

Las denominaciones de origen en México. El queso Cotija: entre confiscación y valorización patrimoniales

Esteban Barragán

El Colegio de Michoacán

Thierry Linck

Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)

Recepción: 6/noviembre/2014 Aceptación: 22/mayo/2015

Resumen ¿Cómo definir el queso Cotija? Los tecnólogos dicen que es un queso prensado, comentan su tamaño, su forma, su textura, su color... Los conocedores lo identifican como un queso pastoril, propio de una ganadería extensiva orientada hacia la producción de carne, cuyo sabor da testimonio de una relación simbiótica que enlaza al hombre con la naturaleza. Ambas definiciones son correctas, pero corresponden a dos concepciones opuestas de la relación que el hombre establece con la naturaleza, con su propia memoria y con la economía y la sociedad globales. Ambas definiciones pueden, en teoría, constituir el soporte de una denominación de origen (DO). Pero remiten, sin embargo, a dos proyectos radicalmente opuestos: de desarrollo territorial y de preservación de los patrimonios locales en un caso, de fomento de cadenas industriales y de apertura comercial en el otro. Lo cierto es que, en ambos casos, la DO plantea una exigencia y un desafío: definir las modalidades de apropiación de los saberes técnicos y relacionales que estructuran la sociedad local y determinan su futuro.

PALABRAS CLAVE: sociedad ranchera, pastoralismo, cambio técnico, conocimiento local, recursos colectivos.

Abstract How could we define the Cotija cheese? Technologists recognize it as a firm cheese. The connoisseurs identify it as a pastoral cheese with an unique flavour which carries testimony of a close relation between a natural environment, a beef herd, corn and people. Both definitions are correct, but correspond to two opposing conceptions of the relationship that man establishes with nature, with its own memory and the global economy and society. Both definitions can, theoretically, support a geographical

indication device. But, they refer to radically different projects. In a case, territorial development and local heritage preservation; industrial supply chain building and trade liberalization in the other one. The truth is that, in both cases, GI proposes a requirement and a challenge: to define the modalities of appropriation of the technical and relational knowledge that structure local society and determine its future.

KEYWORDS: ranch society, pastoralism, technical change, local knowledge, collective resources.

El cambio técnico no es neutro

Las indicaciones geográficas —denominaciones de origen en México— tienen como finalidad la protección de los productos que tienen, según lo establecido a raíz de los acuerdos TRIPS de 1994,¹ “por lo menos una característica que los enlaza en forma exclusiva con su origen”. La indicación geográfica remite exclusivamente a la denominación del producto: establece una exclusividad de uso que se extiende a la reputación asociada al nombre. No ha sido diseñada para asegurar la preservación y valorización de los patrimonios territoriales. En su expresión estricta, no conforma más que puestas en escena, a menudo engañosas, del origen y las representaciones que inspira. Cabe recordar que los TRIPS definen una normatividad que sólo se aplica en el ámbito del comercio internacional: les toca a los Estados nacionales definir un marco institucional propio, acorde a sus objetivos de desarrollo territorial o sectorial y de preservación y valorización de sus patrimonios.

En cualquier caso, la denominación de origen es una construcción social que se encuentra en el centro de fuertes tensiones. La exclusividad asienta un monopolio que puede convertir la reputación en una jugosa fuente de rentas.² El marco minimalista establecido por los TRIPS propicia procesos de acaparamiento y mercantilización de recursos locales. Puede ocurrir, entonces, con la denominación lo que sucedió en Europa en los siglos XVI y XVIII con los movimientos de cercamiento de la tierra: el acaparamiento y la deconstrucción de lo vivo (la biodiversidad) y de lo cognitivo (los conocimientos técnicos y relacionales movilizados en la domestica-

¹ Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights, establecido bajo los auspicios de la Organización Mundial del Comercio (OMC) al concluir la Ronda de Uruguay.

² La reputación es un recurso intangible: su costo de reproducción es, por lo tanto, virtualmente nulo. Puede generar una renta de monopolio cuando un dispositivo de apropiación permite tener la oferta bajo control (Linck, 2007, 2012).

ción de la naturaleza y la implementación de las interacciones sociales). La denominación de origen puede ser también una poderosa palanca de desarrollo cuando se enmarca en un proceso de reforzamiento de los patrimonios biológicos y cognitivos locales. Puede, entonces, movilizarse como dispositivo de valorización de las competencias locales, de preservación de la biodiversidad, de impulso a las inversiones, de acceso a mercados lejanos y de generación de empleos (Linck, 2007).

La elección del cambio técnico se encuentra en el centro de estas tensiones. Cuando se trata de recursos patrimoniales, el “progreso” técnico no puede considerarse neutro, como si se tratara de un factor ajeno, simple efecto de un movimiento en su esencia a la vez lineal y necesario. No es así porque los conocimientos técnicos que integran la memoria colectiva de una población condicionan su relación con la naturaleza. Interactúan con los conocimientos relacionales que rigen las modalidades de acceso al espacio y a los recursos. Por lo tanto, ¿cómo implementar cambios técnicos sin alterar al mismo tiempo la relación con la naturaleza y la naturaleza del vínculo social? ¿Podríamos contar tan sólo con las virtudes reguladoras del mercado? Desde luego que no: las interacciones entre cambio técnico y cambio social no pueden proceder tan sólo del intercambio y de la competencia.

En el caso que nos interesa, el derecho de la propiedad intelectual deroga el principio de libre competencia: procede del orden jurídico, y expresa una relación de fuerza. Asociado a una exclusividad de uso, el cambio técnico se convierte en un poderoso dispositivo de apropiación. De acuerdo con el tipo de cambio técnico, la denominación de origen puede constituir una palanca de desarrollo y de protección de los patrimonios locales o, por el contrario, un simple recurso activado para el saqueo de los patrimonios territoriales y el acaparamiento de una renta.

Les sociedades rancheras en los márgenes del agro mexicano

La trayectoria de calificación del queso Cotija evidencia un desfase entre las orientaciones de las políticas públicas y las prácticas y expectativas locales. El gobierno mexicano ha optado por la aplicación de una versión literal, restrictiva de los TRIPS: la protección remite exclusivamente a la denominación, sin tomar en cuenta la preservación de los patrimonios locales. Se trata ante todo de valorar la reputación usándola como palanca para el fomento de la industria y de las exportaciones: aplicar procedimientos de corte industrial para producir con bajos costos un producto corriente y venderlo con el mismo nombre a un precio mayor.

El negocio es redondo. Pero pasa por alto el hecho de que el queso Cotija es un producto emblemático. Lo evidencian sus cualidades propias:³ es un queso de guar-

³ Remitimos a continuación al queso Cotija producido en la Sierra de Jalmich.

dia elaborado con leche cruda. Se diferencia así de la mayoría de los quesos mexicanos fabricados con leche pasteurizada y estandarizada, a menudo reconstituida y en muchos casos descremada. El Cotija tiene un reconocimiento asentado en su rusticidad, su sabor marcado, su anclaje territorial y en las prácticas locales de manejo de los animales y de tratamiento de la leche. Desde esta perspectiva, al queso Cotija se le puede considerar propio de las sociedades rancheras. Tiene origen en sus santuarios de Occidente. Puede considerarse emblemático de una cara de la identidad nacional (la raíz ladina y católica, que se opone a la indígena) (Katz, 1991; Linck, 2005).

