

La exportación, clave del resurgimiento conservero

Por V. Paz-Andrade

VIII

Pescar no es todo en la pesca. Tanto como intensificar la producción, importa el aseguramiento de la demanda. Por la condición precaria de los dones del mar, su valor como mercancía es ya ligado a su grado de frescura. Esta efimera propiedad en las especies preferidas para consumo directo opera decisivamente. Otras especies, por su estructura, su calidad, la masividad en que suelen producirse sus extracciones, se destinan preferentemente a la industrialización. Deben su valor comercial principalmente a los procesos que cohiben o aplazan la descomposición, y mejoran sus cualidades como alimento durable.

De aquí la íntima conexión que existe entre la industria matriz y aquellas otras que absorben en gran escala y con carácter permanente, los productos extraídos. Tal es la función económica de la conserva de enlatados, hermetizados, y de la semi-conserva salazonada, prensada, anchoada, ahumada, etc. Esta interdependencia no siempre valorada debidamente obliga a insertar en to-

do planeamiento que en la materia se intente, las dos alas del mismo proceso productivo.

UN EMPORIO EN DECAENCIA

Galicia, primera región pesquera de España, no hubiera alcanzado este rango si al propio tiempo que desarrolló al máximo nivel la industria capturadora, no hubiera intensificado paralelamente las transformadoras. Unas trescientas fábricas de conservas y salazones del Noroeste Ibérico, constituyen la mayor acumulación de potencialidad industrial, alimentable exclusivamente a expensas de la producción natural del Océano que se alza en las orillas del Atlántico.

Desde hace más de diez años, la casi totalidad de las fábricas de salazon, salvo para el anchoado, se mantienen inactivas, las que se limitan al prensado de la sardina, y extracción de su principal co-producto el aceite se han clausurado en espera de mejores tiempos. Industria con muchos siglos de historia, fué orfena de este emporio pesquero-conservero, y se ve ahora en absoluta prostración. No es mucho menos insatisfactoria la industria conservera. Representa una inversión no inferior a mil millones de pesetas que se mantienen años y años o por lo menos que improductiva, con una capacidad de elaboración, que seguramente excede de trescientos millones de latas al año alcanza a producir poco más de diez por ciento.

Ya se comprenderá que esta depresión deriva en gran parte, de la crisis que experimenta la producción pesquera. La mayor intensidad de este fenómeno reviste en torno a las especies industrializables, anula toda perspectiva de recuperación. No obstante, aunque la abundancia de sardina volvierá, y la producción de abacora y atún, procedente de artes móviles, duplicara su volumen, sólo podría considerarse descartado uno de los principales factores improductivos de la ocupación plena. Los restantes mantendrían su actual gravitación adversa sobre la economía de la empresa conservera, o tal vez la agudizarían.

LOS PRECIOS Y LA EXPORTACION

Los problemas de la industria enlatadora, revisten cierta complejidad. Al mismo tiempo debe serle reconocida su primordial importancia. Se la otorga el rango de la función comercial de esta rama, que al decaer envilece el esfuerzo de los productores y consumidores más necesitados de protección.

A la par de este título puede invocarse el de constituir un sector de la producción nacional tradicionalmente orientado a la exportación. Surgió y se consolidó luchando en limpia competencia sobre la arena de los mercados extranjeros, de donde ahora lamentablemente se ve desplazado. Su salvación se cifra en la reconquista de lo perdido. En el trance actual de su historia la industria aspira a recuperar las condiciones económicas mínimas que haga viable la venta de sus productos en el exterior.

Cuando logró su máximo auge la exportación representaba 36 millones de kilogramos al año. Esta cifra corresponde a 1931. Entonces la potencia fabril no era superior a la mitad de la actual. El costo de la elaboración era bajo, el precio asible al consumo popular, y excelente la calidad de la mercancía. Ahora, mientras que el volumen equivale a 1.000 millones de pesetas al año, nuestra oferta nace invadida por un precio muy superior a los que utilizan países competidores.

El de la caja de cien latas tipo club de sardinas en aceite, de 6'80 dólares en 1939 se elevó a 15. En torno a esta cifra, aproximadamente, oscila el precio que el exportador español se ve obligado a fijar. La misma cantidad de mercancía de procedencia portuguesa, puede adquirirse a 10'25 dólares, y de procedencia franco-marroquí a 9'25.

