

## Calidad y desarrollo agropecuario: El caso de una norma de calidad para el QUESO COTIJA en México



Ernesto Madrigal  
Guadalajara, Jalisco, marzo de 2010  
Revisado y publicado en Octubre de 2011

## Resumen

A partir de una pequeña investigación sobre la calidad, las denominaciones de origen, la normalización y la evaluación de la conformidad general, y sobre el sector agroalimentario mexicano en particular, se pone en perspectiva un conjunto de observaciones al Proyecto de Norma para el Queso Cotija. Constatamos un incipiente desarrollo y una escasa y deficiente gestión de la calidad en el sector, reflejando una cultura igualmente escasa.

El Queso Cotija es un producto elaborado durante la estación de lluvias, en ranchos de las inmediaciones de la región montañosa de Michoacán y Jalisco, donde confluye el territorio de varios municipios, entre ellos el de Cotija. Se trata de un queso salado, de pasta dura, de aproximadamente 40 kilogramos; elaborado con leche cruda, inmediatamente después de la ordeña, prensado y madurado.

## Contenido

Siglas

Prólogo

Introducción

### 1. Contexto

- 1.1. La calidad en el sector agroalimentario
  - 1.1.1. Perspectiva histórica
  - 1.1.2. Perspectiva teórica
- 1.2. Las denominaciones de origen
- 1.3. Semblanza sobre la normalización y la evaluación de la conformidad en México

### 2. La elaboración de una norma para el Queso Cotija

- 2.1. La iniciativa
- 2.2. Desarrollo del trabajo, comentarios y observaciones al proyecto de norma
- 2.3. Estado de las cosas a marzo de 2010

Conclusiones

## Siglas

ARPQC: Asociación Regional de Productores de Queso Cotija, S.P.R. de R.I.  
CCNN: Comités Consultivos Nacionales de Normalización  
COFOCALEC: Consejo para el Fomento de Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C.  
CIATEJ: Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco  
COFEPRIS: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios  
CTNN – SPL: Comité Técnico Nacional de Normalización del Sistema Producto Leche  
DOF: Diario Oficial de la Federación  
DOP: (Denominación de Origen Protegida (Europa)  
DOT: Denominación de Origen Tequila  
DGN: Dirección General de Normas  
EMA: Entidad Mexicana de Acreditación  
ETG: Especialidad Tradicional Garantizada (Europa)  
IGP: Indicación Geográfica Protegida (Europa)  
IMPI: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial  
ONN-SPL: Organismo Nacional de Normalización del Sistema Producto Leche  
LFMN: Ley Federal sobre Metrología y Normalización  
LFPC: Ley Federal de Protección al Consumidor  
LPI: Ley de la Propiedad Industrial  
NMX: Norma Mexicana  
NOM: Norma Oficial Mexicana  
NR: Norma de Referencia  
OMPI: Organización Mundial de la Propiedad Industrial  
PCE: Producto de Calidad Específica  
PROY- NMX: Proyecto de Norma Mexicana  
PROY – NOM: Proyecto de Norma Oficial Mexicana  
SAGARPA: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación  
SE: Secretaría de Economía

## Prólogo

Algunas personas e instituciones de Jalisco y Michoacán promueven la Denominación de Origen del Queso Cotija desde finales de los años noventa. Con ese fin se ha procurado la realización de estudios y la organización de productores. A partir de los avances logrados en el año 2004, se hizo una solicitud, ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), para obtener una declaratoria de protección a la Denominación de Origen.

La Denominación de Origen fue denegada. El IMPI sustentó su decisión, entre otras, en las siguientes razones:

- 1) La Denominación en cuestión es genérica.
- 2) No existe un interés jurídico bien constituido.
- 3) No se cuenta con una norma de calidad para el producto.

A cambio, los funcionarios del IMPI propusieron a una de las partes interesadas, la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija, S.P.R. de R.I., optar por el registro de una marca colectiva, la cual tramitaron el 28 de abril de 2003 y obtuvieron el 22 de febrero de 2005, bajo el nombre Cotija Región de Origen.

Con el objeto de atender el punto relativo a la norma, se promovió la elaboración de una norma mexicana (NMX) ante el organismo pertinente, es decir, el Organismo Nacional de Normalización del Sistema Producto Leche (ONN-SPL) del Consejo para el Fomento de Calidad de la Leche y sus Derivados (COFOCALEC, A.C.), sede del Comité Técnico Nacional de Normalización (CTNN), del Sistema Producto Leche (CTNN-SPL).

Atendiendo a esa solicitud, el ONN-SPL incluyó en el Programa Nacional de Normalización (PNN 2008), la elaboración de una norma para el Queso Cotija. No habiéndose concluido en ese año, se reprogramó en el PNN 2009. En el PNN 2010 quedó como proyecto publicado, con fecha estimada para concluir: agosto de ese año. Recientemente se aprobó y se publicó, el 24 de junio de 2011, la declaratoria de vigencia.

Para cubrir los trabajos de normalización, el CTNN-SPL cuenta con cuatro subcomités (STN): equipo, métodos de prueba, producto y proceso. El subcomité de producto ha sido el responsable de conducir la labor relativa a esta norma.

Lo que sigue es un recuento del trabajo realizado por el autor en el seno de ese subcomité durante las primeras reuniones de trabajo. Pero, además de la descripción de la labor, se trata de una reflexión sobre el tema y el rumbo del proyecto. Esto, a partir de otros reportes que hemos realizado para diferentes estudios relacionados.

## Introducción

Las denominaciones de origen, la normalización y la evaluación de la conformidad, en el ámbito de la economía alimentaria, son tres temas íntimamente ligados entre sí. El punto vinculante es la calidad.

Más allá de los aspectos técnicos vinculados a la estandarización de los productos, en cuanto a su aptitud para satisfacer una necesidad y permitir la ampliación de los intercambios, la definición de la calidad implica un problema importante en la regulación de la actividad económica. La gestión de la calidad forma parte de la coordinación económica.

En la medida que la calidad no está bien definida se requiere convenirla, conciliarla, conforme con los requerimientos de los consumidores, y de acuerdo con las posibilidades tecnológicas y de producción en general. En esto entran en juego factores de orden diferente. Por un lado fenómenos psicológicos y sociológicos en lo relativo al origen de las representaciones (individuales y colectivas) acerca de la calidad. Por otro lado, fenómenos económicos referentes a los mecanismos por medio de los cuales se construyen las convenciones sobre la calidad.

Las convenciones (o mecanismos) de coordinación económica, en tanto no son asimiladas por las leyes del mercado, son exógenas, pero le estructuran ampliamente. Dicho de otra manera, en tanto la calidad es incierta, se requiere de alguna convención (o acuerdo) para definirla, y de ese modo, el vendedor y el comprador estén conformes con lo que se entrega y lo que se recibe. Todo esto tiene que ver con la organización de los mercados, por tanto con el desarrollo de la economía, en general, y del sector agroalimentario, en particular.

Cuando los compradores no reciben lo que esperan, sea por descuido en la procuración de la calidad (durante el proceso productivo o en su mantenimiento a lo largo de la cadena de distribución), o por fraude, se instauran las convenciones, y a la larga, todo un edificio institucional para administrarla.

En efecto, conforme ocurre la industrialización del sector agroalimentario, se observan ciertos fenómenos que obligan a los productores primarios a alinearse conforme a cierta lógica de desarrollo de las cadenas productivas. Se trata de: a) la penetración de formas de calificación industrial basadas en la normalización generalizada de productos, b) la incertidumbre derivada de las insuficiencias de la gestión de procesos complejos, y c) de fenómenos de resistencia de sectores tradicionales.

En ese contexto ocurre el desarrollo agroalimentario, es decir, cuando:

- se establece una convención sobre la calidad,
- una coordinación técnica efectiva y
- una eficiencia económica.



En casos especiales ocurre un desarrollo agroalimentario cuando se construye una convención industrial alternativa para un producto de calidad específica, o cuando se consolida una convención doméstica.

Las denominaciones de origen son casos de una convención industrial alternativa; se establecen ante el hecho objetivo y potencial de fraude, el cual vulnera los derechos de los productores originales y de los consumidores. La instauración de medidas para limitar el uso de una Denominación a ciertos productores de un área geográfica determinada obedece en un primer momento a políticas de protección de sus intereses, a la cultura asociada, a los usos y costumbres; pero luego cobran importancia las políticas de protección a los consumidores, en cuanto a la garantía de obtener productos auténticos.

La institucionalidad edificada en torno a la protección de las denominaciones de origen se ha desarrollado de manera significativa, funciona al grado que su experiencia puede aportar soluciones para atender ciertos problemas de coordinación del desarrollo general del sector.

En Europa se han desarrollado las denominaciones de origen, las cuales funcionan bien. Una de las referencias más relevantes es la de Champagne, cuyo prestigio se remonta a referencias míticas sobre su calidad y saberes de los iniciadores de la tradición y sus herederos. En la región del mismo nombre se dice que allí “el talento de los hombres supo expresar la delicada tipicidad de sus productos y sublimarla por la efervescencia”. Ese saber hacer y la tradición se cuenta por siglos, pero esa principios del siglo XX cuando los productores deciden fijar un área y reglas de producción estrictas, lo que se tradujo posteriormente en un reconocimiento de Denominación de Origen Controlada.

En el ámbito mundial, con el Arreglo de Lisboa de 1958 (heredero del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial del 20 de marzo de 1883) se establecen las bases para el reconocimiento y protección mundial de las denominaciones. México suscribió dicho arreglo, y a partir de la primera declaratoria de protección de una Denominación de Origen mexicana, otorgada al Tequila en 1974, se establecieron las bases para el desarrollo de las denominaciones en nuestro país.

Pero a la fecha son pocos los productos que gozan de una Denominación en México; unas cuantas bebidas alcohólicas (Tequila, Mezcal, Sotol, Bacanora, Charanda); algunos productos agrícolas (Café de Veracruz, Café de Chiapas, Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas, Chile Habanero y Vainilla de Papantla); algunas artesanías (Talavera –cerámica-, Olinalá –artesanías-) y un producto ornamental (Ámbar de Chiapas)

La solicitud que se presentó recientemente para obtener la protección de la Denominación Queso Cotija, la cual fue denegada en un primer aviso; de lograrse, conforme se cumpla con los requisitos exigidos (entre ellos una norma para el

producto), daría lugar al primer producto alimentario elaborado, no alcohólico, reconocido con una Denominación de Origen.

Con el fin de poner en contexto esta iniciativa se presenta en primer lugar una semblanza sobre: a) la calidad, b) la normalización y la evaluación de la conformidad de productos en México y c) las denominaciones de origen en México.



# 1. Contexto

## 1.1 La calidad en el sector agroalimentario

(Una mirada a partir de la teoría de las convenciones)

El concepto principal involucrado en este tema es la “calidad”<sup>1</sup>. Resulta importante ponerlo en perspectiva para dar contexto a los puntos particulares que se abordan en este trabajo. Para esto, nos parece interesante, al menos ilustrativo, una mirada a partir de la llamada Teoría de las Convenciones.

La Teoría de las Convenciones es un enfoque no heterodoxo de la economía, desarrollada en Francia a mediados de los años ochenta, alrededor de los trabajos de François Eymard-Duvernay, Olivier Favereau, Orlean Andre, Robert Salais y Laurent Thévenot.

Se trata de un enfoque interpretativo

La Teoría de las Convenciones tiene como objeto explorar, o establecer todas las consecuencias para el análisis económico, con el fin de tomar en cuenta la incertidumbre de manera realista a partir de las hipótesis de la racionalidad limitada. La primera gran consecuencia de esto es la necesidad de tratar de manera endógena la gestión de la incertidumbre.

François Eymard-Duvernay (\*) dice: [...] la teoría de las convenciones parte de integrar tres preguntas que han sido disociadas durante más de un siglo y medio del pensamiento económico: la caracterización del agente y las razones de su actuar, las modalidades de coordinación de acciones y el lugar de los valores y de los bienes comunes.

\* Eymard-Duvernay François (ed.), 2006, *L'économie des conventions, méthodes et résultats* - tome 1: Débats / tome 2: Développements, Paris, La découverte, collection Recherches.

• Boltanski L., Thévenot L., 1987. *Les économies de la grandeur*, Cahiers du Centre d'Etudes de l'Emploi, No. 31, Paris, PUF.

<sup>1</sup> La palabra calidad es ampliamente usada. Detrás de este término existe una diversidad de sentidos, referentes teóricos y usos prácticos según el tema, la problemática y la perspectiva de análisis. El término se utiliza en los textos reglamentarios relativos a la evaluación de la conformidad (verificación o inspección, certificación); pero también para hablar de círculos de calidad, de procedimientos de calidad total, de administración de calidad, de calidad de vida, de calidad del medio ambiente, entre otros.

En general, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, la palabra calidad (del latín *qualitas*, - *qualitatis*), tiene diferentes acepciones, la primera es: "*Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa, que permiten apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie.*"

En el ámbito de la administración de calidad (NMX-CC-9000-IMNC-2008, ISO 9000:2005, COPANT/ISO 9000:2005), calidad se define como:

*Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos.*

- **Características:** rasgo diferenciador.
- **Requisito:** necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.

En el ámbito de la Teoría de las Convenciones (Eymard-Duvernay, 2006), *La calidad es la incertidumbre sobre la definición y la evaluación de las características de los productos, tomadas en cuenta por los actores que participan en una transacción*".

