

La producción de la autoctonía: la investigación en especies animales y vegetales vascas

Martínez de Albeniz, Iñaki; Seguel, Andrés G.

En este capítulo nos proponemos abordar el proceso de transformación al que se asiste en el sector agroalimentario vasco y ver la incidencia que ello está teniendo en el imaginario identitario vasco. Para ello vamos a analizar la red experta que en el referido sector conforman diversas instancias: productores (empresarios agrícolas y ganaderos), laboratorios de investigación básica, centros de investigación y desarrollo agroalimentario, fundaciones encargadas de la gestión y promoción de las *certificaciones de calidad* y las *denominaciones de origen* de productos vegetales y animales y, por último, asociaciones de consumidores. El objetivo del análisis es observar la incidencia que ha tenido en los imaginarios de la vasquidad la investigación, producción y promoción de determinados productos agroalimentarios locales que a lo largo de estos años han conseguido movilizar gran cantidad de recursos, sobre todo públicos, al tiempo que han obtenido el respaldo y la identificación de amplios sectores de consumidores.

Uno de los sectores productivos que más se ha transformado en la sociedad del conocimiento es, paradójicamente, el sector primario (agroalimentario). Decimos paradójicamente pues es el sector que en buena lógica más refractario se debería mostrar –y en efecto más refractario se mostró hasta fecha bien reciente– frente a la innovación en general: introducción de tecnología y nuevas rutinas de trabajo, implementación de planes de calidad e intromisión, en general, de la investigación científica. El sector agroalimentario tradicional vasco extrajo largo tiempo su valor añadido precisamente de jactarse de que se mantenía a salvo del influjo de estos procesos, de suerte que no se lo asociaba con sistemas de producción más agresivos (transgénicos), menos “naturales” o “sostenibles”, que iban en detrimento de la autoctonía de los productos habida cuenta de que los enmarcaba en dinámicas globales.

Pues bien, desde hace aproximadamente una década, se constata un relativo cambio de tendencia en este sector que podríamos calificar, acogiéndonos a una expresión de Bruno Latour (2004), como un giro en su *política de la naturaleza*: se mantiene el culto al producto “natural”, autóctono, “nuestro”, pero la autoctonía y la “naturalidad” del producto se *construyen*, garantizan y preservan gracias a la investigación científica y las nuevas tecnologías. Un cambio espectacular, porque, dada su secular resistencia a la innovación, los márgenes diferenciales de mejora del sector eran extraordinarios. La resistencia a la ciencia y la tecnología es, pues, cada vez menor, especialmente entre las nuevas generaciones, lo que hace de la agricultura y la ganadería actividades de especial relevancia en la sociedad del conocimiento. Se asume, de hecho, la inevitabilidad del proceso de modernización del campo a causa de la presión del mercado.

Está la nueva generación que viene con formación superior, de técnicos agrícolas, o de agrónomos, que tienen más ideas, prueban más cosas, esos igual mantienen más iniciativas, de todas maneras, que les cueste o no, están obligados a hacerlo, porque sus compradores se lo exigen, por ejemplo la instauración de la producción integrada, ha sido porque [nombre de empre-

sa de distribución] y todos estos han dicho: oye si no me lo vendes así con esta etiqueta no te lo compro, o lo haces o no lo haces (EIV. 3).

Hemos insistido suficientemente a lo largo de este trabajo que cuando se plantea una mirada a aquellos espacios que en las sociedades de ciencia se han dedicado a la producción de conocimiento, lo que acude inmediatamente al imaginario social son los laboratorios. Más allá de esta obvia constatación, poco más se sabe de lo que ocurre en estos lugares (Traweek, 1998). Las “cosas” que se hacen en el interior de los laboratorios no han sido objeto de interés de la investigación social hasta muy recientemente, como consecuencia, sobre todo, del viraje teórico introducido por los Estudios Sociales de la Ciencia y la Tecnología (ESCT). No es extraño, pues, que se haya extendido un velo de ignorancia (halo de misterio sería una forma menos inmisericorde de denominarlo) en torno a estos lugares inexpugnables donde se llevan a cabo rutinas de trabajo que desarrollan mentes hiper-especializadas (Martin, 1998).

Los laboratorios presentan algunos desafíos para el análisis sociológico. Se trata de lugares cerrados que por su actividad y dinámica han dado tradicionalmente la espalda a la sociedad y que en buena lógica no se han considerado *sociales*. Es más, la sociedad se define como el mero *contexto* en el que se desarrolla la actividad científica. En este sentido, la sociología ha optado por un análisis *externalista* de la ciencia, esto es, un análisis de los factores sociales, políticos, económicos, culturales, etc. que inciden en el desarrollo científico. Quiere ello decir que ha renunciado a traspasar el umbral del laboratorio, haciendo de él una *caja negra*, una institución de la que se sabe qué entra y qué sale, pero de cuyos procesos internos nada se sabe o nada se quiere saber porque se consideran ámbitos refractarios al influjo de la *construcción social*, so pena de la puesta en cuestión de la propia fiabilidad de la ciencia.

Esta resistencia de la sociología a entrar en el universo del laboratorio ha tenido consecuencias: de la asunción de que los factores sociales son contextuales, externos al laboratorio, se sigue que no puede haber laboratorios de lo social (ni de lo político, ni de lo cultural, ni de lo económico, etc.), ni mucho menos se reconoce que el quehacer sociológico se desarrolla en laboratorios, esto es, que la sociología tiene sus propios laboratorios (mas deslocalizados o reticulares que los laboratorios de ciencias duras, pero laboratorios al fin y al cabo si atendemos a la necesariamente laxa definición de la que partimos en este trabajo³⁷). Ello ha dificultado, además, el establecimiento de procedimiento o rutinas para la investigación social de “la vida en el laboratorio” (Latour y Woolgar, 1995). Prueba de ellos es la excesiva visibilidad que el científico social adquiere en este contexto, hasta el punto de tener que entorpecer o paralizar muchas veces la actividad del laboratorio para pedir cuentas de lo que se está observando.

37. Por laboratorio entendemos todo ámbito en el que se manejan pautas de conocimiento para producir más conocimiento.



Figs 1 y 2: El observador observado: el científico social (el hombre de negro entre batas blancas) en el entorno del laboratorio. Observar, preguntar, registrar como rutinas del trabajo sociológico.

Sin embargo, si algo ha caracterizado a la sociedad del conocimiento es que en ella se da una extensión de la lógica o la forma de organizar el mundo propia de los laboratorios científicos, al punto de que puede afirmarse que el laboratorio está en vías de ser socializado en un doble sentido: en primer lugar, abandona los espacios cerrados y se infiltra cada vez más en las dinámicas sociales; es más una *extitución*, una instancia que se abre a ámbitos cotidianos, no específicamente científicos, que una institución cerrada. Y en segundo lugar, el laboratorio, incluso el científico, empieza a ser entendido como un ámbito netamente *social* (y como tal susceptible de ser analizado sociológicamente) en el que interactúan, *asociándose* en programas de acción, humanos y no humanos.

