

1.- Introducción

El **Código Alimentario Argentino (CAA)**, define como **sidra** a “*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.

Se trata de una bebida extendida en gran parte del mundo. 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 se llevan a cabo en 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*.

La sidra es 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 “pera” hasta un 10%. 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).

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>

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

2 - Oferta y Demanda Nacional

2.1.- Producción:

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.

Para el año 2010 se estima que la **producción nacional de manzanas alcanzó las 900 mil toneladas**, registrando así una disminución del orden del 10% con respecto al millón de toneladas obtenido en el año 2009⁵.

Históricamente, el destino de la producción de manzanas registra la siguiente distribución: 35% consumo en frezco, 17% exportación y **48% industria**.

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

Dada la producción nacional de manzanas antes indicada, el **volumen correspondiente a Sidra** se estima próximo a 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 la elaboración de 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 de 1,5 kg de fruta (90% manzana y 10% pera) por cada litro de Sidra**, estableciéndose entonces la estimación de 40 millones de litros de Sidra como producción nacional para el año 2010.

2.2.- Consumo:

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

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

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)

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 la calidad del que impactó negativamente en las ventas⁹, habiéndose acentuado también la estacionalidad del consumo, con el 80% del mismo concentrado entre octubre y diciembre, con picos en las fiestas de fin de año¹⁰.

De tal forma, el consumo de Sidra se encuentra casi limitado a una época del año específica, pasando a ser un producto temporal y con fuertes competidores en el mercado de las bebidas alcohólicas.

Se observa que en este sector, como sucede con la cerveza, se podría incrementar la oferta en el país por medio de la publicidad y otros medios de comunicación, potenciando así la demanda de las sidras y bebidas fermentadas de manzanas, peras y otras frutas, considerando que son refrescantes, de bajo contenido alcohólico y que 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 el sector debería apuntar a reposicionar la sidra como bebida saludable, natural y sabrosa, elaborada a base de manzana, apuntando a desestacionalizar su consumo y convertirla nuevamente en la bebida más popular para las fiestas.

2.3.- 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, representando el 7% de la producción¹¹.

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:

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>

¹⁰ <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)

¹¹ <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/bebidas/sidra/Sidra.htm>

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 exportan 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.

2.4.- 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 <i>per capita</i> (hab / año)	0,84

Fuente: Elaboración propia

3.- Caracterización del 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).

Aunque en la actualidad la producción de sidra se encuentra atomizada, las principales 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)¹².

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 el año 2010, **el grupo cercevero CCU**, una empresa de capitales chilenos¹³, 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 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 Abuelo¹⁴. Ello señala claramente la evidente globalización del mercado alcohólico mundial.

Elaborado en:

Área de Sectores Agroalimentarios

Dirección de Promoción de la Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

Subsecretaría de Agricultura - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

¹² http://www.clarin.com/politica/cervecera-chilena-compra-Real-Victoria_0_398360261.html (28/12/2010)

¹³ CCU:Compañía Cervecerías Unidas

¹⁴ <http://www.lanacion.com.ar/1336917-se-venden-las-sidras-real-y-la-victoria> (28/12/2010)