Desde un punto de vista operativo, podemos distinguir varias dimensiones de la calidad en los alimentos: sensorial, psicosocial, nutricional, tecnológica, funcional o de uso y sanitaria, entre otras. Este texto del autor, es tomado de la sección “Calidad” de la página [www.lactodata.com](http://www.lactodata.com)

de las convenciones<sup>2</sup>. El programa de trabajo del colectivo en torno a esta teoría, consiste en una reanudación del proyecto radical de John Maynard Keynes, es decir, sacar todas las consecuencias para el análisis económico, considerar de manera realista la incertidumbre, a partir de un supuesto (hipótesis) de racionalidad limitada. La primera de estas consecuencias es la necesidad de un tipo de tratamiento endógeno de la gestión de esta incertidumbre.

Para el señor Pierre-Yves GOMEZ, la Teoría de las Convenciones se caracteriza por representar una alternativa francófona a las teorías “institucionalistas” en voga (Giddens, Granovetter), su fortaleza reside en que ha sido capaz de proponer una lectura simple de la construcción social, la racionalidad económica y su evolución.<sup>3</sup> El punto que nos interesa es la relación entre calidad y desarrollo agropecuario (rural o incluso agroalimentario).

En el caso de Francia, Bertil Sylvander<sup>4</sup> dice que para abordar este tema es útil traer a colación el contexto general de la industrialización del sector agroalimentario. Este proceso se traduce simultáneamente en:

- La penetración de una calificación industrial (fundada sobre la normalización generalizada de productos y procesos).
- Una incertidumbre creciente para los operadores -agentes económicos- (debido a una gestión compleja de ese proceso).
- Fenómenos de resistencia, más o menos instituidos en el marco de políticas de especificación de la calidad (Productos de Calidad Específica).

En ese contexto Bertil propone la tesis siguiente:

- 
- <sup>2</sup> Convención. El diccionario de la Real Academia Española (RAE) registra cinco acepciones que van desde aquella que define la representación de la idea asociada al arreglo correcto de la relación entre individuos, hasta la acepción ligada más al concepto normativo: 1. f. *Ajuste y concierto entre dos o más personas o entidades.* 3. f. *Norma o práctica admitida tácitamente, que responde a precedentes o a la costumbre.* 5. f. *Reunión general de un partido político o de una agrupación de otro carácter, para fijar programas, elegir candidatos o resolver otros asuntos.*
  - <sup>3</sup> Ideas expresadas en ocasión de la presentación del tema de la mesa redonda sobre: *Théorie des conventions: l'apport à la gestion*, celebrada en la: *13ème Conférence internationale de Management Stratégique -AIMS – Normandie Vallée de Seine Le Havre. Centre de Commerce International - Les 1, 2, 3 et 4 juin 2004*
  - <sup>4</sup> Sylvander B., 1992. « Conventions de qualité, marchés et institutions : le cas des produits de qualité spécifique », Colloque : La qualité dans l'agroalimentaire. Questions économiques et objets scientifiques, Paris, 1992/10/25; 1992/10/27 - SFER, Société Française d'Economie Rurale, Paris. - In : Nicolas, F. (éd.); Valceschini, E. (éd.); Paillotin, G. (préf.). - *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, 433 p. - Paris : INRA Editions/Economica, 1995, pp 167-183.
  - Sylvander B., 1994 « La qualité : du consommateur final au producteur (construction sociale de la qualité : des produits aux façons de produire) ». In INRA – SAD, *Études et recherches sur les Systèmes agraires NO. 28: Qualité et systèmes agraires: techniques, lieux, acteurs, Francia, 1994 (pp 27-49).*

Un desarrollo hacia atrás de la cadena productiva existe sólo si ocurre conforme alguna de las siguientes modalidades:

- a) Los productores agropecuarios sitúan claramente sus empresas en una forma de coordinación fundada sobre una convención de calidad identificada y convenientemente acordada con las empresas industriales, 'de adelante', se establece una coordinación técnica pujante en términos de calidad tecnológica y se logra un buen desempeño económico, costos de producción bajos.
- b) Ocurre la construcción de una convención industrial alternativa, sobre la base de una 'calidad específica', caso de algunas denominaciones de origen controladas (esta vía ha pasado varias pruebas a lo largo de la historia)
- c) Se consolida una convención doméstica sobre un producto del rancho -artesanal- o biológico tradicional, se puede observar un eje de desarrollo.

Las dos últimas modalidades o vías requieren de lazos fuertes entre los consumidores y los productores, fundados sobre valores cívicos, ligados a las prácticas agrícolas tradicionales, cuidado del medio ambiente, del territorio y la región.

A continuación nos parece útil presentar un breve resumen sobre el contexto histórico en el cual se establece la relación entre calidad, incertidumbre e industrialización; luego hablaremos del marco teórico correspondiente, donde se expone la relación calidad y convención, temas abordados por Bertil Sylvander y Nicolas François (*Et al*)<sup>5</sup> en varios de sus trabajos.<sup>6</sup>

### 1.1.1 Perspectiva histórica

Desde una perspectiva histórica de largo plazo, el proceso de industrialización y

Conforme ocurren las transformaciones industriales, a la par de la multiplicación de los operadores, la despersonalización de las relaciones y el alejamiento del consumidor de las condiciones de producción, la evolución se acompaña de una diversificación de prácticas y técnicas comerciales que al mismo tiempo que diferencian productos y mejoran la calidad sanitaria, favorecen las prácticas fraudulentas. Por esas razones, en países como Francia, al final del siglo XIX se reglamenta sobre la definición de mantequilla, de leche y su pasteurización o sobre las condiciones de matanza y del transporte de carne. Se trataba y se trata de vigilar la calidad sanitaria de los alimentos y la equidad (ética) en las prácticas comerciales. En 1901 se decreta la primera gran ley marco para la represión de fraudes, la cual sirvió de referencia para múltiples textos sobre el tema a lo largo del siglo

- <sup>5</sup>Nicolas François, Valceschini Egizio. « Agro-Alimentaire et qualité. Questions aux sciences sociales. In: *Économie rurale* ». N°217, 1993. *La qualité dans l'agro-alimentaire*. pp. 5-11.
- <sup>6</sup> Lo fundamental de los dos puntos sobre perspectiva histórica y teórica se basa en lo fundamental en el trabajo de los autores citados, pero los errores y cualquier interpretación incorrecta son nuestra responsabilidad.

urbanización ocurre a la par del desarrollo de cadenas productivas que se alargan entre el productor y el consumidor, observándose ciertas evoluciones:

- La multiplicación de operadores.
- La despersonalización de las relaciones.
- El alejamiento del consumidor de las condiciones de producción.

El fenómeno que se refleja a través de esas evoluciones es el de la incertidumbre sobre la calidad de los productos, que determina crecientemente las condiciones de las transacciones de compra-venta. Durante el siglo XX la industrialización del sector agroalimentario provoca, a diferentes ritmos, según las cadenas productivas y ramas industriales, diversos fenómenos que conllevan diversos grados de incertidumbre.

Los incrementos en la productividad provocan una mayor oferta que contribuye a saturar los mercados alimentarios. Eso cambia las condiciones de la competencia, la cual poco a poco se sustenta más en la calidad mensurable, la diversificación de los productos, segmentos y nichos de mercado, que sobre el rendimiento en productos comunes. Para eso se explotan diversas dimensiones de la calidad: nutricional, sanitaria, de servicio. Las relaciones comerciales más complejas, ponen en juego una negociación sobre la definición de calidades demandadas y ofertadas. En ese contexto la calidad se torna un objetivo esencial de la gestión de las empresas.

Como es sabido, de acuerdo con el Modelo Tayloriano, la competencia se efectúa por mediación del precio. El consumo masivo, ligado al llamado Fordismo se basa en el aumento constante de la productividad, "antinómico" de una búsqueda sistemática de calidad. Pero en situación de saturación de mercados, la inestabilidad se hace crónica y los mecanismos reguladores pierden eficacia. La gestión de la calidad cobra entonces relevancia y adquiere un papel central como soporte del objetivo de la rentabilidad por medio de la disminución de costos de producción (calidad total, cero defectos). Eso se traduce en calificación del personal y organización de los recursos humanos.

La industrialización moviliza tecnologías que tienden a normalizar, estabilizar y estandarizar el producto, lo cual tiene un efecto sobre la calidad tecnológica de los productos intermedios, y eso se refleja en las características de los productos de consumo final.

Igualmente, la industria determina nuevas especificaciones para las materias primas, lo que pone a la calidad en primer plano. En general, eso que llamamos calidad tecnológica del producto plantea de manera constante problemas a los operadores: se busca siempre la materia prima adecuada a cierta tecnología, que responde a su vez, al menos en parte, a ciertas características de producto final demandado por el consumidor.

Desde el punto de vista económico y desde una perspectiva global, se observa que la industrialización se efectúa en concurrencia con el artesanado a lo largo de la cadena productiva. Esa concurrencia genera varios tipos de incertidumbre.

Sobreponiéndose a las estructuras artesanales preexistentes, el crecimiento industrial da lugar a una configuración compleja, donde coexisten tecnologías, productos, estructuras industriales (de empresas), modos de producción y de distribución muy diferentes. Eso provoca múltiples problemas de coordinación técnica en las cadenas agroalimentarias, generadores de accidentes de calidad: ruptura de cadenas de frío, materias primas inadaptadas a la transformación a pesar de, aparentemente haber cumplido los requisitos y especificaciones. Así que, además de las consecuencias que la industrialización por sí misma genera, las condiciones en las que ocurre crean una incertidumbre suplementaria.

El modelo de desarrollo promovido, primero en los países desarrollados durante los años que van de 1960 a 1980, y después bajo modalidades y condiciones más diversas en los países en vías de desarrollo, no va lejos en la reducción de la incertidumbre.

En cuanto a la productividad se lograron metas importantes, pero al mismo tiempo se provocó una amplia contaminación y/o degradación de recursos y productos (nitros y residuos fitosanitarios), además de inadecuaciones de calidad tecnológica con relación con las exigencias de los compradores. Esos dos fenómenos tienen consecuencias importantes para la industria y el consumidor. Ciertamente, en algunos casos se tomaron las medidas para corregir, como en el caso de la leche, en países desarrollados, para obtener una calidad sanitaria (bacteriológica) adecuada.

En el ámbito del consumidor esas incertidumbres acumuladas son, casi siempre, producto de la agricultura e industria intensivas, lo que aumenta la desconfianza en torno a la calidad de los productos. Se reprochan los tratamientos químicos, el uso de fertilizantes, la utilización de productos sospechosos (anabólicos, aditivos, entre otros). La carne de ternera, de pollo y las frutas, son de los productos donde más frecuentemente se observa esa actitud.

La búsqueda de calidad se vuelve para el consumidor una tarea compleja e incierta, una especie de apuesta. La conjunción de esos fenómenos explica el desarrollo de los productos de calidad específica (PCE) por oposición a los *Commodities* (Productos Comunes). La concurrencia de la gran industria agro-alimentaria ha incitado, después de varios decenios, a artesanos y pequeñas industrias a poner en práctica estrategias institucionales de resistencia, fundadas en parte sobre la "defensa de la calidad de los productos".

Así fue como aparecieron dispositivos reglamentarios que especifican calidades no obligatorias y se definen productos diferentes al estándar (*commodities*). Esta

orientación ha dado progresivamente origen a lo que se conoce como “signos de calidad”.

### 1.1.2 Perspectiva teórica

La incertidumbre sobre la calidad (en cualesquiera de sus dimensiones: sanitaria, tecnológica, nutricional, entre otras), provoca en los actores de la cadena productiva una situación delicada, pues deben tomar decisiones sobre todos los factores que inciden en una calidad concertada (acordada). Un ganadero, comprometido a proveer leche según requerimientos especificados, debe observar un conjunto de medidas que inciden en la calidad del producto; en la calidad sanitaria: higiene a lo largo de los procesos, en las instalaciones, en los equipos, en el ganado, en las personas; en la calidad nutricional, alimentación adecuada; en la calidad de uso y tecnológica, la conservación y la regularidad de los flujos de leche ofertados.

Además, debe cuidar la gestión y comercialización para promover y vender por calidad. Así que, para garantizar que la calidad corresponda con los requerimientos, los actores productivos pueden recurrir a diferentes sistemas. Pero, ¿cómo abordar esta problemática desde una perspectiva teórica?

La teoría

En la Teoría Económica neoclásica la calidad es un asunto del consumidor. Se asume que las calidades de los bienes están perfectamente definidas y que los actores pueden clasificar los bienes en función de sus preferencias y optimizar su utilidad. En los desarrollos posteriores, más consecuentes con la realidad, se admite que la concurrencia es imperfecta, puesto que la información sobre la calidad no es transparente y homogénea. No obstante, la calidad continua siendo una variable exógena, lo que plantea dos tipos de problemas:

- El problema sobre el origen y funcionamiento de las instituciones que la definen y administran de manera exógena.
- El problema de la definición endógena de la calidad por los actores mismos en el curso de las transacciones, en función de sus capacidades y de las necesidades del cliente.

En ese sentido se plantea el problema acerca del carácter exógeno o endógeno de la calidad. ¿Cómo se articulan esos dos enfoques?

