

RESEÑA ♦ BOOK REVIEW

FERNANDO CERVANTES ESCOTO, Y ABRAHAM VILLEGAS DE GANTE (COORD). 2012. LA LECHE Y LOS QUESOS ARTESANALES EN MÉXICO. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO. CIESTAAM. CONACYT. MIGUEL ÁNGEL PORRÚA. MÉXICO

Alfredo Cesín-Vargas

Unidad Académica de Estudios Regionales, Coordinación de Humanidades. UNAM. (alfredo.cesin@gmail.com)

Para un análisis integral de la ganadería lechera y de la quesería se deben considerar los fenómenos relacionados con aspectos ecológicos, sociales, económicos, técnicos y de políticas públicas. El primero de ellos no es objeto de estudio y, por tanto, solamente aparece implícito; los otros cuatro, al menos como ejemplo en el caso de algunos quesos, son abordados sólidamente y aportan suficientes elementos al lector para ubicarlo en los temas relevantes que atañen a la ganadería lechera, principalmente familiar, y a la quesería artesanal mexicana, enfatizando en aquella dedicada a la elaboración de quesos mexicanos genuinos. Es importante señalar que no todos los quesos artesanales pertenecen a esta categoría. Para Villegas, no son quesos mexicanos genuinos aquellos que son famosos internacionalmente, aunque se elaboren en México; tampoco de imitación (o imitación de quesos), a pesar de ser sustitutos semejantes a los genuinos. Obviamente, esto también excluye a los análogos.

La obra está dividida en cuatro secciones: I. Antecedentes de la lechería y quesería; II. Lechería familiar; III. Los quesos tradicionales mexicanos: un patrimonio revalorable; y IV. Estudio técnico de algunos quesos tradicionales mexicanos. Las cuatro secciones contienen 16 capítulos: la I y II, un par cada una; la III y IV, los 12 restantes repartidos equitativamente. Siete son obra de un solo autor, Abraham Villegas, y el resto fue escrito en coautoría; en total participaron diez investigadores, incluyendo a los dos coordinadores.

La ganadería lechera y la producción de queso, como actividades vinculadas al medio ambiente, cuando se desarrollan en un país mega-diverso y pluricultural, como es el caso de México, adquieren manifestaciones heterogéneas y, si le agregamos la desigualdad socioeconómica prevaleciente en el país, la brecha se amplía. Estas diferencias generan riqueza

For an integral analysis of dairy livestock production and cheese production, phenomena related to ecological, social, economic, technical, and public policy aspects should be considered. The first of these is not a study object and, therefore, only appears as implicit; the other four, at least as an example in the case of some cheeses, are addressed solidly and contribute enough elements for the reader to place them in the relevant issues that pertain to dairy production, primarily family-based, and Mexican artisanal cheese production, emphasizing the production of genuine Mexican cheeses. It is important to point out that not all artisanal cheeses belong to this category. For Villegas, those that are famous internationally are not genuine Mexican cheeses, even when made in México; neither are those from imitation (or cheese imitation), although they are substitutes similar to the genuine. Obviously, this also includes the analogous.

The work is divided into four sections: 1. Background of dairy and cheese production; 2. Family-based dairy production; 3. Traditional Mexican cheeses: a re-valuable patrimony; and 4. Technical study of some traditional Mexican cheeses. The four sections contain 16 chapters: 1 and 2, a pair each; 3 and 4, the remaining 12 distributed equitably. Seven were written by a single author, Abraham Villegas, and the rest were written by co-authors; in total, ten researchers participated, including the two coordinators.

When developed in a mega-diverse and pluricultural country like México, dairy livestock production and cheese production, as activities linked to the environment, acquire heterogeneous manifestations; and, if we add the prevalent socioeconomic inequity of the country, the gap widens. These differences generate gastronomic wealth and a large variety of cheeses produced in the

gastronómica y una gran variedad de quesos que se producen en el país. Además de las escalas de producción, en el país hay unidades que solamente ordeñan una vaca y otras que lo hacen con varios miles de cabezas, utilizando tecnología de punta. Con la quesería sucede algo similar, hay queseros que transforman unos cuantos litros de leche en la cocina de su hogar, coexistiendo con plantas de última generación, capaces de producir varias toneladas de queso o de pseudoquesos por día, estos últimos sustitutos cercanos a los auténticos, pero elaborados con insumos lácteos diferentes a la leche fluida o con materias primas de origen vegetal. Un ejemplo de la asimetría de la industria láctea, sólo el relativo a la escala de producción Poméon y Cervantes mencionan que 0.4 % de las compañías que elaboran derivados lácteos concentran 63 % del volumen de producción. Lo anterior se puede dimensionar mejor si se considera que la agroindustria lechera (AIL) mexicana es la rama más importante del sector de alimentos, responsable del 18.5 % del PIB de la industria alimentaria y de 0.6 % del PIB nacional.

