

NOTAS PARA LA HISTORIA CONSERVERA RIOJANA

DE D. CINTIAGUA IRRVANDI

(*Conclusión*)

En Calahorra la aparición de la industria conservera vegetal coincidió, en cuanto a fecha, con la de Logroño y aún acaso lo hizo con algunos años de ventaja después de la experiencia del Marqués de La Habana.

En 1854 inició sus actividades don Rafael Díaz, cuya firma, por sucesivos cambios se tituló «Hijos de R. Díaz», más tarde, en singular, «Hijo de R. Díaz», y desde 1913, «Conservas Díaz, S. L.» Esta razón social se aplicó desde su comienzo a la exportación, que realizaba a Filipinas, Estados Unidos, Argentina, Cuba, Méjico, Canadá y a Inglaterra, Francia y Bélgica. Con pocos años de diferencia, en 1860, don Manuel Muro Serván funda la casa que sucesivamente se ha denominado «Viuda de M. Muro», «Hijos de M. Muro», «Hijo (en singular) de M. Muro» y a partir de 1914, «Muro, S. A.». Las primeras actividades del fundador se orientaron hacia los mercados americanos y ya en 1880 iniciaba la exportación a la Argentina, correspondiéndole por ello la primacía o uno de los primeros lugares en la historia de nuestro comercio exterior en cuanto a este sector de fabricación. No solamente enviaba conservas, sino que también comprendían sus envíos a las famosas «cristras» de plimios secos que con tan gran abundancia se preparaban en la Rioja. Estas expediciones se envasaban en grandes cajas — que habían servido de embalaje para los comercios de juguetería — que se forraban en su interior de hojalata, prensando fuertemente el contenido. El comercio expresado se prolongó durante muchos años y aún perduraba en 1915. También aceite de oli-

va comprendió su tráfico. Al disminuir nuestra expansión en los mercados del Sur y Centro de América, fué esta firma ganando los mercados de Estados Unidos y Canadá, sosteniendo tráfico con Inglaterra, Francia, Suiza y Africa del Norte y Central.

En 1870, don Manuel Saja Romero funda la marca «Conservas Saja» y en igual año don Basilio Torres Gil inicia la que desde 1923 se llamó «Viuda de Basilio Torres», para, en 1929, titularse de igual forma con la adición de «En testamentaria», que en 1930 adoptó la razón social «Hijos de Basilio Torres, S. R. C.» y desde 1947 su actual de «Conservas Torres, S. A.» En 1896 - años de la guerra de Cuba - el bloqueo del Puerto de La Habana era estrechísimo y riguroso. El Capitán español don Manuel Deschams logró burlearlo con el buque de 4.000 toneladas de la Compañía Transatlántica llamado «Montserrat», a bordo del cual figuraban doscientas cajas de frutas de esta Empresa, consignadas a la firma de aquella plaza «Muniategui». Vendieronse a precios elevados, pero produjeron una venta-liquidación tan desastrosa que no alcanzó para cubrir los gastos de la madera y precinado de las mismas.

En 1874 es cuando don Julián M. de Baroja comienza el negocio sucesivamente denominado «Viuda de Baroja», «Benito M. de Baroja Alvarez» y en la actualidad «Maximino M. de Baroja», nieto del fundador. En 1888 el señor Gil encabeza la marca que continuó su hijo don Crescencio Gil Martínez a partir de 1917 y que desde 1941 se denomina «Hijo de Crescencio Gil». En 1890 don Marcos Cascante encabeza su negocio que pasa por la fase «Arsenio Cascante», hasta la presente denominación «Conservas Cascante»; y en este mismo año don Julián Llorente Oliván lanza la firma que pasado el tiempo se denominaría «Viuda de Julián Llorente». Aún conocemos que en 1908, comienza la firma «Hijo de Rufino Subero»; en 1919 las de «Carlos Gil Martínez» y «Jacinto Ináñez Caivo», y en 1945 la antigua de «Lázaro García Pagonabarraga» se le añade el aditamento «Viuda de».