En efecto, en la actualidad las formas de organizar, procesar y producir el conocimiento que eran propias de los laboratorios han sido trasladadas a otros espacios y actividades sociales, sea por la intención de legitimar procesos en principio más banales, sea por una simple operación de marketing que permite el traslado de su estética y su pragmática (tanto en sus instrumentales como en sus protocolos) a otras actividades, generando una sensación de seguridad y solvencia. No obstante, como sostendremos en este capítulo, el efecto de la extensión de los laboratorios va más allá de la pura retórica o del halo de legitimidad que otorgan a la ciencia las modernas sociedades *neófilas*.



Fig. 3 y 4: Pasillos y corredores que conducen a los laboratorios científicos; ¿estamos dispuestos a atravesarlos?

Sólo secundariamente nos interesan en este capítulo los laboratorios científicos. Lo que reviste un interés especial para nuestra investigación son los procesos de extensión de su lógica y de agentes sociales expertos a ámbitos sociales ajenos en principio a una lógica estrictamente científica, en los que se producen materialidades e imaginarios sociales relacionados con la identidad vasca. Hablamos por tanto de una suerte de desplazamiento que va desde la generación del valor-conocimiento que producen los laboratorios (Latour, 2000) hacia una producción del valor-social de la identidad mediante la ampliación de las lógicas de la producción del conocimiento científico-técnico. Esta situación en la que se entrecruzan ciencia y construcción social se ejemplifica en los siguientes extractos de entrevista, híbridos de *palabras* y *cosas*, de imaginarios social-identitarios y materialidades, de las que trataremos de dar cuenta en lo que sigue:

...de 9 a 11 cm, estas características, este color (...) puede venir de Marruecos (...) o puede ser de una variedad parecida, pero nosotros sí somos capaces de analizar si es de la variedad Gernika (EIV.1)

Comprobar, con una técnica de biología molecular, que la variedad de ese pimiento es de Gernika (EIV.1)

Para penetrar en esta encrucijada, en el trabajo de campo correspondiente a este capítulo se han observado dos tipos de actividad: la investigación en ciencia básica (biología molecular y genética), y la investigación aplicada, en las variantes de la analítica de certificación de calidad de alimentos y la investigación en desarrollo e innovación agroalimentaria. Si bien encontraremos elementos comunes a las dos actividades tipo, tanto en lo que respecta a las rutinas de funcionamiento como a las tecnologías empleadas, lo que nos interesa subrayar es que a medida que pasamos de la investigación básica a la aplicada, el laboratorio sufre una doble transformación: de un lado se deslocaliza o lo que es lo mismo se extiende, en un recorrido de ida y vuelta, hacia otros espacios, y de otro, y a causa precisamente de su deslocalización, se ve obligado a producir una tupida malla de inscripciones o documentos que vinculan estos nuevos espacios, como si de un cordón umbilical se tratara, con el lugar originario del que todo partió. A mayor deslocalización, pues, mayor producción de inscripciones. Esta es la ley de hierro de las sociedades de ciencia.



Fig. 5 y 6: Laboratorio de investigación básica y de investigación aplicada, respectivamente.

- 1) **Ciencia básica:** el propósito de esta primera etnografía es extraer las características propias de un laboratorio científico. Los laboratorios de ciencia básica son en cierto modo espacios *ensimismados*, cerrados al exterior, cuando no asépticamente aislados de su influencia. En principio estos espacios no son frecuentados por las variables que interesan en nuestra investigación, es decir, no se caracterizan por una preocupación, ni evidente ni manifiesta, por el tema de la identidad, sus materiales tampoco están relacionados con la producción de la identidad³⁸ y sus resultados apuntan específicamente al campo semántico del conocimiento científico-técnico. Sin embargo, su valor e interés estriba en que posibilitan observar las lógicas propias del laboratorio científico, las disposiciones espaciales y la producción de pautas de acción que serán empleadas en los otros laboratorios.

- 2) **Ciencia aplicada 1: certificación de calidad de productos agropecuarios autóctonos.** Ámbito de actividad complejo y múltiple en el que se vinculan en red diversos tipos de laboratorio. Más que una red de laboratorios tendríamos que hablar de un *laboratorio-red* (en red). Los laboratorios científicos no son más que un nodo de esta red. Junto a ellos encontraremos otros consignables en disciplinas diversas (marketing/publicidad, derecho, política, economía, consumo, etc.). Es la extensión de la lógica sistemática del laboratorio a estos otros ámbitos de conocimiento y la proliferación de documentos de muy diverso tipo, hasta tejer una densa malla de inscripciones que se sostienen unas a otras, lo que otorga eficacia y plausibilidad a los programas de certificación. Son laboratorios híbridos, que bregan, en una equilibrio inestable, con palabras y cosas, con materias y representaciones sociales, a fin de producir primero y certificar después una idea de autoctonía. El carácter híbrido de este laboratorio-red estriba en que en la gestación y la gestión de la autoctonía se movilizarán por un lado recursos científico-técnicos, testados en su mayoría en los laboratorios científicos, y, por otro, recursos étnico-político-culturales, más propios de otros ámbitos de conocimiento.

- 3) **Ciencia aplicada 2: Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) agroalimentaria.** Es éste un ámbito de actividad en el que el fundamento científico-técnico de la autoctonía se impone al etnocultural; un ámbito en el que se impone, finalmente, una praxis científica que en su pulsión por certificar la autoctonía, la produce, a modo de consecuencias imprevistas, a base de establecer nuevas diferencias.

38. Quizás, la actividad que en el marco de la ciencia básica más se acerca a los temas que nos interesan son las investigaciones (por lo general Tesis Doctorales) que sobre productos autóctonos se llevan a cabo en los departamentos universitarios de ciencias (biología, botánica, zoología, etc.).

1. LA VIDA EN EL LABORATORIO: DISCIPLINAR LA MATERIA PARA SU PROCESAMIENTO

En las situaciones observadas en el trabajo de campo, tanto en los laboratorios de ciencia básica como en los de ciencia aplicada, se han observado pautas comunes de acción, así como técnicas, protocolos y dispositivos tecnológicos similares. Ahora bien, existe una diferencia entre el laboratorio de ciencia básica y los otros: en el primero, la investigación gira en torno a la pesquisa sobre procedimientos y técnicas de análisis. Se mueven en lo que podríamos denominar un espectro metodológico. Poco importa, por tanto, el orden en el que proceda la investigación –lo que no significa falta de rigor– porque los procedimientos sometidos a análisis no son parte de una cadena secuenciada de procedimientos, sino que tienen cierta especificidad. Por el contrario, en los laboratorios de investigación aplicada no se analizan procedimientos y técnicas. En todo caso se establecen cadenas de procedimientos ya verificados o validados por los laboratorios generalistas; se sigue un protocolo por el cual estos procedimientos se suceden de manera sistemática.

