

Asturias

Sábado, 3 de agosto de 2002

La denominación de origen de la sidra natural estará lista este mismo año. El Ministerio de Agricultura considera aceptable la segunda solicitud que le ha remitido el Gobierno regional,

en la que, como adelantó LA NUEVA ESPAÑA, no se incluye la sidra gasificada. Este diario ya había advertido hace meses del veto impuesto por Madrid a que productos con gas exógeno

podrían formar parte de la figura de protección. Una vez que el Ministerio emita la denominación de ámbito nacional, la UE la hará definitiva en el plazo de seis meses.

Agricultura anuncia que la sidra natural tendrá denominación de origen este año

El Ministerio acepta el nuevo texto rectificado del Gobierno regional al atender su recomendación de excluir las variedades gasificadas

Nava, José A. ORDÓÑEZ

La sidra natural asturiana tendrá denominación de origen en el ámbito nacional antes de que concluya el año. El reconocimiento definitivo será expedido por la Unión Europea (UE) durante la próxima primavera.

Según confirmó ayer a este diario el director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Francisco Simón Vila, el nuevo proyecto de denominación de origen remitido a Madrid por el Gobierno regional excluye de la solicitud a la sidra gasificada, tal y como ya había adelantado hace unos días LA NUEVA ESPAÑA, con lo que la tramitación de esta figura de protección queda desbloqueada, ya que, además, el Principado también ha rectificado para adaptar su petición a la legislación vigente en materia de sidras.

Así las cosas, y dado que el nuevo documento del Principado, recoge, según afirmó Vila, «la mayor parte de las alegaciones» planteadas por el Ministerio a la petición inicial, el propio director general confirmó que «no habrá problema para que se autorice la denominación a nivel nacional y se tramite ante Bruselas para que la UE la haga definitiva en un plazo de seis meses».

El principal escollo para lograr el visto bueno del Ministerio a la tramitación de la denominación de origen de la sidra radicaba en la inclusión de la gasificada en la solicitud inicial remitida por el Gobierno regional a Madrid. El propio Vila aseguró ayer que, de acuerdo a los planteamientos iniciales del Principado, la figura de protección «no tenía ninguna posibilidad» de recibir el visto bueno de Bruselas.

Francisco Simón Vila añadió que las alegaciones del Ministerio a las tesis iniciales planteadas por el Principado tenían como fundamento, más allá de cualquier confrontación política, «tener la plena seguridad de que la solicitud se adapte a las exigencias de la UE», ya que un rechazo de Bruselas «conllevaría importantísimos retrasos».



Interior de un lagar.

Madrid propone modificar la norma de 1979 que regula las sidras

Nava, J. A. O.

El Ministerio de Agricultura está dispuesto a entablar negociaciones tanto con el Gobierno regional como con el sector para abordar una revisión de la norma legal en materia de sidras, que data de 1979 y que, por tanto, se ha quedado obsoleta en muchas cuestiones.

De todas formas, el director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Francisco Simón Vila, comentó ayer a este diario que el hecho de que la normativa no haya sido modificada en casi 25 años se debe en buena medida a que el Estado no ha recibido ninguna petición

oficial del sector en ese sentido.

Una vez que que la tramitación de la denominación de origen para la sidra asturiana ha demostrado que la normativa vigente se ha quedado anticuada, el Ministerio está dispuesto a abrir cauces de diálogo con los sectores implicados para definir un texto legal que se acomode a la situación actual del sector.

Una de las cuestiones que habría que definir es la de las denominaciones y las variedades. En este sentido, la normativa de 1979 define como «sidra», sin más, a la gasificada, y entiende a la natural como una variedad de ésta. Este

concepto ha originado más de un problema a la hora de tramitar la denominación de origen. Además, el nuevo texto legal debería establecer las nuevas variedades sidreras que se están elaborando en la actualidad y que a finales de la década de los setenta del pasado siglo parecían pura entelequia.

De todas formas, la postura del Ministerio de Agricultura es de mano tendida tanto al sector, bien sea natural o champañizado, como al Gobierno regional, para potenciar la actividad sidrera, que, en palabras del director general de Alimentación, «es muy importante para el de-

desarrollo económico de Asturias».

En este sentido, fuentes ministeriales ya habían dejado clara su intención de impulsar al máximo la denominación de origen de la sidra. Pero siempre, según Vila, dando los pasos necesarios para que la solicitud no reciba el rechazo de la Unión Europea.

Ninguna de las numerosas sidras europeas que se elaboran con la adición de gas exógeno han alcanzado la denominación de origen, por lo que, según fuentes ministeriales, una propuesta asturiana incluyendo el producto gasificado estaría condenada al fracaso.

La mayor parte de la gente no sabe qué hacer en vacaciones, y eso les provoca angustia. En realidad es debido a que no saben estar sin hacer nada, o haciendo lo que en cada momento apetezca, que es en lo que consiste el descanso laboral. Un remedio es comprar una buena novela, y no soltarla de la mano. Me refiero a una novela de verdad, de esas que una vez dentro no queremos salir, y al acabar dejan un vacío. Una novela larga, intrincada, con meandros y personajes tortuosos, en la que cada capítulo y página valgan por sí mismos, sin que nos preocupe mucho cómo acaba la historia. Metidos de lleno en una novela así ya nos habremos ido de vacaciones, aunque quedemos en casa. No hay que abusar: unas veinte o treinta páginas al día. Si la novela es buena el cerebro se habrá hecho a su atmósfera, y todo lo que hay a nuestro alrededor parecerá otra cosa.

Un producto brillante y con aguja que no necesitará ser escanciado

Nava, J. A. O.

La sidra acogida a denominación será sensiblemente diferente a la que hoy conocemos. Entre otras cosas, no necesitará ser escanciada. Además, tendrá una ligera sensación de aguja y su aspecto será brillante y transparente, sin asomo de la peculiar «madre» o de otros elementos que puedan deslucir su presentación en los mercados.

De todas formas, fuentes del sector aseguran que la sidra que hoy conocemos, la que se escancia, seguirá existiendo y convivirá con

las contractiquetas de un consejo regulador de la denominación que deberá ir perfilándose cuanto antes.

Con todo, quien consuma una botella de sidra acogida a denominación, podrá tener la seguridad de que la materia prima con que se ha elaborado no ha llegado a la región desde Normandía, Galicia o República Checa. Será manzana 100 por ciento asturiana, de las 22 variedades seleccionadas previamente por el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agrario (Serida).

De todas formas, en un primer momento, para favorecer el proceso de adaptación a la nueva figura, se permitirá elaborar bajo el paraguas de la denominación con cualquier variedad de manzana de sidra asturiana, pero siempre y cuando sea mayoritario el uso de las seleccionadas por el Serida.

Por otro lado, la sidra con denominación se venderá a un precio sensiblemente más alto que el de la tradicional, que no tiene por qué encarecerse a causa de este proceso. De todas formas, y aunque habrá libertad de precios, las previsiones sitúan la botella entre las quinietas y las ochocientas pesetas, según el fabricante.

El consejo regulador, por su parte, establecerá diferentes controles para velar por el cumplimiento de la normativa. Además, preparará a un equipo de catadores para que examinen la calidad y las propiedades del producto en los puntos de venta.