Sobre un plano empírico, podemos observar que los actores pueden referirse a diferentes medios (sistemas) para asegurarse la calidad.

- el precio, ligado a los costos de producción asociados a la calidad (convención mercantil).
- la apariencia, reflejo de calidades intrínsecas (convención mercantil o industrial / mercantil).
- la certificación acreditada por el Estado (convención industrial / doméstica).

- la certificación otorgada por un organismo de tercera parte.
- la confianza entre consumidor – vendedor o productor (convención doméstica).

**CUADRO NO. 1. SISTEMA PARA ASEGURARSE LA CALIDAD**

SISTEMA (MEDIO)	CALIDAD INSTITUCIONAL (EXÓGENA)	CALIDAD TRANSACCIONAL (ENDÓGENA)
Precios		
Apariencia		
Competencia individual		
Cuaderno de carga (llamado “Pliego de Condiciones” o “Lista de Requisitos”) y acreditación		
Marca individual		
Marca colectiva		
Certificado por el Estado		
Certificado por la profesión		
Certificado por un organismo de tercera parte		
Sistema (interno) de administración (gestión) de la calidad		

Igualmente observamos que las acciones y mecanismos puestos en marcha son diferentes según los productos, los lugares y países. Siempre lo esencial es saber si tal o cual sistema es capaz de garantizar, de manera objetiva, que la calidad provista corresponda con la calidad demandada. Este asunto concierne a la Gestión de la Calidad. Ésta puede situarse tanto a nivel de la empresa como de las instituciones (profesión o estado). La eficacia de esta gestión es la que permitirá que la confianza se instaure entre los agentes económicos al momento de una transacción.

La coordinación de la economía por medio de los mecanismos del mercado es insatisfactoria a los ojos de los llamados teóricos de las convenciones. Eymard Duvernay (1989) dice que los precios no constituyen la variable determinante, sólo son parte de la organización industrial, sujetos incluso a reglas convencionales más o menos institucionalizadas. Desde esta perspectiva la calidad es una de las variables por medio de la cual se rige la actividad económica, según procedimientos diferentes de la regulación por los precios.

En tanto la calidad es incierta su importancia reside en el modo de definirla. De esta manera, el análisis se centra en la confrontación de formas de coordinación que descansan sobre principios diferentes de evaluación de la calidad. Eso conlleva la



hipótesis de la existencia de numerosas convenciones sobre la calidad, las cuales intervienen en la coordinación económica de forma exógena a las leyes del mercado; no como parte de éste, sin embargo sí influyen en su organización y estructura. Las más significativas son las siguientes:

- Coordinación industrial. Se refiere a estándar. En este caso los bienes son definidos de acuerdo a reglas objetivas. Existen normas exteriores por medio de las cuales los actores verifican la capacidad de unos y otros a conformarse y eso contribuye a regular las relaciones entre los actores que se refieren a esas normas.
- Coordinación doméstica. Resulta de lazos durables entre los actores económicos. Se trata de relaciones basadas en la confianza entre las personas o marcas que se establece con referencia a relaciones pasadas.
- Coordinación cívica. Resulta de la adhesión de un conjunto de actores a un cuerpo de principios de la sociedad (asociación), que llega -entre otros logros- a definir la calidad y estructurar un marco de relaciones económicas.
- Coordinación mercantil. Resulta de las reglas del funcionamiento del mercado: intercambio mercantil. Los actores aquí están en condiciones de evaluar la calidad de los bienes al momento de la transacción.

Cuadro No. 2

### Coordinación económica

#### Convenciones sobre calidad

Tipo	Principio/sustento
Industrial	Conformidad en relación con ciertas especificaciones de una norma
Doméstica	Confianza basada en tradiciones y relaciones duraderas
Cívica	Adhesión a un cuerpo de principios
Mercantil	Reglas del intercambio mercantil

Este esquema teórico nos puede ayudar a comprender el papel de la calidad en la coordinación económica. De acuerdo a las experiencias observadas se puede constatar que raramente las convenciones se presentan puras, más bien ocurren combinadas.

En este contexto es importante determinar el papel de las convenciones en las transacciones económicas. En primer lugar es necesario distinguir: el origen de la representación mental acerca de la calidad, que es un asunto de la sociología; de

los mecanismos por medio de los cuales se construyen las convenciones de la calidad en el curso de las transacciones, que es un asunto de la economía. Estos últimos se pueden representar por medio del modelo CQDF que propone B. Sylvander (1994) el cual nos permite describir los modelos puestos en marcha por los actores económicos para tratar el problema de la incertidumbre de las calidades.

En este modelo entran en juego los siguientes elementos:

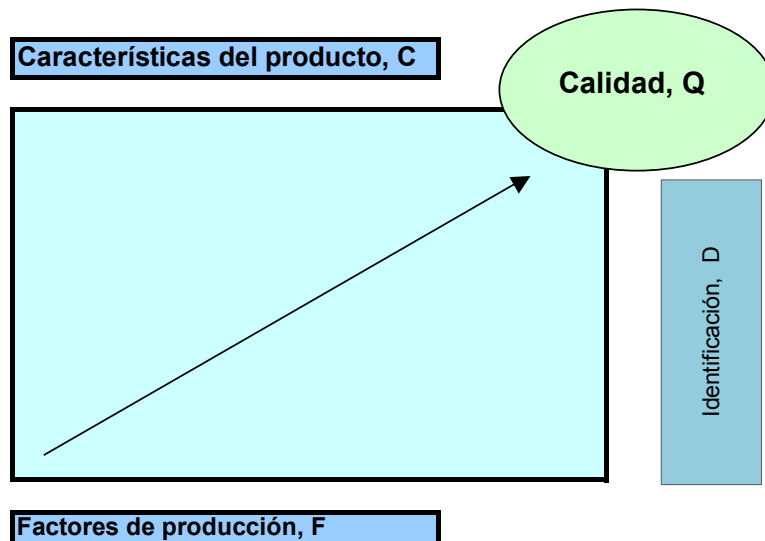
Por un lado

- La calidad percibida por los actores económicos (Q)
- Las características del producto (C)

Por otro

- La relación entre el producto y la representación mental del consumidor sobre los factores de producción (F)
- Identificación (D) del producto: signo, marca referente a una garantía de calidad.

Diagrama No. 1



Existe siempre una brecha entre la calidad percibida por los actores (Q) y las características del producto (C). Las relaciones entre los actores tratan que esa brecha sea mínima: **que lo entregado corresponda al máximo a lo solicitado** (o esperado). Pero esa brecha existe de manera sistemática, a pesar de todos los esfuerzos por eliminarla, debido a la dificultad de percibir y medir todas las dimensiones de la calidad por cada actor. Las convenciones sobre la calidad tratan de disminuir la incertidumbre sobre la base de la definición de los productos a intercambiar. Si se logra una reducción significativa, lo que resta son variantes de características de productos, ya no de calidad. Por tanto, hablamos de calidad en la medida que subsiste la incertidumbre. En el contexto de esta teoría la calidad se puede definir como sigue: *La calidad es la incertidumbre sobre la definición y la evaluación de las características de los productos, tomadas en cuenta por los actores que participan en una transacción.*

En el contexto de los sistemas para la gestión de la calidad, la palabra “calidad” se define como sigue: conjunto de características de un elemento que le confieren aptitud para satisfacer ciertos requisitos (o necesidades explícitas o implícitas). La definición de los “convencionistas” considera que las características definidas y evaluadas, sobre las que se tiene conocimiento y control, dejan de ser una variable exógena y se asimila en la transacción mercantil. Pero en la medida que no existe certidumbre cabal sobre esas características, se habla de calidad, de una calidad que resta por definir en términos de la aptitud del elemento (producto) para satisfacer las necesidades (implícitas o explícitas) del comprador.

Las convenciones de calidad no suprimen de manera definitiva la incertidumbre. Si eso ocurriera, se trataría de una característica o de una variante de producto bien definida. Ciertamente, algunos agentes económicos son más capaces para percibir y medir las características de los productos, pero la mayoría se ven indefensos, sobre todo los consumidores finales, los que en general sólo disponen de sus sentidos al momento de la compra y de diferentes tipos de referentes sobre la calidad.

En el caso de los alimentos, la referencia a las características del producto final es insuficiente de determinar. La insuficiencia de criterios de evaluación al momento de la compra incita al consumidor a establecer un lazo entre la calidad del producto y la representación mental que tiene de los factores de producción. Si el comprador está en contacto directo con un vendedor enterado, éste puede orientarle acerca de esos factores técnicos, si no es el caso, cualquier identificación presente sobre el producto (signo de calidad, marca, entre otros.) juega un papel importante como garantía de la calidad.

A nivel de los operadores de la cadena productiva el problema es el mismo. La incertidumbre actual los empuja a pasar del estadio mercantil a otro más complejo donde se requiere caracterizar los productos intercambiados por medio del recurso a normas de producto donde se establecen las características por medio de un “cuadernos de cargas”, “pliego de condiciones” o “lista de requisitos”, e igualmente se establecen los procedimientos de producción y manejo de los productos. Esa

preocupación impulsa a los operadores más avanzados a definir y establecer las condiciones técnicas sobre las que puede conformarse un proveedor. Algunos lo hacen sin referencia a reglamentación oficial alguna.

## 1.2 Las denominaciones de origen

Las actitudes de los consumidores contemporáneos, marcados por una desconfianza en torno a la industria, una incertidumbre sobre la calidad, una nostalgia en torno a los productos de otros tiempos, un “regreso a lo natural”, provoca la aparición de un verdadero mercado para los Productos de Calidad Específica (PCE).

En el ámbito macroeconómico es importante preguntarse acerca de la evolución de las instituciones y políticas públicas sobre la calidad. Durante mucho tiempo se guiaron por el cuidado de la salud y la regulación de la competencia. Las políticas de especificación, cuando fueron creadas, no tenían por objetivo la calidad, sino proteger un espacio, micro-sectores de actividad. En la época actual, cuando las políticas agrícolas fracasan, esos dispositivos y las instituciones asociadas, cobran nuevo sentido, pues son utilizados por los poderes públicos para reforzar los efectos de las políticas globales: la calidad se torna un medio de esa política.

Después de algunos años esos dispositivos encuentran un nuevo tipo de legitimidad. La caída de los ingresos de los productores, la sobreproducción, las amenazas de desertificación de grandes zonas, la preocupación por el medio ambiente, la demanda de productos diferenciados, son factores que empujan a instrumentar políticas de calidad a todos los niveles. Los viejos dispositivos son reutilizados con este nuevo fin.

### Porqué una Denominación de Origen Protegida

Las denominaciones de origen son un tipo de distintivo para productos de una geografía específica; dicha distinción reconoce la calidad o características propias, que se deben exclusivamente al medio del que proviene y donde se fabrica un producto. En términos generales, el establecimiento formal de una Denominación de Origen tiene entre otros objetivos:

- Proteger un espacio (territorio) de actividad económica.
- Proteger un producto, que ha adquirido prestigio y valor comercial, de imitaciones o productos análogos; dicho desde otra perspectiva, prevenir fraudes.
- Proteger el derecho de los consumidores a obtener productos auténticos.
- Promover el desarrollo territorial a través de la cultura en torno a la actividad y la calidad del producto.

Resulta urgente establecer una Denominación para un producto original, ya que puede ser desplazado por imitaciones; es decir se manifiesta un interés jurídico. El establecimiento de la Denominación requiere de:

- El conocimiento de la cultura sobre el producto (recuperación de prácticas y tradiciones).
- La definición del espacio o territorio donde se encuentran las condiciones y el saber hacer ligado al producto. Por tanto, la delimitación del territorio de Denominación debe ser conforme con la ocurrencia de un conjunto de características significativas para la actividad.

En resumen, se deben identificar los factores (o la combinación de éstos) que confieren características específicas al producto, los cuales deben reflejarse en una norma de calidad. Pero la protección de una Denominación sólo es el principio de un proceso de revalorización de un producto (la actividad y el territorio implicados), de hecho, el acto formal sólo procura hacer prevalecer un valor previo: calidad, prestigio, tradición y cultura subyacente.

Luego viene la puesta a punto y la puesta en marcha de los mecanismos operativos para hacerla valer: a) normalización, donde se trata de mantener (estandarizar, regularizar) cierta calidad, pero cuidar que se mantenga la variedad (importante en un producto artesanal) y b) evaluación de la conformidad, donde el trabajo de concertación es fundamental para entrar en un proceso de mejora continua, es decir, innovar para mantener la tradición.

Tres temas relativamente independientes, pero íntimamente ligados: Denominación de Origen, normalización y evaluación de la conformidad (certificación). Pero esta visión se ha construido poco apoco, la tradición sobre denominaciones de origen tiene raíces amplias y de largo alcance. A la fecha, el desarrollo conceptual sobre los signos de la calidad y el origen es considerable y la aplicación (operativa) importante.