Se observa por tanto una diferencia fundamental en los laboratorios de investigación científica básica, donde las técnicas y los protocolos son el objeto mismo de investigación, reflexión y experimentación, y los laboratorios de ciencias aplicadas y de certificación donde estos protocolos se formalizan y se aplican de forma repetitiva y sistemática sin ponerlos en cuestión en ningún momento. De hecho la no variación del protocolo es la causa principal de la fiabilidad del mismo. Los laboratorios de ciencia aplicada son en cierto modo “tautológicos” en cuanto a su funcionamiento: el resultado es fiable si y sólo si se sigue el protocolo.

No obstante estas diferencias, hay una serie de características que son comunes a todo tipo de laboratorios en cuanto al procesamiento de la materia. El proceso de información que es todo laboratorio, la traducción de la materia bruta en huella escrita (forma, inscripción) atraviesa al menos cuatro etapas-estándar: en primer lugar, un proceso de transformación y preparación de la materia para que ésta pueda ser posteriormente procesada con arreglo a los estándares del laboratorio; en segundo lugar, un proceso de muestreo, codificación y clasificación de las muestras; en tercer lugar, el análisis de las muestras propiamente dicho y, en cuarto lugar, la producción de inscripciones que dan cuenta del resultado del análisis.

Tenemos una **primera etapa** que obedece a la separación del elemento de su medio, la extracción de la materia del entorno: su aislamiento y disciplinamiento. Este paso es imprescindible para el posterior procesamiento de la materia. Los materiales que concurren en el laboratorio son de muy diversa índole dependiendo del sector de actividad al que esté asociado el laboratorio. Esta primera manipulación de la materia tiene lugar, por lo general, en sectores apartados del laboratorio, sea a las afueras de éstos o en departamentos separados que en tanto que mantienen aislado el material bruto salvaguardan la asepsia del laboratorio y advierten del proceso de transformación al que habrá de ser sometida toda materia que aspire a ingresar en él.

El laboratorio es en buena parte un espacio dedicado a llevar a cabo procesos de transformación o tratamiento de la materia, un espacio marcado por una progresiva desmaterialización, en un proceso que va de lo natural a lo elaborado, de la materia a la información, del azar del origen a la previsibilidad de la norma. Desde el punto de vista físico, pues, la materia atraviesa un proceso de *in-formación*, de adquisición de una nueva forma. Por lo general, al final del proceso, lo que se obtendrá será una inscripción, una huella escrita de la materia, que no deja de tener una consistencia material, pese a que se trate de una materialidad construida y por ello menos indisciplinada o recalcitrante que la que ha entrado en el laboratorio.

Sin embargo, hasta llegar a la inscripción, al registro escrito, la materia sufre un proceso de descomposición, o de licuefacción. El tipo de materia que llega a estos laboratorios es muy variable. Va desde pequeñas cantidades de tejido animal o vegetal, muestras de tierra, agua, deposiciones animales, hasta productos agrícolas. En los casos analizados, los técnicos de laboratorio se enfrentaron a materias variopintas: minúsculos tejidos provenientes de animales (mucosidades, heces, orines, vísceras), material molecular o genético, productos de la tierra como pimientos, acelgas y, por último materiales más toscos como tierra, agua o forraje.

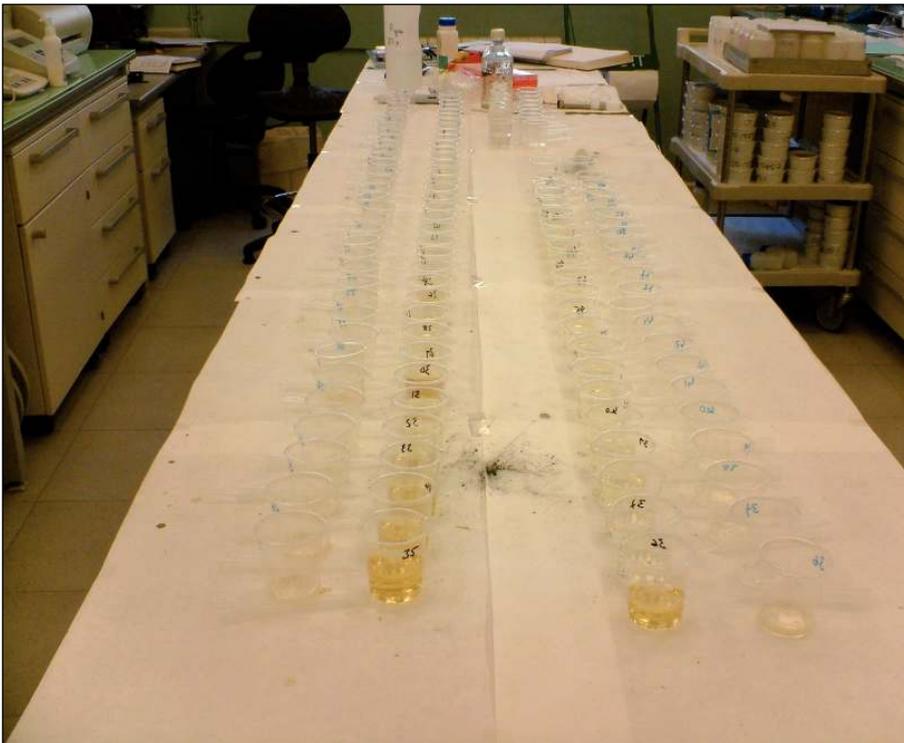


Fig. 7: Muestras líquidas de tierra. La tierra es procesada hasta llegar a una muestra líquida debidamente clasificada y presta para su análisis.

No debemos trazar una separación demasiado férrea *entre el laboratorio y la realidad*. De hecho, como veremos en el caso de los laboratorios aplicados, muy frecuentemente el laboratorio sale a la realidad y la “disciplina”. Es el caso de los agricultores que se encargan de tomar muestras de sus productos para enviarlas al laboratorio. En este caso, el protocolo del laboratorio suele trasladarse al campo (el agricultor dispone de un instrumental de laboratorio mínimo, una especie de laboratorio itinerante-portátil) con el fin de seleccionar correctamente las muestras que se analizarán en el interior. El laboratorio se socializa:

Nosotros tenemos unas normas de envío de muestras al laboratorio. Entonces, nosotros eso se lo facilitamos al cliente, entonces ahí viene cómo una muestra es representativa para su análisis dentro del laboratorio (...). Nosotros intentamos que la muestra sea lo más homogénea posible, por eso mandamos las normas de envío para que el propio cliente pueda muestrear de forma homogénea (EIV.3)

No obstante, cuando se recibe la muestra de manos del agricultor, ésta se verifica a través de una subdivisión o cuarteamiento que permitirá o asegurará su representatividad:

(...) lo que tienes que intentar tú también es que de esa muestra sea representativa, se hace una homogenización, se hace el método del cuarteo, se cuarteo, se coge dos o tres compuestos, se eliminan, se vuelve a homogenizar, se cuarteo y se cogen los opuestos a los anteriores. Y eso se homogeniza, y es la muestra que tú procesas en el laboratorio (EIV.2)



Figs. 8 y 9: Manejo de plantas de pimiento de Gemika (materia en bruto) y secado de las hojas de la planta para la confección de la muestra a analizar.