Siempre la bandera de la calidad, que también pueden enarbolar aquellos rivales, singularmente el primero—defenderá la mercancía de antiguo prestigiada y preferida. Este estímulo, si en embargo, nunca resultará suficiente para compensar la consumición de tal elevado sacrificio de precio.

LA EXPORTACION Y LOS CAMBIOS

Cuando se intenta calar en el meollo de este problema, no siempre se discriminan los factores responsables de tal desorbitamiento. Uno son identificables con los costos reales de fabricación. Otros tienen naturaleza distinta y parecen más fácilmente rastros justificados.

Tratándose de conservas de pescado, hay que referirse siempre a precios operantes en el comercio exterior. El interior en circunstancias normales resulta secundario. No debe influir en el ambicioso destino a que esta industria viene vocada.

El ingreso fundamental de la empresa conservera, no depende solamente de la cantidad que exporte, ni del puñado de dólares por caja que pague el importador extranjero. Depende también del patrón de cambio que se aplique para cuantificar el contravalor en pesetas. Durante la última Guerra mundial, y algunos años después, el tipo de cambio resultaba en cambio de rigida uniformidad entonces vigente. Desde hace algunos años el sistema adquirió flexibilidad y se integra por tipos de cambio.

La pluralidad de equivalencias impera incluso dentro de la misma industria. Si la exportación de conservas se realiza a través de la Operación C. P., fige el tipo de 27'375 pesetas por dólar con reserva para el exportador del 20 por ciento de las divisas

producidas. Al margen de dicha Operación se elimina esta prerrogativa, y el módulo valorativo bífurca para la mitad del pedido 21'90 y para la otra, 33'90. Como la media es de 30'425, la diferencia con el tipo asignado al primer grupo representa para este una minoración de 3'050 pesetas por dólar.

Tal desventaja se compensa con la reserva expresada. No siempre la compensación resulta efectiva porque sus saldos han de ir vestirse en la importación de la hojalata, maquinaria, vehículos, etc. Incluidos en el ciclo correspondiente. Este se compone de varios grupos de mercancías, cada uno de los cuales tiene su cambio especial, inalterable, e incluso para las importaciones del ciclo conservero. Así resulta que, mientras estos industriales ceden sus dólares a 27'375, si tienen necesidad de renovar su equipo de adquirir material para envases han de pagar a 42'70 los que invierten en maquinaria a 43'97 los que destinan a estaño o a latex, a 40'685 los que a hojalata, etc.

Dentro de esta disciplina monetaria la Operación C. P. se ha desvirtuado languidamente en los tres años que cuenta de existencia. Para reanudar la exportación conservera, se requiere horizontes más desembarazados, los más energéticos. Un reajuste de los tipos de cambio, que situará el promedio en torno a 35 pesetas por dólar, podría en poco tiempo cambiar favorablemente la faz del problema.

PROLIFERACION FISCAL PRIMARIA

Entre los factores no estructurales que agudizan ostensiblemente el encarecimiento de la producción tanto conservera como de semi-conserva, no puede omitirse el de la proliferación tributaria. Descartamos la presión determinada por las contribuciones generales sobre capital o el beneficio. No pueden en aquellas impositivas que tienen gravitación peculiar, sobre el producto bruto.

En tal supuesto, como ya se anticipó en otro artículo, se han de desatender el precio primario de la pesca y los mariscos el dos por ciento recaudado por las Juntas de Obras de los Puertos; el 2'50, el 3 ó el 4 por ciento exigido por algunos Ayuntamientos; y el 6 por ciento para seguros y subsidios sociales de las tripulaciones rememoradas "a la parte".

A esta fronda fiscal se agrega el 5'50 por ciento de la Contribución de Usos y Consumos, sobre "productos transformados".

Al permitir la transformación se permite a preservar las especies, capturadas por un elemental tratamiento "a media sal" se entiende comprendidas en el gravamen.

