vista normativo, la Ley General de Salud (Secretaría de Salud, 1989) reconoció a los quesos genuinos (frescos y madurados), a los fundidos o procesados y a los llamados “imitación de queso”, o quesos de imitación. Estos últimos se refieren a una multitud de productos que “parecen quesos” pero no lo son, más bien son “quesos simulados”, o como dicen los productores artesanales: falsos quesos. Es curioso que las referencias sobre quesos de leche cruda, madurados, así como los de imitación hayan sido retiradas en La Ley General de Salud de 1999, de tal manera que estos productos, a pesar de tener una existencia real e importancia económica y social, han sido excluidos de la normatividad presente.

De hecho, aun entre industriales y técnicos del sector quesero, y todavía más, entre los consumidores, priva la confusión sobre la naturaleza y propiedades de los productos aparentemente semejantes denominados quesos no genuinos, no naturales, de imitación, rellenos, análogos, sucedáneos, alternativos, sustitutos, simulados, etcétera, y que son distintos de los auténticos, genuinos o “naturales”. En ese sentido, Villegas (2004) propone una clasificación para quesos y productos similares encontrados en México (cuadro 1).

En México, los quesos genuinos, a base de leche cruda, reinaron durante más de 350 años, hasta que se introdujo nueva tecnología que incluía descremar, pasteurizar, refrigerar y agregar cultivos lácticos seleccionados, para dar paso a los quesos de leche pasteurizada.

En el país, el primer lugar en la demanda y/o consumo de “quesos” corresponde a los productos de imitación, por ejemplo: imitación panela, imitación oaxaca, imitación chihuahua, etcétera. Asimismo, aunque no existen estudios sistematizados que lo soporten, México es, posiblemente, el principal productor de quesos de imitación a nivel mundial. Algunas razones que han favorecido la difusión y arraigo de estos productos en el mercado nacional



Cuadro 1. Quesos y productos similares en México

Categoría	Subcategoría
Quesos Genuinos	<ul style="list-style-type: none"> • De leche pasteurizada • De leche cruda
Quesos de Imitación	<ul style="list-style-type: none"> • Quesos rellenos (con grasa vegetal) • Quesos extendidos, con grasa vegetal • Quesos recombinados, con grasa butírica y vegetal • Quesos análogos
Quesos Procesados	<ul style="list-style-type: none"> • Tajables • Untables

Fuente: Villegas (2004).

son: su precio más bajo con relación a los genuinos (factor clave por la enorme cantidad de población con bajos ingresos); el déficit de leche nacional de buena calidad; la creciente oferta externa de “polvos lácteos proteicos” (v.g. leche en polvo y caseinatos); y nuevos hábitos de consumo que privilegian los productos con grasa vegetal, bajos en colesterol; y la falta de una normatividad clara y operativa que regule estos productos.

Marco de referencia de la quesería artesanal mexicana

La producción de leche de bovino en México se realiza prácticamente en todo el territorio nacional, en 789 000 unidades ganaderas que practican cuatro sistemas de producción: tecnificado, semi-tecnificado, familiar y de doble propósito. Los tres últimos corresponden a pequeños y medianos productores. En el año 2000, los lecheros de pequeña escala aportaron prácticamente la mitad del volumen nacional producido (49%), sin embargo, su importancia relativa está disminuyendo ya que en 1980 contribuían con tres cuartas partes del mismo (76%). Los datos reflejan dos realidades: la gran significación que ha tenido y tiene la pequeña ganadería en la oferta lechera nacional y el abandono de la actividad por pequeños productores que no han logrado sobrevivir a los diferentes escenarios de crisis que ha padecido el subsector (Cervantes et al., 2007).

Este segmento de productores, sin embargo, cuenta con una ventaja: su estrecha participación en las cadenas agroalimentarias de producción de quesos artesanales, ya que funcionan como proveedores de la materia prima requerida (leche) o ellos mismos realizan las dos actividades como lecheros-queseros. Pero la cadena resultante es débil también, ya que se vinculan con “micro” o “pequeñas” empresas elaboradoras de queso, por lo que se requiere valorizar estas cadenas de alguna forma.



La agroindustria quesera en México se caracteriza por ser el subsector de la agroindustria láctea con el mayor número de empresas. Oficialmente existen alrededor de 1 500 queserías, que emplean cerca de 20 mil personas (Castro et al., 2001; INEGI, 2008), dominando el empleo permanente (Del Valle, 2007).

