

Lic. Amalie Ablin

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Sidra



Fotografía: http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Sidra_Natural_Pi%C3%B1era.jpeg



El Código Alimentario Argentino (CAA), define a la sidra como “la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica normal del jugo recién obtenido de manzanas sanas y limpias, de uso industrial, con o sin la adición de hasta un 10% de jugo de peras obtenido en idénticas condiciones que el jugo de manzana y fermentado en forma conjunta o separada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,5% en Vol. $\pm 0,3$ a 20°C”¹.

En Europa se produce y consume en diversas regiones y comarcas de Alemania, Francia, España, Italia, Portugal, Madeira, Irlanda, Escocia e Inglaterra. En América su consumo y elaboración también comprenden varios países. En México se produce en las ciudades de Huejotzingo y Zacatlán, en el estado de Puebla. En Argentina se fabrica sobre todo en las provincias de Mendoza, Río Negro y San Juan. En Chile, lleva el nombre de chicha o chicha de manzana y es propia del sur, en particular las provincias de Valdivia, Osorno, Llanquihue y Chiloé. En Estados Unidos se destacan por su producción Nueva Inglaterra y el estado de Nueva York.

Por su singularidad hay que diferenciar la sidra natural de la sidra gasificada. En general, mientras en el norte de España se consume mayoritariamente la sidra natural, en el resto del mundo se acostumbra a consumir sidra super gasificada.

Se trata de una bebida eminentemente celta, o de los países europeos del Atlántico Norte, que en la Argentina nunca faltaba en la mesa de fiesta de los descendientes de gallegos, asturianos y vascos. En Escocia e Inglaterra, es una bebida popular (en Camden Center, Londres, se celebra cada año el Beer and Cider Festival), al igual que en Bélgica y Holanda. Francia es el primer productor mundial, destacándose las regiones de Normandía y Bretaña, donde se elaboran diferentes tipos².

En términos industriales, la sidra es un jugo fermentado de manzana, al que se le puede añadir hasta un 10% de pera. La mayoría de las sidras contienen entre 5 y 7 % de alcohol, aunque en algunos lugares se prepara el zumo de manzana sin fermentar, que carece de alcohol y cuyo valor nutritivo es muy alto. A su vez, la sidra con alcohol puede ser dulce o seca, y eventualmente gasificada. Algunas sidras se destilan posteriormente para obtener brandy de

manzana, el denominado Calvado en Francia³.

Las condiciones generales para los establecimientos elaboradores se especifican en el Capítulo II del Código Alimentario Argentino (Ley 18284/69, Decreto 2126/71).

Producción nacional

Aunque no se dispone de estadísticas al respecto, en base a relevamientos y consultas realizadas a distintas fuentes de información⁴, y considerando las relaciones técnicas que históricamente caracterizan al sector, se estima en la actualidad una producción nacional del orden de 40 millones de litros, en función de los indicadores que se comentan a continuación.

Los cálculos sitúan la producción nacional de manzanas de 2010 en 900 mil toneladas, cifra que implica una disminución del orden del 10% con respecto al millón de toneladas obtenido en 2009⁵.

Ahora bien, históricamente el destino de la producción de manzanas registra la siguiente distribución: 35% consumo en fresco, 17% exportación y 48% industria.

Y la industria, por su parte, destina el 83% del volumen que procesa a fabricar jugo concentrado, un 5% a manzana deshidratada (entre otros productos derivados de la molienda) y el 12 % a elaborar sidra.

Dada la producción nacional de manzanas antes indicada, el volumen correspondiente a sidra se estima próximo a las 54 mil toneladas. Y si se considera el porcentaje de pera que entra en la elaboración industrial de la sidra (según parámetro del CAA), el volumen de fruta destinado a elaborar esta bebida alcanzaría las 60 mil toneladas, cifra que coincide con estimaciones de fuentes especializadas de la provincia de Río Negro⁶.

Finalmente, distintas consultas realizadas entre operadores del sector coinciden también en definir una relación técnica promedio

3 Información recogida del INTA, www.inta.gov.ar

4 Datos provenientes de instituciones como Copal - Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios - y las principales empresas del sector

5 Dato proporcionado por la Dirección de Mercados del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

6 Dato consultado con la Secretaría de Fruticultura de Río Negro, www.fruticultura.gov.ar

1 http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/marco_regulatorio/CAA/CAPITULOXIII.htm

2 <http://www.lanacion.com.ar/684117-con-la-frescura-de-las-manzanas>



de 1,5 kg de fruta (90% manzana y 10% pera) por cada litro de sidra, estableciéndose entonces para el año 2010 una producción estimada nacional de 40 millones de litros de sidra.