La primera sección del libro está dedicada al análisis de los aspectos macro, aquellos relacionados con la problemática general de la producción, transformación, comercialización y consumo de leche y queso, además de lo relativo al mercado internacional de estos productos, lo que resulta relevante debido a que alrededor de 35 % del consumo nacional aparente de productos lácteos, en litros de leche equivalentes, son de importación, y, por ende, el comportamiento del precio de esos bienes afecta el imperante en el mercado nacional. Además, la leche y sus derivados tienen comportamientos de la demanda elásticos, con respecto al precio y al ingreso, principalmente en los ocho deciles de menor ingreso, lo que se manifiesta en contracciones de la demanda cuando se incrementan los precios de los lácteos en el mercado internacional y repercuten en los del país, como en los últimos años.

La producción y el consumo de queso en el mundo son actividades muy concentradas. Algunos datos se presentan en el segundo capítulo; en el planeta se produjeron 14 619 mil toneladas de queso en 2009, de las cuales 78.4 % del total fueron elaboradas por EE. UU. (4595 mil toneladas) y la Unión Europea (6870 mil toneladas); la industria mexicana de queso (152 mil toneladas) es marginal y únicamente aportó alrededor de 1 % de la producción mundial. En lo

country. In addition to the scales of production, in the country there are units that milk only one cow and others that do it with several thousand heads, using cutting-edge technology. Something similar happens with cheese production; there are cheese producers who transform a few liters of milk in their household kitchens, which coexist with factory plants of last generation capable of producing several tons of cheese or pseudo-cheese per day, the latter being substitutes that are close to the authentic although produced with dairy inputs different than fluid milk or with raw materials of plant origin. An example of the asymmetry in the dairy industry, only in terms of the scale of production, is described by Poméon and Cervantes, who highlight that 0.4 % of the companies that make dairy derivatives, concentrate 63 % of the production volume. This can be better understood when considering that the Mexican milk agro-industry is the most important branch of the food sector, responsible for 18.5 % of the GDP of the food industry and 0.6 % of the national GDP.

The first section of the book is devoted to the analysis of the macro aspects, those related to the general problematic of production, transformation, commercialization and consumption of milk and cheese; in addition, the one relative to the international market of these products, which is relevant because around 35 % of the apparent national consumption of dairy products, in equivalent liters of milk, are imports, and therefore, the behavior of the price of these goods affects the prevailing one in the domestic market. Also, milk and its derivatives have elastic behaviors of the demand, in terms of price and income, primarily in the eight deciles of lowest income, which manifest during contractions of the demand when the prices of dairy products increase in the international market and have repercussions on the country's, as in recent years.

Cheese production and consumption in the world are highly concentrated activities. Some data are presented in the second chapter; globally, 14 619 tons of cheese were produced in 2009, of which 78.4 % of the total were made in the USA (4595 thousand tons) and the European Union (6870 thousand tons); the Mexican cheese industry (152 thousand tons) is marginal and only contributed around 1 % of the global production. In terms of the *per capita* consumption, in México it is 2.1 kg of cheese per year, lower than the global, which is 2.5 kg, although

relativo al consumo *per cápita*, en México éste es de 2.1 kg de queso por año, menor al global, que es de 2.5 kg, aunque hay países, como Grecia y Francia, en los que un habitante promedio ingiere más de 20 kg de éste alimento al año.

De acuerdo con datos de INEGI, en México un hogar promedio destina 29.4 % de su gasto a la adquisición de alimentos, bebidas y tabaco; de ese total, 9.52 % corresponde a la adquisición de productos lácteos, equivalente a 2.8 % del gasto global. En la compra de diferentes tipos de leche se eroga 64 % del gasto en lácteos y 24 % para la adquisición de quesos; el 12 % restante se destina al consumo de otros derivados lácteos.