El queso Cotija no encaja en los modelos técnicos que el Estado y las empresas multinacionales difunden en México (Linck, 1988). No se le puede aplicar el modelo “todo Holstein-todo alfalfa” de las cuencas lecheras (Linck, 1997). El queso Cotija se elabora con una leche sustraída de la ración destinada a los becerros durante la estación de lluvias. Es, en este sentido, un producto derivado de una ganadería extensiva —en realidad “pastoril”— orientada hacia la producción de novillos. A los productores, la obtención de una denominación de origen les permite preservar y valorar los conocimientos técnicos y relacionales en los cuales se asientan sus condiciones de vida y que marcan su propia identidad; se trata, en forma resumida, de defender un patrimonio propio (Barthelemy, Niedda & Vivien, 2004; Linck, 2005). En lo económico, la denominación se percibe como un dispositivo de protección del sistema pastoril,⁴ amenazado por la difusión de razas finas, la reorganización de la cadena “carnes rojas” (Jiménez, 2007) y el emporio de la industria lechera.

El queso Cotija es a la vez el producto y el pilar de un sistema pastoril que asocia la ganadería con el cultivo itinerante de maíz, y, por este medio, desempeña un papel en la construcción de los paisajes y los territorios. La polémica que despertó el rechazo de la solicitud de denominación rebasa por mucho la suerte de sólo el queso. La decisión procede de una elección de corte político que compromete la preservación del potencial productivo, el empleo y una presencia social en numerosas regiones que políticas pasadas han marginado y empobrecido (Linck, 2005). Esta circunstancia le confiere al queso Cotija un valor emblemático en la escala de América Latina. En parte porque tiene eco en numerosas regiones que el aislamiento, la topografía y la ausencia de agua para riego han puesto fuera del alcance del modelo técnico occidental. En parte, también, porque los avatares de los procesos de atribución de las denominaciones de origen evidencian la violencia de los conflictos por la apropiación y puesta en espectáculo de los patrimonios locales (Linck, 2007, 2012).

⁴ En el sistema pastoril, los animales se desplazan para conseguir sus alimentos. Es un sistema extensivo en tierra pero intensivo en trabajo calificado. Requiere conocimientos específicos en términos de manejo de los hatos, de valoración y ordenamiento del espacio forrajero; se inscribe en tramas temporales más amplias, fíncadas más en el manejo del hato que en un trato individualizado de los animales, y se asienta en una lógica de gestión e internalización de los riesgos.

Trataremos a continuación de mostrar lo que es el queso Cotija mediante una exploración de lo que enlaza el producto con su origen. Empezaremos con una descripción de los paisajes rancheros, seguida de un análisis más fino en Potrero de Herrera, localidad situada en el corazón mismo de las sierras de Jalmich (Barragán, Chávez & Linck, 2010). Veremos que la ausencia de control sobre las cadenas de valorización del producto pone en peligro la existencia misma del queso Cotija (Linck, 2009). La última sección de este estudio se dedica al proceso organizativo: su trayectoria, sus expectativas —en parte frustradas— construidas en torno a un proyecto y una postura que llama a debate: la convicción de que el queso Cotija es parte íntegra de un orden social y económico específico.

El agro mexicano suele analizarse por medio del prisma de la revolución y de la reforma agraria mexicanas (Barragán, 1997). La ruralidad mexicana tiene sus próceres, a los cuales la ciencia social ha asignado un lugar bastante bien definido: el indio, el hacendado, el peón, el ejidatario, el campesino, el empresario agrícola, el coyote... El rancho aparece, pero sólo en un claroscuro ambiguo. ¿Cómo clasificarlo? ¿Será un campesino? Pero, entonces, ¿a qué comunidad pertenece? ¿Es un empresario agrícola? Pero, entonces, ¿qué interpretación darle al peso de los valores y representaciones en los cuales se asienta la identidad ranchera? No le corresponde una figura homogénea, simple y constante: puede ser ganadero y propietario, pero también mediero o peón. La respuesta más acertada fue dada a principios de la década de los noventa (Barragán, 1990). El rancho no es sólo un personaje singular de la escenografía agraria mexicana. Es sencillamente el miembro de un componente menospreciado y conocido del agro mexicano: la sociedad ranchera. Las sociedades rancheras no han despertado el entusiasmo de los académicos mexicanos: se salen del esquema y comparten una característica que desanima tanto a los investigadores como a los funcionarios: los rancheros suelen vivir en áreas apartadas de las vías de comunicación. Por lo tanto, los datos que se presentan a continuación se han obtenido mediante la observación directa o, en muchos casos, de los estudios realizados por Esteban Barragán.

Los paisajes y los sistemas técnicos rancheros

La observación de los paisajes⁵ (Agustín, Santoyo & García, 1996; Linck, 2001) ayuda a identificar los fundamentos de las sociedades rancheras y el papel que han desempeñado en los procesos de conquista y colonización del país (Brading, 1988; Chevalier, 1976; González y González, 1968, 1971; Lloyd, 1988; Barragán & Linck,

⁵ Remitimos aquí a las sierras de Jalmich, esta parte de la Sierra Madre Occidental y la Sierra Madre del Sur situada en el poniente y el sur del estado de Michoacán.

1993; Linck & Barragán, 2008). Las regiones que mejor han conservado sus características rancheras (aislamiento, baja densidad de población, fuerte dispersión del hábitat) comparten similitudes que sugieren la existencia de una organización del trabajo propia. Son paisajes de sierra que contrastan con las planicies que estas áreas dominan en ocasiones. El relieve es tan accidentado que no deja opción para la implementación de cultivos permanentes. Se observan con dificultad algunas huellas de un verde más intenso, que ocupan puntualmente el fondo de valles angostos o se encuentran en la cercanía de alguna fuente de agua, lo que hace sospechar que hay presencia de viviendas: por lo general, casuchas de adobe con techo de lámina de acero o de cartón alquitranado ubicadas en el centro de un corral cercado con piedras o alambre de púas (Linck, 2001).

Cochet (1991) considera que en las sierras de Coalcomán (en el suroeste de Michoacán) menos del 1 % de las tierras son cultivadas con arado. Son menos aún en la Sierra del Tigre (sierras de Jalmich, en la parte occidental del estado) que estudió Barragán (1990; Barragán & Linck, 1993). La ausencia de pueblos y de vías de comunicación acentúa la impresión de aislamiento y soledad. El hombre, sin embargo, ha dejado notables huellas en el paisaje. Llama la atención del observador la presencia de huellas más claras, de unas pocas hectáreas, de forma regular, diseminadas sin lógica aparente en las vertientes de los cerros hasta donde alcanza la vista. Se trata de desmontes, parcelas de cultivo recién desmontadas, cultivadas o en descanso, usadas como espacio forrajero. Una observación más detenida permite identificar un elevado número de manchas de formas y tamaños similares, pero de color menos franco. Se trata de desmontes más antiguos, aparentemente abandonados a su suerte y en los cuales la vegetación espontánea ha logrado diferentes niveles de recuperación (Linck, 2001; Linck & Barragán, 2008).

Consideradas en su conjunto, estas manchas forman un mosaico que en ocasiones llega a cubrir la totalidad del paisaje: los vestigios del bosque (primario o más probablemente reconstituido) sólo se dejan ver a lo largo de las crestas, en el fondo de inaccesibles valles o en “enclaves” donde predominan esencias forrajeras (Cochet, 1991). A lo lejos, los jagüeyes (depósitos de agua para el ganado) dejan marcas más notables. A medida que se acerca, el observador no tarda en notar la presencia de cercas de piedras o, más comúnmente, de alambre de púas que cierran el paso a los animales entre los ranchos (el término remite en este caso a la unidad productiva) o entre potreros (unidad forrajera en los cuales se encuentran varios desmontes).