#### Las denominaciones de origen en Francia

Francia es uno de los países con mayor tradición en torno a la calidad de los alimentos, donde la reglamentación traduce bien la preocupación por preservar la cultura alimentaria<sup>7</sup>. Las siguientes referencias lo confirman:

- 
- <sup>7</sup> ESPINOSA O, 1999. *Las indicaciones de procedencia, indicaciones geográficas, y denominaciones de origen en los tratados administrados por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI)*, México: INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) - IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial) – OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual) Guadalajara, Jal. 18 – 20 Octubre, 1999 (Communication au “Seminario internacional sobre denominaciones de origen”).
  - Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, 2003. *L’Appellation Champagne, France, septembre 2003 (Les clés des vins de Champagne. Brochure de divulgation)*

- La Denominación de Origen fue creada en 1919, la cual puede especificar todo tipo de productos por la vía legal o administrativa. Denominación de Origen Controlada (DOC), Appellation D'origine Contrôlée (AOC), a partir de 1935 y a partir de 2009 (en el ámbito de la Unión Europea) llamada Appellation d'Origine Protégée (AOP).
- La ley de 1929 define la Denominación de Origen Roquefort, que procura proteger a este producto ligado a la cultura francesa.
- La ley de orientación de 1960 crea el Label Rouge, puesto en práctica por decreto en 1965. Se definió como un conjunto de características que distinguen al producto de otros similares. No se hablaba entonces de "calidad superior", sino únicamente de signo de identificación (Marie-Hélène JOUIN-MOULINE, 2005)
- La ley de 1965, acerca de la carne, destaca la dimensión sanitaria de la calidad.
- El decreto de 1981 sobre la Agricultura Biológica (que no utiliza productos químicos de síntesis), por negación, formaliza una dimensión de la calidad.
- La Ley de 1985 sobre los productos Montaña introduce la idea: una imagen o un territorio puede conferir, en sí una calidad a un producto.
- Sobre la base de la ley de orientación agrícola del 5 de enero de 2006, por medio de la ordenanza 2006-1547, del 7 de diciembre de 2006, se reorganiza el sistema de los signos de calidad. A partir de entonces los modos de valorización de los productos agroalimentarios se reagrupan en tres categorías:
  - Los signos de identificación de la calidad y del origen: Label Rouge, L'appellation d'Origine Contrôlée (AOC), L'appellation d'Origine Protégée (AOP), L'indication Géographique Protégée (IGP), la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) y la Agricultura Biológica; se benefician de logos oficiales –nacionales o comunitarios)
  - Las menciones de valorización: « montagne », « fermier », « produits pays ».
  - La certificación de conformidad de producto.

Los poderes públicos supervisan la aplicación global del dispositivo, donde el Institut National de L'origine et de la Qualité. La INAO es la instancia responsable de la promoción e información acerca de las solicitudes de revisión o marca de identificación de origen y calidad, entre otros.

De esta manera, el edificio jurídico francés (y europeo), sobre los signos de la calidad, está

El 20 de marzo de 1883 se suscribe el Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial, se revisa en Bruselas el 14 de diciembre de 1900, en Washington el 2 de junio de 1911, en La Haya el 6 de noviembre de 1925, en Londres el 2 de junio de 1934, en Lisboa el 31 de octubre de 1958, en Estocolmo el 14 de julio de 1967. Es enmendado el 28 de septiembre de 1979.

construido notablemente alrededor de la noción de indicación geográfica (en el sentido amplio del término), en el seno del cual se distingue:

- La Denominación de Origen, noción histórica y la más vieja de ese dispositivo, que supone un lazo estrecho y fuerte entre el producto y su lugar de origen.
- Por otro lado, la Indicación Geográfica (en sentido estricto), noción reciente, por medio de ésta se establece la relación (menos fuerte o estricta) entre el producto y su lugar de origen<sup>8</sup>.

#### La Denominación de Origen en el Mundo

Hasta hace algunos años a nivel internacional se han empleado tres conceptos diferentes pero relacionados:

- Indicación de Procedencia
- Indicación Geográfica
- Denominación de Origen

El concepto Indicación Geográfica tiene un sentido más amplio y abarca a la Indicación de Procedencia y a la Denominación de Origen. A través de la evolución del Convenio de París es posible seguir estos conceptos y el aparato jurídico que los representa, los intereses que protegen, y su efecto en la concurrencia y en la organización de los mercados.

El Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las denominaciones de origen y su registro internacional (31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 28 de septiembre de 1979) ha sido la base para la protección internacional y el desarrollo de las denominaciones de origen<sup>9</sup>.

---

<sup>8</sup>GATINOIS M.A, 1999. *La politique française d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires*. México: INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) - IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial) – OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual) Guadalajara, Jal, 18 – 20 Octubre, 1999 (Communication au “Seminario internacional sobre denominaciones de origen”).

<sup>9</sup>Ver Convenio de París en el sitio del la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Industrial) [http://www.wipo.int/treaties/es/ip/paris/trtdocs\\_wo020.html](http://www.wipo.int/treaties/es/ip/paris/trtdocs_wo020.html)



Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las denominaciones de origen y su registro internacional

Del 31 de Octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 28 de septiembre de 1979

Artículo 2

(Definiciones de las nociones de denominaciones de origen y de País de Origen)

- 1) Se entiende por Denominación de Origen, en el sentido del presente arreglo, la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.
- 2) El País de Origen es aquél cuyo nombre constituye la Denominación de Origen que ha dado al producto su notoriedad o bien aquél en el cual está situada la región o la localidad cuyo nombre constituye la Denominación de Origen.

### Las denominaciones en Europa

En los documentos sobre la agricultura de la Comisión Europea en lo relativo a la política de calidad se reconoce que: los productos que han adquirido una reputación o prestigio fuera de las fronteras donde se producen, pueden encontrarse con usurpaciones e imitaciones. Esta competencia desleal no solo desalienta a los productores sino que también engaña a los consumidores, para evitarla, se acordó definir un conjunto integral de sistemas de protección y garantías de la calidad para toda la comunidad.

En el año de 1992 quedaron establecidos los sistemas de protección conocidos como DOP (Denominación de Origen Protegida), IGP (Indicación Geográfica Protegida) y ETG (Especialidad Tradicional Garantizada), para la promoción y protección de productos agroalimenticios.

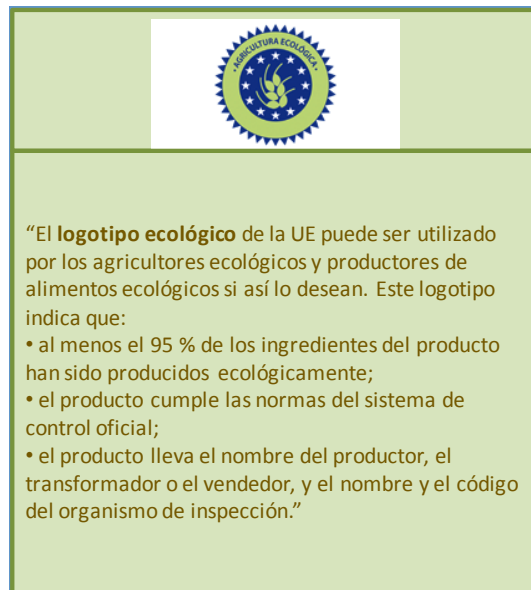
Cuadro No. 3



De acuerdo con los textos de la Comisión Europea sobre agricultura y desarrollo rural:<sup>10</sup>

- Un producto que lleve el logotipo DOP (Denominación de Origen Protegida) habrá demostrado tener unas características que sólo son posibles gracias al entorno natural y a los conocimientos de los productores de la región de producción con la que está asociado.
- Si un producto lleva el logotipo IGP (Indicación Geográfica Protegida), es que posee una característica específica o una reputación que lo asocian a una zona determinada, en la cual tiene lugar al menos una etapa del proceso de producción.
- El logotipo ETG (Especialidad Tradicional Garantizada) está destinado a productos que tienen unas características que los distinguen y que, o bien, están compuestos por ingredientes tradicionales, o se han fabricado por medio de métodos tradicionales.

Además, los productores que hayan cumplido con los requisitos podrán optar por una certificación de producto ecológico.



Las ventajas de adquirir estas indicaciones de calidad son las siguientes:

<sup>10</sup>Que pueden ser vistos en el sitio oficial sobre la Política Agrícola  
Común:[http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/quality/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/quality/index_es.htm)

- Ofrecen garantías a los consumidores acerca del origen y los métodos de producción.
- Envía mensajes de comercialización eficaces sobre los productos de elevado valor agregado o añadido
- Apoya a las empresas rurales que producen productos de calidad. La etiqueta protege contra las imitaciones fraudulentas.<sup>11</sup>

Las denominaciones de origen en México.

El primer antecedente en México acerca de las denominaciones de origen puede ubicarse en 1958, cuando se suscribe el Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional. El segundo, en 1972, cuando se reforma la Ley de la Propiedad Industrial: capítulo X, Título Tercero, referente a las denominaciones de origen. El tercero, el 27 de septiembre de 1973, cuando la entonces regional y ahora nacional CRIT (Cámara Nacional de la Industria del Tequila) solicita a la entonces SIC (Secretaría de Industria y Comercio) se otorgue una protección al tequila por medio de la emisión de una declaración de protección a la Denominación de Origen. El año siguiente, es decir, en 1974, se concede la protección mediante ese instrumento.

El 9 de diciembre de 1974 se publica, en el Diario Oficial de la Federación, la Declaración General de Denominación de Origen Tequila (DGDOT). En esa declaración se establece un territorio y se hace referencia a la Norma Oficial de Calidad para Tequila, de la Dirección General de Normas (DGN), donde se determina sobre las características de la materia prima y el procedimiento para elaborar tequila.

Por medio de esa Declaración se otorgó protección a la primera Denominación de Origen en México. Una vez inscrita en el registro internacional del Arreglo de Lisboa, conforme pasó el tiempo, se fue logrando el reconocimiento de la Denominación de Origen Tequila (DOT) por parte de los gobiernos de otros países. Actualmente la reconoce la mayoría de los países del mundo.

Más recientemente se han otorgado otras protecciones a denominaciones de origen, en su mayoría productos alimenticios primarios y bebidas alcohólicas. Pocas en comparación con las reconocidas en Europa. Pero además, de acuerdo con el tiempo transcurrido y el conjunto de productos registrados, era de esperarse una cultura significativa establecida sobre estos productos; pero no es así, en realidad es escasa.

---

<sup>11</sup>En la primavera de 2007, la UE tenía registrados casi 750 productos con indicaciones geográficas, denominaciones de origen y especialidades tradicionales garantizadas. Además, en el mercado de la UE están protegidas casi 2 000 indicaciones geográficas de vinos y bebidas alcohólicas procedentes de la UE y de terceros países.

Cuadro No 4

## Denominaciones de origen mexicanas

No.	Producto	Declaratoria de protección y modificaciones en el DOF	Registro Arreglo de Lisboa
1	Tequila	D.O. F. 9 de Diciembre de 1974, D.O.F. 13 de octubre de 1977, D.O.F. 26 de junio de 2000	669
2	Mezcal	D.O.F. 28 de noviembre de 1994, D.O.F. 3 de noviembre de 1999	731
3	Bacanora	D.O.F. 6 de noviembre de 2000)	841
4	Sotol	D.O.F. 8 de agosto de 2002)	849
5	Charanda	D.O.F. 27 de agosto de 2003)	En trámite
6	Café de Veracruz	D.O.F. 15 de noviembre de 2000	840
7	Café de Chiapas	D.O.F. 27 de agosto de 2003)	En trámite
8	Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas	(D.O.F. 27 de agosto de 2003)	En trámite
9	Talavera	D.O.F. 17 de marzo de 1995, D.O.F. 11 de septiembre de 1997, D.O.F. 16 de octubre de 2003	883
10	Ámbar de Chiapas	D.O.F. 15 de noviembre de 2000)	842
11	Olinalá	D.O.F. 28 de noviembre de 1994	732
12	Chile Habanero de Yucatán	3 de octubre de 2008.-	
13	Vainilla de Papantla	24 de febrero de 2009.	
	EXTRACTO de la solicitud de declaración de protección de la Denominación de Origen Café Pluma	D.O.F. 27 de agosto de 2003	
	EXTRACTO de la solicitud de la declaración de protección de la Denominación de Origen Tehuacán	D.O.F. 8 de agosto de 2002	

Fuente: DOF, IMPI

## Regulaciones e institucionalidad

Las denominaciones de origen en México están reguladas por la Ley de la Propiedad Industrial, donde (en el TÍTULO QUINTO de la Denominación de Origen, capítulo I de la Protección a la Denominación de Origen):

- Se definen las denominaciones.
- Se establecen unas condiciones y requisitos para el reconocimiento.
- Se declara la protección de las denominaciones.
- Se determinan unas condiciones y requisitos para el uso.

De conformidad con el artículo 156 de esta ley: *Se entiende por Denominación de Origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y*

los humanos.<sup>12</sup> Esta definición concuerda cabalmente con la del arreglo de Lisboa<sup>13</sup>.

La protección se define en el artículo 157.- *La protección que esta Ley concede a las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita el Instituto. El uso ilegal de la misma será sancionado, incluyendo los casos en que venga acompañada de indicaciones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación", u otras similares que creen confusión en el consumidor o impliquen competencia desleal.*

En cuanto a la titularidad y uso, el artículo 167 dice: *El Estado Mexicano será el titular de la Denominación de Origen. Esta sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto.*(Se refiere al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial <<IMPI>> ).

Pero no se dice nada en cuanto a las nociones básicas y acerca del procedimiento para determinar una DO.