La producción de queso en México entre 1997 y 2008 pasó de 116 000 t en 1997, a 150 000 t en 2008 (SIAP, 2008). El queso panela y el doble crema duplicaron su producción. Se evidencia así el dominio de los quesos frescos en México, lo que se refuerza con el monto de las importaciones de queso fresco las cuales pasaron de 975 t en 1997 a 15 677 t en 2008.

Castro et al. (2001) reportaron que en 1997 se produjeron oficialmente 130 000 t de queso en el país, pero que se generó la misma cantidad, o incluso más, en el sector informal. En México, la industria quesera artesanal se puede clasificar convencionalmente en tres estratos (según el volumen de leche que procese diariamente): pequeña, transforma volúmenes menores a 2 000 L/día; mediana, procesa entre 2 000 y 20 000 L/día; gran industria, que maneja volúmenes superiores a 20 000 L/día (Villegas, 2004).

La mayor parte de esa producción no se registra. Tan sólo en el estado de Chiapas existen alrededor de 600 queserías, pero sólo 109 están censadas por el INEGI. Hay, además, otro tipo de unidades-productoras que no registran los censos económicos y son ignoradas en muchos estudios. Se trata de la producción quesera que es realizada directamente por los ganaderos. Sólo en la sierra de Jalmich existen alrededor de 200 queseros de ese tipo. Se reporta también la existencia de una producción similar de queso en una región de Zacatecas. En Ocosingo, Chiapas, muchos de los queseros producen la totalidad o parte de la leche que requieren. De la misma manera se han localizado ganaderos-queseros en cuencas de producción de lechería familiar o semi-tecnificada, esto desde las colonias menonitas en Chihuahua a Villaflores, Chiapas, pasando por Lagos de Moreno, Jalisco; Aculco, Estado de México; Tlaxco y Tetlatlahuca; Tlaxcala (Poméon y Cervantes, 2010).

Se puede inferir lo difícil que resulta cuantificar con precisión el impacto económico de la producción artesanal de queso en México, sin embargo, es posible afirmar que es relevante, también socialmente por el número de actores involucrados en la cadena agroalimentaria, igualmente por ofrecer la mayor variedad de quesos en el país.

La elaboración de queso constituye una salida económica sustantiva para pequeños y medianos productores de leche ante la baja rentabilidad de su actividad, originada por el incremento en los precios de los insumos para la producción y el bajo margen de apropiación del excedente en la cadena agroindustrial. La quesería artesanal, reviste pues, gran relevancia, no solamente porque elabora un producto de reconocidas bondades nutricionales y gustativas, sino por su capacidad para generar y mantener el empleo rural para un gran número de agentes de la cadena agroindustrial leche; esto es: ganaderos, queseros y comerciantes. Considerando sólo a los estados de



Chiapas, Jalisco, Veracruz y Guerrero, se estima en varios miles a los pequeños queseros artesanales.

Las grandes empresas de la agroindustria láctea también elaboran quesos, pero la gran mayoría son de imitación, destinados a consumidores con bajos ingresos. Existen, incluso, empresas que sólo elaboran quesos de imitación, por ejemplo: Chilchota Alimentos, S.A., Grupo Chen, Cuadritos, Schreiber, La Esmeralda, Kerry Ingredientes de México S.A., y Qualtia Alimentos (Pomeón y Cervantes, 2010).

Por el contrario, en la quesería artesanal, la mayoría de las veces el producto se elabora con leche auténtica cruda (sin pasteurizar) y con procesos tradicionales. Generalmente, estos quesos son de circulación local o regional, tienen como nichos de mercado a consumidores de esos mismos espacios geográficos y, recientemente, a una creciente población de clientes que busca productos de calidad con evocación de lo tradicional y genuino, pero respetando las tradiciones locales y el medio ambiente.

Debido a las insuficiencias normativas que se arrastran desde el inicio del proceso regulatorio en México, que data de 1914, y que ha atravesado por varias fases, destacando la publicación de la Ley General de Salud y su Reglamento Sanitario en 1989, en el país prevalece todavía la confusión de lo que son los quesos genuinos, auténticos, con respecto a sus imitaciones (Poméon y Cervantes, 2010). Ese aspecto se ha ignorado sistemáticamente y sólo se ha reforzado la parte regulatoria de la inocuidad en los productos lácteos, entre ellos los quesos, hasta llegar, en 2010, a la oficialización de la NOM-243-SSA1-2010 que prohíbe su elaboración con leche cruda, lo que afecta directamente a la quesería artesanal mexicana.