Ranchos y potreros, en un grado mayor que los desmontes, definen las unidades funcionales más efectivas. No son tan visibles: sólo la disposición de las cercas permite deducir sus formas y tamaños (desde unas pocas decenas de hectáreas para los potreros hasta varios centenares de ellas para los ranchos) y la vocación fundamental del sistema productivo: la ganadería. La disposición de las cercas responde mucho más a las exigencias de manejo del ganado y el espacio forrajero que

de protección de los cultivos. En síntesis, todas aquellas marcas⁶ que deja ver el paisaje dan testimonio de un trabajo de ordenamiento del espacio, de existencia de vínculos de solidaridad, de relaciones de apropiación y, por ende, de la existencia de un orden social.

El espacio pastoril

Por lo pronto, esta lectura somera de los paisajes rancheros permite identificar los dos elementos clave del sistema productivo: ganadería pastoril y cultivo itinerante de maíz. Aparentemente, el maíz es el componente dominante. Cultivado en un sistema de desmonte-quema, deja las huellas más visibles. El ciclo de cultivo empieza cuando termina la estación de lluvias (octubre y noviembre) con la tumba de la vegetación perenne que cubre el desmonte que se ha elegido: es la operación más exigente en trabajo de todo el ciclo. Se cortan árboles y ramas y se reparte este material en forma homogénea a lo largo del desmonte para que se seque durante varios meses (Barragán, 1990; Linck, 2001). La quema se realiza antes de que termine la estación de secas (hacia mayo o junio); abre al cultivo un suelo que ha recuperado parte de su fertilidad, libera una cantidad apreciable de nutrientes y permite un control relativo de la expansión de las adventicias y de las plagas (Linck, 2001).

El ciclo vegetativo inicia con las primeras lluvias. La siembra se realiza con una coa o un azadón en un suelo que las lluvias han ablandado, se aplican de 15 a 20 litros de semillas por hectárea. Se cultivan a menudo frijol y calabaza junto con el maíz. Siguen, en forma no sistemática, la aplicación de fertilizantes, de herbicidas o la realización de deshierbes manuales. Según el tipo de maíz (variedades de ciclo vegetativo más o menos largo), la cosecha se realiza entre los meses de diciembre y enero.

Se logran rendimientos por hectárea del orden de quince a veinte quintales. Es un resultado honorable si se toman en cuenta las características del sistema de cultivo (presencia de cultivos intercalados, manejo *a mínima* de la biodiversidad, trabajo superficial del suelo y aplicación limitada de insumos) y la superficie efectivamente cultivada. Es muy poco, en cambio, si se toma como referencia la totalidad de las tierras dedicadas al maíz, sumando las que se encuentran en cultivo y las que se han dejado en “descanso” (usualmente por un periodo de ocho a diez años). Es más que suficiente si se toma en cuenta la densidad de población (unos cinco habitantes por kilómetro cuadrado cuando mucho): la producción de maíz cubre la totalidad de las necesidades humanas y deja un excedente para los animales: aves y puercos, animales de trabajo (caballos y mulas), vacas preñadas o lactantes. Una vez cosechado, se aban-

⁶ A las cuales se suman los caminos y los senderos (Barragán, 1990).

dona el potrero a la vegetación espontánea y a los animales hasta el inicio de ciclo siguiente, ocho o diez años después (Barragán, Chávez & Linck, 2010).

Las prácticas de cultivo se ajustan a la vocación fundamental de las regiones rancheras: el pastoralismo. La organización del espacio ranchero y el uso que se les da a sus diferentes componentes responden mucho más a las exigencias de la ganadería que a las del cultivo. Así, la duración de los ciclos de cultivo (hasta diez años) tiende a una óptima valorización del potencial forrajero: termina el periodo de descanso cuando el crecimiento de la vegetación perenne obstaculiza la expansión de las gramíneas. En el mismo sentido, hay que recalcar que se realiza una sola temporada de cultivo cuando las reservas de fertilidad podrían permitir dos o tres.⁷ Por último, hay que notar que el cultivo queda a cargo de medieros en el marco de convenios que cubren, formalmente, una sola temporada de cultivos: le toca al propietario de la tierra (y de los animales) elegir el potrero que se tiene que cultivar, aplicando criterios acordes a un objetivo de optimización del potencial forrajero. Desde este punto de vista también, la unidad básica de manejo del espacio, en la cual se finca la decisión, no es el desmonte sino el potrero. La función básica del cultivo de maíz no es la producción de grano sino el manejo del recurso forrajero.

La mediería o, mejor dicho, el trabajo “a destajo”⁸ puede identificarse como la relación social de producción que estructura las economías y las sociedades rancheras. En este caso, asienta las interacciones entre maíz y ganadería, le da coherencia técnica y social a la organización del trabajo, asegura el reparto de la riqueza y da la clave del entendimiento de la estratificación social ranchera (Linck & Barragán, 2008, 2009). La ganadería sería una actividad mucho más aleatoria y precaria sin lo que aporta el cultivo de maíz al potencial forrajero. Por otra parte, si bien la ganadería puede identificarse como la actividad que permite implementar estrategias de acumulación, podemos afirmar que el excedente que los ganaderos movilizan para acumular ganado, tierras y riquezas no es más que el fruto de un trabajo no remunerado que realizan los medieros. Desde esta perspectiva, llama la atención el hecho de que los convenios de ganadería pueden tener una elevada flexibilidad cuando se trata de repartir la cosecha de granos o la compra de los insumos, pero suelen ser mucho más rígidos en lo que toca el acceso a los residuos de los cultivos y al acceso de los animales del mediero al potrero (Cochet, 1991). El trabajo a destajo puede

⁷ Hasta el punto en el cual las gramíneas “ahogan” el cultivo. Esta práctica se ha observado en la comunidad nahua de Pómaro, en la vertiente sur de la Sierra de Coalcomán: en estos sistemas dominados por el maíz, el periodo de descanso es tres o cuatro veces mayor: tiene como finalidad la eliminación de las gramíneas (y no su “cultivo” como sucede en las regiones rancheras) (Cochet, 1991).

⁸ La mediería es una modalidad de organización del trabajo muy común en las sociedades rancheras, marcadas con una fuerte desigualdad de acceso a la tierra y, por lo tanto, también al ganado. Suele practicarse en actividades no agrícolas (en especial en la elaboración y venta de helados), lo que justifica un término de corte más genérico (Barragán, Hoffmann, Linck, Skeritt 1994; Barragán, 1997).

ser reconocido como una relación de producción en el sentido marxista del término (incide en el acceso a los medios de producción y en el reparto del excedente), y también conforma un potente dispositivo de regulación económica y social. El cultivo itinerante de maíz permite mantener una reserva de fuerza de trabajo disponible para otras actividades, entre las cuales destacan la ordeña y la elaboración de queso. Considerado en tanto que relación laboral, el trabajo a destajo no tiene la violencia y el carácter implacable que Hubert Cochet pone de relieve. Es también un dispositivo de reconocimiento y valorización de las competencias (los conocimientos técnicos y relacionales propios del mediero) que les da a las sociedades rancheras flexibilidad y apertura. Esta interpretación invita a tomar en cuenta otra dimensión: la confianza (Barragán, 1997). El mediero llega a asistir a su patrón en muchas de sus actividades; sus familias, a menudo cercanas por la sangre o las alianzas matrimoniales, comparten los mismos valores y, frecuentemente, las mismas condiciones de existencia, las mismas preocupaciones y expectativas (Chávez, 2000; Barragán *et al.*, 1994). Ocurre así, con cierta frecuencia, que un mediero, reconocido en su lealtad y sus competencias, asuma responsabilidades mayores en el rancho al punto de beneficiarse del estatuto de encargado del mismo, antes de convertirse él mismo en ganadero y terrateniente. La movilidad social, así como la movilidad geográfica, constituyen rasgos distintivos de las sociedades rancheras (Barragán, 1997).