Como se señala en el segundo capítulo del libro, en México las empresas transnacionales se dedican a la producción de los derivados lácteos con mayor valor agregado y poseen el mercado más rentable. Las firmas mexicanas de mayor tamaño se enfocan en la producción de los diferentes tipos de leche fluida y de algunas variedades de queso, yogur y mantequilla, y las más pequeñas a la producción de quesos tradicionales.

En su mayoría las grandes empresas productoras de lácteos, aprovechando la apertura comercial y los cambios tecnológicos, han adaptado sus plantas para el uso de materias primas diferentes a la leche fluida: leche en polvo, sueros, caseinatos, grasa vegetal, etcétera, productos que pueden utilizarse mezclados con leche fluida o en otras combinaciones. Villegas estima que estas prácticas de adulteración se volvieron habituales y que permiten una reducción de alrededor de 30 % en los costos de producción.

Además de afectar la calidad nutricional y sensorial del producto, la adulteración también perjudica a los productores nacionales de leche. Los insumos de bajo costo, generalmente de importación, se vuelven, para la industria, sustitutos cercanos de la leche, deprimiendo el precio pagado a los ganaderos por litro de su producto.

En otro sentido, desde la década de los noventa, las agroindustrias han impuesto patrones productivos y tecnológicos a los ganaderos, buscando le provean un insumo con las características de calidad que más le convienen para cumplir con las cualidades que le demandan las grandes cadenas de comercialización al menudeo, las que han adquirido creciente importancia en la distribución de lácteos; por ejemplo, mejor presentación del producto y mayor vida en anaquel.

there are countries like Greece and France where an average resident consumes more than 20 kg of this food per year.

According to data by INEGI, in México an average household allots 29.4 % of its expenditure to purchasing food, beverages and tobacco; of this total, 9.52 % corresponds to the purchase of dairy products, equivalent to 2.8 % of the global expenditure. Of the expenditure on dairy, 64 % is disbursed for the purchase of different types of milk, and 24 % for the purchase of cheeses; the remaining 12 % is destined to the consumption of other dairy products.

As is pointed out in the second chapter of the book, transnational companies in México are devoted to the production of dairy derivatives with highest added value, and they have the most profitable market. The largest Mexican firms are focused on the production of different types of fluid milk and some varieties of cheese, yoghurt and butter, and the smallest ones to the production of traditional cheeses.

In their majority, large dairy producing companies, taking advantage of commercial openness and technological changes, have adapted their plants for the use of raw materials different than fluid milk: dry milk, serum, caseinates, plant oils, etc., products that can be used mixed with fluid milk or in other combinations. Villegas estimates that these practices of adulteration became habitual and that they allowed a reduction of around 30 % in production costs.

In addition to having an effect on the nutritional and sensorial quality of the product, adulteration also damages national milk producers. The low-cost inputs, generally imports, become substitutes close to milk for the industry, decreasing the price paid to livestock producers per liter of their product.

In another sense, since the decade of the 1990s, agro-industries have imposed productive and technological patterns on livestock producers, seeking for them to supply an input with the quality characteristics that are to their advantage, in order to comply with the qualities that large retail commercialization chains demand, which have acquired growing importance in dairy distribution; for example, better presentation of the product and longer shelf life.

Another relevant point is related to labels, frequent cause for confusion, since, besides the fact that consumers generally do not read them, in many cases they lack the preparation to understand them

Otro punto relevante es el relacionado con las etiquetas, frecuente causa de confusión ya que, además de que generalmente el consumidor no las lee, en muchos casos carece de la preparación para entenderlas cabalmente. Por otro lado, algunos estudios realizados por PROFECO sobre quesos detectaron variación entre el contenido impreso y en el real, en humedad, grasa y proteína, incorporación de grasa vegetal, de almidones u otros componentes, sin que se manifieste explícitamente, situación que debería impedir usar la denominación “queso”. En este sentido es importante fomentar una cultura del consumo responsable, con la que se analicen y comparen los diferentes productos que componen la canasta de productos, además de la exigencia para que las empresas pongan información real y que se pueda leer fácilmente.

