

La SIDRA Mala al mismo Precio que la Buena

Por: Antonio Muñoz Álvarez*



SE FIJAN LOS PRECIOS SE ANULAN LAS COMPETENCIAS

La sidra es una bebida popular y su precio ha sido y es llevadero para sus habituales consumidores. Suele fijarse de común acuerdo entre lagareros y sidrerías. La reciente sentencia condenando acuerdos que infringen las más elementales normas de la libre competencia son una clara muestra de la falta de asesoramiento profesional del

*Ingeniero Agrónomo

sector. La nula labor de arbitrio de la administración del Principado consiste en este caso en no haber informado de la ilegalidad de unos acuerdos que perjudican claramente a los consumidores asturianos.

El precio de venta de un producto agroalimentario es libre y no se puede fijar unilateralmente por los expendedores, en este caso los hosteleros. También están prohibidos los contratos de exclusividad en la venta de un determinado producto. Ambas son prácticas restrictivas de la competencia.

**FALTAN LOS
CONTROLES,
MEJORAS EN LA
INDUSTRIA,
IDENTIFICACION DE
MARCAS, CUMPLIR
LAS REGLAS DE LA
COMPETENCIA...**

El consumidor de sidra al igual que el de cualquier otro producto tiene derecho a ser correctamente informado de la bebida que consume (graduación alcohólica, aditivos, procedencia de la materia prima, Marca, número de registro de industria, etc). Además tiene derecho a que le sirvan la sidra de la mejor calidad del establecimiento si está dispuesta a pagarla. La despreocupación oficial por los fraudes cometidos al amparo del anonimato de la botella verde dejan desprotegido al consumidor. Quien opina que es mejor cuanto menos información proporcione el envase, hace un flaco favor al desarrollo de un sector que nunca ha podido salir de la región y que se encuentra en un momento idóneo para su transformación y puesta al día tecnológica (frío y membranas). Sin poder señalarlo fehacientemente en la etiqueta, no se entera nadie si la sidra está fabricada con

manzanas asturianas, leonesas o gallegas, y por lo tanto no hay manera de elegir. El sector cosechero podrá aumentar la producción y la calidad de sus manzanas y sin embargo, no encontrarse presente en la sidra que consumimos. El bebedor de sidra habitual lo hace casi a diario y recorre una serie de establecimientos donde le dan palos que encuentra a su gusto. Desembolsa por exquisitos caldos, lo mismo que una gran cantidad de consumidores de fin de semana lo que son desagradables brebajes. Esta situación única y específica de la sidra asturiana es irracional e insostenible.

Se desea una Denominación de Origen y ni siquiera se identifica el fabricante con claridad. Nadie puede afirmar pérdida alguna de calidad con el etiquetado que ya se efectúa en las botellas que salen de la región. Los tiempos cambian también para la sidra. Las Denominaciones de Origen son tuteladas por un órgano rector, el Consejo Regulador en el que se encuentran representados los productores y los elaboradores del producto cuya calidad se pretende defender teniendo como funciones el Control de las Materias Primas y de los sistemas de producción y elaboración del producto.

SIDRAS BUENAS...Y PEORES

Si entramos en los factores que influyen en el coste de fabricación de una sidra de calidad (sin defectos), suelen ser idénticos a los que supone fabricarla mal. Estas sidras deberían destinarse a la fabricación de vinagre o de destilados. Si queremos justificar la disparidad de costes para justificar la necesidad de diferenciar en el precio su valor real veamos el proceso para conseguir una buena sidra natural: Partiremos de una manzana en perfecto estado de madurez sin daños por enfermedades, parásitos y golpes. Se sitúa de inmediato en el lagar formando mezclas de variedades ácidas, amargas, aciduladas y dulces según la experiencia y conocimientos de cada maestro lagarero y perfectamente lavadas entran en el proceso de elaboración de la sidra. Cada lagar tiene su librito, pero actualmente una buena elaboración requiere ineludiblemente estar al día en el empleo de materiales inalterables y duraderos, fácilmente lavables y excelentes para la fermentación y madura-



