

Hacendado, la millor 'llet' del mercat?

Guillem Solà debuta com a articulista a Setembre amb una anàlisi del sector lleter i de com l'OCU no és objectiva en assenyalar les millors llets del mercat | «Primer de tot, només han considerat llets UHT; que els més puristes no ho consideren llet sinó un derivat» | «Treuen pit al vendre's a 72 cèntims. Si bé l'OCU considera això com a positiu, fallen en l'anàlisi de què suposa un preu final d'aquest nivell; sobretot per a qui hi ha a la primera baula de la cadena»



Un bric UHT d'Hacendado, la marca blanca de Mercadona, exposat en un acte de protesta de la Unió de Pagesos a Osona | Josep Comajoan

Fa unes setmanes vaig llegir algunes notícies que es feien ressò de l'enquesta de l'Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) en referència a la millor llet del mercat. Per enèsim any consecutiu, ha sortit la Semidesnatada UHT d'Hacendado (Mercadona) com a millor valorada (amb 78 punts sobre 100); per davant d'altres marques com El Buen Pastor i Clesa Bienatur (Carrefour). En el top 10 també apareix Llet Nostra amb 71 punts. Aprofitaré aquesta notícia per intentar explicar per què crec que l'OCU no és del tot objectiva.

Primer de tot, només han considerat llets UHT; que els més puristes no ho consideren llet sinó un derivat: és la llet de bric que es pot desar fora de la nevera fins que s'obre. Aquest producte és la llet «ultra-pasteuritzada», escalfada entre 137 i 150°C en 3 segons, i deixa un producte totalment estèril, que no té res a veure amb la llet fresca o pasteuritzada, tant a nivell organolèptic com de probiòtics beneficiosos per les persones. La llet pasteuritzada s'escalfa entre 71 i 89°C durant 15 segons i es refreda de seguida: és el mètode que permet liquidar

microorganismes patògens que pugui haver-hi a la llet, deixant gairebé intacta la resta de la seva composició. Això deixa una llet (i no pas un derivat) amb més textura i sabor a canvi d'una caducitat més curta i haver-la de mantenir sempre refrigerada. És la llet fresca que podeu trobar a les neveres dels supermercats.

D'altra banda, també cal destacar que en el top 3 d'aquestes llets apareixen les marques blanques de Mercadona i Carrefour que treuen pit al vendre's a 72 cèntims. Si bé l'OCU considera això com a positiu, crec que fallen en l'anàlisi de què suposa un preu final d'aquest nivell; sobretot per a qui hi ha a la primera baula de la cadena: els productors i productores. Amb aquests 72 cèntims és impossible cobrir les despeses de tota la cadena de subministre Productors-Indústria-Distribució: un litre de llet comercialitzat genera, de mitjana, un marge entre -0,05? i +0,02?. Això vol dir que habitualment es ven llet a pèrdues, utilitzant-la com a reclam per guanyar clients. La gran distribució es pot permetre aquest marge negatiu compensant-lo amb els marges ?possiblement exagerats? que puguin repercutir en altres productes. Això és una pràctica il·legal, segons la Llei de la Cadena Alimentària, però l'administració no ho vetlla i provoca una destrucció de teixit productiu a nivell Catalunya ?i també Espanya? que fa por: fa uns anys hi havia unes 1.500 granges de vaques a Catalunya; al mes passat ja només en quedaven unes 390.

Això no preocupava gaire perquè, fins ara, la producció s'anava concentrant: les granges petites tancaven i les mitjanes anaven creixent; però l'increment de costos de l'any passat, i el que portem d'aquest, ha suposat, per primera vegada en molts anys, una davallada de producció de llet global a un país com Espanya; que per sí, ja és deficitari en llet i derivats: s'importa entre un 60 i 70% de productes lactis de l'estranger. Plou sobre mullat.

Finalment, hi ha qui creu que tampoc passaria res si aquí quedéssim sense granges perquè països de fora ja ens en podrien proveir; però no crec que sigui així: França i Alemanya es troben en situació semblant i vigilen molt què s'exporta perquè també preveuen un dèficit d'oferta. Aquesta conjuntura, pel país que no vetlli pel benestar de les seves granges, podria suposar que aquests 0.72€/L que es paguen ara al supermercat es disparessin un 100% ?o més? si s'arribés al punt que Espanya tingués zero producció de llet pròpia i ho hagués de comprar tot a fora. Aleshores, el preu final el posaria el mercat en una situació de nul·la oferta nacional però amb una demanda molt significant.