En esta labor de primera transformación entran en juego una serie de herramientas con el fin de acomodar la materia. Son procedimientos muy variables basados en las cualidades de la materia, su manipulación y la maquinaria empleada, desde la recolección a mano, hasta maquinaria diseñada para triturar, moler o comprimir la materia y poder así adaptarla al formato de "muestreo". La materia se transforma. Haciendo una analogía con las artes plásticas, podría decirse que pasa de figurativa a abstracta. En adelante, serán otras propiedades de la materia las analizadas. Mejor dicho, la materia será analizada a otra escala y con arreglo a parámetros que no son los de su apariencia externa.



Figs. 10 y 11: Maquina de presión para heno y preparación de muestras.



Figs. 12 y 13: Secado de heno y secado de tierra. Preparación de la materia para la confección de la muestra.

La **segunda etapa** en la cadena de protocolo científico es la transformación de la materia en muestra susceptible de ser analizada. La muestra es un fragmento de realidad que la tecnología del laboratorio considera manejable, en cierto modo comprensible. Ahora bien, la confección de la muestra ha de seguir un protocolo que garantice su representatividad. La muestra ha de ser representativa de la realidad, ha de hablar por ella. A continuación, las

muestras obtenidas son clasificadas. Este proceso implica la codificación alfanumérica de los materiales, credencial con la que la materia será identificada en adelante durante su paso por el laboratorio.

Ya una vez que se ha hecho un registro administrativo de lo que es la muestra, tanto si es de un particular como de una empresa, daría igual; siempre se registra la muestra, se le da un número, se le da un código y se hace una analítica. Entonces, una vez que tenemos hecho un registro administrativo, yo lo que hago es una supervisión de ese registro, veo si está bien, si está mal, si la muestra es adecuada, si no es adecuada, si la han traído en buenas condiciones para el análisis. Entonces, hago una supervisión, lo vuelvo a registrar en el laboratorio, y una vez que esta registrado en el laboratorio, voy a trabajar con la muestra (EIV.2)



Figs. 14, 15 y 16: Zonas de clasificación y muestras en laboratorios.

Una vez codificadas las muestras, éstas son introducidas en recipientes debidamente etiquetados y almacenados en depósitos diseñados a estos efectos como cámaras frigoríficas, clasificadores, etc. Son espacios de espera, una suerte de limbo, donde las muestras ya clasificadas restan a la espera de ser analizadas.



Figs. 17 y 18: sistemas de clasificación de muestras.

En la **tercera etapa** la materia sufre una segunda y definitiva transformación antes de ser analizada. La muestra es subdividida, mezclada, alterada en su estado para adaptarse a los requerimientos del instrumental de análisis.

El analista lleva la muestra; pesa la cantidad que sea necesaria para hacer el análisis y va a un equipo, o tiene que hacer una digestión previa, añadir las pastillas del catalizador; meterlo en un equipo; seleccionar el procedimiento y el equipo luego capta los resultados (EIV.2)

En este momento asistimos a la **cuarta y última etapa** del proceso, la analítica propiamente dicha. Lo que se analiza es una materia ya protocolizada (debidamente codificada y clasificada con arreglo a los parámetros del laboratorio y no con arreglo a las “familiaridades” que regían en el terreno del que esa materia fue extraída). La analítica consta de muy diversas operaciones, dependiendo de la consistencia de la muestra y de los objetivos del análisis. Son verbos como medir, catar, analizar, etc., los que conjuga el técnico a la hora de dar cuenta de los análisis que realiza.

Sí, podemos medir, podemos tomar datos biométricos, que es medición del ancho, grosor, el peso. Generalmente son estos los datos. Pueden ser también datos bioquímicos, azúcares, ácidos, depende un poco de lo importante que sean estos en el producto. En la penca se hizo muy poco porque lo se buscaba era una penca ancha y que la planta produzca. En el tomate lo importante es el azúcar, la acidez, entonces vamos a medir esos parámetros (EIV.3)



Figs. 19 y 20: Tecnología multianálisis.

El “biofísico” o digamos, “físico”, que puede ser la dureza de tal, tamaño; químico, que puede ser azúcares, acidez, y luego, biométrico, que son medidas de volumen, diámetro de peso; luego, el sabor, el organoléptico y las catas (EIV. 3)

A veces, por ejemplo, hemos hecho análisis... en la mitad de un tomate, se cata, y la otra parte se hace analítica (EIV.3)



Figs. 21 y 22: Instrumentos de medición: electro-cátodos y separador de componentes.

Finalmente se elabora el informe de resultados. Es entonces cuando se culmina el proceso. La materia se ha transformado (o in-formado) en una inscripción manipulable por los científicos y los técnicos del laboratorio. En adelante, cuando se haga referencia a la materia originaria se señalará esta inscripción que sustituye a la materia a todos los efectos.

2. LA PRODUCCIÓN EXPERTA DE LA AUTOCTONÍA

Pero, ¿qué ocurre cuando esta máquina tecnológico-protocolaria que es el laboratorio se pone al servicio de materias sensibles desde el punto de vista social, político y cultural? O lo que es lo mismo, ¿qué ocurre cuando la lógica del laboratorio ya no sólo se extiende hacia los contextos de producción de la materia, sino también hacia su producción social y culturalmente significativa? Este es el estudio de caso que nos ocupa en el presente capítulo: la investigación de laboratorio en torno a especies animales y vegetales vascas que se reclaman “autóctonas” y los programas de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I) agroalimentaria. Abordaremos, pues, casos en los que las rutinas de laboratorio se orientan a, o son empleados para la autenticación de la autoctonía de productos alimenticios fuertemente asociados al imaginario o a la manera de ser de los vascos³⁹, autoctonía que se convierte, además, en el principal valor añadido (tanto material como

39. “Somos lo que comemos” es uno de tantos *slogans* que rigen este imaginario.

simbólicamente hablando) del producto en el mercado. La cuestión que tratamos de dilucidar es qué ocurre cuando en la idea de lo autóctono, de lo propio, de un nosotros, en suma, de una identidad que tradicionalmente se fundamentaba sobre la base de elementos étno-político-culturales penetra el conocimiento científico-técnico. Y la cuestión se hace así extensiva al modo en que se articula la identidad en la sociedad del conocimiento. Formulemos la hipótesis con la reserva de un interrogante: ¿No podemos estar asistiendo, entre líneas de esta transferencia del componente etno-cultural al científico-técnico, a un cambio en la producción social de la identidad que va de un modelo fenomenológico que partiría de una identidad ya constituida, que se reproduce deliberadamente, a un modelo performativo de identidad que es más un hacer que un ser, o cuyo ser es en todo caso una consecuencia no intencional de ese hacer?