Las funciones reguladoras de la producción de queso

El sistema ranchero emerge a la vez en tanto que régimen de producción, modalidad de organización del trabajo y organización territorial genuina. A los dos componentes que se acaban de presentar —el pastoralismo que rige el sistema y el cultivo itinerante del maíz que le da sustento— corresponde añadir una tercera: la elaboración de quesos.

Este último componente opera como un dispositivo regulador. La producción de queso participa de un aprovechamiento global de los recursos: potencial forrajero y fuerza de trabajo. Aporta un complemento de ingreso nada desdeñable, del orden de un tercio o más del producto de la venta de los becerros (Barragán, 1997). El queso es una fuente apreciada de proteínas de origen animal que contribuye al balance de la dieta. Sin dejar de mencionar que esta actividad desempeña un papel notable en la preservación del vínculo social: el queso es fuente de orgullo, se comparte con los visitantes; se ofrece a parientes, amigos y aliados (Chávez, 2000).⁹

⁹ Siguiendo desde esta perspectiva los planteamientos de Claude Fischler, que enfatizan las funciones de socialización que dependen del alimento y de los rituales y conocimientos asociados al mismo (Fischler, 2002).

Son funciones tanto más importantes cuanto que el sistema rancharo es más frágil de lo que parece. El cultivo itinerante de maíz, y por lo tanto también el potencial forrajero, exigen brazos. La emigración a las ciudades y a Estados Unidos constituye una amenaza que compromete la perennidad del sistema. La amenaza es tan real como que el oficio de mediero es ingrato, poco remunerativo y el poder atractivo de la ciudad es fuerte. En especial, la ausencia de servicios públicos (salud y educación) es fuertemente resentida (Barragán, 1990).

El proceso es acumulativo. La precarización de las condiciones de vida (bajos ingresos y deficiencia en servicios públicos) propicia la emigración, refuerza un proceso de extensificación y especialización que afecta primero la realización de la ordeña y la producción de queso. Este movimiento reduce aún más las fuentes de empleo, incrementa la precariedad de las condiciones de vida y fragiliza el sistema. Esteban Barragán ha mostrado cómo la expansión del sistema nacional de carreteras (a mediados del siglo pasado) ha aislado el corazón de las sierras de Jalmich, ha desestructurado el sistema tradicional de intercambio y acabado numerosas actividades (agrícolas, artesanales y comerciales) y ha vaciado el espacio regional de una parte importante de su población (Barragan, 1990; Barragán & Linck, 1988). En las sierras de Coalcomán (Cochet, 1991) y en los macizos que dominan la cuenca del río Balsas (en la parte oriental del estado) (Léonard, 1995) la mano de obra se ha vuelto tan escasa que el cultivo itinerante de maíz ha sido abandonado y sustituido por la implantación de praderas artificiales¹⁰ y cultivos ilícitos (amapola y marihuana). En este proceso, la producción de queso constituye quizá el último baluarte de protección del sistema rancharo. Las ordeñas permiten mantener en un nivel relativamente alto la productividad global del trabajo.¹¹ Su desaparición conlleva ineludiblemente un cuestionamiento de la mediería y del cultivo itinerante de maíz. Se sustituirán los desmontes por agostaderos permanentes, la vegetación perenne desaparecerá por completo,¹² con las consecuencias que pueden imaginarse sobre la preservación de la biodiversidad y los riesgos de erosión.

El verdadero queso Cotija, el que se sigue produciendo en los ranchos de la parte occidental de Michoacán y en municipios vecinos de Jalisco, está en peligro. Está desapareciendo después de varios siglos de presencia en las montañas del Occidente de México. La región donde se produce, antaño bastante extensa, se ha reducido a sus rincones más apartados, áreas donde el relieve y la ausencia de comunicaciones

¹⁰ Desde luego, hace tiempo que se ha dejado de producir queso en estas regiones.

¹¹ Claro está que este indicador depende del precio del queso y de la valorización en el mercado de las competencias locales asociadas al trabajo rancharo: en esto radica el interés por la obtención de una denominación de origen.

¹² En la preparación de los desmontes, los árboles se cortan, dejando las cepas en el lugar para facilitar el renuevo forestal y minimizar los riesgos de erosión en terrenos generalmente de mucha pendiente.

casi no dejan alternativas y la población aguanta la falta de servicios públicos. Los ganaderos que todavía producen queso se están volviendo viejos, les cuesta trabajo conseguir mercado y encontrar a quiénes transmitir sus conocimientos. Se encuentran muchas veces en la necesidad de vender sus quesos a bajo precio y a plazo a intermediarios sin escrúpulos. Difícilmente logran competir con productos de mala leche, producidos industrialmente a bajo costo y que tienden a desplazar irremediablemente el queso Cotija (Barragán *et al.*, 2010; Barragán, 2003).

En los santuarios rancheros de la sierra de Jalmich

Se sigue produciendo queso Cotija tan sólo en los municipios de Santa María del Oro (llamado hasta 1999 Manuel M. Diéguez), Jilotlán de los Dolores, Quitupan y Valle de Juárez, Jalisco, así como en el sur de los municipios de Cotija y Tocumbo, Michoacán. Esta región, en la cual predomina ampliamente la apropiación individual del suelo, contaba en los últimos años ochenta con no menos de seis mil unidades de producción. No todas disponían de las tierras y de la mano de obra necesarias para asegurar el mantenimiento de un hato acorde a las exigencias que impone la producción de queso (Agustín *et al.*, 1996; González, 1971). La mayoría de las unidades de producción se dedicaban a los cultivos, asociados en ocasiones con ganadería menor y el mantenimiento de unas pocas vacas. Los “ranchos de ordeña” desarrollaban sus actividades en una escala mucho mayor: disponían de terrenos que iban desde cien hasta más de mil hectáreas, lo que les permitía mantener hatos de 50 a 250 vacas y especializarse en la producción de novillos, y a una parte de ellos producir queso. Tal como se muestra en el cuadro 1, el primer grupo (el de los “ranchos”) incluía dos tercios de las unidades productivas (“poquiteros” y “no tanto”).

CUADRO 1. Los ranchos de las sierras de Jalmich en 1985

		Superficie (ha)	Número de hatos	Número de animales	Vacas lactantes
Ranchos	Poquiteros	De 0 a 49	150 (49 %)	De 1 a 24	De 0 a 9
	No tanto	De 50 a 99	80 (24 %)	De 24 a 49	De 10 a 19
Ranchos de ordeña	Chico	De 100 a 249	77 (23 %)	De 50 a 124	De 20 a 49
	Óptimo	De 250 a 500	24 (7 %)	De 125 a 200	De 50 a 100
	Grande	Más de 500	4 (1.2 %)	Más de 200	Más de 100
Total		34,300	335	16,800	7,000

Fuente: Barragán y Chávez (1998)

Los ranchos de ordeña de Potrero de Herrera

Potrero de Herrera es un área sumamente accidentada y austera que vuelve a nacer cada año; el inicio de la estación de lluvias devuelve a los agostaderos su color primaveral, saca el ganado de su torpor y renueva los ánimos de la población. Cuenta con medio millar de habitantes repartidos en una cuarentena de localidades que el censo clasifica como *rancho* o *ranchería*. Cada uno de estos núcleos agrupa a dos o tres familias, o sea unas quince personas en promedio: la densidad de población es muy baja, apenas dos habitantes por kilómetro cuadrado, cuando el promedio municipal es de 20 y la media estatal de 48. Las rancherías se encuentran a una hora de caminata o de caballo unas de otras, siguiendo los senderos o caminos de herradura (Barragán, 1990; Moreno, 1980; Shadow, 1990). Un cuarto de siglo atrás, el sistema de transporte se asentaba en el uso de energía humana o animal: ninguna brecha daba acceso al corazón del área. Se han abierto desde entonces caminos transitables durante la estación de secas que permiten enlazar la mayoría de las rancherías con los centros urbanos más cercanos: Los Reyes, Santa Inés y Cotija (Barragán *et al.*, 2010).