La confusión que priva en el medio oficial regulatorio, entre los consumidores y entre los mismos productores de queso, ha favorecido, vía fraude, o publicidad engañosa, a los quesos de imitación, en detrimento de los productos genuinos, originales, que por siglos han sido elaborados por un vasto número de queseros artesanales dispersos en todo el territorio nacional. Ante esta panorámica, es impostergable arrojar luz acerca de dos conceptos clave que pueden contribuir a establecer el orden y a mejorar la normatividad en materia quesera en el país: la genuinidad y la tipicidad de los quesos.

La genuinidad

La palabra "genuino" viene del latín *genuinus* que deriva de *genus* o sea linaje. De *genus* también viene la palabra gene. Por otra parte, la voz *genu* deriva de la lengua indoeuropea que significa rodilla, por eso cuando alguien se arrodilla se dice que realiza una genuflexión (Reid et al., 2006).

Se menciona que cuando los antiguos soldados romanos regresaban de la guerra y se encontraban con la sorpresa de que su mujer había parido mientras estaban fuera, después de analizar los rasgos físicos del bebé y de realizar los consabidos cálculos matemáticos, si era el caso, reconocían la



paternidad del niño sentándolo en su rodilla (*genu*), considerándolo ante la sociedad como "genuino" (Reid et al., 2006).

De aquí se desprende una primera acepción de lo genuino: "aquéllo que es derivado de..., y por lo tanto pertenece a"; trasladándolo al caso de los quesos mexicanos genuinos significa aquellos que derivan de México y, por lo tanto, pertenecen a este país. En otras palabras, son el resultado de su propia historia, cultura y saber-hacer.

Pero el significado va mucho más allá, pues según la Real Academia de la Lengua, genuino significa: puro, propio, legítimo, natural, adecuado, auténtico. De ahí la existencia de expresiones como la siguiente, "La llegada de los días navideños podrá recibir su significado más genuino el día de Nochebuena...".

De aquí deriva la siguiente reflexión, si genuino está asociado con nuestros genes, con nuestra herencia, con la esencia más profunda de lo que somos, si nos representa y simboliza, entonces también es algo que quisiéramos preservar, y en el caso de los quesos mexicanos se puede lograr a través de Indicaciones Geográficas (IG).

Desde el punto de vista de los alimentos, y retomando la definición que de ello establece el Codex Alimentarius, se entiende por alimento genuino aquel que respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contiene sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rótulos legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

Otras definiciones asociadas que ayudan a delimitar lo qué es un alimento genuino son las siguientes (Secretaría de Salud, 1989):

Alimento alterado: el que por causas naturales de origen físico, químico o biológico, derivadas de tratamientos tecnológicos, aislados o combinados, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca o en su valor nutritivo. Por ejemplo, las frutas o verduras cuando por el transcurso del tiempo se sobremaduran, siendo aún aptas para el consumo.

Alimento adulterado: aquel al que se le extrajeron en forma parcial o total sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes y extraños o que ha sido adicionado con aditivos no autorizados o sometido a tratamiento de cualquier naturaleza para disminuir u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración. Los vinos con alcohol etílico agregado o las leches "aguadas", con menor contenido de grasa o el descremado, son buenos ejemplos.

Alimento falsificado: el que posee la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o sin proceder de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Alimento contaminado: aquel que contiene agentes vivos (v.g. microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales



u orgánicas, extrañas a su composición normal, sean o no tóxicas. También aquellos que contienen componentes naturales tóxicos en concentración mayor a la permitida por las exigencias reglamentarias.

Es necesario hacer una aclaración: un alimento puede ser inocuo, es decir, seguro por no representar peligro alguno para la salud, pero puede estar adulterado, ya sea porque se le agregaron o quitaron componentes que debería contener o que declara que contiene y, por lo tanto, no ser genuino. Al mismo tiempo, un alimento genuino puede no ser inocuo, por haberse contaminado en algún momento de la producción-comercialización.