Villegas considera que el hombre contemporáneo se desgarrará, lucha entre la modernidad y la tradición. Las dos posturas pueden ser retrógradas, pero ahí están, sólo que la modernidad es tan avasalladora que, si la tradición no le opone resistencia, corre el riesgo de desaparecer y, si esto sucede, todo será muy homogéneo. Se debe de considerar que no todos los cambios, *per se* son benéficos y que algunos vinculados con el paradigma agroalimentario dominante pueden provocar la desaparición de especies animales, vegetales y de productos, en caso de no ser protegidas por sociedades tradicionales que les dan usos diferentes a los de la lógica de mercado.

Es indudable que en el campo la gente sigue comiendo según la tradición, pero no sucede así en la ciudad. El medio urbano es más dinámico e informado y, con la influencia de los medios de comunicación, los ciudadanos fácilmente adoptan nuevas conductas y distintos patrones alimentarios; es decir, el proceso de aculturación es más rápido (p 118-119).

En otro sentido, principalmente en algunos países europeos, aunque también en otros como México, grupos preocupados por su salud y/o con conciencia social valoran y demandan productos orgánicos, alimentos elaborados con métodos tradicionales, los cuales buscan adquirir bajo el esquema de comercio justo, buscando, en el terreno de lo ambiental, promover prácticas encaminadas a la sustentabilidad; y, en el humano, lograr una sociedad más justa.

La mayor parte de los quesos artesanales, incluidos los genuinos, son elaborados por industrias micro, pequeñas o medianas, muchas veces ubicadas en

fully. On the other hand, some studies performed by PROFECO about cheeses detected a variation between the printed content and the real content, in moisture, fat and protein, incorporation of plant oils, starches or other components, without these being manifested explicitly, a situation that should prevent the use of the denomination “cheese”. In this sense, it is important to foster a culture of responsible consumption, based on analyzing and comparing the different products that make up the product basket, in addition to demanding that companies divulge true information and that it can be read easily.

Villegas suggests that contemporary man is torn, struggling between modernity and tradition. Both stances can be retrograde, but they are there, only that modernity is so overwhelming that if tradition does not present resistance, it is in danger of disappearing, and if this happens everything will be quite homogeneous. It should be considered that not all changes, *per se*, are beneficial and that some of them linked to the dominating agro-food paradigm can provoke the disappearance of animal and plant species, and products, if they are not protected by traditional societies that give them uses different than those within the market logic.

It is undeniable that in the countryside people continue to eat according to tradition, but it is not so in the city. The urban environment is more dynamic and informed, and with influence from communication media, city people easily adopt new behaviors and different dietary patterns; that is, the process of acculturation is faster (p. 118-119).

In another sense, primarily in some European countries, although also in others like México, there are groups that are preoccupied about their health and/or have the value of social conscience and demand organic products, foods prepared with traditional methods, which they seek to purchase under the fair trade scheme; thus, they seek to promote practices directed towards sustainability, in the environmental arena, and in the human arena, to attain a more just society.

Most of the artisanal cheeses, including the genuine ones, are produced by micro, small or medium-scale enterprises, many times located in ranches and small towns, using rustic methods, and generally lacking strict quality control. Because of this, it is often that they show great compositional and sensorial variability, limited conservation, except

rancherías y pequeños pueblos empleando métodos rústicos, generalmente carentes de un control de calidad estricto. Por lo anterior, es frecuente que muestren una gran variabilidad composicional y sensorial, una limitada conservación, salvo en el caso de los quesos maduros, y que sean objeto de señalamientos por su presunta falta de inocuidad. Los proveedores de leche para estas queserías pertenecen a la ganadería familiar y de doble propósito del trópico mexicano.

De acuerdo con Villegas, la problemática de los quesos mexicanos genuinos en resumen es: i) presentan calidad variable desde el punto de vista de composición, sanidad y atributos sensoriales; ii) altos costos de producción, debido a la falta de tecnología apropiada y a la ineficiencia de los procesos de elaboración; iii) problemas de comercialización por los bajos volúmenes de producción y ausencia de estrategias mercadotécnicas; iv) competencia de los quesos de imitación; v) falta de cumplimiento con la normatividad, sobre todo con la legislación sanitaria; y vi) futuro incierto.

En repetidas ocasiones, a lo largo del libro se insiste en que México posee un valioso patrimonio gastronómico y cultural constituido por sus quesos genuinos, artesanales e industriales, los que representan, para algunos lugares, un recurso para el desarrollo socioeconómico; en otros pueden erigirse como un vector que lo detone. Es por ello conveniente resolver diversos problemas de producción, calidad y comercialización que los afectan pero, además, conocerlos, estudiarlos, valorarlos y, si es el caso, revalorarlos.