En el artículo 68 de dicha Ley, se establecen los requisitos relativos al uso de una denominación protegida:

Para los efectos del artículo 169 de la Ley, el interesado deberá formular solicitud al Instituto en la que deberá señalar y, en su caso, acompañar:

I.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante;

II.- Ubicación del establecimiento industrial donde se producirá el producto amparado por la Denominación de Origen;

III.-Constancia de la autoridad local competente, certificando que el establecimiento industrial se encuentra localizado dentro del territorio señalado en la declaración;

IV.- Constancia de la Secretaría de que el interesado cumple con la Norma Oficial de Calidad, cuando exista

---

<sup>12</sup>México, Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión; LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991 TEXTO VIGENTE Últimas reformas publicadas DOF 06-01-2010

<sup>13</sup>OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Industrial); "Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial" 20 de marzo de 1883 (revisado en Bruselas el 14 de diciembre de 1900, en Washington el 2 de junio de 1911, en La Haya el 6 de noviembre de 1925, en Londres el 2 de junio de 1934, en Lisboa el 31 de octubre de 1958, en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y enmendado el 28 de septiembre de 1979. *Base de datos de la OMPI de textos legislativo de propiedad intelectual*)

ésta. Las constancias a las que se refieren las fracciones III y IV anteriores, deberán haber sido expedidas dentro de los seis meses anteriores a la fecha en que se formule la solicitud de autorización, y

V.- Original o copia certificada del documento de poder, en caso de que la solicitud se formule por apoderado.

Se determina que el IMPI es la instancia competente para el trámite de solicitudes de registro y de uso de las denominaciones, quien a su vez es el encargado de protegerlas. Pero no se determina acerca de la gestión y operación de las mismas. En la práctica se ha seguido el ejemplo del Consejo Regulador del Tequila, A. C (CRT) que se acreditó como Organismo de Certificación de producto y asumió de hecho, parte de la gestión de la Denominación de Origen Tequila. Pero en realidad, esta entidad no forma parte (formal) de una institucionalidad en torno a las denominaciones, como sucede en otros países, por ejemplo España o Francia, donde se cuenta con un instituto y consejos para la gestión de cada Denominación, de acuerdo con una ley y reglamentos específicos.

El nombre del Consejo Regulador del Tequila fue una opción que emula a los consejos españoles y en parte a los consejos interprofesionales franceses. Pero en este caso se trata de una asociación civil (entidad privada) constituida en 1993 conforme a unos requisitos para acreditarse como Unidad de Verificación (Inspección) y como Organismo de Certificación de producto conforme con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (Madrigal, 1999). En otras palabras, el CRT es un organismo de evaluación de la conformidad acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) entidad privada igualmente, y aprobado por la DGN (Dirección General de Normas) para certificar la NOM-006-SCFI-2005, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones, desde 1994.

De hecho es a través de la norma que el CRT, en tanto organismo evaluador de la conformidad, asume funciones relativas a la protección de la Denominación de Origen. En este caso, la norma es anterior a la declaración de protección. Ya desde 1949 se estableció la Norma Oficial de Calidad 14/06/1949 la cual ha evolucionado hasta la actual NOM-006-SCFI-2005. Cuando se otorgó la protección a la Denominación, la declaración hacía mención a la norma vigente en ese entonces, la DGN-V-7-1970, y ha seguido así hasta la edición actual. De suerte que, entre la circularidad de las referencias, quedaron vacíos en la reglamentación y en la administración de la DO.

Por tanto, aunque no se requiera de una norma para otorgar una Denominación, en la práctica se solicita tácitamente, es decir, se requiere de un organismo evaluador de la conformidad, ya que en la práctica sobre él descansa la gestión de la Denominación.

### 1.3 Semblanza sobre la normalización y la evaluación de la conformidad en México

La actividad lechera y los productos lácteos en general, y en este caso el queso, como todos los alimentos en México, están sujetos a un conjunto amplio de regulaciones que procuran seguridad y certeza acerca de la calidad en los procesos. Eso con el fin de garantizar una serie de valores de orden público e interés social: la salud humana, la protección del medio ambiente y conservación de los recursos naturales, la eficiencia y competencia económica, la concurrencia libre y equitativa en los mercados, la protección de los derechos del consumidor, la higiene y seguridad laboral. Para cada uno de ellos se han expedido varios ordenamientos: leyes, reglamentos, normas o acuerdos.

La normalización.

Normalizar en términos generales se refiere a *Regularizar o poner en orden lo que no estaba o Tipificar, ajustar a un tipo o norma.* (Diccionario de la Real Academia Española). Para la Organización Internacional para la Estandarización es el proceso por medio del cual se establecen disposiciones para obtener un nivel de ordenamiento óptimo en un contexto dado. Esas disposiciones son para atender problemas reales o potenciales, y para uso común y repetido. La normalización trata de la elaboración (formulación) y aprobación de normas que se establecen en un ámbito (actividad) determinado para garantizar, entre otros objetivos:

- Simplificación: se trata de reducir los modelos para quedarse únicamente con los más necesarios.
- Unificación: para permitir el intercambio a nivel internacional.
- Especificación: se persigue evitar errores de identificación, al crear un lenguaje claro y preciso<sup>14</sup>.

Desde un punto de vista pragmático, en el caso de México, los CTNN (en el seno de los ONN) elaboran, revisan, modifican o cancelan normas (NMX). cfr. LFMN.

---

<sup>14</sup>Pero la normalización no es un fenómeno simple, como lo dice Bertil Sylvander en su artículo de 1996, *Normalisation et concurrence internationale*, tanto por su origen, como por sus efectos. Tiene que ver con la competitividad de las empresas, su capacidad de coordinación, sus márgenes de innovación, las estructuras y la evolución de los mercados en los que se encuentran, entre otros.

Entre las reflexiones, ideas y conceptos tratados por Sylvander, nos parece interesante para esta reflexión la siguiente: *La elaboración o construcción de normas, y su adopción, no es un acto banal, termina por hacer evolucionar las formas de la concurrencia tanto entre actores, como entre espacios de la normalización. [...] la evolución de la concurrencia y de la globalización implican una modificación de las funciones de la norma y de su razón de ser.* Por tanto se puede decir, que, debido al carácter contingente de la decisión de normalización, el proceso de construcción de la norma es fundamental.



En México, en relación con la normalización y la evaluación de la conformidad, se ha establecido una institucionalidad conforme con los ordenamientos de La Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y su Reglamento, donde se establece la integración de la Comisión Nacional de Normalización, los Comités Consultivos Nacionales de Normalización y los Organismos Nacionales de Normalización, así como la elaboración del Programa Nacional de Normalización. Igualmente se establecen las bases para la acreditación, evaluación y determinación de la conformidad con el apoyo de entidades especializadas (EMA), las cuales, por medio de comités de evaluación y órganos de apoyo, acreditan a los laboratorios de prueba y/o calibración, a las unidades de verificación (inspección) y a los organismos de certificación, los que en ciertos casos requieren, además de la acreditación, la aprobación de las dependencias competentes.

**Las normas** se elaboran con el fin de establecer las condiciones, características y/o especificaciones de calidad de sistemas, procesos y productos o servicios. Según el caso, de: los insumos, las instalaciones, el equipo, los materiales, el personal y los procesos y, de los productos y servicios obtenidos o de los sistemas de calidad aplicados, además, para definir la nomenclatura, establecer clasificaciones, la descripción de emblemas, símbolos y/o contraseñas para fines de compatibilidad, seguridad y control, la determinación de información comercial y los apoyos a las denominaciones de origen, entre otras.

En los casos pertinentes, para establecer los métodos de prueba y de muestreo necesarios para evaluar (determinar) la conformidad de las especificaciones requeridas. (cfr. La Ley Federal sobre Metrología y Normalización, LFMN Cap. II)

En México se distinguen tres tipos de Normas:

1. Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM).
2. Las Normas Mexicanas (NMX).
3. Las Normas de Referencia (NR).

**Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM)** son de aplicación general y de observancia obligatoria, mientras que las Normas Mexicanas (NMX) son de carácter voluntario, salvo casos específicos y su campo de aplicación puede ser nacional, regional o local. (cfr. LFMN Cap. II). Las NMX se establecieron recientemente (1992) y cubren a las antiguas NOM de carácter voluntario.

Actualmente todas las NOM son de carácter obligatorio. En términos generales, las NOM se asocian más a referencias técnicas ligadas a principios tendientes a salvaguardar valores e intereses de orden público e interés social, por tanto, de carácter oficial y aplicación obligatoria; mientras que las segundas se relacionan más a lineamientos y referencias técnicas tendientes a lograr eficiencia técnico-económica por medio de la estandarización: intercambio o "intercambiabilidad", interconexión, consenso relativo a las calidades, etc.

Pero esa diferencia es relativa, ya que la calidad ligada a principios y objetivos de orden público e interés social y la referente a la eficiencia económica se entrelazan, de modo que, ambos tipos de normas pueden cubrir indistintamente valores y principios de esos ámbitos del quehacer social.

Las NOM son expedidas por las dependencias gubernamentales, se elaboran conforme con los mecanismos de participación y los plazos establecidos por la LFMN. La elaboración de propuestas es abierta a cualquier interesado, la formulación de anteproyectos es atribución de las dependencias gubernamentales, quienes los someten a consideración de los Comités Consultivos Nacionales de Normalización (CCNN).

**Las Normas Mexicanas (NMX)** son elaboradas por los Organismos Nacionales de Normalización (ONN) a través de grupos: Comités Técnicos de Normalización Nacional (CTNN). Pero igualmente, para su elaboración es necesario observar los procedimientos establecidos en la LFMN (Cap. II, Sec. II).

**Las Normas de Referencia (NR)** son las que elaboran las entidades de la administración pública de conformidad con lo dispuesto por el artículo 67 de la LFMN, para aplicarlas a los bienes o servicios que adquieren, arrienden o contratan cuando las normas mexicanas o internacionales no cubran los requerimientos de las mismas o sus especificaciones resulten obsoletas o inaplicables.

Para la elaboración de las normas nacionales se consultan las normas o lineamientos internacionales y las normas extranjeras:

- Norma o lineamiento internacional: la norma, lineamiento o documento normativo que emite un organismo internacional de normalización u otro organismo internacional relacionado con la materia, reconocido por el gobierno mexicano en los términos del derecho internacional.
- Norma extranjera: la norma que emite un organismo o dependencia de normalización público o privado reconocido oficialmente por un país.

En términos generales, todos los productos, procesos, métodos, instalaciones, servicios o actividades deben cumplir con las NOM que les corresponden. Cuando un producto o servicio debe cumplir con una NOM determinada, su similar de importación, también debe cumplir con las especificaciones establecidas en esa NOM.

En el ámbito internacional, generalmente, se distinguen dos tipos de normas: las normas de productos y las normas de sistemas. En México, las normas NOM son de productos y las NMX, serie CC, son normas de sistemas.

La evaluación de la conformidad

Es el procedimiento mediante el cual se determina el grado de cumplimiento o conformidad con las normas, ya sean: normas oficiales mexicanas o normas mexicanas. Se practica a petición de parte, para fines particulares, oficiales o de exportación. Las realizan dependencias competentes o los organismos acreditados, imparciales, de tercera parte: organismos de certificación, los laboratorios de prueba o calibración y las unidades de inspección acreditados y, en su caso, aprobados.

Las unidades de verificación o inspección acreditadas son organismos imparciales de tercera parte, que tienen la organización, el personal, la capacidad e integridad para llevar a cabo servicios de inspección bajo criterios específicos. Estas unidades realizan sus actividades a través de la constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos, para después otorgar una constancia o dictamen.

Los organismos de certificación de productos acreditados, son organismos imparciales de tercera parte que testifican que se tiene la adecuada confianza sobre la conformidad de un producto debidamente identificado, con una norma o con otro documento normativo especificado. Para ello, se apoyan en los laboratorios de prueba, unidades de verificación y organismos de certificación de sistema, a través de estudios del producto, del lote o del sistema de producción; emiten certificados, dicha certificación se refrenda con una marca.

Los laboratorios de prueba acreditados realizan chequeos mediante procedimientos técnicos especificados, de una muestra representativa emiten un informe de resultados.