Aunque lo ideal es que genuinidad e inocuidad vayan de la mano, esto no siempre es posible en todos los productos, por lo tanto no hay que cometer el error de asociarlos de facto. Para lograr uno y otro cometido se requieren procesos distintos, aunque en algunos alimentos se han logrado conjuntar satisfactoriamente, ofreciendo al consumidor un producto de muy alta calidad; en el caso de los quesos el mejor ejemplo es el Queso Cotija Región de Origen.

Al final, la tradición y la cultura popular se fusionan en una genuinidad lúdica y participativa, así, la cocina de los pueblos encierra una enciclopedia de gestos, de relaciones entre el hombre y la naturaleza. Cultivar el campo significa custodiar la genuinidad de los frutos, la fuerza de los sabores, una tierra orgullosa que se expresa por lo que “destilan” esos frutos. Sin embargo, la aplicación de la tecnología no siempre se encuentra en buenas manos. En ocasiones el interés sólo está en lograr mejores ganancias, sin importar la calidad y, por lo tanto, la salud de los consumidores. Lamentablemente existen diversas formas de “disfrazar” los alimentos para disminuir costos de materias primas o utilizando otras de menor calidad, llevando a que los alimentos no sean genuinos.

Al respecto, en este documento se entiende por quesos mexicanos genuinos, a aquellos que son propios, legítimos, naturales, auténticos y que representan parte de nuestra herencia, al ser resultado de nuestra historia, cultura y saber-hacer.

Los quesos mexicanos genuinos

Además de lo señalado, los quesos mexicanos genuinos son también los elaborados a partir de leche fluida, de vaca o de cabra, fundamentalmente cruda, con el empleo mínimo de aditivos: cuajo, sal y eventualmente cloruro de calcio. Poseen una fuerte raíz histórica nacional, ya que se elaboran desde tiempos coloniales o datan de algunas décadas, por lo menos.

Estos productos son fabricados dentro del territorio nacional por mexicanos, nativos o nacionalizados (tal es el caso de los menonitas y chipíleños) o extranjeros residentes. Muchos de estos quesos son regionales o meramente locales y son la expresión de las condiciones ecológicas y del conocimiento tradicional del territorio donde se elaboran. Algunos se han



difundido por gran parte del país (v.g. el panela), otros han llegado al extranjero, principalmente a los Estados Unidos de América, por medio de emigrantes, por ejemplo el cotija y el Oaxaca (Villegas et al., 2009).

En el país, existen más de 40 variedades de quesos genuinos, algunos gozan de una amplia difusión, con altos volúmenes producidos, por ejemplo el queso chihuahua, el tipo manchego mexicano, el panela, asadero y cotija. Otros solamente se conocen y consumen en ciertas regiones, por ejemplo, el queso crema de Chiapas, el queso guaje, el de hoja y el queso de poro, de Tabasco.

Los quesos mexicanos genuinos forman parte de la tradición y cultura del país, pero se están extinguiendo ante la presión competitiva que ejercen los productos de imitación y la falta de una revalorización por la sociedad, lo que contribuye a una pérdida gradual de nuestras tradiciones alimentarias y a la merma de nuestra propia identidad.

La tipicidad

De forma genérica, la tipicidad de un producto agroalimentario, por ejemplo un queso, es la particularidad que deriva de su liga (relación) con el territorio donde se elabora, pero considerando las tradiciones históricas y culturales particulares en las que se ha desarrollado (Marescotti, 2006).

La tipicidad de un alimento artesanal es toda característica objetiva o subjetiva que permite la discriminación de un producto en el seno de su familia de referencia. Es decir, si de quesos se trata, definir la tipicidad implica contrastar sus rasgos cualitativos (en varios aspectos) con relación a los de otros quesos, para resaltar sus especificidades (Office Fédéral de l' Agriculture, 2001).

La tipicidad toca tres dimensiones:

- a) Las características del producto final. En un queso mexicano genuino sería la calidad del producto en sí, es decir, el conjunto de rasgos de composición, sensoriales, sanitarios (v.g. microbiológicos), fisicoquímicos, y otros.
- b) Las prácticas ligadas a la producción de las materias primas, el manejo de éstas y la elaboración del producto. En relación al queso, se trataría de la producción de la leche en predio (i.e., rancho, granja o establo) y su calidad integral (i.e., composición, higiene, funcionalidad, etc.), de su acondicionamiento (v.g. enfriamiento), y luego el proceso de transformación paso por paso.
- c) La representación sociocultural del producto por parte de los productores y consumidores. Esto se refiere a la valorización del producto vía prestigio y reputación.