La ley del 3 de diciembre de 1953, modificó las Bases de Régimen Local, introdujo en el cuerpo de un elemento nuevo, el artículo del 3 por ciento "ad valorem" sobre la riqueza provincial. En la Base Séptima establece "que el arbitrio sobre la riqueza transforada será compatible con el que hubiera gravado en su caso los productos naturales, utilizados como materia prima". Esta norma posibilita que sobre la "pesca de mar y río" —asi citada— el gravamen duplique su cuantía al pasar del estado de fresco al de seco, salazonado, conservado, etc.

Algo semejante acontece con la Contribución de Usos y Consumos. La mayor parte de las materias primas —hojalata, flejes, puntas, etc.— están sometidas al tributo, que recae nuevamente sobre el producto elaborado.

Si computar las duplicaciones, los coeficientes impositivos de detracación en los precios, se remontan al 19'50 al 20 por ciento. Este ahorro drenado directamente el ingreso bruto de la empresa, con independencia de que el ejercicio resulte fructífero o deficitario. No hace falta para consideración alguna comprender que, en circunstancias normales y mucho menos en fases de depresión, esta pluralidad impositiva su onerosidad y su filijera resultan abrumadoras para las industrias obligadas a soportarlas.

RENOVACION DEL EQUIPO DE FABRICACION

La elaboración de conservas de pescado desde la última Guerra, experimentó en otros países una notable evolución técnica, que aun no fue posible alcanzar en el nuestro. Dado el relieve que en España alcanzó en la escala mundial, la especialización de productos marinos quedar a la zaga en los progresos de la mecanización significativa.

Con los modernos equipos de empaque en línea, cocedor continuo, se suprimen laboriosas manipulaciones, se acelera intensamente el proceso total y se ma lejan preparaciones de alta calidad. Hasta ahora son utilizables casi exclusivamente para especímenes de pequeño tamaño, productos fundamentales, como la sardina, el jurel, el espadín... Los peces grandes —atún, abacora— quedan fuera de la órbita de tales avances técnicos. Algunas preparaciones también pueden lograrse con éxito empleando este tipo de maquinaria articulada y simplificada, así como la de llenado automático de las latas.

La economía interna que se obtiene representa sólo la mano de obra de 55 por ciento aproximadamente, en relación que absorbe el sistema tradicional. Esta es una ventaja entre otras que la transformación representa. Y no se agota en los ejemplares que citamos, la gama de intervenciones recientes, destinadas entre otros fines al de anararamiento de la producción. Con estas, que este objetivo constituye la premisa mayor de

la restauración conservera se comprenderá sin más amplio razonamiento, la necesidad que existe de reequipar las factorías con los modernos trenes de fabricación. En España hasta ahora, sólo una firma ha contado con optimismo y con medios para colocarse al nivel en que las más importantes del extranjero están ya situadas.

LA STANDARDIZACION DE LOS ENVASES

Ligado a los anteriores aspectos cabría analizar aun el de la estandarización en los formatos. Mientras en el extranjero, los tipos de envases se han uniformado, la mayor diversidad sigue reinando en el latario que nuestros talleres confeccionan.

Pudo no tener importancia capital este factor, cuando los principios de estandarización e intercambiabilidad no imperan en la industria y el comercio del mundo. Hoy incluso imprimen su morfología a la demanda, especialmente a la emitida por el mercado internacional.

La tendencia a la unificación, acaba de recibir un impulso decisivo en Norteamérica y en el Japón. Ambos países, los de mayor producción en el orbe en el estado de tándem, adoptaron durante el reciente auge exportador de esta industria, el envase cilíndrico de sistema onzas, para fabricación en serie. La medida tuvo que ser acatada por las industrias nacientes del Perú, México, Chile, Cuba... Los formatos europeos típicos, que parecían irremplazables fueron abandonados.

España podrá salir a esta transformación, si quiere incorporarse a las luchas comerciales del mundo, con armas eficaces. Nadie ignora que tal paso supone la desvalorización casi total de maquinaria y troqueles, condensados prematuramente a chatarra. Ni que la carencia de medios financieros, pueda imposibilitar prácticamente la obra unificadora.