El consumo interno

El último informe sectorial elaborado oficialmente, correspondiente al año 1997, situaba en 2,7 litros el consumo anual per capita argentino de sidra. Según operadores privados consultados para el presente informe, desde entonces la demanda habría disminuido más del 22%, estimándose para la actualidad un nivel que oscila en torno a los 2,1 litros por persona y por año⁷.

Ahora bien, considerando la estimación de la producción nacional antes indicada, y observando una incidencia del flujo de comercio exterior de sidra, en especial de importaciones, irrelevante, se observa que el consumo per capita actual no podría superar el litro por habitante año.

Se estima también que este nivel de consumo se mantiene estancado desde los últimos años, incluso con tendencia declinante, pese a la progresiva disminución del precio⁸ del producto. La espiral descendente se combina con una disminución de calidad que profundizó el deterioro de las ventas, habiéndose acentuado también la estacionalidad del consumo, con el 80% del mismo concentrado entre octubre y diciembre, con los picos ubicados en las fiestas de fin de año.

De tal forma, el consumo nacional de sidra se encuentra muy limitado a una época del año específica, habiéndose convertido en un producto temporal y con fuertes competidores en el mercado de las bebidas alcohólicas.

Comercio exterior

Con relación a las exportaciones y siguiendo el informe sectorial del año 1997 como última referencia oficial, las ventas al exterior totalizaban entonces 7 millones de litros, que representaban el 7% de la producción⁹.

En 2010, con algo más de 6 millones de litros exportados (caída próxima al millón de litros respecto a 1997), se observa que la participación del volumen exportado sobre el total producido creció más de tres puntos porcentuales, superando el 10% de la producción nacional estimada. Considerando que la importación es muy poco significativa y en el año 2010 apenas superó los 19 mil litros, se aprecia aquí otro indicador de la caída del consumo nacional de sidra.

El cuadro que se incluye a continuación muestra la evolución de las exportaciones del sector en el período 2000/2010.

Año	Litros	Miles US\$ FOB
2000	6.745.500	4.042,3
2001	4.317.900	2.342,0
2002	1.917.300	667,6
2003	4.352.200	1.534,7
2004	3.726.200	1.675,6
2005	5.975.800	2.522,2
2006	7.300.500	3.347,9
2007	7.550.700	4.291,4
2008	6.199.200	4.402,5
2009	5.299.100	3.180,1
2010	6.295.000	4.750,0

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Las exportaciones de los últimos 10 años se dirigieron casi en su totalidad hacia el Mercosur y la ALADI (Chile, Bolivia, Perú, Venezuela), y en menor medida a la UE (España, Alemania, Italia), el NAFTA (EEUU, Canadá, Panamá), Asia (Hong Kong, China, Malasia), Oceanía (Australia) y Medio Oriente (Israel).

Cabe destacar que el principal destino de nuestras exportaciones sigue siendo el Mercosur, ya que al país le resulta dificultoso competir con otros países que proveen al hemisferio norte -como el caso de España- debido a los costos del flete, entre otros factores. Con respecto al origen de las importaciones, la mayoría de las sidras provienen de España, y en menor medida de Bélgica y Francia en los últimos años, habiendo disminuido fuertemente la importación desde el año 2000.

7 <http://mexicolindonews.net/2010/12/chilena-de-cervezas-ccu-compro-el-control-de-sidra-la-victoria-y-de-saenz-briones-real-argentina/> (28/12/2010)

8 <http://www.made-in-argentina.com/alimentos/bebidas/temas%20relacionados/produccion%20de%20sidra%20en%20argentina.htm>

9 <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/bebidas/sidra/Sidra.htm>



Síntesis de Oferta y Demanda Sectorial	
Indicadores Estimados Año 2010	Litros
Producción nacional	40.000.000
Balance comercial sectorial	6.275.000
Consumo aparente	33.725.000
Consumo per capita (hab. / año)	0,84
Fuente: Elaboración propia	

Se observa que este sector, tal como sucedió oportunamente con la cerveza, podría potenciar el consumo por medio de la publicidad y otras herramientas de promoción, potenciando así la de-

manda de las sidras y bebidas fermentadas de manzanas, peras y otras frutas.

No es poco lo que puede argumentarse a su favor, ya que se trata de bebidas refrescantes, de bajo contenido alcohólico y pueden presentarse de diversos modos (secas, dulces, sin gas, con poco o mucho gas, de una fruta o de combinaciones de frutas, etc).