De acuerdo con Bertozzi (1995), algunos factores que caracterizan la tipicidad de los quesos con Denominación de Origen (DO) en Europa son: la raza de los animales lecheros (v.g. vacas, ovejas o cabras), la dieta (v.g. libre, pastoreo en pradera natural), las condiciones de crianza, los tratamientos a los



que se somete la leche (v.g. sólo acondicionamiento, termización o pasteurización), el proceso técnico de elaboración (i.e. cuajado, deshidratación del gel, etc.) y el grado y condiciones de maduración del producto. La evolución y ampliación del mercado para los productos con DO ha evidenciado la necesidad de determinar parámetros objetivos y verificables para certificar la tipicidad de cada producción y así poder distinguirla de las imitaciones.

La diferenciación cualitativa que supone la base de la tipicidad está en gran medida ligada al origen del producto, esto es al territorio, pero este concepto no sólo implica un espacio físico-geográfico, sino también la posesión de ciertas características culturales. Así, el territorio aporta tipicidad a un producto agroalimentario al ligar la producción y/o el consumo (v.g. de un queso) a costumbres o representaciones colectivas en torno al mismo.

La tipicidad también tiene una dimensión histórica y viene dada por el "anclaje" o "asentamiento en el tiempo" de las prácticas, métodos o conocimientos sobre el producto, esto es: anterioridad, continuidad y permanencia; es decir, por la tradición (Caldentey y Gómez, 1996).

Para considerar típico a un producto, éste debe hallarse ligado, especialmente, a un territorio y culturalmente a costumbres o hábitos, con un mínimo de permanencia en el tiempo (antigüedad) y poseer unas características cualitativas (impartidas por la materia prima, el proceso de hechura y el entorno físico y cultural) particulares que lo diferencian de otros productos homólogos. Este es el caso de varios quesos mexicanos genuinos, nítidamente territoriales, por ejemplo el Cotija Región de Origen, el de Poro de Tabasco y el Queso Crema de Chiapas.

En este sentido, es clara la posición de Barjolle et al. (1998) cuando afirman que la tipicidad de un producto artesanal es un legado (*heritage*) que tiene que ver con la tradición, con un origen geográfico e histórico anclado en un terruño (*terroir*). Por eso las características típicas del producto no son sólo de calidad sensorial; son también atributos distintivos como la forma, el peso, el modo de elaboración, la imagen, la reputación (ligada al valor simbólico) y la denominación del producto. El terruño (*terroir*), por cierto, debe ser concebido como un espacio geográfico profundo y polisémico ya que incluye un soporte edafo-climático, un conjunto de saberes y de prácticas y un legado de tradiciones y usos localizados.

Es conveniente, entonces, cuando se emplea el término territorio entenderlo como una fuente de la tipicidad, como terruño (*terroir*), es decir: como una construcción social que procede a la vez de un patrimonio ambiental y de un patrimonio cultural (Linck et al., 2006).

Un producto típico es aquel que presenta algunos atributos de calidad únicos que son expresión de la especificidad de un contexto territorial particular. Las características de calidad que tal producto adquiere son, por lo tanto, irreproducibles en otro lugar, ya que son el resultado de un contexto físico-ambiental, económico, social y cultural particular. Así, el queso Cotija



Región de Origen, de la Sierra de Jalmich, elaborado por rancheros tradicionales en un ambiente serrano, templado, fabricado con leche cruda desde hace cuatro siglos en unidades de producción con gran aislamiento, es muy diferente al queso de Poro de Tabasco. Éste es un producto de un entorno tropical, elaborado desde hace unos sesenta años, con leche de ganado en libre pastoreo en praderas planas, y fabricado por pequeños queseros asentados en áreas más urbanizadas. La tipicidad de ambos quesos es palmariamente distinta.

En los quesos típicos la liga territorio-producto es crucial, ya que otorga la especificidad diferenciadora a cada espécimen; por ejemplo, en el Queso Cotija RO, la parte física del territorio, vía suelo-relieve y clima, favorece la producción de forraje natural que las vacas consumen "en libertad" durante la época de lluvias (unos cuatro meses). El forraje imparte propiedades sensoriales y composicionales específicas a la leche cruda con la cual se elabora el producto, siguiendo un protocolo de hechura cuyo origen se remonta a varias décadas o incluso siglos, expresión del saber-hacer local. Rasgos clave en lo distintivo de este queso es su maduración, que por las Reglas de Uso aceptadas por los queseros, debe ser de al menos tres meses, fuera de cadena de frío, en recintos rústicos, al ambiente serrano. Todos esos elementos culminan en este producto emblemático, distinguido por su atractivo sensorial y simbólico para consumidores "que saben de queso".