Para responder a esta cuestión es preciso dilucidar, primero, qué es la autoctonía. Mejor, cómo se *construye*. Atender a su genealogía. Recomponer el itinerario seguido por un producto hasta convertirse en autóctono, condición, no se olvide, que en la sociedad del conocimiento es una condición adquirida (y certificada) antes que adscrita (o es adscrita sólo tras ser certificada). Hacer la genealogía de la autoctonía supone determinar quién establece los criterios que tiene que cumplir un producto para que pueda beneficiarse de toda la tecnología de la autenticación puesta a funcionar. ¿Son éstos criterios científicos (genéticos, biológicos, físicos, químicos...) incontrovertibles? ¿Son discrecionales desde el punto de vista político o se atienen al rigor de la exigencia científica?

En principio, la *problemática* de la autoctonía, la preocupación por demostrar la autenticidad y el valor añadido de los productos locales, no surge, ni mucho menos, en el laboratorio. Cosa distinta es que, siendo otro el origen del interés, se le quiera dotar de una fundamentación científica. No es un interés que tenga un origen estrictamente científico. Emanar, antes bien al contrario, de instancias económicas/empresariales/comerciales. En efecto, como reconocen los propios científicos, la *problemática* de la autoctonía de determinados productos surge bien de los propios productores, por razones comerciales, de valorización del producto...

Siempre hay una problemática que surge del sector. Trabajamos con unas asociaciones de agricultores, de horticultores. Aquí está [nombre propio], en Guipúzcoa está [nombre propio], y ellos nos plantean un problema, "oye que tenemos este producto y queremos valorarlo, sabemos que hay venta, hay demanda en el mercado", nosotros, entonces, cogemos esa demanda y trabajamos con ella (EIV.3)

...o bien por otro tipo de razones, las referidas al patrimonio paisajístico, cultural y social, razones, en suma, de una profunda carga etno-cultural: el mantenimiento de un paisaje característico, de un modelo de producción tradicional caracterizado por su sostenibilidad y respeto al medio ambiente, o, de forma más genérica, la preservación de una cultura, modelo de vida u organización social:

El objetivo, la misión de [nombre de fundación] es “impulsar, promover y valorizar los productos agroalimentarios de calidad para que sean reconocidos, valorados y diferenciados en el mercado...” es una milonga... Al final nosotros lo que tenemos que hacer, todo lo que podamos y lo que nos dejen, para... bueno para hacer lo que ya decíamos antes, decir a los consumidores: “consume productos de Euskadi” como una manera de que los productores en Euskadi puedan seguir viviendo dignamente de la actividad de producir... que sigan manteniendo todo el patrimonio paisajístico, cultural y social que supone el tener productores en Euskadi, en una comunidad bueno pues... tan pequeña, tan orientada a la industria y a los servicios como es la nuestra (EIV.5)

En esta primera fase con predominio etno-cultural no es necesario a los efectos de valorizar el producto que éste tenga unas cualidades morfológicas o genéticas específicas y distintivas. Basta con que su especificidad se apoye en otro tipo de consideraciones. Por ejemplo el respeto de determinados valores ecológicos en los modelos de producción. Ello se vincula, además, con una peculiar forma de relacionarse con el entorno (y de entender la tierra como un lugar de hondo calado antropológico⁴⁰):

Cuando tienes una tremenda para la producción en cantidad, pues lo lógico es que te diriges a calidad, que asocies paisaje rural bueno, gustoso, deseable, aunque muy machacado, pero bueno todavía... las zonas menos machacadas... que lo asocies, entiendo yo, con un sistema de producción vamos a llamar, medioambientalmente amigable, lo que decíamos de la producción integrada, usar menos productos... y que lo asocies con un producto de calidad (EIV.1)

Cuando las razones que imperan son de carácter etno-político-cultural, se puede decir que en el origen de la problemática de la autoctonía hay un gesto político o una decisión política: la necesidad de establecer una norma que discrimine qué se puede considerar como autóctono, local, “propio”, “nuestro”, etc. y qué no. Entiéndase el término política no en su restringido sentido partidista o partidario, sino en el más general e interesante de una *política de la naturaleza* (Latour, 2004), esto es, la decisión de construir otra versión de la naturaleza, en este caso de los productos autóctonos. La consecuencia inmediata de esta decisión política para el laboratorio científico es que las actividades que se desarrollan en él pasan a revestir no tanto el carácter de un proceso de discernimiento o investigación de lo que lo autóctono es, sino más bien la condición vicaria de un proceso de autenticación o acreditación de una autoctonía definida y decidida en otras esferas. El laboratorio pasa a ser una agencia de *peritación* y su actividad se centrará en emitir informes con base en los cuales puedan ser *acreditados* determinados productos y *certificada* su autoctonía:

Entonces nosotros intentamos automatizar más el proceso, entonces, estas que estoy hablando son técnicas que las vamos a acreditar; hay un

40. Para Marc Augé (1993), el lugar antropológico es el lugar de la historia y la memoria, lugar relacional, de relaciones sociales; lugar, en suma, de identidades sociales de perfiles claros (políticos, culturales, étnicos, etc.).

proceso de acreditación. Bajo eso, hay una serie de controles, de movimientos de equipos (EIV.1)

Para comprobar este extremo no hay más que rastrear la genealogía de determinados productos autóctonos. El caso más documentado es quizás el del Pimiento de Gernika, uno de los primeros productos que pasó a estar bajo la protección de la denominación del *Label Vasco de Calidad*.