ción del mosto de manzana. La tecnología del frío y de las modernas membranas será imprescindible para controlar el proceso sin recurrir a trampas de todos conocidos. Casi tan importante como la materia prima y la calidad de la sidra es el tratamiento que la sidrería proporcione a sus existencias. La temperatura de servicio y el escanciador terminan la cadena donde obviamente, nunca se podrán comparar unas sidras a otras y por consiguiente sus precios. Por todo ello el establecimiento de un precio fijo es demencial. Se prima al ineficiente y se penaliza al buen fabricante. Es cierto que el bebedor de sidra habitual no se deja engañar y peregrina de palo en palo, recalando siempre en las mismas sidrerías. Difícilmente se comprende que excelentes lagares no realicen una identificación clara de sus botellas y su valoración merecida.

LA LEY AMPARADA AL CONSUMIDOR

Contenida ya en la Ley 110/1963 de 30 de julio de Represión de las Prácticas Restrictivas de la Competencia se encuentran los siguientes párrafos:

“Quedan prohibidas las prácticas surgidas de convenios, decisiones o conductas conscientemente paralelas, que tengan por objeto o produzcan el efecto de impedir, falsear o limitar la compe-

tencia en todo o en parte del Mercado Nacional”.

“Son nulos los convenios entre empresas, así como los acuerdos o decisiones de todo género de uniones, asociaciones o agrupaciones de aquellas que originan prácticas de las prohibidas en el párrafo anterior”. En la U.E. los artículos 85 y 86 del Tratado de Roma están dedicados a las Reglas de la Competencia y existen todo tipo de Directivas y Reglamentos, así como jurisprudencia suficiente del Tribunal de Justicia para reforzar los derechos de los europeos frente a las prácticas restrictivas de la competencia.

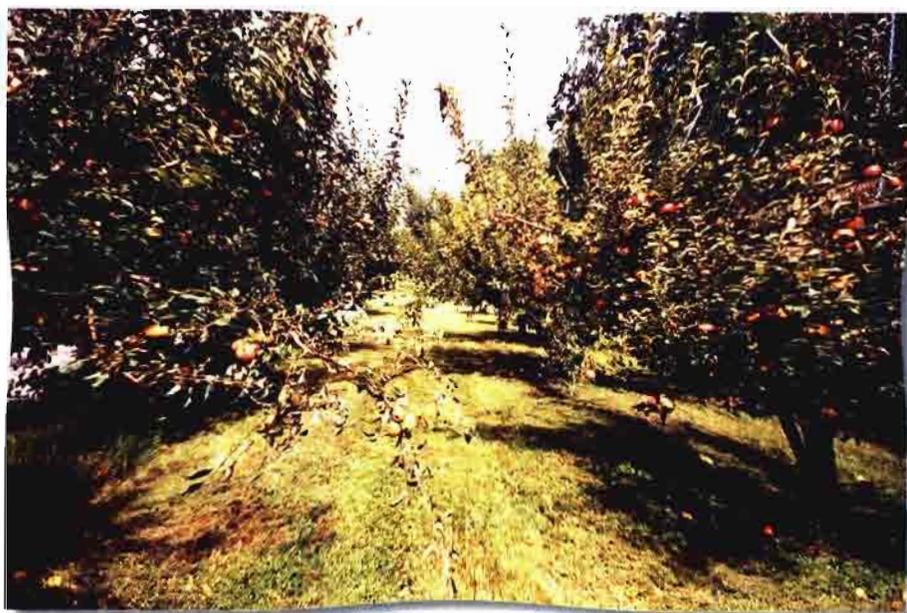
El establecimiento de un precio mínimo sin una garantía de compra no es un método efectivo de llegar a acuerdos interprofesionales. En época de excedentes se queda parte de la producción sin vender y en época de escaseces se sale a otras regiones a comprar manzana (este último año a 17 ptas en la zona leonesa) donde no existe convenio alguno.