Los ranchos de ordeña (lugares donde se establece la familia para ordeñar) se encuentran en la parte más alta de la unidad del rancho, donde las lluvias abundan más y los depósitos de agua (jagüeyes) proporcionan la necesaria para los animales y la elaboración de los quesos.

El rancho de ordeña se divide en potreros y corrales según sus usos (agrícola o ganadero). Durante las lluvias, las vacas lactantes ocupan el *potrero de la corrida*. Otro, más chico y algo apartado, reúne a los becerros (la *becerrera*). En un tercero se encierra el ganado “horro”, o sea los animales momentáneamente improductivos: vaquillas y vacas que no tienen becerro). El cuarto se reserva para los cultivos de temporal: allí se encuentran las reservas de rastrojo que las vacas lactantes y las vaquillas consumirán entre enero y marzo (los novillos se venden cuando termina su crecimiento, a los 18 meses de edad). En un quinto potrero se guarda el forraje destinado a asegurar el abasto durante el periodo más crítico, el de las paridas, entre abril y junio. La ordeña se realiza en un corral localizado cerca del potrero de la corrida, de la becerrera y del taller donde se elabora el queso.

La rotación de los potreros y su afectación a tal o cual uso depende de la presencia de agua: se realiza la ordeña en la parte más alta del rancho, que recibe una mayor cantidad de lluvia, mientras que las partes bajas (que pueden recibir agua durante la estación de secas) se usan como agostaderos. En este ordenamiento cobra importancia el gradiente altitudinal, lo que explica que los ranchos suelen tener una forma alargada que sigue aproximadamente la traza de los valles.

Los conocimientos locales en la elaboración de queso

El anclaje territorial del queso Cotija enlaza tanto con las interacciones entre cultivo de maíz y el manejo de los animales como con las dinámicas sociales y demográficas que caracterizan a las regiones rancheras. También procede de las restricciones que impone el medio local, en especial el aislamiento y la ausencia de servicios públicos. El queso Cotija tiene una característica poco común en el ámbito mexicano de los quesos; por una parte, es producto de una ganadería que tiene vocación de producir carne; por otra, se produce en regiones que no tienen acceso ni a la energía eléctrica ni al agua potable. Son restricciones que resaltan la importancia de los conocimientos y las prácticas movilizadas en la elaboración del queso.

En primer lugar, los conocimientos locales han tenido que ajustarse a la ausencia de frío y de agua potable, lo que ha generado opciones propias de manejo de los riesgos sanitarios. El uso, en ocasiones bastante generoso, de la sal, los materiales utilizados, el cuidado en el mantenimiento de los utensilios y de las piezas en las cuales se realizan la cuajada y la maduración del queso,¹³ el acortamiento del plazo que separa dos operaciones diferentes,¹⁴ la afinación del producto, la gestual, las percepciones y las representaciones... cobran sentido en un doble proceso de valoración de la flora láctica y del manejo y la cría de los ecosistemas microbianos.

En segundo lugar, porque los conocimientos y las prácticas generan tramas cognitivas compartidas (los conocimientos y las experiencias se comparten entre vecinos y generaciones) y, por ende, criterios genuinos de construcción y apreciación de la calidad sensorial de los quesos y de su variabilidad local o estacional. El verdadero queso Cotija es un queso de conocedores cuya tipicidad deriva de un fuerte y sutil anclaje territorial.

Por último, la importancia de las prácticas y los conocimientos locales puede apreciarse “por defecto”, en oposición a los criterios sensoriales y la normativa técnica y sanitaria propios de la industria lechera. En México, los quesos supuestamente de “alta calidad” se elaboran con leches ultrafiltradas, pasteurizadas y homogeneizadas, en un entorno que se presume estéril, se venden frescos o con un grado mínimo de maduración. Es una referencia útil, ya no sólo para evidenciar lo que marca la diferencia del queso Cotija sino también para llamar la atención sobre los riesgos que implicaría una hibridación mal manejada de las técnicas modernas y tradicionales. El riesgo mayor procede de una “fetichización” del discurso tecnológico y de la ausencia de debate que condiciona la adopción e integración de nuevos conocimientos en un cuerpo congruente de prácticas y saberes. Así, el uso de materiales lisos (acero, plástico sanitario o mosaicos) que prescribe la norma

¹³ Suelen limpiarse con el suero de la leche, lo que contribuye a la preservación de un bio-film (*infra*).

¹⁴ Es importante no romper la continuidad temporal de la cadena que enlaza las diferentes operaciones.

sanitaria oficial no permite el desenvolvimiento de los *biofilms* (los ecosistemas microbianos que cultivan los rancheros en las superficies en contacto con la leche, la cuajada o el queso y que generan sus propios dispositivos de regulación... y que le dan un toque específico al sabor del producto final), se inscriben a contracorriente de la lógica sanitaria aplicada en la elaboración del queso Cotija.¹⁵ A los riesgos sanitarios se suman riesgos de corte económico: la normativa sanitaria oficial cobra sentido también en la búsqueda de economías de escala y de un incremento de la productividad del trabajo: es acorde a una disociación de la ordeña y la elaboración del queso. La ausencia de vías de comunicación, especialmente notable en la temporada de lluvias, no permite seguir esta opción. Por otra parte, debe tomarse en cuenta la pérdida sensorial consecutiva a la mezcla de las leches y al uso de fermentos industriales en sustitución de los fermentos naturales activados en el queso Cotija (Barragán, 2003).

Según los ganaderos de Potrero de Herrera, la calidad del queso depende de la atención que recibe el ganado, pero también de la mezcla de leches procedentes de madres que han tenido a su becerro durante el año en curso y el año anterior. También depende de la paciencia y la atención que se le presta a cada operación: cómo se realiza la cuajada, la aplicación de la sal, el recorte del cuajo, el prensado, la higiene y los cuidados que exigen los tres o cuatro meses de maduración del queso.

Los conocimientos activados en el manejo de los hatos tienen incidencia directa en el volumen y la calidad de la leche. La temporada de ordeña no rebasa los cuatro meses de la estación de lluvias, y su éxito depende de la atención dada al ganado durante los ocho meses anteriores. La ración de las vacas lactantes y preñadas durante la estación de secas debe complementarse con algo de rastrojo y grano antes del regreso de las lluvias.

Cuando empieza la estación húmeda se desplaza a los animales hacia las áreas altas de los ranchos. Aprecian estos espacios más abiertos, donde la hierba es más accesible, abundante y variada. A las vacas que tienen su primer becerro se les debe amansar. Esta operación requiere mucho cuidado: si no se dejan, pueden “esconder” su leche. Hasta cuando se les arrima su becerro al cuello, las vacas más salvajes pueden secarse definitivamente y dejar de prestarle atención aun si se le suelta.