Cuadro No. 5

México. Sector lechero: Marco regulatorio						
<b>Esquema: Aparato Jurídico - Institucional relacionado con la gestión de la calidad: normalización y evaluación de la conformidad</b>						
<b>Ordenamientos</b>						
De orden general, relativos a la gestión de la calidad						
Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (RLFMN)						
Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC) y Reglamento de la Ley Federal de Protección al Consumidor (RLFPC)						
Normas Serie NMX - CC (ISO 9000)						
Acuerdo: Políticas para la Evaluación de la Conformidad						
Específicos: relativos al producto y los procesos que lo generan						
(cf. Conjunto ordenado conforme índice del apartado de "Regulaciones" de este portal -internet-)						
<b>Instituciones</b>						
<b>Poder (sector) público / Gobierno</b>						
Entidad normativa: Secretaría de Economía, SE: Dirección General de Normas, DGN						
Supervisión, aplicación, sanción: Procuraduría Federal de Protección al Consumidor, PROFECO						
<b>Sociedad civil (entidades privadas)</b>						
Organismos de acreditación múltiple: Entidad Mexicana de Acreditación (EMA)						
Organismos de Certificación (producto, sistema)	Organismos de Inspección (verificación)	Organismo de Consultoría		Laboratorio de pruebas y calibración		
<b>Normalización</b>						
<a href="#">Comisión Nacional de Normalización</a>						
<a href="#">Programa Nacional de Normalización</a>						
<b>Comités Consultivos Nacionales de Normalización (CCNN)</b>			<b>Comités Técnicos de Normalización Nacional (CTNN)</b>			
NOM			NMX			
Integrantes			Integrantes			
Dependencias oficiales	Institutos de Investigación y Desarrollo	Agentes productivos		Dependencias oficiales	Institutos de Investigación y Desarrollo	Agentes productivos
Integran y presiden los CCNN, y expiden las normas, "Normas Oficiales Mexicanas,	Participan	Participan		Integran y expiden las normas, "Normas Mexicanas, NMX"	Participan	Participan
				<a href="#">Organismos Nacionales de Normalización</a>		Por excepción, otros organismos
				Integran y operan Comités (fungen como secretario técnico) en cuyo seno elaboran normas		
<b>Evaluación de la Conformidad</b>						
Entidades de Acreditación. Se apoyan en comités de evaluación y órganos de apoyo para la acreditación y en el caso necesario para la aprobación por parte de la autoridad						
Dependencias competentes	<a href="#">Organismos de acreditación múltiple (vgr. Entidad Mexicana de Acreditación, EMA)</a>					<a href="#">Centro Nacional de Metrología</a>
	Organismos de Certificación	Organismos de Inspección	Organismo de Consultoría	Laboratorio de pruebas y calibración		Sistema Nacional de Calibración
	Certificación de productos	Inspección	Cursos - Talleres	Calibración		Patrones Nacionales
	Certificación de sistemas	Evaluación de auditorías de sistemas de calidad	Diagnósticos	Pruebas		
	Certificación de personal		Instrumentación de sistemas			
	Certificación de servicios					

En resumen, una norma tiene como objetivo procurar cierta coordinación técnico-económica. En el caso de una norma de producto, establece un conjunto de requisitos especificados para los insumos y para los procesos, de suerte que se garantice una calidad en el producto obtenido. Para el caso del queso, se trata de:

- Especificaciones sanitarias, físico químicas e incluso organolépticas para el producto final.
- Especificaciones sanitarias, físico químicas para la materia prima: la leche.
- Especificaciones para otros ingredientes (sal, cuajo).
- Requerimientos sobre las instalaciones, el equipo, el personal y el proceso para la elaboración del queso.
- Requerimientos sobre el tipo de ganado.
- Requerimientos para el manejo del ganado en general y, en particular, para la alimentación.

Pero al tratarse de una norma para un PCE, debe preverse (más allá de este instrumento) que la estandarización no actúe en detrimento de los usos y costumbres, de la variedad regional, del espacio y del desarrollo territorial.

## La elaboración de una norma para el Queso Cotija

### 2.1. La iniciativa

El Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ) haciendo eco del interés por una norma para el queso Cotija solicitó la elaboración de la misma al Organismo Nacional de Normalización del Sistema Producto Leche (ONN-SPL) del Consejo para el Fomento de Calidad de la Leche y sus Derivados (COFOCALEC, A.C.)<sup>15</sup>

La iniciativa original para elaborar esta norma viene de un grupo de trabajo en torno a la promoción de la Denominación de Origen. Los integrantes básicos de ese grupo son: Pro Sierra de JalMich, A.C. y la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija (ARPQC).



Foto: El Universal 21 octubre 2008

Los miembros de la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija, quienes, bajo la figura legal de Sociedad de Producción Rural (SPR-RI), el 7 de marzo de 2005 obtuvieron del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) la marca colectiva del Queso Cotija Región de Origen bajo los números 867585 y 867586 (cita de información tomada de la página web: <http://www.quesocotija.org.mx/marca.html>)

El señor José Vargas Barajas, productor de Queso Cotija de la región, obtuvo el premio al mejor queso extranjero en el certamen celebrado en Cremona, Italia en noviembre de 2006.

Para participar en ese certamen, este productor contó con el apoyo de la ARPQC, de Pro JalMich y del Gobierno de Michoacán.

La iniciativa de acudir al concurso fue del señor Salvador González Rubio, experto conocedor de quesos, de Atotonilco el Alto, Jal., quien asesoró y ayudó en el proceso de maduración.

#### LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

*Título de la Ley reformado DOF 02-08-1994*

#### TÍTULO CUARTO

#### De las Marcas y de los Avisos y nombres Comerciales

#### Capítulo II

#### De las Marcas Colectivas

**Artículo 96.-** Las asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, legalmente constituidas, podrán solicitar el registro de marca colectiva para distinguir, en el mercado, los productos o servicios de sus miembros respecto de los productos o servicios de terceros.

*Artículo reformado DOF 02-08-1994*

**Artículo 97.-** Con la solicitud de marca colectiva se deberán presentar las reglas para su uso.

*Artículo reformado DOF 02-08-1994*

**Artículo 98.-** La marca colectiva no podrá ser transmitida a terceras personas y su uso quedará reservado a los miembros de la asociación. Las marcas colectivas se registrarán, en lo que no haya disposición especial, por lo establecido en esta Ley para las marcas.

<sup>15</sup>El COFOCALEC está autorizado por la DGN como Organismo Nacional de Normalización (ONN) para cubrir el llamado Sistema Producto Leche, es decir para la normalización de los productos lácteos conforme con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN).

En el año 2004 dicho grupo presentó una solicitud ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para obtener una declaratoria de protección a la Denominación de Origen. La solicitud fue denegada. Esa decisión se sustentó -entre otras- en las siguientes razones:

- 1) La Denominación en cuestión es genérica.
- 2) No existe un interés jurídico bien constituido.
- 3) No se cuenta con una norma de calidad para el producto<sup>16</sup>.

Parece que debido a ese requerimiento fue que se procuró la obtención de una norma, ya que no es fácil la obtención de una NOM se decidió comenzar por una NOM. Atendiendo a dicha solicitud, el ONN-SPL incluyó en el Programa Nacional de Normalización de 2008 y 2009 la elaboración de una norma para el Queso Cotija.

---

<sup>16</sup> El punto sobre el carácter genérico es fundamental, ya que se requiere de estudios y documentación amplia y detallada sobre la identidad del producto. En otras palabras, se necesita la identificación y traducción bien codificada de los puntos clave sobre su identidad y tipicidad. La definición sobre el carácter genérico es compleja, ya que toca puntos diversos: técnicos, económicos, políticos... En esto lo fundamental es poner en claro como este producto singular, con identidad propia, al igual que la mayoría de los lácteos (genéricos o no), han sido desplazados en México por productos análogos en un contexto de falta de regulaciones efectivas.

En ese contexto de fraude permanente, los productos análogos se apropian de la Denominación, y se banaliza éste; la falta de cultura alimentaria, en general y, sobre el producto en particular, refuerza esa situación. El argumento (o hipótesis) de que este producto haya devenido un genérico es muy frágil. Los productos elaborados fuera del territorio, así como los procesos productivos de su industria (documentados y expuestos en el STN de Producto) no tienen nada que ver con los productos y los procesos tradicionales. No estamos en el caso de una difusión de un saber hacer, donde la calidad del producto está básicamente relacionada con un proceso más que con las condiciones de su origen. Por tanto, el estudio a profundidad y la documentación bien formalizada del producto, de las condiciones y de los procesos que le dan origen, sería suficiente para rebatir cualquier interés (económico o político) abierto o encubierto. Pero nos parece que el peso de este asunto reside más en la solidez global del proyecto, dicho de otra manera, en la capacidad real de reapropiación de un espacio económico, lo cual pasa por una capacidad de organización y de movilización, pero sobre todo, por la capacidad de administrar una Denominación, al menos como en el caso del Consejo Regulador del Tequila, donde las acciones se orientan fundamentalmente a la función comercial, más que a la revalorización de un territorio. Pero ciertamente, en la actualidad, se procura una visión integral y la satisfacción de objetivos múltiples.

Sobre este punto ver:

- Paraskevi D., 2002. "Les dénominations des fromages, UNIVERSITÉ ROBERT SCHUMAN STRASBOURG III (Mémoire pour l'obtention du D.E.A. de la Propriété Intellectuelle CEIPI, Sous la direction de M. le Professeur Norbert OLSZAK)
- Poméon T. et al, 2009. "Appellation d'origine ou appellation générique: le cas du fromage Cotija au Mexique" in *Éthique et économique/Ethics and Economics*, 6 (2), 2009 (BIBLIOGRAFÍA)



Cuadro No. 6

La elaboración de la norma para el Queso Cotija se registró en el Programa Nacional de Normalización 2008	
Concepto	Descripción
Institución - Organismo Nacional de Normalización	CONSEJO PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS, A.C. (COFOCALEC) PRESIDENTE: LIC. LUIS M. DEL VALLE LOPEZ DIRECCION: SIMON BOLIVAR No. 446, 2o. PISO, COLONIA AMERICANA GUADALAJARA, JALISCO, 44160 TELEFONO: 33) 3630-6517 FAX: 33) 3630-5831 CORREO ELECTRONICO: cofocalec@megared.net.mx
Comité Técnico Nacional de Normalización, CTNN	COMITE TECNICO NACIONAL DE NORMALIZACION DEL SISTEMA PRODUCTO LECHE
Subcomité	SUBCOMITE TECNICO DE NORMALIZACION DE PRODUCTO
Sección	b) Temas nuevos
Número	41. Queso Cotija. Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Objetivo: Establecer la denominación de Queso Cotija, sus especificaciones y los métodos de prueba utilizados para su evaluación. Justificación: Contar con una Norma Mexicana de referencia, útil para fabricantes y comercializadores, así como evaluadores de la conformidad, que establezca las especificaciones del Queso Cotija, que lo identifique y diferencie de las demás variedades de quesos que se comercializan en el mercado. Fechas estimadas de inicio y terminación: Enero a Diciembre de 2008.
La elaboración de la norma para el Queso Cotija se registró en el Programa Nacional de Normalización 2009	
Concepto	Descripción
Sección	b) Temas reprogramados
Número	44. Queso Cotija. Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Objetivo: Establecer la denominación de Queso Cotija, sus especificaciones y los métodos de prueba utilizados para su evaluación. Justificación: Contar con una Norma Mexicana de referencia, útil para fabricantes y comercializadores, así como evaluadores de la conformidad, que establezca las especificaciones del Queso Cotija, que lo identifique y diferencie de las demás variedades de quesos que se comercializan en el mercado. Fechas estimadas de inicio y terminación: Enero a Diciembre de 2009.

De acuerdo con la normatividad aplicable, a COFOCALEC le corresponde integrar y conducir (como secretario técnico) los trabajos de Comité Técnico Nacional de Normalización, del Sistema Producto Leche (CTNN-SPL). En este caso, de uno de sus subcomités, el de producto: Subcomité Técnico de Normalización, STN de Producto (cfr. la página del COFOCALEC: [www.Cofocalec.org.mx](http://www.Cofocalec.org.mx), sección servicios). A esta institución le corresponde vigilar que la norma se elabore

conforme a la establecido para la elaboración de normas, es decir con la NMX-Z-013/1-1977.A los participantes corresponde el contenido de la misma<sup>17</sup>.

## 2.2. Desarrollo del trabajo, comentarios y observaciones al proyecto de norma

Los trabajos se iniciaron a partir de 2008, y en junio de 2009 se logró un Proyecto de Norma: PROY-NMX-F 735-COFOCALEC-2009.<sup>18</sup>A continuación hacemos un recuento de algunos puntos relevantes, tratados durante el proceso de elaboración de este proyecto.

### 1. En la fase inicial existía cierta confusión acerca del objeto y alcance de la norma.

Algunos participantes ligados a la ARPQC y a la asociación Pro JalMich, consideraron que ésta debería orientarse por y para cubrir la marca colectiva Cotija Región de Origen. Sobre este punto comentamos lo siguiente:

- El interés por un instrumento de este tipo se expresa cuando por falta de regulación se ven afectados los intereses legítimos de productores y consumidores. En este caso, el valor del producto tradicional. Los consumidores tienen derecho de acceder al producto auténtico de calidad y los productores de la región, que han heredado un saber hacer, tienen derecho a mantenerse en la actividad sin ser desplazados por competencia desleal, de productos análogos o similares.
- Si bien la iniciativa es de parte interesada, en la medida que se trata de una norma mexicana de cobertura nacional, se deben cubrir todos los intereses legítimos que se manifiesten, y el instrumento a elaborar es de aplicación generalizada. En su elaboración se deben tener en cuenta todos los conocimientos disponibles, y cubrir de manera suficiente los requisitos que garanticen la preservación de un saber hacer e incluso su mejora; es decir la recuperación de tradiciones, mantenimiento, actualización e innovación.