En el caso del Pimiento de Gernika, una vez tomada la decisión de acometer la autoctonía como valor (identitario, cultural, político o de mercado, tanto da), la norma de autoctonía se define mediante la movilización inicial de diversas instancias, la mayoría de ellas extra-científicas. Es la suya una gestación de la norma hasta cierto punto consuetudinaria (que repasa en la tradición, en los usos sociales, en la memoria de los más viejos del lugar, etc.), que puede sorprender a quien crea que el proceso está regido por el rigor y el escrúpulo del protocolo científico:

Es un poco todo, yo creo que las normas técnicas si que están basadas en la experiencia que otros grupos han aportado a la hora de elaboración, porque en la valoración de las normas técnicas, están las cooperativas, las asociaciones de agricultores, y luego, los estamentos parlamentarios, como los técnicos del Gobierno Vasco y de algunas sociedades públicas como nosotros, si que han aportado cosas, pero siempre, en consenso, porque, al fin y al cabo, quienes lo tienen que hacer son los agricultores (EIV.2)

Al principio fue aquí en Bizkaia, lo que es principalmente, se cogieron varios productores que llevasen varios años trabajando con la misma línea. Se hicieron descripciones o catas para que la gente definiera cuál le gustaba más, la forma, y eso. Luego, para seguir conservándolas, porque las características morfológicas de un mismo pimiento pueden variar, o sea varían mucho, en misma línea puede haber unos que son más triangularcilla. Y luego, que siempre la gente mayor son los que más experiencia tienen sobre el tema, porque igual, el pimiento de Lodosa es así, como más triangular; el de aquí es más recto por la parte de arriba, y no tan triangular, sino que es más larguito, entonces luego ya dentro de lo que empezamos a trabajar con esas características, luego ya cuando la gente vino a las catas se empezaron a trabajar con dos líneas, entonces esas líneas se empezaron a mezclar con otras (EIV.2)

Otro de los criterios que se moviliza para determinar la norma es el gusto del mercado. En este caso se determina la norma de forma plebiscitaria, a base de catas:

*Yo diría que sabes lo que le gusta al mercado en una cierta forma. Si te gusta... aquí en general nos gustan, creo que las lechugas nos gustan que no sean las hojas muy verdosas, con la acelga pasa lo mismo, que sean las hojas claritas, que la penca sea ancha, porque bueno porque gusta ponerse pencas rebozadas, o esas cosas. **Pero es porque te lo pide el mercado. Tú no estableces nada**, qué se vende esto mejor, pues ala, vamos a tratar de conseguir algo que se parezca a esto (EIV.1)*

A través de una serie de catas con productores y consumidores se realizan descripciones de las formas y los sabores que se consideran propios de

lo que se conoce como el pimiento de Gernika. Sólo es entonces, tras este proceso de deliberación, cuando el laboratorio empieza a trabajar. El primer paso es hacer acopio de semillas de pimiento “auténtico” suministrada por los productores, para posteriormente proceder a la mejora del producto mediante selección (que no manipulación) genética. A partir de ahí comienza un proceso de homogeneización y formalización (Larregla et al., 2003) que concluye con la institucionalización de la denominación “Pimiento de Gernika”:

Pues venía gente de distintas cooperativas, miraban el pimiento si era bueno no sé qué, si el sabor estaba bien y luego se miden características de calidad, yo me quedé en la primera parte en la definición de las líneas maestras para trabajar, cómo se establecían los controles, como se llevó al instituto de semillas y viveros para inscribirlo con el nombre y luego comenzar a trabajar la mejora genética (EIV.2)

Lo realmente relevante desde el punto de vista del papel que juega la investigación científica en la construcción social de la autoctonía es advertir que si bien su influjo no interviene en su origen, es indispensable para institucionalizar la autoctonía y estabilizarla en el imaginario social. Sólo a partir del establecimiento de las condiciones que ha de cumplir un pimiento si aspira (es un decir) a llevar la acreditación de pimiento de Gernika se puede hablar de que la autoctonía está protocolizada. La ciencia juega un papel fundamentalmente garantista, consistente en el protocolo de certificación o la garantía del cumplimiento de la norma. No es, sin embargo, la instancia que decide la norma. Así, el protocolo del laboratorio se aplica al producto, de donde se obtiene un mapa o inscripción que puede coincidir o no con la norma.

Tenemos entonces que la norma se produce a partir del consenso de los productores pero, tras la primera etapa de formalización, pasa a convertirse en un mapa o registro que vuelve sobre los productores (y el público consumidor) en forma de protocolos de clasificación y acreditación, como comentan en un laboratorio:

A nosotros nos viene el pimiento y nos dicen ¿este pimiento es de Gernika o es de Mújica? Pero nosotros podemos comprobar con una técnica de biología molecular que la variedad de ese pimiento es de Gernika, que no es otro tipo de pimiento (EIV.1)

Ahora bien, por más que no establezcan la norma, los laboratorios científicos generarán el efecto retórico de hacer olvidar el origen necesariamente arbitrario (el gesto político originario) de la norma que rige la autoctonía. La evidencia de la arbitrariedad de la norma se olvida una vez que el producto accede al laboratorio y se somete al procedimiento. La norma ya ha obtenido la *fundamentación a posteriori* de que le dota el protocolo científico de autenticación. La intervención del conocimiento experto, de la ciencia, naturaliza el arbitrio del origen y lo invisibiliza: el pimiento es de Gernika. Se ha consumado la borradora del origen arbitrario de la norma por efecto de la intervención de la ciencia. En adelante, los científicos sólo certificarán que el producto se adapta a unos estándares y la autoctonía dependerá de criterios objetivos –el respeto a determinados sistemas de producción, el origen

geográfico de la especie, etc...– y pruebas científicamente demostrables –marcadores génicos, rasgos morfológicos, características físico químicas, propiedades organolépticas: el pimiento más carnoso y que más huele, la patata con ese almidón especial, el tomate blando y agrio, etc. Todas ellas características que aunque remiten a un producto supuestamente autóctono extraen su poder de seducción/convicción del hecho de que se sostienen unas a otras sobre una tupida trama de inscripciones científicas.

La genealogía del producto autóctono responde al esquema de separación e inversión de Steve Woolgar.

- 1) Decisión política
- 2) Decisión política → autoctonía
- 3) Decisión política / autoctonía
- 4) Decisión política ← autoctonía
- 5) Negar u olvidarse de las etapas 1-3

Como se ve en el esquema, es la decisión política⁴¹ la que produce la autoctonía. La ciencia, por su parte, tiene como finalidad primordial dotar a esta decisión de una fundamentación ontológica anterior a ella: el producto autóctono.

El proceso es el que sigue. En la primera etapa instancias extra-científicas (el mercado, los productores, la administración, etc.) toman decisiones. En la segunda etapa movilizan recursos para proyectar la existencia del objeto de la autoctonía o los productos autóctonos. Hasta aquí, la autoctonía se crea a partir de la decisión primera. En la tercera etapa tiene lugar la separación. Aunque la autoctonía sea constituida inicialmente en virtud de las decisiones políticas, comienza a ser percibida como una entidad separada, como algo distinto de las decisiones. La autoctonía tiene ahora vida propia. Se encuentra, de hecho, a un paso de poseer la condición de antecedente de la decisión. En la cuarta etapa, la relación entre la autoctonía y la decisión se invierte. Mientras que en la segunda etapa la autoctonía se constituía a partir de las decisiones, ahora parece como si ella misma (que siempre había estado ahí) hubiera dado lugar a las decisiones. Se han convertido en decisiones sobre *algo*, sobre la necesidad de autenticar o certificar una autóctona ya existente. La quinta etapa es crucial. Con el fin de mantener la relación invertida de la cuarta fase, resulta imprescindible dejar de lado o minimizar toda la información que pueda llamar la atención sobre las fases anteriores (1, 2 y 3). Esta quinta fase comprende la minimización, negación u ocultamiento de las etapas anteriores que componen el proceso. Esta última etapa culmina con la dotación de una fundamentación ontológica a la autoctonía (Woolgar, 1991: 104 y ss.).