Así, a los ojos de los consumidores, el origen territorial (como terruño) se convierte en un indicador de calidad del producto agroalimentario ya que determina su especificidad, su unicidad. En concreto, un queso genuino es el resultado de un proceso productivo que hace amplio uso de los recursos específicos locales (v.g. agua, suelo, forraje, conocimiento colectivo, aprecio, etc.) que determinan la peculiaridad de los atributos de calidad identitaria del producto y que lo hacen típico.

La dimensión histórica de la tipicidad permite destacar que es a través de un proceso evolutivo en el tiempo, como se forman, difunden, modifican, perfeccionan y adaptan, las técnicas y el saber de los actores locales al contexto socioeconómico, ambiental y cultural del lugar. Entonces, la historia del producto viene íntimamente ligada a la de la comunidad de personas que han contribuido a crearlo y adaptarlo en el tiempo, al modificarse el contexto, el conocimiento (saber hacer contextual y tácito) y la normativa regulatoria.

Por lo dicho, es contundente la afirmación de Marescotti (2006) cuando sostiene que un producto agroalimentario típico (v.g. un queso artesanal) es el resultado de un proceso histórico colectivo y localizado, de acumulación de conocimiento contextual que se funda en una combinación de recursos territoriales específicos, de naturaleza física y antrópica que dan lugar a una liga (vínculo) fuerte, única e irreproducible con el territorio de origen.



La necesidad de revalorizar los quesos mexicanos genuinos

La revalorización de los quesos tradicionales (típicos) se facilita destacando su procedencia, historia y atributos distintivos intrínsecos, esto es su tipicidad, la que los hace originales y distinguidos. La construcción de una figura de protección jurídico-económica como una Denominación de Origen (DO) o al menos una Marca Colectiva (MC) con referencia territorial, puede garantizar la autenticidad de estos productos genuinos entre los consumidores y posicionarlos en el mercado, lo que daría prestigio a la comunidad que los fabrica, y permitiría que esos quesos y la cadena agroindustrial que los produce, incluidos los pequeños ganaderos lecheros, continúen existiendo.

Al respecto, se sabe que en varios países, particularmente europeos (v.g. Francia, Italia, España y Portugal), los quesos artesanales, muchos de ellos elaborados obligatoriamente con leche cruda (v.g. el Comté, el Salers y el Roquefort, en Francia; el Parmesano, el Grana Padano y el Pecorino Romano, en Italia; el Manchego, en España, y el Serra da Estrela, en Portugal) tienen éxito en los mercados modernos, en los que coexisten con derivados lácteos diversos e innovadores. Es decir, lo tradicional frente a la innovación compitiendo por la preferencia de los consumidores. Esto se ha logrado por la construcción de figuras de protección como la DO y la Denominación de Origen Protegida (DOP).

La realidad de nuestros quesos es contrastante frente a la de los europeos, por ejemplo, Francia cuenta con 42 quesos con DO (28 de vaca, 11 de cabra, dos de oveja y uno de lactosuero); Italia posee 31 quesos con DO, España cuenta con 16 y Suiza con cinco (Villegas, 2008). Incluso en Francia tanta es la preocupación por preservar sus quesos tradicionales (i.e. típicos) que en abril de 2005 se decretó el "Día Nacional del Queso" para promover el consumo de estos productos y su supervivencia (Lichfield, 2005).

En México, no obstante nuestra riqueza quesera, no se tiene un solo caso de Denominación de Origen (a pesar de que el gobierno mexicano fue signatario del Arreglo de Lisboa en 1956, que protege internacionalmente estos productos), sólo cuenta con tres Marcas Colectivas con Referencia Geográfica para el Queso Cotija Región de Origen, para el Queso Bola de Ocosingo, Chiapas y para el Queso de Poro de Balancán, Tabasco.

Muchos de los quesos artesanales nacionales tienen potencialidad para ser protegidos, empero requieren ser estudiados desde un enfoque holístico e interdisciplinario. En general, la situación de los quesos mexicanos es alarmante porque de más o menos 40 variedades genuinas identificadas, la mayor parte no es bien conocida y, por ende, no valorizada por la mayoría de la población, lo que contribuye a su posible extinción.

