

LAS CONSERVAS Y LA CONTRIBUCIÓN DE USOS Y CONSUMOS

Por MAREIRO

Las ideas generalmente compartidas, sobre el valor alimenticio de la carne y el pescado, no podrían ser aceptadas en el terreno de la ciencia. La supuesta inferioridad de los alimentos de origen marino, respecto a los de procedencia vacuna, ha sido desmentida hace tiempo, por los resultados de la técnica aplicada a la investigación de los contenidos en calorías, proteínas, vitaminas, etc., que ofrecen las carnes de animales terrestres y las diferentes especies icticas.

Aun habrán de transcurrir muchos años, antes de que la opinión de las gentes cambie, en el sentido de dar al pescado la debida estimación en el orden de las preferencias alimentarias. Los países tradicionalmente alejados del mar, por razones geográficas o por insuficiencia de su devoción al plasma fecundo que cubre la mayor parte del globo, olvidan con facilidad hechos tan convincentes como el de la fortaleza de los japoneses y de los noruegos, pueblos cuya alimentación está constituida casi exclusivamente por pescados.

No es propósito del cronista, ahondar en el estudio de tan sugestiva cuestión. La trae a cuento como introito al examen un problema tributario, en el que las conservas de carnes resultan excepcionalmente favorecidas en relación a las demás clases de conservas, entre estas las de pescados y mariscos.

Se trata de la Contribución de Usos y Consumos, creada por la Ley de Reforma fiscal de 16 de diciembre de 1940. El tipo de imposición que aplica a las conservas de carnes es del cinco por ciento del precio de venta por el fabricante. Si se trata de otra clase de conservas, aquel tipo se eleva al 10 por 100 del precio de venta por el fabricante o productor.

Por una Orden del 18 de febrero de 1941, el Ministerio de Hacienda desarrolló los conceptos impositivos contenidos en el artículo 72 de aquella Ley, reafirmando la diferencia de gravamen que se deja subrayada. Entre las distintas a las de carnes, y por consiguiente, sometidas al coeficiente más oneroso, se especifican expresamente, los pescados y sus huevas, los mariscos, la leche en polvo o enlatada, incluso la condensada, y las de vegetales y sus extractos, sin olvidar al mosto.

En el preámbulo de la Ley no se formula consideración alguna, que explique la diferencia de tipo. Se trata, naturalmente de una omisión justificada, pues un texto de tan amplio alcance, no puede descender a una minuciosa especificación de motivos, sobre cada innovación que introduce.

Tampoco la Orden posteriormente promulgada sobre la materia ofrece noticia alguna acerca de la fundamentación de diferencia tributaria que aquí glosamos.

Ante este silencio, no puede extrañar a nadie la posición de la industria y el comercio de conservas de pescados y mariscos, en cuanto re-

presente falta de conformidad con el tipo impositivo que se le aplica.

El jamón de York enlatado, y las conservas de faisán o de perdiz, resultan de condición fiscal privilegiada, frente a una modesta lata de sardinas en escabeche o de «chinchos» en tomate.

Puede admitirse que el caviar, preparado con las huevas del esturión real, o el verdadero salmón, soporten las más onerosas exigencias fiscales, pero no parece muy justificado que el mismo trato se imponga a las conservas corrientes, de especies vulgares, que siempre fueron manjar de modestas mesas.

Los contrastes que se dejan señalados, revelan que la clasificación adoptada resulta un tanto apriorística, no se adapta a la verdadera categoría de los alimentos que grava. En realidad, no se adivina la línea divisoria que pudo considerarse existente entre las conservas de carnes y sus extractos, de un lado, y el resto de las conservas a otro, para producir la preferencia fiscal a favor de las primeras y la duplicación del gravamen en contra de las segundas.

La injustificación, al menos aparente, que resulta desde nuestro ángulo de visión, aun se acrecienta si volvemos al hilo de ideas que al principio comenzamos a desenvolver.

El pescado siempre ha sido considerado de inferior condición que la carne.

No es que el mar carezca de artículos de lujo, unánimemente admitidos como tales: la langosta, las ostras, el anadrómico salmón... Pero son especies que, en fin de cuentas, ninguna importancia tienen, o muy escasa, como materia prima para la fabricación de conservas.

Fiscal y económicamente, la sardina, el bocarte, el jurelillo, el bonito y el atún, peces que ocupan categorías populares en la escala de la estimación pecuniaria, tienen más importancia que ninguna otra especie. Son alimentos para los que sienten hambre auténtica, no para los que por mera delectación de gourmets preparan sus consomés con extractos líquidos de carne, y aderezan su su pan con foie-gras. Y mientras el que disfruta estos gratos refinamientos de la mesa paga al tendero solamente un recargo del cinco por ciento del precio, el comensal apremiado por la primaria necesidad de nutrirse ha de satisfacer el doble.

La cuestión ofrece singular interés, en cuanto habrá de reflejarse, al menos a la larga, sobre la demanda de las conservas de especies marinas. En la actualidad, la escasa provisión de conservas carnicas en el mercado, y la fuerte demanda que aun favorece a las otras, no establecerá una competencia desigual entre unas y otras.