Entre los mecanismos que se han utilizado, en distintas partes del mundo para la preservación de productos identitarios están la denominación de origen (DO) y la marca colectiva (MC) con referencia geográfica, las que constituyen figuras de protección jurídico-comercial de un producto, agroalimentario o no, cuya calidad se asocia a factores naturales y humanos, exclusivos de la región productora.

Diversos autores consideran que en México se producen algunos quesos con el potencial para la obtención una marca colectiva con identidad territorial o una denominación de origen. Algunos ya están identificados, otros seguramente existen pero, como señala Villegas, es necesario “descubrirlos” para, posteriormente, diagnosticar sus alcances y caracterizarlos técnica, geográfica y socioeconómicamente.

En el Capítulo 8 los autores hacen un ejercicio para delimitar cuáles son o podrían ser las contribuciones

in the case of aged cheeses, and they are object of accusations over their alleged lack of innocuousness. Milk suppliers for these cheese production enterprises belong to familiar and double-purpose livestock production in the Mexican tropics.

According to Villegas, the problematic of genuine Mexican cheeses, in sum, is that they have: i) variable quality from the point of view of composition, harmlessness and sensorial attributes; ii) high production costs, due to the lack of appropriate technology and the inefficiency of elaboration processes; iii) problems for commercialization because of the low production volumes and absence of marketing strategies; iv) competition from imitation cheeses; v) lack of compliance with regulations, particularly with sanitary legislation; and vi) an uncertain future.

On several occasions, throughout the book, there is an insistence in that México has a valuable gastronomic and cultural heritage made up of its genuine, artisanal and industrial cheeses, which represent, for some households, a resource for socioeconomic development; in others, they can become a vector that detonates it. Therefore, it is convenient to solve various problems with production, quality and commercialization that affect them, but in addition, to understand, study, value and, if the case may be, re-value them.

Among the mechanisms used in different parts of the world for the preservation of identity products, there is denomination of origin (DO) and collective branding (CP) with geographical reference, which constitute figures of legal-commercial protection of a product, whether agro-food or not, whose quality is associated with natural and human factors, which are exclusive of the producing region.

Various authors consider that some cheeses with the potential for obtaining a collective brand, or with territorial identity or denomination of origin, are being produced in México. Some of them are already identified, others surely exist, but, as Villegas points out, it is necessary to “discover” them in order to, later, diagnose their reaches and characterize them technically, geographically and socioeconomically.

In Chapter 8, the authors carry out an exercise to define which are or could be the contributions from the academia to the knowledge and promotion of these cheeses, and how to collaborate to obtain CP or DO, among which the following stand out:

desde la academia para el conocimiento y promoción de estos quesos y colaborar para la obtención de una MC o una DO, entre las que destacan: i) Ubicación del producto con potencial para lograr una MC o DO (originalidad, tradición, aspectos históricos); ii) Exploración, reconocimiento y delimitación del territorio y cultura (entorno del producto); iii) Estudio de la cadena agroalimentaria (CAI) del producto; iv) Determinación de las redes sociales y de valor; v) Caracterización del proceso técnico utilizado en la elaboración del queso; vi) Tipicidad del producto; vii) Análisis de la demanda y oportunidades de mercado; y viii) Propuestas de innovación tecnológica en la cadena agroindustrial.

Finalmente, remitiéndonos a la caverna de Platón, este libro señala las líneas de investigación que se encuentran en la entrada de la cueva, las que seguramente seguirán los estudiosos del tema durante los siguientes años, lo que no es una contribución menor.

- Fin de la versión en Español -

i) localization of the product with potential to attain CP or DO (originality, tradition, historical aspects); ii) exploration, reconnaissance and delimitation of the territory and culture (around the product); iii) study of the agro-food chain (AFC) of the product; iv) determination of social and value networks; v) characterization of the technical process used to produce the cheese; vi) typicality of the product; vii) analysis of the demand and market opportunities; and viii) innovation proposals in the agro-food chain.

Finally, resorting to Plato's cavern, this book points to the research lines that are found at the entrance of the cave, which scholars of the problem will surely follow during the next years, which is not, in itself, a small contribution.

- End of the English version -