

# Se va implantando la reciclable por higiene y comodidad

Una botella más ligera, barata y destinada al reciclaje roba el protagonismo a la tradicional

Sagardoa es el nombre de la botella de sidra patentada por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa hace más de una quincena de años. Tiene una hermana prácticamente gemela, con la misma forma, tamaño y capacidad, pero un peso ligeramente inferior. Además, ésta es reciclable.



**ISASTEGI**  
sagardotegia

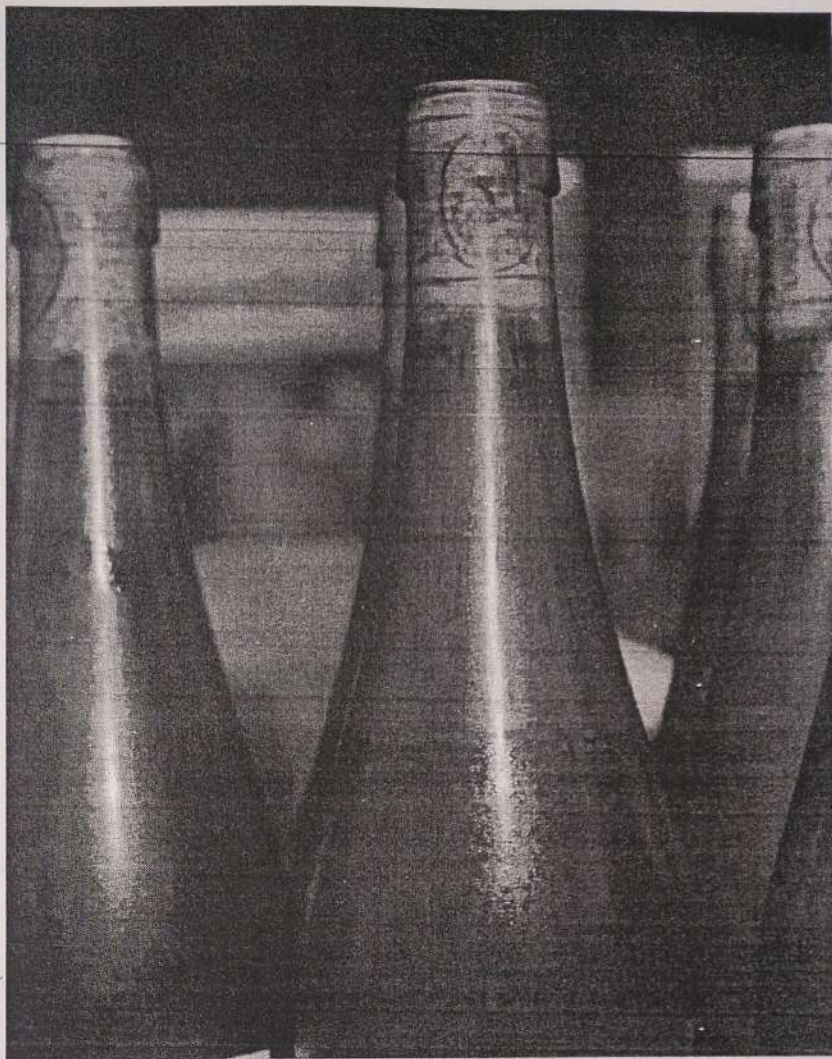
Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 65 29 64



sidra natural - sagardo jatorrezkoa

**PETRITEGI**  
SAGARDOTEGIA

Tel. 943 45 71 88  
ASTIGARRAGA - Gipuzkoa



JOSU SANTESTEBAN

Esta campaña entrarán en las sidrerías cuatro millones de botellas.

Una parte de la producción de sidra en botella va destinada a sociedades gastronómicas y particulares que compran directamente en la sidrería. En estos casos, se acostumbra a usar el envase retornable para su reutilización después de lavado. Sin embargo, las exigencias del mercado y un comercio que no quiere trabajar con envases retornables, sobre todo por el costo que supone su recogida y almacenamiento, aconsejaron la utilización de botellas reciclables. Hace ya dos años que la nueva botella entró en las sidrerías y su implantación es rápida. Este envase lo fabrica la empresa Vicasa y pesa 475 gramos, mientras que la Sagardoa, la tradicional, alcanza los 540 gramos y la suministra la empresa catalana Rovira a 0,15 euros (más el IVA correspondiente) la unidad. Mil botellas de la reciclable sale, por lo tanto, 7,87 euros más caras que las otras. Que sea más ligera posibilita una manipulación más cómoda. Fue, junto al costo económico, alguna de las características deseadas al diseñarla.

Además de razones comerciales, otro de los factores que están incidiendo en la utilización

de la botella ligera está relacionado con las crecientes exigencias en materia de sanidad. Hasta ahora era frecuente que se lavasen las botellas con sosa y agua caliente y se almacenasen durante unos días antes de reutilizar. Esos residuos químicos no se pueden verter a los ríos por su toxicidad y requieren para su recogida fosas especiales que elevan los costos.

Actualmente, se exige que lavado y embotellado sean tareas consecutivas en la cadena de producción, exigencia para la que no están preparadas todas las instalaciones. Eso ha llevado a algunos sidreros a optar por la utilización de botellas nuevas destinadas a envase perdido o no retornable. Cada productor, en función de sus instalaciones de embotellado y de su mercado de ventas, opta por uno u otro envase, pero todo apunta a que no tardando mucho la botella ligera se utilizará tanto como la tradicional e incluso la superará.

La nueva botella, idéntica en forma y tamaño a la Sagardoa, no genera ningún problema de adaptación a las instalaciones de embotellado e incluso también puede utilizarse en varias ocasiones. En este aspecto, la di-

ferencia fundamental es que mientras la tradicional puede alcanzar hasta ocho rotaciones de media, es decir puede reutilizarse en ocho ocasiones, la ligera no alcanzaría más que la mitad. Es más frágil.

#### Canon para reutilizarlas

Para hacer frente a los gastos que representa el reciclado de ese vidrio de los envases perdidos, el sidrero o cualquier productor que utilice este tipo de envase denominado de Punto Verde para otro producto (vino, cerveza, etc.), tiene que realizar una declaración de envases a Ecovidrio, una empresa creada especialmente para este objetivo, y abonar 6,24 euros por cada mil botellas reciclables utilizadas. Algo similar ocurre con los envases de cartón que se utilizan en estos casos. Hay que abonar un canon.

Este año, aproximadamente cuatro millones de botellas nuevas entrarán en las sidrerías, la mayoría para ser utilizadas como envase perdido, pero también otras para reposición, de las que, por una u otra razón, no vuelven para ser reutilizadas. ■

José Mari MARTINEZ