En Rincón de Soto, don Cesáreo Garavilla aborda en 1865 el negocio hoy denominado «Hijos de M. Garavilla», con fábricas en este término y en Haro y Casa central en Lequeitio dedicada a la fabricación de conservas de pescado. Siguen, en 1914, el de don Antonio Doria y en 1926 el fundado por don Segundo Moreno—hoy Viuda de Segundo Moreno-Industrias Kimbo—con especialidad, además de la conservera vegetal, en el relleno de aceituna con anchoa y pimiento.

En Haro, en 1891, don Fermín Pozo Domingo emprende la fabricación conservera fundando la Empresa que con la denominación posterior «Hijo de Fermín Pozo», llega a la actual forma social «Hijos de Fermín Pozo, S. L.» Este negocio, como otros muchos de la región, fabricaba directamente el envase necesario para sus campañas de fabricación. En Alfaro, en 1914, se crea el nombre comercial «Hipólito Moreno Sáinz», hoy «Viuda de Hipólito Moreno»; en 1933 don Juan Pedro Harriet funda la razón social «Conservas Harriet, S. L.»; en 1935 prelude sus actividades de pimiento morrón conservado en salmuera don Emiliano Navajas Llorente; al siguiente año explota la marca «La Riojana», la razón social «Azpilicueta y Belsué, S. L.», cuyo sucesor fué D. Victoriano Belsué y en la actualidad lo es D. Santiago Martínez Sánchez; en 1940 don Telesforo Hernández Martínez abre las puertas de su nueva fábrica, a la vez que integra la Sociedad «Galduámez y Hernández, S. L.», en la que figura como socio don Rafael Hernández Alcoya, titular a su vez de otro establecimiento. En Navarrete funciona desde 1931 el negocio de don Juan Pablo Lerena Zaldívar y de la misma época es el de don Miguel Moreno Olarte. En Villamediana, a partir de 1939, fabrica don Gregorio Ramírez Ubis, y en Quel, desde 1940, don Lino Moreno Soldevilla.

En la actualidad figuran matriculadas cincuenta y seis fábricas conserveras, distribuidas en los términos que se indican y cuyos titulares también se expresan.

<u>Lugar del emplazamiento</u>	<u>Núm. de fábricas</u>
Alfaro	7
Arnedo	2
Autol	2
Baños de Río Tobía	1
Calahorra	24
Casalarreina	1
Haro	2
Logroño.	7
Navarrete	2
Pradejón	1
Quel	1
Rincón de Soto	5
Villamediana	1

TITULARES.—**ALFARO:** Galdámez y Hernández, S. L., Telesforo Hernández, Santiago Martínez Sanchez, Viuda e Hijos de M. Moreno Sáinz, Emiliano Navajas, Conservas Harriet, S. L. y Pablo Ruiz de Gordejuela. —**ARNEDO:** Gregorio Genficio y Viuda de Julián Montiel Marzo. —**AUTOL:** José M.^o Baroja e Hilario Cuevas. —**BAÑOS DE RÍO TOBÍA:** Julián Sobrón Martínez. —**CALAHORRA:** Maximino M. de Baroja, Cayetano Baroja, S. L., Angel Calvo, Conservas Cascante, Antonio Corderia Sáinz, Conservas Diaz, S. L., Pascuala Diaz Llorente, Lucio Diez San Juan, Manuel Diez San Juan, José Fernández Pérez, Viuda de Lázaro García Pogonebarraga, Luis Gil (Hijo de C. Gil), Carlos Gil Martínez, Sucesores de Jacinto Ibáñez Calvo, Viuda de Julián Llorente, Francisco Moreno, S. A., Moreno y Compañía (Envases Metálicos Riojanos), Muro, S. A., Agustín Pascual, Manuel Sada Orio, Luis San Ildefonso, Cruz Subero Barco, Conservas Torres, S. A. y Unión Frutera Calahorrana, S. L. —**CASALARREINA:** Bernardino Sancha Martínez. —**HARO:** Hijos de Fermín Pozo y Champiñonera Harense. —**LOGROÑO:** Félix Benito Mangado, Hija de Gómez Trevijano, Ceferino Prado Prado, Productos Ciroja, Conservas Taboada, S. A., Trevijano Hijo y Uiccia, S. A. —**NAVARRETE:** Miguel Moreno Olarte y Juan Pablo Lerena Zaldivar. —**PRADEJÓN:** José Fernández Ezquerro. —**QUEL:** Lino Moreno. —**RINCÓN DE SOTO:** Pedro Agreda, Braulio Aramayo, Antonio Doria, Hijos de M. Garavilla y Viuda e Hijos de Segundo Moreno. —**VILLAMEDIANA:** Conservas Ramirez.