La mezcla de leches de diferentes fases de lactación y la variedad y madurez de la vegetación inciden en la calidad de los quesos. Paradójicamente, la leche es menos abundante y rica al principio de la estación de lluvias, en el momento en que inicia la lactación. El potencial forrajero de los potreros que se han reservado

¹⁵ Se trata de dos prácticas radicalmente opuestas: la asepsia y el pilotaje de los procesos biológicos. La asepsia tiene que ser absoluta, constante y rigurosa: en ausencia de obstáculos, la proliferación de un patógeno puede ser explosiva. En la segunda opción, el proceso de regulación propio del ecosistema microbiano contiene la invasión, limita sus efectos y hasta puede tenerse bajo control.

para la ordeña es bajo. En julio, el pasto es aún poco abundante y poco nutritivo. Los animales también tienen que acostumbrarse a su nuevo régimen alimenticio, demasiado rico en vegetales verdes. El principio de la ordeña es también el periodo en el cual tiene que restablecerse (o implementarse por primera vez) el contacto entre el hombre y los animales: hay que amansar las vacas y tranquilizarlas.

Después de esta fase inicial, que puede prolongarse hasta agosto, la ordeña entra en un régimen estable: la producción de leche alcanza su pico máximo hacia septiembre, los becerros han crecido, el pasto tiene un alto valor nutritivo y la temperatura empieza a bajar. Es el periodo en el cual se produce el mejor queso. Así, en septiembre, muchos productores aplican su sello a las más hermosas piezas que producen: son quesos que se guardan para el consumo familiar o se destinan a visitantes, amigos y parientes que se tiene en gran estima. Cambia el panorama en octubre: se considera entonces que la leche tiene grasa en exceso, las ordeñas rinden menos, los agostaderos se van secando... Pero se incrementan los rendimientos en queso: un mismo volumen de leche permite obtener una mayor cantidad de queso que en julio (Barragán *et al.*, 2010).

Tradicionalmente, o sea una generación atrás, cuando la producción de queso todavía era negocio, los ranchos de Potrero de Herrera debían contar con los agostaderos necesarios para asegurar el mantenimiento de al menos una ordeña. La ordeña es el nombre que se daba a la unidad compuesta de unas sesenta vacas lactantes. Este número se consideraba óptimo tomando en cuenta tanto la carga de trabajo necesaria como las exigencias de organización y las restricciones en tiempo que imponen la obtención y el tratamiento de la leche. Cada ordeña produce un centenar de litros de leche, o sea aproximadamente dos litros en promedio por vaca. Era preciso mezclar los cuajos de dos días para obtener una pieza de un peso de 18 a 25 kilos. El peso de cada pieza puede variar (depende de la cantidad de leche), pero la estimación que damos aquí tiene sentido: cuatro piezas de aproximadamente 20 kilos cada una corresponden a la carga de una mula. Los quesos se destinaban principalmente a la venta. Una vez cumplido el periodo de maduración y afinación, de octubre o noviembre en adelante, se mandaban los quesos a los centros urbanos cercanos (Cotija y Los Reyes, principalmente), y desde allí a centros de consumo mucho más lejanos (González & Ortíz, 1980).

El queso Cotija en tiempos de vacas flacas

Los años sesenta marcan sin duda el apogeo del sistema ranchero: las sierras han logrado cierta prosperidad, consecutiva a la introducción de ganado cebú, más rústico, y a un incremento notable de la demanda de carne roja en los centros urbanos nacionales. El desenvolvimiento de la red nacional de carreteras no hace

sentir aún sus efectos y las políticas nacionales de fomento de la ganadería lechera y de la industria alimenticia se encuentran todavía en ciernes.¹⁶ Uno con otro, el pastoralismo se refuerza, pero focalizándose más hacia la producción de novillos,¹⁷ propiciando así un relativo estancamiento de la producción de quesos.

El panorama cambia en el transcurso de los años setenta. Lo que se observa en Potrero de Herrera da una idea del impacto de un movimiento que ha sido mucho más radical en otras regiones del estado de Michoacán y en el conjunto de los territorios pastoriles del país. En el transcurso de tres décadas, el número de vacas ordeñadas ha bajado en 60 % y el número de ranchos de ordeña disminuido de 50 a 34, mientras que la producción de queso bajó de 45 a 15 toneladas (Barragán, 2003).

Tales cambios encuentran su explicación en la combinación de varios factores. Son producto de la rarefacción de la mano de obra inducida por la crisis de la mediería, y más globalmente de la producción de maíz. Proceden también de contradicciones propias del sistema rancharo: la productividad del trabajo y el prestigio que se asocian a la producción de queso no igualan a los que caracterizan a la producción de novillos. La ganadería para carne no deja de reforzarse en tanto que polo de acumulación, mientras que los quesos tienden a asimilarse a productos derivados, de segundo rango. Se identifica así la elaboración de los quesos con una actividad poco remunerativa y mal valorada. Por último, el queso Cotija carga con una imagen ambigua de producto tradicional y típico, pero a la vez popular y rústico. El queso Cotija es un producto profundamente arraigado a la cultura culinaria mexicana: está presente en numerosos platillos tradicionales de diferentes regiones del país. Está, por lo tanto, muy expuesto a los riesgos de la imitación. Numerosos quesos, a menudo muy secos, con un elevado contenido de sal y sabores sospechosos, elaborados con leche descremada o la incorporación de proteínas vegetales se venden bajo la denominación de queso Cotija o tipo Cotija.¹⁸ A la denominación tiende a corresponderle un nicho de mercado que permite valorizar productos de baja calidad y desechos de fabricación (Linck, Barragán, 2009). Desde esta perspectiva, pueden relacionarse los problemas del queso Cotija con una crisis de notoriedad y un evidente defecto de protección (Linck y Barragán, 2009; Gobierno de Michoacán, 2010).

¹⁶ Nos referimos aquí al modelo *hollstein*-alfalfa, a la implementación de grandes cuencas lecheras (la Laguna a nivel nacional; Jiquilpan, Cuitzeo o Maravatío en Michoacán), que enlazan con el desenvolvimiento de la industria de los lácteos.

¹⁷ Se relacionan con cuencas de engorda del Bajío, el valle de México o el Golfo...

¹⁸ Estos quesos tienen un aspecto visual muy similar al queso Cotija. Suelen venderse en tiendas de auto-servicio y comercios populares (se vende entonces a granel a compradores con bajos ingresos), donde han desplazado totalmente al verdadero queso Cotija.

Reconstruir la apropiación colectiva del queso y de los saberes locales

No se puede afirmar que la suerte del queso Cotija esté sellada. Se han implementado en México, a raíz de los acuerdos TRIPS de 1994, dispositivos en principio destinados a proteger los productos de origen. Las certificaciones orgánicas, y especialmente las denominaciones de origen —como la que protege el tequila—, han abierto pistas que los productores de Potrero de Herrera siguen con mucho interés. Y con razón, el queso Cotija es un producto emblemático de la cultura ranchera, profundamente anclado en su territorio de origen. Por muy prometedora que parezca, la obtención de la certificación oficial exige superar innumerables obstáculos de orden burocrático, normativo (las realimentaciones sanitarias), técnico (como ajustar los procesos técnicos sin desvirtuar los conocimientos y las prácticas locales), económico (como enfrentar los intereses de la industria y el negocio de los alimentos) y político (el peso de los *lobbies* de la industria).

En la escala de Potrero de Herrera, las capacidades organizativas son muy reales. Han cobrado fuerza con la apertura de brechas. El desarrollo de la red nacional de carreteras, la concentración de los servicios públicos en las ciudades, la expansión de los mercados urbanos y la disposición de un fondo de ahorro (las vacas...) suficiente como para comprar vehículos y realizar parte de las obras han impulsado los acuerdos entre vecinos. Estas organizaciones informales se han consolidado gracias a los apoyos que han podido ganarse en los municipios y en el estado de Michoacán (Barragán, 1990). Los ganaderos productores de queso no han tardado en entender que el porvenir del queso de su región y sus condiciones de vida dependen de su implicación en una acción colectiva (Barragán *et al.*, 2010).