URGE SANEAR LA COMERCIALIZACIÓN

La Administración del Principado podría establecer unas Juntas de Comercialización y fijar precios de garantía. Cuando el precio de la manzana está por debajo de estos precios se interviene comprando parte de la produc-

Cornisa Cantábrica

ción o bien aportando primas compensatorias a los productores. Como la producción regional es tremendamente ve-cera el escaso volumen intervenido se puede vender en la campaña siguiente convenientemente convertido en mosto inertizado y estabilizado. Esta forma de reducir el riesgo empresarial de quienes deciden plantar y cultivar manzanos de sidra puede lograr en pocos años ofertar una cantidad de manzana autóctona suficiente como para abastecer a todos nuestros lagares y exportar el Sistema a otras regiones. La calidad en la sidra la consigue un lagarero con muchos esfuerzos en la selección de la materia prima (por eso es el primer interesado en que la fruta sea excelente) y en su formación enológica, que es lo mismo que decir que conoce su oficio y los secretos de la sidra. Algunos fabricantes que se han encargado de ridiculizar el conocimiento de la fabricación también, los que defienden que aunque la sidra esté filada, avinagrada, etc, hay que venderla como sea y a poder ser un vikingo de los que nos visitan. Nadie sabrá si está hecha con manzanas asturianas o de Lérida, tam-



poco se enterará de las rectificaciones lagareras. Para mayor información, el corcho.

Cuando no se puede controlar adecuadamente el resultado de un proceso fermentativo y la posterior maduración del caldo, obteniéndose caldos de diferentes calidades, existen soluciones comerciales que resuelven el problema. Toda bodega o fabricante de productos alimenticios y bebidas, tienen diferentes Marcas con diferentes precios, mer-

cados, etc. Si mañana entran el mercado regional lagares lucenses, leoneses o vascos y colocan sus botellas verdes en varias sidrerías que alguien nos explique como diferenciarlas de las asturianas.

De forma inmediata deben corregirse los vicios comerciales que reúne el Sector y aplicar algunas de las ideas comentadas para lograr exportar una buena parte de nuestra deliciosa bebida al resto del mundo.

NOVEDAD EDITORIAL

SISTEMAS DE CULTIVO EN OLIVAR

Manejo de Malas Hierbas y Herbicidas

SISTEMAS DE CULTIVO
EN OLIVAR
Manejo de Malas
Hierbas y Herbicidas



Por: **Milagros Saavedra y Miguel Pastor**

El libro recoge, con extensión y detalle, las soluciones técnicas actuales de manejo del suelo del olivar, con especial incidencia en las malas hierbas y en el empleo de herbicidas.

Los diferentes sistemas de cultivo del olivar, desde el tradicional laboreo hasta soluciones concretas o combinadas (no laboreo, mínimo laboreo, cubiertas vegetales, herbirrigación, diferentes familias de herbicidas, etc.) se analizan desde los resultados de múltiples ensayos de campo, con recomendaciones oportunas de los autores, investigadores especializados en el cultivo del olivar.

La extensión y detallismo del texto es debido también a la gran diversidad de factores (clima, suelo, pendientes, densidad de plantación, edad de los olivos, características de los distintos herbicidas, etc.) que inciden para determinar la "solución ideal" en cada caso, dentro de la heterogeneidad de nuestro olivar, y siempre de acuerdo con el respeto al medio ambiente, economía de costes, lucha contra la erosión y legislación actual, tanto comunitaria, estatal o regional.

El libro sienta cátedra a tener en cuenta por otros investigadores y divulgadores y, en definitiva, es la guía a considerar ante las cambiantes decisiones políticas (prohibiciones, subvenciones, recomendaciones técnicas, agricultura de conservación o ecológica, producción integrada, concesión de riego, etc.) que se están sucediendo con cierta rapidez.

Pedidos a:

Editorial Agrícola Española, S.A.

Caballero de Gracia, 24 - 28013 MADRID - Tel.: 91 521 16 33 - Fax: 91 522 48 72

administracion@agricultura-revista.com