Volviendo a la historia —abandonando el presente de las anteriores líneas— llegamos al año 1909, en el que aparecen las primeras dificultades exportadoras que dieron lugar a la actuación más calificada de nuestros conserveros, cuyos antecedentes, obtenidos en incontrovertible fuente de información (1), fueron como a continuación se expresan.

Dejando a un lado los Aranceles norteamericanos de 1862 y 1864 que por motivo de la guerra tuvieron para su promulgación una causa urgente y una necesidad imperiosa, todas las revisiones arancelarias practicadas en los Estados Unidos se orientaron en un sentido francamente proteccionista. El Arancel fué el eje principal de su política, que utilizaron eficazmente tanto sus Gobiernos republicanos como demócratas. Ejemplo de ello

(1) Pedro M. de Baroja—Pimientos morrones—Relaciones comerciales entre España y Estados Unidos—Calahorra 1927.

son : La revisión de 1885; el Arancel de 1890, conocido por el nombre de Mac - Kimley Act; el de 1894; las tarifas Lingley de 1897; el Arancel Payne-Altrich de 1909; el llamado Underwood de 1913, y el Emergency Tariff de 1921. El hecho fué que en el año 1909 de referencia se trató de aplicar un derecho arancelario más elevado en la reclamación de los señores Austins Nichols & Co., llegando un momento, durante la guerra mundial 1914-1918, en que los Estados Unidos prohibieron la importación de artículos no reputados de primera necesidad — denominados «supérfluos» — en cuya lista entraban las conservas vegetales y como tales conservas se clasificaron los «pimientos morrones en latas».

Al pleito Nichols, forzoso es mencionarlo en estas páginas, por ser principal para fundar un criterio sobre los hechos posteriores. Norteamérica producía pimientos en sólo los Estados de California y Georgia, en el primero de los cuales la fabricación, de escasa importancia, databa de algunos años y en el segundo comenzaron los ensayos en el año 1915. Por virtud de la carestía que se produjo en España en aquel año, una Compañía georgiana comenzó industrialmente su producción en 1920, montando otras dos fábricas en 1922, coincidiendo con el Arancel Fordney que se desvió para favorecer la fabricación nacional de pimientos, aumentando el costo de entrada de los españoles en seis y medio centavos por libra.

En octubre de 1924 se resolvió un pleito seguido contra la Administración de los Estados Unidos por la casa Von Bremen, cuyo fallo, traducido con fidelidad en cuanto a su esencia, dice así :

« Juicio Oral = Octubre 20 = Por Mr. Hoppin, Mr. Halstead y Hinés = Juez Barber = El asunto a dilucidar es si una mercancía en conserva, conocida con el nombre de «pimientos dulces morrones», importada por el puerto de Galveston, se debe clasificar por la partida 779 ó por la 773 del Arancel de 1922. = La partida número 779, provee en parte así : «Especias y semillas... pimientos enteros en salmuera o conservados en cualquier forma, seis centavos por libra». = La partida 773 provee: Vegetales, cortados, en tiras, reducidos de volumen, tostados o conservados en sal, salmuera, aceite y prensados o conservados en cualquier otra forma no prevista, 35 por 100 ad valorem» (1) —

(1) NOTA. — El tomate, preparado en forma distinta al de pasta, abonaba por la partida 770, medio centavo por libra o 15 % ad valorem. Las pretensiones de nuestros exportadores consistían en abonar el 25 % ad valorem.