Nuestro propósito se reduce a radiografiar lo más objetivamente que sea posible, aquellas tareas que acaban de ser operadas a la rehabilitación de una caudalosa riqueza nacional implicada en gran trance. Lo demás corresponde a la ciencia de otros doctores. En todo caso, las recetas recomendadas para combatir el mal, pueden considerarse implícitas en los diagnósticos.

DR. GARCIA SANCHEZ. Enfermedades de la PIEL - VENEREO - SIFILIS y prolap de la mujer. Electrolisis Médica. Rayos X. Onda Corta. Pl. General Mota (Edificio La Espuma). 2.ª A. Telés. 2756 y 3057 - La Coruña

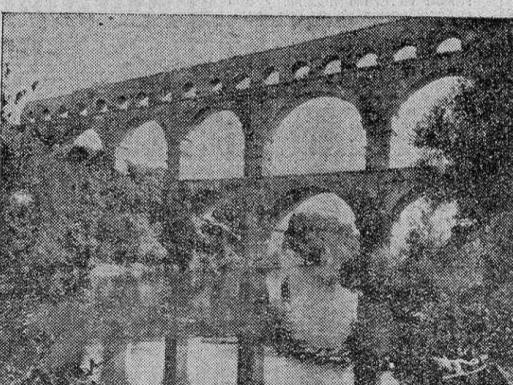
LA NOCHE EN VELA. NO-DO pintoresco. LA COCINA INGLESA HACE SEIS MIL VICTIMAS POR AÑO. CRUCIGRAMA. Las personas que hoy gustan de la cocina inglesa, no se sorprendan al enterarse que des de principios de este año 5.966 personas han sido víctimas en Inglaterra y el País de Gales, de intoxicaciones. El número de intoxicaciones a consecuencia de los alimentos cocinados en casa, fue de 5.797 en 1951, y de 5.855 en 1952. La carne, embutidos y otros productos cárnicos, son las principales responsables de este trágico balance, seguidos por el leche y los productos lácteos. El caso más interesante se produjo en el mes de junio pasado en Preston, donde 1.131 personas sufrieron después de comer un plato de carne, típicamente británico, el "meat-pie". (Del "Daily Herald", Londres). SALARIO PARA EL OTRO MUNDO. Un obrero que trabajaba para un empresario de bombas fundido cobrar en dinero, sino en especie. Se fue, así llevándose un atado de su tela, que ahora guarda en su casa. Declaró, sin embargo, que no pensaba servirse inmediatamente de su salario. (De "La Croix", París).

LA NOCHE

IV.- Un vigués en La Provenza

El Camino de Santiago, ahora y siempre Para Monsieur Malbos, todo universalismo ha de nacer y apoyarse en algún localismo

Por R. V. González - Pastoriza y Sanjurjo



La Pont du Gard, acueducto romano, construido en el año 19 antes de J. C. que hacia el año 1860 inspiraba a Areno y Auband la célebre Chanson que lleva su nombre.

Aix-en-Provence, octubre (Crónica especial para LA NOCHE). Monsieur Malbos escribe sus poesías en la generatriz Lange. Buena razón para que la curiosidad atraiga el ansia del diálogo. Por lo demás, la figura del gran poeta conservador del "Museo Granel", de Bidas Artes, de Aix, me depara, por su excepcional capacitación, el más genuino informador sobre esta tierra, milagro de incolumidad. Tierra, siempre acedada desde las fastuosas residencias de los poderosos del mundo, cada día se purifica con la lustral castidad, simple e imponente, de su naturaleza diferenciada, que germina y renueva todos los días —también lo que permanece en Tierra, siempre acedada desde su tradición perdurable.

se le llama "Voi Lactée", mientras que para nuestra "lengue d'hoc" es "le Camin de Santiago". Aparte del sabido infortunio que el histórico "Camin" hubo de ejercer sobre sus extensas estaciones o paradas, y por tanto sobre los ciclos literarios del medioevo francés, podría citarse algo que me parece interesante por no ser bien conocido. Cuando los poetas del pasado siglo Paul Areno y Theodor Auband entriqueraron su "Chanson du Pont du Gard" con altos valores representativos de la Provenza, no se olvidaron de insertar, al final de la "reverie" amorosa, este "couplet", que dice así en "lengue d'hoc":

"Ver lou Camin de Sant-Jaque l'an vou d'astre trefou. Qu'uno estello se destaque anarai te la cull"

(O sea, traducida con el auxilio de un buen amigo, está en Gallego):

"No Camin de Sant-Yago hay luceros a barrer. Eu, si un d'eles se guindara, luxiria o recoller."