Se crea a finales de la década de los noventa una asociación para el desarrollo regional y la preservación del patrimonio territorial. Hacía falta superar el aislamiento de las rancherías, pero también asentar la promoción de sus productos. La primera Feria del Queso se llevó a cabo en 2000, y siguieron varias más con el mismo éxito: se logra vender el queso a un precio mayor que el que suelen pagar los intermediarios y gana un amplio reconocimiento como producto de calidad y orgullo regional. El proceso llega a su apogeo en 2006, cuando se reconoce el queso Cotija como el “mejor queso de montaña del mundo” en la feria internacional de Cremona, Italia. Estas iniciativas han logrado convertir la rusticidad del queso en un argumento de valorización. Sin embargo, la ganancia en el plano comercial es limitada: las ferias no han logrado desplazar a las redes tradicionales de comercialización ni que éstas ajusten sus prácticas comerciales. En cambio, han podido cambiar por completo la imagen del producto, despertar el orgullo de sus productores y su optimismo. Le han dado sentido a un movimiento colectivo que se ha venido reforzando con la creación de talleres de degustación y de intercambio de experiencias, la participación en eventos nacionales e in-

ternacionales y la creación de vínculos estables con el Centro de Investigación y Asistencia Tecnológica del Estado de Jalisco (CIATEJ) y el Gobierno del Estado de Michoacán.

Las gestiones emprendidas para obtener una denominación de origen han contado con el respaldo de un movimiento colectivo fuerte. Pero se asientan en una orientación que compromete su éxito: defender el producto no por él mismo ni por las ganancias que puede generar sino con el objetivo de defender la organización productiva, el estilo de vida y los valores con los cuales está vinculado. Los productores han logrado identificar lo que define la tipicidad de su producto y determina en última instancia su autenticidad: un sabor y un aspecto propios; pero también, y sobre todo, un anclaje territorial que hace la diferencia. Han anticipado claramente la naturaleza de las amenazas: los riesgos de trivialización y de alteración que conlleva la implementación de cambios técnicos incompatibles con las condiciones de producción del queso y con las prácticas pastoriles.

El reglamento técnico presentado junto con la solicitud de denominación de origen plantea exigencias muy precisas que tienen por objeto contener los riesgos de banalización, imitación y alteración del producto y de acaparamiento de la fama que ha ganado. El área de la denominación, que corresponde al territorio en el cual se está produciendo el queso, coincide con el corazón de las sierras de Jalmich. Su diseño sigue las curvas de nivel y las vertientes del macizo de tal suerte que la ausencia de obras de riego y de terrenos planos impide el desenvolvimiento de cultivos de forraje o la práctica de una agricultura mecanizada, cerrando así las opciones de intensificación asentadas en una especialización lechera. En el mismo sentido, el reglamento proscribía las razas lecheras y limita la ordeña a los cuatro meses que dura la estación de lluvias. Se busca preservar así una característica clave del queso Cotija: su sabor y sus lazos con el pastoralismo y la orientación de la ganadería hacia la producción de novillos. Por último, la misma reglamentación fija las características del producto (tamaño, aspecto, uso exclusivo de leche cruda y tiempo mínimo de maduración) que limitan estrictamente la posibilidad de producir el queso en gran escala.¹⁹ Se trata en este caso de aspectos técnicos. Pero son al mismo tiempo prescripciones imprescindibles para asegurar la preservación y el reforzamiento de la tipicidad del producto y asentar la apropiación colectiva del dispositivo de calificación por los depositarios legítimos de las tradiciones y el patrimonio cognitivo rancheros (Barragán, 2003; Linck & Barragán, 2009; Linck, 2012; Linck *et al.*, 2014).

El proyecto del gobierno tiene un corte distinto: la noción de protección cobra un sentido opuesto. Su propósito no es la defensa de los conocimientos y otros recursos locales; es simplemente la posibilidad de reservar —mediante una exclu-

¹⁹ Reglas de uso de la marca colectiva queso “Cotija región de origen” (Barragán, 2003).

sividad de uso— un nombre y la reputación asociada a la denominación (Linck & Barragán, 2009). Se inscribe en esta perspectiva el hecho de que la gestión de los signos de calidad quede a cargo del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), organismo que depende de la Secretaría de Economía. Da también testimonio de esta opción la falta de cuidado en la definición tanto de los productos como de las áreas de denominación: los casos del tequila,²⁰ el café de Chiapas,²¹ el mango ataulfo,²² la charanda,²³ el expediente mezcal²⁴ y de muchos otros productos resulta bastante elocuente (Linck, 2010).

En la concepción oficial, el origen no enlaza ni con los saberes locales ni con los recursos específicos. Es simplemente un dispositivo activado para generar una distorsión de competencia: permite sacar beneficio de la reputación de un producto sin tener que preocuparse por la conservación de los conocimientos en los cuales se funda. Prioriza objetivos de fomento de la industria o de las exportaciones a expensas de las exigencias del desarrollo territorial. En síntesis, instituye una sustitución de lo auténtico por lo corriente e instruye un acaparamiento y una deconstrucción de los patrimonios cognitivos locales (Linck & Barragán, 2009; Linck, 2012).

Como era de temerse, y pese al respaldo de académicos y políticos, las gestiones emprendidas para obtener la denominación de origen no dieron los resultados esperados. El IMPI la negó alegando que el queso Cotija se había convertido en un producto genérico. Concedió a cambio una marca colectiva “Queso Cotija, región de origen”. Es una victoria a medias. Por una parte, la marca protege la denominación sin referirse a los conocimientos locales; por otra, en forma algo incongruente,²⁵ enlaza el nombre “Queso Cotija” con su origen, estableciendo así una exclusividad de uso. Pero se trata de una protección frágil: el colectivo, constituido formalmente, no tiene la obligación de respetar el pliego de especificaciones presentado en la solicitud y no está, por lo tanto, sometido a ninguna clase de control por parte de organismos públicos.

La decisión del IMPI se funda en la presencia en el mercado de quesos parecidos al Cotija procedentes de otras regiones. En otros términos, la decisión oficial legítima *a posteriori* las imitaciones y los fraudes que ha sufrido en el pasado el queso

²⁰ El área de producción del agave azul, principal materia prima utilizada en la producción de tequila, puede localizarse en regiones muy distantes de los lugares en los cuales se realiza la destilación.

²¹ El estado de Chiapas conforma, en lo que se refiere a la producción de café, un mosaico muy complejo y heterogéneo.

²² Es una variedad que no enlaza con conocimientos arraigados localmente.

²³ Es un aguardiente común y corriente que tampoco se asienta en conocimientos locales.

²⁴ Sigue en proceso: el mezcal es un producto genérico que puede elaborarse con muchas variedades diferentes de agave (dependiendo precisamente del lugar y de las prácticas locales) (información obtenida en 2010 del Gobierno del Estado de Michoacán).

²⁵ En teoría, la marca colectiva no puede mencionar explícitamente una procedencia.

Cotija. Vistos desde esta perspectiva, los dispositivos formales, lejos de defender la propiedad intelectual, facilitan y propician su saqueo: siguen en este aspecto la postura que sostiene Estados Unidos ante la OMC y las Naciones Unidas (Abdelgawad, 2015).