Un aspecto clave para lograr una DO, o al menos una MC con referencia geográfica, es precisamente probar y documentar su tipicidad; es decir, explorar ésta. Dentro de la caracterización del producto, se debe poner un énfasis



especial en los atributos sensoriales del queso (v.g. su aspecto, textura, sabor, aroma, color, etc.), considerando los descriptores adecuados; se trata de identificar los rasgos distintivos del producto que le confieren su fuerte identidad (Regnault, 2004). Con esto se cubriría una parte del “núcleo duro de la tipicidad” del producto.

Para hacer viable a largo plazo la existencia de los quesos mexicanos genuinos se requiere valorizarlos y luego rescatarlos, preservándolos. La revalorización debe partir de la comunidad que les da origen, pero también del mercado en donde se comercializan, sea este meramente local, regional o nacional. En este proceso la comunidad de académicos puede contribuir a través de la vinculación (Villegas et al., 2009). Revalorar los quesos típicos de nuestra tierra es valorar también el conocimiento acumulado comunitariamente y las riquezas portadoras de las tradiciones y nuestra cultura.

Los quesos mexicanos genuinos como elementos promotores del desarrollo local

Los quesos típicos o tradicionales, desde el punto de vista socioeconómico pueden constituir una buena estrategia para generar empleo en las zonas marginadas, aumentando los niveles de ingresos de los agricultores y criadores de ganado.

Vale la pena resaltar que la obtención de una Marca Colectiva con referencia territorial, o una Denominación de Origen en un queso artesanal mexicano reporta las siguientes ventajas: el producto se diferencia claramente, gana posicionamiento en el mercado, logra reconocimiento y prestigio, aumenta la percepción de su calidad, promueve la colaboración y lealtad entre sus elaboradores, y permite que los pequeños productores lecheros sigan existiendo, esto es de interés estratégico ya que actualmente los lecheros de traspatio y del sistema de doble propósito están abandonando progresivamente su actividad. Además, socialmente contribuye a la producción agropecuaria sustentable, y a la autosuficiencia alimentaria del país.

Conclusiones

En el caso de los alimentos, la genuinidad y la tipicidad son conceptos que se imbrican, entremezclan, para dar por resultado un producto representativo de una comunidad o una región, condensando en él historia, tradiciones, medioambiente y reputación referida a la calidad organoléptica. En México, donde priva la confusión en el mercado del “queso”, situación que ha sido aprovechada por algunos agentes desleales del sector lácteo (v.g. industriales y comerciantes) para beneficiarse de ello, los conceptos de genuinidad y tipicidad constituyen elementos clave para el ordenamiento y regulación del mercado, favoreciendo una dinámica socioeconómica más equitativa.

El concepto de genuinidad, entendida básicamente como calidad de procedencia (origen ligado a un terruño) y de autenticidad, y el de tipicidad



que alude a los rasgos específicos diferenciadores del propio producto, su elaboración y representación como bien cultural, deberían ser retomados por la legislación para diferenciar explícitamente los quesos verdaderos de los falsos. Estos conceptos constituyen la base para eliminar dos prácticas deleznable en la quesería mexicana: la adulteración y la falsificación. Ello es a pesar de que existen normas que regulan el etiquetado y una legislación alimentaria; ésta es poco clara, poco contundente o francamente omisa sobre los sucedáneos de queso, lo que ha conducido en las últimas décadas al arraigamiento de prácticas productivas simulatorias e inequitativas como las mencionadas, que lastiman a la industria quesera mexicana.

La genuinidad y tipicidad, además, constituyen rasgos cualitativos esenciales que caracterizan a los quesos mexicanos tradicionales, y pueden ser utilizados como estrategia comercial, de tal forma que contribuyan a revalorizar estos productos entre los consumidores potenciales quienes, por desconocimiento o prejuicio alimentario, orientan sus preferencias hacia los quesos de imitación; eso puede alentar y motivar a los queseros artesanales para que continúen con su actividad, la cual actualmente perciben sin mucho futuro.