Acaso usted no desconozca —continúa Mr. Malbos— que últimamente se ha comprobado por

la correspondencia de Paul Areno con Alfonso Dedeu, que aquél nuestro poeta, no sólo colaboró en "Letres de mor Moulin", sino que a él se debe gran parte de la creación, aunque la fama la haya llevado el insigne autor del "Tartari".

—¿Algún influjo más reciente del "Camin de Sant-Jaque"? —Muchos son las gentes de Provenza que hacen ese peregrinaje espiritual o materialmente. Entre los últimos destaca la figura de Germain Nouveau, quien, como su fraternal Verlain, trata nuevas resonancias a la poesía. Nuestro autor y disculpado poeta sentía un errabundo impulso místico, viviendo simplemente de limosna. Es fama que, con ese solo medio, aun después de su celebridad de "Les poesies Humilis", se llegó a comienzos de siglo, hasta Compostela.

—¿Halla usted alguna personal complacencia o interés en la poesía española? —Y bien sincero. Un sentido, para mí bien específico y destacado, expresa la poesía española. Ese ir a lo esencial sin estorbos rítmicos. Desarrollar su signo con aire de totalidad. Aparte la riqueza y la perfección rítmica de muchas de sus etapas.

—A su juicio, ¿qué función está llamada a desempeñar, todavía hoy, la lengua provenzal? —A su juicio, la lengua provenzal, en la precisión que especifica, venzal el pensamiento, el contrario, sería inútil decir un provenzal el pensamiento italiano, suizo u holandés. Por tanto, y sin perjuicio de los círculos de la totalidad, cuya amplitud se impone por encima de ideologías, en arte, por ejemplo, soy nacionalista.

Tengo la convicción —prosigue Mr. Malbos en tono de serena intimidad— que debemos de ser, en la medida que es posible, conscientes para nuestro tiempo, en que nacimos. Nos modelan las peculiaridades del medio, las tradiciones. Sobre todo, cuando somos herederos de una historia, de una grandiosidad, que cuenta con hondas raíces y que colabora, en no pequeña medida, en la formación del ente europeo. Cuántas obras se han debido precisamente a un ahondar en el mundo que nos rodea, donde nuestra cultura, es vertical, y que conocieron los verdaderos padres que nosotros tenemos obligados de conocer, si no hemos de quedar como flotando sin pie al base, inconexos de toda pertenencia de origen y de ambiente.

—¿Puede considerarse todavía el Provenzal como idioma del pueblo? —Es lengua de uso cotidiano en la campiña y especialmente en Ariés, tierra inmortalizada por Mistral y también por Vincent Van Gogh; en Avignon...; y aquí, en Aix, podrá usted comprobarlo. Sería mucho rogarle, por último la traducción de alguna de sus composiciones provenzales para mis lectores de LA NOCHE. —Trataré de darle la versión francesa de unos versos en que he querido expresar el valor trascendente que representa la tierra donde el destino nos ha emplazado, de mi poema "Patrie":

Mon dieu, ne pourrai-je jamais contempler, dans l'irradé de tes mains lumineuses de ceux qui ont bas les tours de ma villette.

Chocó con los topes de una vía muerta el expreso Irún - Barcelona

BARCELONA, 12. — El expreso de Irún a Barcelona ha llegado hoy con dos horas de retraso y sin coche cama, porque en una estación chocó con los topes de una vía muerta. Resultaron heridos en el accidente, aunque de poca importancia, el maquinista, el jefe de tren y dos pasajeros. —CHOCÓ DEL RABIDILLO DEL BARCELONA CON UN AMERICANO. —SANT SEBASTIAN, 12. — En la estación de Briacola el rapidillo de Barcelona chocó con la cola de un mercancía que estaba parado. La máquina del primero descarriló así como el furgón y se arrojó por vagones del mercancías. —Fortunadamente sólo hay que lamentar cuatro heridos los otros cinco.