41. No nos referimos aquí a la política partidaria o institucional, sino a una *política de la naturaleza* que opta por construir otras versiones de las cosas que nos rodean, empeño en el que, como veremos, la ciencia juega un papel fundamental. Es preciso, además, volver el razonamiento reflexivo y reconocer que nosotros también tratamos de construir otra *versión* de la política, más allá de la versión convencional.

3. LEYES, NORMAS, AUDITORÍAS: LA IDENTIDAD COMO MALLA DE INSCRIPCIONES

La autoctonía es una construcción social en la que los laboratorios científicos (tanto los de investigación básica como los de investigación aplicada) son un agente más. El carácter autóctono de los productos no se dirime, pues, solamente en los laboratorios científicos, también intervienen en su gestación (y posterior gestión) otras esferas de actividad experta como son los laboratorios de la política, de la administración, los laboratorios comerciales, los gabinetes de marketing, los estudios de mercado, etc.

Como complemento a la puesta en práctica de “controles de autenticación” por parte de los laboratorios científicos, en otros laboratorios, los político-administrativos, se genera un enorme abanico de “certificados” o “denominaciones” soportada por una potente red institucional: *Euskolabel*, *Gi Okela*, *Euskal Baserria*, *Producción Ecológica*, *Denominación de Origen*, etc. Se configura así una trama de inscripciones (informes emitidos por los laboratorios de acreditación, certificados de calidad emitidos por fundaciones, leyes desarrolladas por la administración, etc.) que se sostienen unas a otras⁴².

Está el Label, que digamos es a lo que más acostumbrados estamos, la K de Kalitatea, pero aparte de eso, al menos que yo sepa, está la de Euskal Baserria de la Diputación Foral de Vizcaya, y Gi Okela, que es para carne en Guipúzcoa. Y luego está denominación de origen Idiazabal. Esas serían las denominaciones, las etiquetas que ponemos a los productos. Y ahora se está trabajando en concepto, bueno, lo que se llama producción ecológica, que hay una normativa de producción ecológica, y hay una serie de señores que pueden vender bajo ese sello de producción ecológica, que la normativa viene del propio Gobierno Vasco, es decir que es una normativa oficial, y entiendo yo que desde el propio Gobierno Vasco se encargan de asegurar que los productores de ecológico cumplan con las normas (EIV.1)

Dada la pluralidad de factores que intervienen, se puede concluir provisionalmente que la autoctonía es una red de factores construida sobre una malla de inscripciones muy diversas que, remitiendo unas a otras, al modo de una eficaz tautología, se sostienen entre sí: desde los informes científicos, hasta las campañas promocionales de los productos de caserío. *Es de calidad porque es de caserío. Es de caserío porque es de calidad.*

42. Reviste especial importancia en esta proliferación de inscripciones o documentos que se sostienen unos a otros, el concepto de *trazabilidad*, cada vez más empleado en cuestiones agroalimentarias. “Se entiende como trazabilidad aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas”. Cf. www.aecoc.es



Figs. 23, 24: Las inscripciones remiten unas a otras y se sostienen entre sí. Los marcadores genéticos sostienen al marketing (*Euskal Herriko fruta eta barazkiak*: frutas y hortalizas del País Vasco) y viceversa.

El mundo es prisionero de sus inscripciones, que ya no refieren tanto a él como a otras inscripciones, a las cuales se han de ajustar. No es ajena a esto la autoctonía, mediada por leyes, protocolos, marcos normativos, códigos. Lo vasco se caracteriza por una **doble transferencia**. En un primer plano, depende del ajuste a un procedimiento pautado. Sólo lo que supera los controles es autóctono. **La identidad se transfiere a un protocolo que la valida:**

Pues cuando corresponde el veterinario va, le visita, rellena su checklist correspondiente, su acta de inspección, se genera un informe, genera la solicitud de acciones correctoras en el caso de que se hayan detectado incumplimientos... En fin, hay un procedimiento... (EIV.5)

En la definición de un reglamento, en el que se recojan todas las características que pudiera tener una carne Eusko Label (EIV.5)

En nuestro reglamento hay un requisito que dice que el 85% de los piensos aprobados, tienen que estar compuestos por materias primas nobles, no se dejan utilizar sub-productos que saben pueden dar problemas de variabilidad y también problemas de calidad en la carne (EIV.5)

Lejos de situarse en la autenticidad o en el buen hacer acumulado con los años, las inscripciones que dan forma a los articulados de códigos legales y las organizadas de acuerdo a la lógica, cerrada, estricta, de la ley, sirven ahora de medida y de referencia para el ajuste de los criterios que hacen a algo (carnes, cereales, piensos, etc.) susceptible de ser *labelizado*. Y es que, en efecto, la autoctonía se representa ahora a través de *cartografías institucionales* y, así, buena parte de las decisiones que conciernen a las cosas que le dan sustento material han de pasar por el filtro, de grano fino pero de

lógica espesa, de la letra de la ley. Es irreversible: la institucionalización ha penetrado en la regulación del label *vasquidad*; todo se unifica bajo sus prescripciones, registros, cuentas, reglamentos, perfiles. La identidad se regula administrativamente; y aparecen nuevas exigencias: formación, cursos, diplomas, certificados, programas de promoción y subvención, cadenas de valor, etc. Los expertos comparecen de nuevo, movilizándolo las medidas de referencia, transportando la autoctonía desde el lugar donde se define –la normativa legal– al lugar en donde se hace –el campo, el sector, el productor–; de este lugar a los laboratorios, de aquí de nuevo al terreno...