Los representantes de los industriales, en particular de la CANILEC, expresaron su interés por elaborar un instrumento que cubriera tanto al producto artesanal,

---

• <sup>17</sup>NMX-Z-013/1-1977. *Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas. Guide for wording, patterning and publishing the official mexican standards.* (SECRETARÍA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL, DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS, DGN)

<sup>18</sup>DOF 19 junio 2009. PRIMERA SECCION PODER EJECUTIVO. SECRETARIA DE ECONOMIA. Aviso de consulta pública del Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-735-COFOCALEC-2009. En el sitio: [http://dof.gob.mx/busqueda\\_detalle.php?BUSCAR\\_EN=T&TIPO\\_TEXTO=Y&textobusqueda=ofocalec&vienede=avanzada](http://dof.gob.mx/busqueda_detalle.php?BUSCAR_EN=T&TIPO_TEXTO=Y&textobusqueda=ofocalec&vienede=avanzada) se encuentra el aviso de consulta pública.

elaborado en las rancherías localizadas en la sierra JALMICH, como al producto industrial, elaborado por la industria en cualquier parte del territorio nacional. Acerca de esta propuesta se hicieron varias observaciones a favor y en contra. El punto clave era decidir si era correcto considerar bajo la misma norma al Queso Cotija artesanal y a los quesos industriales conocidos igualmente como Queso Cotija. Participantes ligados a Pro JalMich consideraron la opción de una norma que incluyera tanto el producto original como el industrial, donde en un apartado se tipificaría al producto artesanal. Por nuestra parte observamos lo siguiente:

- La protección de un producto con una Denominación ligada a un origen se sustenta en una clara definición de la tradición, desde su geografía, hasta las fronteras donde se ha esparcido como actividad productiva y como cultura de consumo. Es necesario responder la pregunta, ¿la Denominación Queso Cotija a cuál producto hace referencia, cuál es su origen?
- Se debe considerar todo derecho legítimo. La defensa de la Denominación para los productos originales tiene que establecer el origen de la tradición; definir de manera precisa el lugar donde se desarrolla y el derecho de sus herederos; caracterizar el producto y su proceso de elaboración, así como establecer la relación entre su calidad y los factores del medio geográfico. También es preciso valorar la industria y los productos que se elaboran fuera del territorio definido y comparar sus calidades, y de ese modo establecer la tipicidad o singularidad del producto original. A partir de todo eso se puede documentar el valor de los productos originales, y entonces, es posible argumentar que la Denominación formal hace prevalecer un valor cultural y un derecho en el mercado, lo cual redundará en beneficio de los productores de la zona y de los consumidores en general.
- Independiente de la valoración de los industriales acerca de sus productos y de su derecho, expresamos la opinión a favor de que la norma a elaborar, fuera para el Queso Cotija “original”; porque la razón y el objeto de emprender esa tarea era justamente para revalorizar el producto tradicional. Es decir, promover el desarrollo de la cultura por medio de la renovación y la innovación. El Queso Cotija original tiene una sólida tradición y gran prestigio; ingrediente básico, aliño o salazón de muchos platillos populares, es un alimento importante de la cultura alimentaria mexicana. En consecuencia, la norma debería ser simple y llanamente para el Queso Cotija. La opción de trabajar en especificaciones para el queso industrial, hecho fuera del territorio de origen, llamado “Cotija”, se consideró válida, pero, se adelantó la opinión de nombrarlo con otra Denominación. Justamente en este hecho se hace efectivo un paso (importante) para la recuperación de la tradición. El queso original es el que debe conservar la Denominación que se ha ganado por tradición: Queso Cotija. Nombrarlo de modo diferente, deja un vacío, el cual automáticamente se asimila a un “genérico”, justamente lo que se quiere evitar.

Pero en todo caso, si los representantes de los industriales llegaran a presentar un argumento sólido para limitar el uso de esta Denominación, sería justo tenerlo en cuenta, toda vez que el expediente esté abierto. Por su parte los defensores del Queso Cotija deben emprender un estudio a profundidad sobre las características del territorio, del proceso de elaboración y del producto.

Finalmente sobre este punto, expresamos que una norma sólo es una parte de la construcción más amplia de la calidad. Resulta primordial la promoción de ésta (para el establecimiento de “Buenas Prácticas Agrícolas”) y la evaluación de la conformidad<sup>19</sup>.

2. Acerca del territorio. Se señaló que la documentación y delimitación presentada era insuficiente para efectos de establecer la conformidad, es decir: llegado el momento de verificar que un productor se encuentre en territorio de Denominación, sobre todo en el caso de localizarse alrededor de la frontera de la zona. En cuanto a otros requisitos: temperatura, humedad. Es necesario precisar estos, ya que están definidos de modo muy general.

El territorio propuesto para la Denominación de Origen se encuentra en las sierras localizadas, entre los 700 y 1700 msnm, de los municipios de:

a) Michoacán, Cotija, Los Reyes de Salgado, Tancítaro, Tocumbo, Buenavista y Peribán

b) Jalisco, Valle de Juárez, Quitupan, Santa María del Oro y Jilotlán de los Dolores.

La superficie total de estos municipios es de aproximadamente 793,209 hectáreas, es decir, 0.4% del territorio nacional (la producción de leche cubre igualmente alrededor del 0.4% de la producción nacional). La definición precisa de las áreas comprendidas a esa altura que observen las condiciones y la cultura del queso es un trabajo pendiente.

---

<sup>19</sup> En un trabajo de 1999 hablamos sobre esto. Cfr. Madrigal, E y Álvarez M., 1999. *Guías para la calidad: Referencias técnicas para la higiene en la producción de leche de bovino*. Reporte de trabajo realizado para el COFOCALEC con el apoyo de la SEDER (Gobierno de Jalisco). Guadalajara, Jalisco.

## Territorio: Queso Cotija

Superficie total aproximada de los municipios donde se localiza el territorio del queso Cotija (Hectáreas)

CLAVE_EST	CLAVE_MUN	MUNICIPIO	CABECERA MUNICIPAL	Superficie aproximada	% de la superficie estatal / Nacional	% de la superficie del territorio
16	019	Cotija	Cotija de la Paz	50,528	0.9%	6.4%
16	075	Reyes, Los	Reyes de Salgado, Los	48,097	0.8%	6.1%
16	083	Tancítaro	Tancítaro	71,443	1.2%	9.0%
16	095	Tocumbo	Tocumbo	50,635	0.9%	6.4%
16	012	Buenavista	Buenavista Tomatlán	92,216	1.6%	11.6%
16	068	Peribán	Peribán de Ramos	33,259	0.6%	4.2%
16		<b>SUBTOTAL</b>		<b>346,178</b>	<b>5.9%</b>	<b>43.6%</b>
14	112	Valle de Juárez	Valle de Juárez	19,563	0.2%	2.5%
14	085	Tamazula de Gor	Tamazula de Gordiano	136,368	1.7%	17.2%
14	069	Quitupan	Quitupan	67,000	0.9%	8.4%
14	056	Santa María del	Santa María del Oro	77,400	1.0%	9.8%
14	049	Jilotlán de los Dc	Jilotlán de los Dolores	146,700	1.9%	18.5%
14		<b>SUBTOTAL</b>		<b>447,031</b>	<b>5.7%</b>	<b>56.4%</b>
		<b>SUMA</b>		<b>793,209</b>	<b>11.6%</b>	<b>100.0%</b>
		Michoacán de Ocampo		5,864,338		5.9%
		Jalisco		7,859,916		5.7%
		México		195,924,798	0.4%	

Fuente: Lactodata (www.lactodata.info) con información del SIAP / SAGARPA

## Territorio: Queso Cotija

Estadística oficial sobre producción de leche de bovino (miles de litros)

CLAVE_EST	CLAVE_MUN	MUNICIPIO	CABECERA MUNICIPAL	2006	2007	2008	% de la producción del estatal / Nacional	% de la producción del territorio
16	019	Cotija	Cotija de la Paz	6,722	6,724	6,727	2.0%	17.0%
16	075	Reyes, Los	Reyes de Salgado, Los	4,106	4,109	4,127	1.2%	10.4%
16	083	Tancítaro	Tancítaro	5,999	6,001	6,005	1.8%	15.2%
16	095	Tocumbo	Tocumbo	1,724	1,725	1,728	0.5%	4.4%
16	012	Buenavista	Buenavista Tomatlán	3,290	1,694	2,429	0.7%	6.1%
16	068	Peribán	Peribán de Ramos	1,814	1,816	1,817	0.5%	4.6%
16		<b>SUBTOTAL</b>		<b>23,655</b>	<b>22,070</b>	<b>22,833</b>	<b>6.8%</b>	<b>57.8%</b>
14	112	Valle de Juárez	Valle de Juárez	2,961	2,983	2,688	0.1%	6.8%
14	085	Tamazula de Gordiano	Tamazula de Gordiano	3,958	4,810	4,368	0.2%	11.1%
14	069	Quitupan	Quitupan	2,314	2,369	2,276	0.1%	5.8%
14	056	Santa María del Oro	Santa María del Oro	2,017	2,007	2,087	0.1%	5.3%
14	049	Jilotlán de los Dolores	Jilotlán de los Dolores	4,950	4,915	5,268	0.3%	13.3%
14		<b>SUBTOTAL</b>		<b>16,200</b>	<b>17,084</b>	<b>16,687</b>	<b>0.9%</b>	<b>42.2%</b>
		<b>SUMA</b>		<b>39,855</b>	<b>39,154</b>	<b>39,520</b>		<b>100%</b>
		Michoacán de Ocampo		328,404	328,185	334,850	6.8%	
		Jalisco		1,697,486	1,793,579	1,861,333	0.9%	
		México		10,088,558	10,345,976	10,600,854	0.4%	

Fuente: Lactodata (www.lactodata.info) con información del SIAP / SAGARPA

3. En cuanto a pastos y ganado se observó la necesidad de definir claramente “ganado criollo” y establecer la relación de los pastos con la calidad de la leche.

4. En cuanto a la calidad del queso se señaló la importancia de aprovechar la oportunidad para hacer una revalorización de la cultura en torno al producto; documentar los sistemas de producción primaria, los procesos de elaboración del queso y la cultura de consumo. En cuanto a la calidad sanitaria, poner en evidencia la calidad centenaria que ha procurado un alimento ampliamente reconocido y al que no se le ha imputado problema sanitario alguno a lo largo de su historia. No obstante, se consideró oportuno y necesario contar con evidencia acerca de la calidad de la leche y del queso de ranchos representativos. En la perspectiva de formalizar las características del producto y pretender una ampliación de la producción y del consumo. En este caso, la garantía de calidad es definitiva para quien deba avalarla y para un consumidor más lejano. En particular se recomendó establecer la relación entre formato y proceso de añejamiento. Se trata de verificar la hipótesis que dice: durante el proceso de añejamiento de un producto hecho con leche cruda, se disminuye la carga bacteriana patógena, al grado de obtener un producto inocuo. En todo caso, se dijo que era importante la documentación de los casos suficientes para verificar la hipótesis.
5. Por último, se observó la importancia de contar con representación de los consumidores en este tipo de instancias, donde se deciden sus intereses.

### 2.3. Estado de las cosas a 2011

Como se ha mencionado, en junio de 2009 se logró un proyecto de norma, no obstante, consideramos que no hubo acuerdo satisfactorio sobre el mismo. El cuadro que sigue recoge un conjunto de observaciones que se presentaron de manera formal al Subcomité de Producto.