Cabe subrayar también que los apoyos oficiales ofrecidos a la organización de los productores (especialmente por parte del estado de Jalisco y del CIATEJ) tienden a introducir cambios técnicos incompatibles con las orientaciones de los sistemas de producción, en especial por lo que toca a los procesos de elaboración del queso. Entre estas propuestas destaca el proyecto de construcción de una quesería colectiva presentado por Jalisco. El taller localizado en dicho estado, en un lugar distante del corazón del área de denominación de origen, tendría la doble consecuencia de propiciar la elaboración del queso con materia prima procedente de Jalisco (y de las fincas lecheras cercanas) y de excluir (al menos por la ausencia frecuente de brechas transitables en la estación de lluvias) a los ganaderos de Michoacán. También implicaría una ruptura en la continuidad de la cadena leche-elaboración de quesos que equivaldría a una condena a corto plazo tanto de la producción del queso Cotija auténtico como de las prácticas pastoriles en las cuales se sustentan tanto la economía como las sociedades de estas regiones apartadas. El queso Cotija dejaría así de ser un queso “de rancho”,²⁶ o sea producido en la misma unidad que realiza la cría del ganado. De realizarse este plan, este queso pasaría a la historia y a manos de la industria y el negocio de los lácteos, para perderse en el anonimato de los alimentos estándar sin sabor y sin chiste.

Referencias

- Abdelgawad, W. (2015). TRIPS Agreement: from minimum standards to double standards of intellectual property rights protection in North-South relations. Recuperado de <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01131407>
- Agustín, J., Santoyo, D. & García, S. (1996). *La producción agropecuaria y forestal de la región de Cotija-Los Reyes, Michoacán*. Morelia: Universidad Autónoma Chapingo.
- Barragán, E., Linck, T. (1988). Comunicaciones, organización del espacio y migraciones: Las sierras del Oeste Michoacano en Thomas Colue y Gustavo López (coords.) *Movimientos de población en el Occidente de México*. CEMCA/COLMICH, México.
- Barragán, E. (1990). *Más allá de los caminos. Los rancheros del Potrero de Herrera*. Zamora: El Colegio de Michoacán.

²⁶ O si se prefiere, un queso de “granja”, que designa a los quesos producidos con la leche de un mismo hato.

- Barragán, E. (1997). *Con un pie en el estribo. Formación y deslizamientos de las sociedades rancheras en la construcción del México moderno*. Zamora: El Colegio de Michoacán.
- Barragán, E. & Chávez Torres, M. (1998). El queso Cotija se nos va de las manos. En Oikion, V. (coord.), *Manufacturas de Michoacán*. México: El Colegio de Michoacán y Gobierno del Estado de Michoacán.
- Barragán, E. (2003). Por una orientación plural del porvenir. Proceso de certificación y patrimonio cultural en la Sierra de Jalmich. En González, O. (coord.), *Estudios Michoacanos X*. Zamora: El Colegio de Michoacán e Instituto Michoacano de Cultura.
- Barragán, E. & Linck, T. (1993). Quinientos años de soledad II. Sociedad y poblamiento ranchero. *Trace*, 24.
- Barragán, E., Hoffmann, O., Linck, T. & Skeritt, D. (1994). *Rancheros y sociedades rancheras*. Zamora: IRD y El Colegio de Michoacán.
- Barragán, E., Chávez, M. & Linck, T. (2010). Le choix technique comme enjeu de patrimonialisation: l'exemple du fromage de Cotija. En Muchik, J. & Sainte-Marie, C. (coords.), *Techniques, foodstuffs and territories*. París: Quae e INRA.
- Barthelemy, D., Nieddu, M. & Vivien, F.-D. (2004). Economie patrimoniale, identité et marché. En Barrère, C., Barthélemy, D., Nieddu, M. & Vivien, F.-D. (dirs.), *Repenser le patrimoine* (pp. 121-150). París: L'Harmattan.
- Brading, D. 1988. *Haciendas y ranchos del Bajío. León 1700-1860*. México: Grijalbo.
- Chávez, M. (2000). *Mujeres de rancho, de metate y de corral*. Zamora: El Colegio de Michoacán.
- Chevalier, F. (1976). *La formación de los latifundios en México*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Cochet, H. (1991). *Alambradas en la sierra*. México: CEMCA, ORSTOM y Colmich.
- Fischler, C. (2002). *L'omnivore*. París: La Découverte.
- Gobierno de Michoacán (2010, mayo). Simposio Nacional de Economía Popular y Social. Marcas colectivas e indicaciones geográficas. Morelia.
- González y González, L. (1968). *Pueblo en vilo. Microhistoria de San José de Gracia*. México: El Colegio de México.
- González y González, L. (1971). Tierra Caliente. En *Extremos de México*. México: El Colegio de México.
- González Méndez, V. & Ortiz Ybarra, H. (1980). *Los Reyes, Tingüindín, Tancítaro, Tocumbo y Peribán*. Morelia: Gobierno del Estado de Michoacán.
- Katz, F. (1991). *El mundo rural mexicano a través de los siglos*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Leonard, E. (1995). *De vaches et d'hirondelles. Grands éleveurs et paysans saisonniers au Mexique*. París: ORSTOM.
- Linck, T. (1988). *El campesino desposeído*. Zamora: El Colegio de Michoacán.

- Linck, T. (1997). La ruralité en miettes? Globalisation et fragmentation des territoires et sociétés rurales du Mexique, en J. Marchal, *La ruralité dans les pays du Sud à la fin du XX Siècle*. ORSTOM, Paris.
- Linck, T. (2001). Conquête et colonisation des montagnes sèches mexicaines. La production des territoires et des sociétés *rancheras*. En Bart, F., Morin, S. & Salomon, J.-N., *Les montagnes tropicales. Identités, mutations, développement* (pp. 631-640). Burdeos: Presses Universitaires de Bordeaux.
- Linck, T. (2005). Patrimonialisation et typification de fromages «traditionnels»: une approche comparée de démarches de qualification. *Ruralia*, 16-17.
- Linck, T. (2007). Patrimoines sous tension. L'exclusion, condition et écueil de l'appropriation collective. *Economie Appliquée*, 3.
- Linck, T. & Barragán, E. (2008). Le *queso Cotija*, le fromage de la conquête des *Sierras* de l'ouest mexicain. *Fora*, Ajaccio.
- Linck, T. & Barragán, E. (2009). Une IG pour détourner les patrimoines pastoraux? Le cas du *Queso Cotija* (Mexique). *Autrepart*, 50.
- Linck, T. (2012). Economie et patrimonialisation. *Développement Durable et Territoires*, 3(3). Recuperado de <http://developpementdurable.revues.org/9506>
- Linck, T., Navarro, H. & Barragán, E. (2014). De l'appropriation à la marchandisation des patrimoines immatériels ruraux. En CFPCI Unesco, *L'économie du patrimoine culturel immatériel. L'économie des labels*. Vitry, septembre.
- Lloyd, J.-D. (1988). Desarrollo histórico del ranchero. En *Historia de la cuestión agraria mexicana, campesinos, terratenientes y revolucionarios 1810-1910* (t. 3). México: Siglo XXI y CEHAM.
- Lloyd, J.-D. (1988). Rancheros y revolucionarios en Chihuahua. En *Historia de la cuestión agraria mexicana, campesinos, terratenientes y revolucionarios 1810-1910* (t. 3). México: Siglo XXI y CEHAM.
- Moreno, H. (1980). *Cotija*. Morelia: Gobierno del Estado de Michoacán.
- Shadow, R. (1990). Los rancheros del Occidente: hacia un modelo de su organización comunitaria. En *Primer Coloquio de Occidentalistas*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.