A nivel nacional, la actividad debería apuntar a reposicionar la sidra como bebida saludable, natural y sabrosa, elaborada a base de manzana, procurando desestacionalizar su consumo y convertirla nuevamente en la bebida más popular para las fiestas.

Cambios en el mercado

En 1997 existían en el país 15 empresas elaboradoras. Siete plantas industriales se hallan en Mendoza, otras 7 en Río Negro y 1 en San Juan. Cuatro de ellas concentran el 75% del mercado (Sidra La Victoria, Astorqui, Saenz Briones y Jugos Mendocinos).

En la actualidad la producción de sidra se encuentra atomizada, cuatro empresas siguen concentrando un 75% de las ventas. Las mismas son: Real y La Victoria (que tienen un 25% de participación y juntas son líderes), Astorqui (Sidra del Valle) y Jugos Mendocinos (La Farruca).

Empresa	Marca
Astorqui & cia.	Del Valle - La Romería - Pravia - Noche Buena - La Capilla
Jugos Mendocinos S.A.	La Farruca - Aranjuez-Alcurnia.
Saenz Briones & Cía S.A.C.I.A.	Real - Saenz Briones 1888
Sidra la Victoria S.A.C.I.A.	La Victoria

La mayor parte de las industrias compran la materia prima a terceros. Sólo el 10% de las firmas son productoras de fruta y la mayoría de las empresas poseen su planta de fraccionamiento

en Capital Federal o el Gran Buenos Aires, a fin de conservar proximidad a los centros de mayor consumo y reducir el costo del flete.

En 2010, el grupo cercevero CCU (Compañía Cervecerías Unidas, empresa de capitales chilenos), ingresó al negocio de la sidra adquiriendo del 71% del paquete accionario de las firmas Sáenz Briones (dueña de las marcas Sidra Real y Sáenz Briones 1888), y sidra La Victoria (que controla a La Victoria y Reina de España), pertenecientes ambas a un mismo grupo local.

La operación se cerró en 13,2 millones de dólares y permitirá a CCU controlar aproximadamente la cuarta parte del negocio de las sidras en la Argentina.

Las ventas incluyeron no sólo las marcas, sino también las plantas elaboradoras que tenían Sáenz Briones (en Allen, Río Negro, y en la ciudad de Mendoza) y La Victoria (en Cipolletti) y los centros de distribución de ambas compañías ubicados en Ciudadela y Pilar, respectivamente. Dentro del paquete de Sáenz Briones, además se incluye la marca de licores y aperitivos El Abuelo. Ello subraya la evidente globalización del mercado alcohólico mundial.



Apuesta por la sidra

Está creciendo en el Alto Valle del Río Negro la iniciativa de configurar en la región la Ruta de la Sidra. Es decir, un itinerario que asume las características de un circuito turístico, permite conocer y disfrutar en forma organizada el proceso productivo agropecuario e industrial local, y degustar productos característicos y tradicionales que –como la sidra– constituyen expresiones enraizadas en la identidad cultural de la comarca.

Las acciones de implementación involucran necesariamente diferentes áreas de Gobierno con competencia nacional, provincial y municipal, esfuerzos de diversas organizaciones y, naturalmente, el protagonismo de los productores de la región.

Entre los impulsores de la iniciativa se destacan el Área de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía de la UBA, el Proyecto Jóvenes Emprendedores Rurales del Ministerio de Agricultura (PROSAP) y el municipio de Villa Regina,

que entre otras acciones realizaron en el mes de octubre un “Curso de Elaboración de Sidra Artesanal del Valle de Río Negro” al que asistieron unos 30 emprendedores,



productores frutícolas, docentes y agentes de turismo.

La Ruta de la Sidra brindará a los viajeros buenos motivos para conocer integralmente el alto Valle del Río Negro y ciudades como Cipolletti, General Roca y Villa Regina, donde decenas de chacras y establecimientos se abrirían para que el público conozca su actividad, su vida cotidiana y, por supuesto, disfruten de sidras artesanales exquisitas, elaboradas con frutas frescas recién cosechadas.

El proyecto valoriza la cultura frutí-

cola y la producción sidrera de Río Negro a través de un producto turístico integral que tendrá como emblema a esta bebida, que resume en sí misma las mejores virtudes de la pera y la manzana. Incorpora a los diversos sectores de la cadena de la Sidra y del sector turístico, los que se organizarán en una Asociación con la finalidad de promoverla y controlar la calidad, tanto de los servicios prestados, como de la identidad de la propuesta.

Mayor información:
turismo@agro.uba.ar