

[M. Lompech, D. Ricard]
[Université Clermont-Auvergne, UMR Territoires], [France]
Forum Origine, Diversité et Territoires
Foro Origine, Diversité et Territoires
[Taller n°1], [Sesión n°1]

[Destacarse entre las denominaciones de origen de los quesos de montaña]

[[Este artículo se centra en la promoción de productos queseros vinculados a un origen geográfico, a partir de la comparación de varios ejemplos de montaña franceses o europeos. Se basa en una simple constatación, que se encuentra en muchos países que tienen productos de queso etiquetados: la búsqueda de una demarcación específica dentro de las DOP, o incluso de las IGP, que ya existen, a veces incluso desde hace mucho tiempo.

Dado que el etiquetado de la DOP ya es en sí mismo un proceso de diferenciación, distinción y protección de productos específicos, hay motivos para cuestionar este tipo de enfoque cualitativo, que puede calificarse de "sobredistinción", y que puede ser muy diverso: producción de pastos de montaña, producción a partir de leche de heno, asociación a un lugar emblemático o a una raza concreta, producción de granja, etc.

Algunas de estas distinciones cualitativas remiten a antiguas configuraciones y a la construcción en su momento de DOP que asociaban voluntariamente quesos de granja y quesos de leche (cantal, gruyère, reblochon, saint-nectaire...). Otras son más recientes y expresan el deseo de distinguirse para aumentar el valor del producto final (uso de leche de heno, por ejemplo). En algunos casos, las distinciones internas recuperan antiguas prácticas que pueden haber creado con el tiempo una escala de valor para el producto que se ha convertido en una denominación de origen. Es el caso del "queso alpino de los Alpes del Ticino", una denominación reciente que, de hecho, federa las producciones tradicionales dentro de las cuales la del pasto alpino de Piura se consideraba como la referencia de los pastos alpinos del Ticino, determinándose aún hoy la escala de precios de venta de los diferentes "crus" alpinos en referencia al del "Piura". Esto nos acerca a la lógica de la clasificación de vinos de Burdeos de 1855. Por su parte, la DOP Beaufort ha institucionalizado progresivamente, en los últimos 60 años, una escala de valores que asocia el Beaufort (implícito de invierno, elaborado con leche de heno), el Beaufort de verano (implícito de hierba) y el Beaufort de chalet alpino (elaborado en altitud). Se podrían citar muchos otros ejemplos de diferenciación interna (el "método Dieulefit" del Picodon, el queso Salers elaborado con leche de vacas de Salers, el queso Morbier de granja, los tiempos de maduración del Parmigiano Reggiano o del queso Comté, etc.).

Estos procesos actuales de "sobredistinción", que podemos ver enraizados en parte en las tradiciones y en los conocimientos técnicos, dan lugar a varios tipos de observaciones y preguntas que queremos profundizar en este documento.

¿Por qué esta búsqueda de distinción? La experiencia demuestra que podemos encontrar aquí, en gran medida, legados de la historia de la elaboración de quesos, sobre todo en el caso de las

DOP que reúnen bajo el mismo paraguas la producción de granja y la de leche. Sin embargo, el movimiento puede tener raíces más recientes y contemporáneas, y en este caso refleja un deseo de distinción interna, casi siempre dentro de denominaciones con especificaciones menos restrictivas. El objetivo es sobre todo económico y pretende aprovechar mejor la materia prima mediante la actuación de empresas (o pequeños grupos) que respetan un pliego de condiciones específico, más exigente que el "simple" decreto de denominación de origen común a todo el sector. El ejemplo de los quesos de Auvernia ilustra estas situaciones, con numerosas promociones de la producción de leche cruda, de la alimentación a base de heno e incluso de la recuperación de la producción en granja, con casos incluso extremos de retirada de la denominación de origen. En el contexto de la agricultura de transición postcolectivista, los quesos eslovacos muestran intentos similares de distinguirse dentro de las IGP concedidas sobre una base muy amplia y asociando de hecho productos poco homogéneos. En todos los casos, lo importante es analizar los procesos de construcción de esta "sobredistinción", aislar a los actores, caracterizarlos, cuestionar el complemento cualitativo que aportan estos enfoques así como los procesos de anclaje territorial generalmente asociados. ¿La "sobredistinción" va acompañada de una verdadera diferenciación cualitativa o proviene de actitudes más comerciales que sólo destacan una imagen, por ejemplo, o una procedencia que de hecho ya están contenidas en la denominación "genérica"?

¿Para qué resultados? Más allá de la observación de este fenómeno de sobrecualificación, el interés del análisis científico es considerar los resultados de tales planteamientos, tanto en el plano económico como en el jurídico. En cuanto a este último aspecto, rara vez se observa una transposición legal del fenómeno, aunque las denominaciones "Beaufort de verano" y "Beaufort de chalet de montaña" estén bien registradas en el decreto de la DOP y aunque casi siempre aparezcan condiciones de producción específicas para distinguir entre la producción agrícola y la producción lechera, con un marcado específico (placas verdes y rojas). Desde el punto de vista económico, los datos son parciales, pero el investigador constata que existe un valor adicional asociado a estos planteamientos de "sobrediferenciación", lo que es una señal tanto de la eficacia de estas estrategias como, a menudo, de su necesidad dentro de los signos oficiales de calidad que no valoran bien la materia prima (los quesos de Auvernia, en particular).

Por ello, nuestra ponencia tratará de investigar esta cuestión de la "sobrediferenciación" utilizando un marco general (el de los procesos de etiquetado y la elaboración de pliegos de condiciones comunes a todos los productos de la denominación de origen, protegiendo este último un saber hacer y no varios) y ejemplos locales y regionales. Estas últimas se toman a nivel europeo a través de nuestra base de conocimientos, principalmente francesa, complementada por diversas encuestas realizadas en otros países europeos, así como por un programa de investigación financiado por la Región AURA y relativo al etiquetado de productos con IG en Francia, la Suiza francófona y Eslovaquia.

Las relaciones entre la dinámica de nuestro tema de investigación y la sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios parecen complejas. Esta sostenibilidad debe entenderse principalmente en términos de relevancia, estrategia de mercado y buena gestión medioambiental. Por un lado, la "sobrediferenciación" dentro de una indicación geográfica implica generalmente una menor intensificación de las prácticas y da lugar a una mejor valoración de los productos acabados, favoreciendo así la adquisición de explotaciones y queserías. Por tanto, el movimiento va en la dirección de una gestión medioambiental más sostenible. Por otra parte, esta estrategia de "ir a por todas" conlleva el riesgo de banalizar el resto de la producción de la IG (leche cruda frente a leche pasteurizada, granja frente a lechería, diferencias en los tiempos de maduración, etc.), con los riesgos contrarios para la mayoría de los productos, que entonces tienden a ser objeto de competencia interna dentro de la IG, y ponen en



Origine
Diversité
Territoires



MONTAÑAS 2022
Año Internacional del Desarrollo Sostenible de las Montañas

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE

duda la pertinencia del enfoque. La gestión de estas diferencias se refiere a la gestión de los pliegos de condiciones y cuestiona la capacidad de estos pliegos para tener en cuenta las nociones de sostenibilidad de las prácticas. También hay que recordar que las dinámicas de sobrediferenciación suelen afectar a volúmenes relativamente pequeños (pero no siempre), lo que limita mecánicamente su impacto en términos de sostenibilidad].

[Referencia bibliográfica]