Bibliografía

- Barjolle, D.; Boisseaux, S. y M. Dufour (1998) *Le Lien au Terroir (Bilan des Travaux de Recherche)*. Lausanne, Suiza, Institut d' Economie Rural.
- Bertozzi, L. (1995) "Designation of Origin: Quality and Especifications" en *Food Quality Preference*. Número 6, pp. 143-147.
- Caldentey, P. y C. A. Gómez (1996) "Productos típicos, territorio y competitividad" en *Agricultura y Sociedad*. Número 80-81, pp. 57-82.
- Castro L. et al. (2001) "Tendencias y oportunidades de desarrollo de la red leche en México" en *FIRA Boletín Informativo*. México, D.F., volumen XXXIII, núm. 317, 9a. época, año xxx, septiembre,
- Cervantes, E.; Cesín A. y S. L. Pérez (2007) "El abandono de la ganadería lechera y reconversión productiva en Chipilo, Puebla" en *Técnica Pecuaria*. 45(2): 195-208.
- Del Valle, M. (2007) "Sistema de innovación y transformaciones socioeconómicas de la agroindustria de los quesos en México" en *VII Congreso ALASRU, 2007*.
- Fox, P. F. et al. (2008) *Cheese: Chemistry, Phisycs and Microbiology*. Estados Unidos de América, 3rd. Edition, ELSEVIER.
- Gerrini, P. y A. Prost (2003) "Conjuguer l' Elaboration, Techniques, et Enjeux Socio-economiques. Construction de L' AO Broccio Corse" en *Seminaire INRA- INAO. Sistemas d' Elevage et Tipicité des Produits Laitieres*. 15-16 de enero.
- INEGI (2008) *El sector alimentario en México*. Aguascalientes, México.
- Kindsdetd, P. (2005) "American Farmstead Cheese: The Complete Guide to Making and Selling Artisan Cheese" en *Chelsea Green Publishing*. Vermont, Estados Unidos de América.
- Lichfield, J. (2005) "Francia da la batalla por los quesos auténticos contra los industrializados" en *La Jornada*. Jueves 28 de abril, Gastronomía.
- Linck, T.; Barragán, L. E. y F. Casabianca (2006) "De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios" en *Agroalimentaria*. Volumen 12, número 22, pp. 99-109.
- Marescotti, A. (2006) "Le Dimensione della Tipicità dei Prodotti Agroalimentari" en *Guida per la Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tipici (concetti, metodi e strumenti)*. Manuale. Florencia, Italia. ARSIA.
- Muchnik, J. (2004) *Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social. Territorios y sistemas agroalimentarios locales*. Bogotá, Colombia, Universidad Nacional de Colombia.
- Office Fédéral de l' Agriculture (2001) *Guide pour le Depot d'une Appelation d'Origine Protégée (AOP) ou d'une Indication Géographique Protégée (IGP)*. Berna, Suiza.
- Poméon, T. y F. Cervantes (2010) "El sector lechero y quesero en México de 1990 a 2009: entre lo global y local" en *Reporte de Investigación*. (89): 1-47.
- Reid, L.; O'Donnell, C. y G., Downey (2006) "Recent Technological Advances for the Determination of Food Authenticity" en *Trends in food Science & Technology*. Volumen 17, pp. 344-353.
- Regnault, C. (2004) "Caractéristiques Sensorielles des Fromages: Quelles Influences des Conditions de Production du Lait? " en *INRA-GIS*. Francia. Alpes du Nord.
- Secretaría de Salud (1989) *Ley General de Salud*. México, 5ª edición, Editorial Porrúa S. A.
- (1999) *Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios*. Diario Oficial de la Federación, 9 de agosto.
- SIAP (2008) *Boletín de leche*. México, octubre-diciembre, SIAP-SAGARPA. [En línea] Consultado el 15 de febrero del 2009. http://www.campomexicano.gob.mx/portal_siap/PublicaDinamica/Estadistica/E_Derivada/ar_regbollech.html



- Villegas, A. (2004) *Tecnología quesera*. México, Editorial Trillas, S. A.
- (2008) "La Denominación de Origen (DO) y la Marca Colectiva (MC)" en *Quesos artesanales mexicanos: una estrategia para contribuir al desarrollo regional*. México, diciembre 2007/enero 2008, CARNILAC Industrial.
- Villegas, A.; Santos M. A. y A. Hernández (2009) "Los quesos mexicanos genuinos: contribución a su rescate a través de la vinculación Universidad-Productores" en *Claridades Agropecuarias*. Número 191, pp. 29-35.