Cuadro No 7

Observaciones al PROY- NMX - F 735 - COFOCALEC - 2009			
Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Alimento lácteo regional - Queso Cotija artesanal madurado - Denominación, especificaciones y métodos de prueba.			
Número	Punto	Asunto	Comentario
			Si se pretende valorizar el "Queso Cotija" por medio de una denominación y una norma de calidad, se debe proteger el nombre que por tradición se usa: "Queso Cotija". Cualquier adición de calificativos disminuye ese valor, sobre todo en el mercado, donde ya goza, en alguna medida, de ese reconocimiento. No es pertinente rebautizar al producto, sería como volver a comenzar una tradición. La producción de queso Cotija en regiones diferentes a las originales ocurre por deficiencias en la regulación de la industria y de los mercados, que permiten la concurrencia de productos de calidad diferente. Se trata de una apropiación de un valor que se refleja en el mercado, no de una expansión de un saber hacer que hubiera dado lugar a una tradición independiente del lugar de producción. Pero en caso de controversia, lo pertinente sería valorar el producto y su denominación en ámbitos pertinentes. En sus características específicas. Ante el consumidor. En el contexto de la evolución del mercado de los lácteos a lo largo de la conformación de las estructuras actuales; es decir, antes, durante y después de la conformación de una oferta de lácteos auténticos y análogos indiscriminada. En el modelo
1	Nombre (título)	Queso Cotija Artesanal Madurado	
2	Introducción	Se habla y hace referencia al producto a normar, el "Queso Cotija"	La referencia al producto como "Queso Cotija" demuestra que el producto tiene un nombre reconocido.
3	Introducción	Se hace referencia a una marca colectiva: "Cotija Región de origen"	Es cierto que la obtención de una marca colectiva por parte de una agrupación, en este caso la ARPQC es importante para establecer un interés jurídico sólido, desarrollar la actividad y fortalecer las capacidades para la administración de un producto de calidad específica ligada al terruño (a la geografía). Pero la referencia en este instrumento no parece pertinente. Cualquier otro interés podría argumentar que se trata, al menos por lo pronto, de un interés válido. En efecto, la garantía de calidad por medio de una marca colectiva, es en parte endógena y, en parte, exógena. Eso, porque en el mercado se comporta como cualquier otra marca, sólo en el caso de marcas colectivas, el consumidor cuenta con la referencia unas reglas que rigen a los productores adheridos a la marca.
4	Introducción	Se habla de "...buenas prácticas de elaboración,..."	Pero se define: "Buenas prácticas de fabricación".
5		Se habla de un producto elaborado en..."en la zona geográfica protegida"	A la fecha no hay zona geográfica protegida.
	Punto 5. Denominación y clasificación de producto	Descripción del producto. Se dice que es un producto estacional.	Se define estacional en términos de que se produce en temporada de lluvias. Pero no se determina un período. Esa definición no sirve para efectos de la evaluación de la conformidad.
6	Punto 6. Zona geográfica	Descripción del producto. Se dice que se produce en la zona geográfica referida en el punto 6.	Esa zona no está bien determinada, se habla de un territorio localizado entre algunos municipios y se aportan tres coordenadas, no suficientes para la evaluación de la conformidad.
8	Punto 6. Zona geográfica	Se menciona que las áreas propias para la producción se encuentran entre 700 y 1,700 m sobre el nivel del mar, observan una precipitación pluvial de 900 mm al sur y "...1200 mm en los otros puntos cardinales, con una humedad relativa de 60 a 95% y temperatura media anual de 18°C a 25°C".	Esta determinación no sirve (no es operativa) para la evaluación de la conformidad. Se tendría que determinar el polígono que comprende el área y dentro de éste, las áreas que no cumplan con las condiciones establecidas.
9	Punto 7.1 Materias primas	En el apartado 7.1.1. se dice que la leche debe provenir de ganado criollo o cruce de razas diversas	No se define ganado criollo.
10	Punto 7.3 Proceso de elaboración	En el apartado 7.3.1 hay una nota donde se dice que se permite la extracción de parte de la grasa de la leche.	La opción de permitir, en la práctica, sustraer grasa de la leche no es consistente con la definición del producto, la cual dice "...elaborado de manera artesanal con leche cruda producida..." Por tanto el texto es incoherente en el tratamiento de este punto. O se corrige la defunción, o se quita la nota sobre la sustracción de grasa. En el primer caso, si se permite la sustracción de grasa debe determinarse de manera precisa (de cualquier modo, debe hacerse conforme la tradición) Para efectos de esta norma (en la perspectiva de sustentar, o reflejar los requerimientos de una denominación de origen) es importante, sino necesario, emprender un estudio continuo que gane en profundidad acerca de las características del medio, del proceso y del producto. Sin embargo, para el caso de una primera edición, parece necesario contar con un mínimo de argumentos acerca de las características específicas, de su calidad, de su singularidad; de unos valores del ámbito de la producción que se reflejan en el mundo del consumidor, o sea, de ligas válidas entre productor y consumidor (confianza sobre la calidad, solidaridad con unos productores que mantienen un saber hacer y una gestión adecuada del espacio rural)
	General		En general se observa una falta de perspectiva, en la especificación de requerimientos, en términos de la evaluación de la conformidad. Cundo se enfoca más en esto, se hace más evidente el requerimiento operativo para llevar a buen término el fin de una norma, la aplicación efectiva que permita la promoción de la actividad y la calidad del producto. De otro modo, un instrumento ambiguo o sin aplicación efectiva, más que promover el desarrollo de la actividad y la calidad del producto, puede crear mayor confusión y lo peor, promover cambios en contra de los objetivos establecidos (revalorización de la actividad y la calidad de los productos, en todas sus dimensiones: sanitaria, nutricional, funcional o de uso, organoléptica,...)
	General		

Pero además, en cuanto a la viabilidad de esta norma, quedaba pendiente el Proyecto de Norma Oficial Mexicana (PROY-NOM-243-SSA1-2005), Productos y servicios, Leche, Fórmula láctea, Producto lácteo combinado y Derivados lácteos, Disposiciones y Especificaciones sanitarias, Métodos de prueba, donde se limitaba la elaboración de quesos a partir de leche cruda, en ese proyecto se establecía lo siguiente:

6.1.7 La leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado que se comercialice o que se emplee como materia prima para la elaboración de productos lácteos debe cumplir con lo siguiente [...] 6.1.7.5 Debe someterse a un tratamiento térmico o cualquier otro que garantice su inocuidad, independientemente del uso que se le dé posteriormente.

Es decir, de seguir adelante esta norma tal como se especificó en un principio, se obligaría a todo productor de quesos a elaborarlos con leche pasteurizada, lo que va en contra de la tradición del Queso Cotija. Por tanto, el ONN-SPL, como secretario técnico del CTNN-SPL notificó que se trabajaba en una norma para el Queso Cotija elaborado con leche cruda.

Para atender el asunto se celebró una reunión en marzo de 2010 en la ciudad de Aguascalientes. El fin de la reunión fue proporcionar a la COFEPRIS la evidencia acerca de la inocuidad del producto. Es decir, que los responsables de los estudios presentaran los resultados de la investigación acerca de: la calidad de la leche usada, del comportamiento del producto en el proceso de maduración y finalmente de la calidad sanitaria del producto final. Debido a que la información presentada no fue suficiente, la COFEPRIS concedió un año de plazo para presentar resultados satisfactorios, y en consecuencia, tomar una determinación.

A consecuencia de esto, el CTNN-SPL por medio del ONN-SPL entró al relevo para trabajar en la organización de los estudios e investigaciones correspondientes. Además de los estudios sobre la calidad de la leche, se consideró un análisis de riesgos; a nuestro parecer está bien que se realicen este tipo de estudios, donde seguramente se pondrá de relieve la fortaleza de la tradición y del producto. Mientras se preserven los usos y costumbres, se conozcan y atiendan las amenazas nuevas, seguramente se confirmará lo que la gente de la región, de tiempo inmemorable, ha constado: la inocuidad y calidad singular de este queso. Esta tradición tiene algunos parecidos con la correspondiente a la región montañosa de Auvergne (Auvernia) de Francia, donde se elabora el queso Salers, el cual goza de una Denominación de Origen Protegida.

Luego de la realización de los estudios correspondientes, el lunes 27 de septiembre de 2010 se publicó la "NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba."



Afortunadamente, al final, conforme con la versión definitiva de este instrumento, se permite el uso de leche cruda para la elaboración de quesos que por sus “características” no “pueda ser sometida a tratamiento térmico”, no obstante, para estos casos se requiere: “Tener implementado un sistema HACCP para su proceso, conforme a lo establecido en el Apéndice A de la NOM-251-SSA1-2009, citada en el apartado de referencias.”<sup>20</sup>

En otras palabras, se dio luz verde a la norma en trámite para el queso Cotija, la cual se aprobó, y se publicó el 24 de junio de 2011, bajo el nombre de: Queso Cotija Artesanal Madurado (NMX-F-735-COFOCALEC-2011. Sistema Producto Leche – Alimento – Lácteo – Alimento lácteo regional – Queso Cotija artesanal madurado – Denominación, especificaciones y métodos de prueba). No obstante, desde nuestro punto de vista, quedaron varios puntos pendientes de análisis y de acuerdo. Esta norma no es oficial, y por tanto no es obligatoria. Sin embargo, establece un precedente.

En resumen, a la fecha no existe restricción al uso de la Denominación Queso Cotija, y las especificaciones sobre calidad de la norma aprobada para el “Queso Cotija Artesanal Madurado”, son voluntarias. La sola restricción (comercial) que existe, desde el 2005, es la relativa a la marca colectiva Cotija Región de Origen<sup>MC</sup>, la cual rige a cualquier otra marca productora de Queso Cotija.

Ciertamente, la marca colectiva puede ser un paso para la organización de los interesados, para de ese modo, establecer un interés jurídico “válido” y adquirir capacidades para administrar, en un primer momento, una marca colectiva; y así, de manera paulatina, lograr incluir a todos los interesados en una Denominación de Origen.

## Conclusiones

De acuerdo con los hechos documentados en este estudio acerca de la iniciativa y evolución del trabajo para promover y obtener la Denominación de Origen del Queso Cotija, se concluye lo siguiente:

- Se confirma el prestigio del producto y el reconocimiento del que goza, lo atestigua la cantidad de referencias, la movilización y el eco (significativo) en torno a esta iniciativa.

---

<sup>20</sup> Se refiere a: APENDICE A. SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACION

De la: NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Vista la insuficiencia y las fallas de la política agroalimentaria global, el recurso a este mecanismo de protección, los apoyos y la promoción que involucra, los productores ven en esto una opción interesante y prometedora para el desarrollo de su profesión como lecheros y queseros de un producto de renombre.
- A lo largo del período, que va desde la propuesta de esta iniciativa a 2010, se observa un proceso de conocimiento e involucramiento en los temas de la calidad (normalización, evaluación de la conformidad) y de las denominaciones. Es otras palabras sobre los signos de la calidad y el origen. No obstante, parece que desde el principio no se estableció el **panorama completo** del asunto, una visión y plan (bien sustentados). Faltó un conocimiento amplio y profundo que orientara una estrategia más cierta en cuanto a los objetivos y las metas; nos referimos en concreto al conocimiento sobre las denominaciones en general, y a los requisitos para México, en particular. Esto comprende los datos sobre el territorio, su medio y recursos, los usos y costumbres, el proceso productivo y el producto; todo lo necesario para lograr una síntesis fina de los lazos entre producto y territorio. Dicho con otras palabras, la documentación que se requiere para obtener la declaratoria y elaborar una norma para el producto; la cual no se ha logrado, al parecer por esa falta de visión y precisión. Esto incluye el conocimiento de las insuficiencias reglamentarias y administrativas (oficiales); pero también de los recursos, las formas y las modalidades a los que ha recurrido el IMPI para salvar la situación.
- Por otro lado, ese panorama necesario (e incluso el detalle de los puntos clave), debiera incluir la parte de fomento y la relativa a la evaluación de la conformidad. Es decir, por un lado, las medidas -conforme diagnóstico- que se tienen que poner en marcha para establecer “Buenas Prácticas Agropecuarias”, y en general para el desarrollo de la explotación pecuaria; y por otro lado, los mecanismos operativos para evaluar la conformidad, es decir, que la leche y el queso cumplan con los requisitos de norma. Esto es fundamental para avanzar, es decir, tener en cuenta las condiciones actuales de producción por un lado, y por otro, las reglamentarias y administrativas. En cuanto a éstas últimas, debido a que no se cuenta con una institucionalidad formal, se requiere de una solución que cubra en la práctica esa insuficiencia.

Una norma sólo es uno de tantos instrumentos a que se puede recurrir para preservar el producto y promover su calidad. De hecho, una política pública o privada debiera en primer lugar -o de manera paralela- impulsar medidas que procuren el fortalecimiento de la actividad, sobre todo en el ámbito de la adquisición de capacidades para el manejo de las explotaciones lecheras, más que nada en lo relativo a la calidad. De poco sirve una norma para regir y orientar una realidad muy lejana de los requerimientos normativos.

Por otro lado, se debe pensar que al final de cuentas, la norma, si bien es una referencia útil, su aplicación cabal requiere de una institucionalidad operativa para llevar a la práctica la evaluación de la conformidad.

En efecto, hubo que prever la insuficiencia institucional y normativa en lo que concierne a la gestión de las DO en México. De ese modo se habría previsto un plan/estrategia de principio a fin:

- 1) Estudio (a profundidad) sobre las características del territorio, de los usos o costumbres, y del producto, en la perspectiva de la calificación o reconocimiento de la DO, es decir, acerca del origen y la tipicidad del producto, eso, a partir de las nociones clave para las DO.
- 2) Plan de normalización y de evaluación de la conformidad, a partir de la comprensión, identificación y traducción codificada de los puntos clave sobre la identidad y tipicidad del producto. Sobre este punto es bueno recordar que la calificación no descansa sobre una acción de normalización exhaustiva, como señala Sylvander (2008) sino, sobre la variabilidad relativa en el seno de la Denominación.
- 3) Promoción (concientización) y organización de los interesados: productores y consumidores.
- 4) Valoración acerca de la viabilidad global del proyecto.
- 5) Formalización de entidades con interés jurídico en la DO.
- 6) Diseño de esquema de evaluación de la conformidad, punto importante que toma en cuenta la gestión de las DO en México. Estos puntos, entre los elementos más importantes a considerar.

No obstante, parece que la elaboración de la norma se abordó, en un principio, como mero trámite (intermedio) en el camino para la obtención de la Denominación de Origen. Resulta que cuando fue requerida cierta información sobre los temas antes enunciados, se hizo patente el desconocimiento y la insuficiencia de datos disponibles. La asimetría en la información que manejan las diferentes partes que intervienen en esta iniciativa, refleja de alguna manera la falta de cohesión en torno a una visión global (e integral) del proyecto.

Al final, la norma obtenida refleja muchas de los titubeos y deficiencias aquí observadas. Entre ellas, la denominación misma: al agregarle (al nombre Cotija) adjetivos (artesanal, madurado) deja un espacio libre para los análogos.

Finalmente, hay que observar la falta importante de representación efectiva de consumidores en el proceso de construcción de la norma; válida aún cuando este proyecto esté más orientado a la protección de un espacio de producción.

Resulta necesaria y obligatoria la concurrencia del consumidor, ya que el producto ha trascendido fronteras, y es a través de éste que será posible el desarrollo del territorio que comprende la DO. En otras latitudes geográficas los intereses del consumidor son puestos por delante, a través de organizaciones sólidas que defienden sus derechos. Este hecho se constató en la ausencia de un representante de los consumidores en el subcomité de normalización. Pero esta falta no es privativa de este proyecto, es generalizada en nuestras instituciones. Con este complemento se fortalece la iniciativa: defensa del territorio y del consumidor.