Cuando estudiamos la posibilidad de que un producto acceda a un distintivo de calidad lo que hacemos es un estudio, una serie de estudios previos, un análisis del sub-sector, análisis propios del producto, intrínsecos, qué características, cualitativamente, organolépticas, morfológicas, en fin, todo, físico-químicas, análisis del sector, análisis del producto y análisis del mercado, entendiendo por el mercado como canales de comercialización y también expectativas del consumidor en ese producto (EIV.5)

Pues se encarga un estudio, se hace un briefing y se encarga un estudio. Nosotros lo que hacemos es, recopilamos, en algún caso producimos, en otro caso subcontratamos la recopilación de esa información, y hacemos una definición del producto, una definición de cómo se tiene que comercializar, y una definición del envasado y el etiquetado (EIV.5)

...del terreno a los lugares donde se piensan las referencias con arreglo a las cuales se establecen las medidas de *vasquidad*. La *vasquidad* no es nada más –ni nada menos– que la red a través de la cual circulan las cosas labelizadas como *vascas*:

Tenemos toda la cadena de valor. Tenemos en la producción: las explotaciones y los animales. Uno de los primeros requisitos para ser Euskal Okela es que los animales sean nacidos, criados y sacrificados en el País Vasco. Voluntariamente, un titular de una explotación, un ganadero tiene que decir que quiere someterse a nuestra disciplina y trabajar con nosotros. Inmediatamente recibe una visita de inspección de un veterinario que le explica cuáles son los requisitos que tiene que cumplir, y cuáles son las condiciones. (EIV.5)

Lo llamativo es que en el entramado de redes y normativas a través de las cuales se establece y homogeneiza una cierta imagen de lo auténtico, la referencia al original termina desvaneciéndose. Así, *ser de aquí* es ajustarse a una marca:

Un titular de una explotación, un ganadero tiene que decir que quiere someterse a nuestra disciplina y trabajar con nosotros. Inmediatamente recibe una visita de inspección de un veterinario que le explica cuáles son los requisitos que tiene que cumplir, y cuáles son las condiciones (EIV.5)

Esta referencia a las condiciones y al contrato se realiza sobre el supuesto de lo que debe ser. Y al final la marca termina por definir lo que quiere decir *ser de aquí*.

Quando el consumidor nos preguntase, ¿cuáles son los productos de aquí? Son aquellos que llevan la K de Kalitatea (EIV.5)

Podríamos resumirlo así: el sistema de acreditación hace la identidad; y la identidad es aquello que se hace con un horizonte marcado por el sistema de acreditación. La fortaleza con la que antaño se trazaban los rasgos de lo vasco ahora se desdibujan en referencias, más suaves, más sutiles, pero no por ello menos eficaces. Son formas de concebir la identidad impensables sin la intervención de la mano experta: calidad, regulación, normas... Inscripciones, decíamos antes, que se sostienen entre sí: indicadores de calidad que refieren a otros, que refieren a otros que refieren... a otros. Sistemas de acreditación que acreditan otros sistemas de acreditación... El origen ha sido borrado. Lo sustituye una norma que se hace a través de una recursividad infinita, sin original. Atrapada por la ciencia, la identidad vasca es una marca que circula. Una referencia circulante que transita una red de protocolos y certificaciones.

Es decir, que ellos están acreditados por ENAC, como entidad certificadora, entiendo, de productos, es decir que ellos pueden establecer su normativa y digamos que se le reconoce, pero bueno, ENAC le reconoce como nos suele reconocer a nosotros como laboratorio de analítica, etc., les reconoce que son una entidad certificadora porque cumplen una serie de requisitos y dejan constancia de ello, y es entonces que simplemente un tema, vamos a llamar, diría yo, privado (EIV.5)

El laboratorio no se ciñe ya a la certificación de la autoctonía del producto: establece, aunque no a sabiendas, nuevos criterios de autoctonía en el momento mismo en que llevado por la pulsión de medir con más precisión, oler mejor, ver más, etc., certifica que algo es autóctono. No (sólo) levanta acta de lo que son los productos, sino lo que los configura no sabiendo que lo hacen en el momento mismo en que certifican que son. La ciencia no (sólo) certifica un producto que ya es, sino que *hace* a éste de otro modo: produce otra versión del mismo que circulará como inscripción científica por la red de laboratorios (políticos, administrativos, de promoción, etc.) hasta disciplinar la realidad y hablar por ella. La certificación evoluciona, se resignifica. Es productiva, generadora de nuevas versiones de la realidad, de nuevas diferencias. De no suceder esto, el laboratorio se convertiría en museo. El pimiento de Gernika, la alubia de Tolosa, la acelga amarilla, se "hacen":

Nosotros trabajamos también en la percepción del consumidor con [nombre de fundación]. Ellos hacen "kalicatas" en los puntos de venta con los consumidores, nosotros hacemos paneles... y definimos qué es lo que le gusta al consumidor en ese tomate, entonces sabemos que les gusta un tomate más bien ácido... Bueno, entonces vamos a hacer una selección donde podamos hacer una producción de un tomate más bien ácido y vamos trabajando así. Con este esquema de trabajo hicimos el pimiento de Gernika, la alubia de Tolosa, la alubia de Gernika, la acelga amarilla, que lo que se consume principalmente es la penca (EIV.3)

Pero hay una **segunda transferencia**, más relevante desde el punto de vista de la nueva articulación de la identidad en las sociedades del conocimiento y en las redes expertas que la constituyen. No nos referimos a la

transferencia primera hacia un qué, un ser, el *label vasco*, sino hacia un cómo, hacia un hacer, hacia la capacidad, si se nos permite la expresión, de labelizar, de autenticar, de certificar, de acreditar. Es esta una identidad performativa y no deliberada; una identidad que se declina en forma de gerundio (siendo) más que al modo de un infinitivo (ser) o un participio (haber sido). En todo caso, un ser que no es tanto *lo que* autentifica, valida, certifica, sino que es cuando hace y porque hace, cuando y porque autentifica, certifica, valida.

El ganadero que quiere utilizar nuestra marca, firma un contrato en el cual él suscribe que tiene conocimiento de las condiciones y los que tiene que cumplir, y se compromete a hacer las cosas como las tiene que hacer (EIV.5)

Para utilizar el *label vasco* de calidad, el ganadero se compromete a hacer las cosas “como las tiene que hacer”. ¿Dónde estriba la identidad, en el resultado o en el proceso? ¿En el *label* o en ese hacer que se le exige? Lo que define la identidad (la identidad colectiva o la de la carne, tanto da) no es, o sólo es subsidiariamente, una serie de rasgos o diacríticos. Lo que define el nosotros es que “tenemos un sistema montado que cuando decimos que es la nuestra, es así”. El cómo es el qué. El dispositivo, la identidad: (poder/saber) autenticar es lo auténtico.

*Nosotros en estos momentos lo que decimos, yo lo que siempre digo es que para mí los productos de Extremadura, los productos andaluces, son fenomenales y hay carne fenomenal en Asturias y en Navarra y en Galicia. La nuestra es la nuestra con nuestras peculiaridades, nuestras características, y sobre todo lo que **nosotros podemos decir es que tenemos un sistema montado para que cuando decimos que es la nuestra es así (EIV.5)***

La identidad pasa del campo de la imaginería social, de las representaciones sociales, al de la ingeniería. Asistimos a una suerte de ingeniería no consciente de la identidad, hecho éste que preserva la tranquilizadora ruptura epistemológica entre el saber de sentido común y el saber experto de la sociología. ¿Qué sería de la sociología de la identidad si los actores se supiesen ingenieros de la identidad?