La Aduana aplicó la partida 779 y el Colegio de Peritos secundó y apoyó el hecho.— La mercancía se produjo en España de la siguiente forma : Los pimientos, cuando vienen del campo, se asan en los hornos hasta que queda calcinada la piel. Luego se corta la parte superior junto al rabo, en cuya operación se pierden el rabo y el corazón que contiene las semillas. — También una parte de carne. El peso total del pimiento entero se reduce en un 30 a 40 por 100. — Lo que queda se pone en latas y esto constituye la mercancía a que se hace referencia.— El caso es saber si los pimientos así tratados y despojados por lo menos de un 30 por 100 de su peso pueden considerarse pimientos enteros según la partida 779. — No siendo así, deben considerarse como vegetales, según nuestra decisión en el pleito Nichols (1), porque entonces se convino por el Colegio de Peritos (Board of General Appraisers) y por nosotros, que eran vegetales y eran sustancialmente iguales a los de ahora.— Aquel pleito se vió estando en vigor el Arancel de 1909 que no contenía ninguna provisión para pimientos enteros — La controversia de entonces se concentraba en determinar si eran vegetales, o cabía aforarlos por una partida de « artículos no enumerados ». — El Gobierno demostró con éxito que los pimientos eran vegetales. — Nuestra opinión es que dichos pimientos son vegetales preparados o conservados, según reclaman los importadores, a menos que su clasificación caiga dentro de la partida 779 para « pimientos enteros ». — Esta frase hizo su primera aparición en el Arancel 1922.— El Colegio de Peritos se pronunció según la teoría que ha avalado con el testimonio de los Vistas del Puerto de New York, los que dicen que, durante 15 años, han visto muchas y grandes importaciones de pimientos por dicho Puerto, como los que suscitan esta controversia, y que no han conocido importa-

(1) NOTA. — En este pleito se aplicó la partida que comprendía « conservas vegetales », más alta de la que pretendían obtener los importadores. Para producir una caja de 50 botes de los llamados medios, se precisan por lo menos 52 Kgm. de pimientos enteros, tal como vienen del campo. El contenido de los 50 botes no excede de 23 Kgms. y por lo tanto, la pérdida aproximada es de 58 $\frac{1}{6}$. En este caso Nichols, lo mismo el Gobierno que el Colegio de Peritos, convinieron en declararlos conservas vegetales, aún cuando la declaración de este Colegio «*the whole of the usable part of the pimiento*» no se ajusta a la realidad absoluta, pues prescindiendo de la cantidad que se aprovecha en la lata hay otros provechos tales como semi las para la reproducción y para la alimentación de aves, parte carnosa que se deseca y destina a la producción de pimiento molido, parte limpia del corazón para el ganado y otra para abono.

ciones de pimientos enteros. — De esta evidencia, el Gobierno saca la consecuencia de que cuando se promulgó el Arancel de 1922, los pimientos enteros preparados o conservados en salmuera, aceite o cualquier otra forma, no se importaban en los Estados Unidos y arguye que el Congreso tuvo la intención de comprender los pimientos, tal como se importan hoy, en la partida número 779, pues de otra manera la mención quedaría sin efecto. — No nos inclinamos a favor de tal teoría. — Un testigo de parte de los importadores, contestando una pregunta del Perito General contestó que había más de una clase de pimientos, que hay otros pimientos que se importan enteros, sin despojarlos del rabo (1). Es interesante hacer observar que otro de los testigos de parte de los importadores, para ilustrar mejor sobre la confirmación y apariencia de los pimientos enseñó o mostró un bote o jarra que contenía un pimiento cosechado en América y que compró en el mercado (2). — Por informaciones habidas, el Congreso quiso imponer un derecho a los pimientos que compiten con la producción del país. — No obstante, sin hacer caso de esta conjetura veamos lo que la frase «pimientos enteros» quiere significar. — Esto se tiene que determinar por el sentido ordinario de las palabras empleadas y en cuanto a eso, creemos nosotros que no puede existir duda. — Una cosa entera es una cosa que conserva plenamente su integridad. — Nosotros hemos aprendido que el todo es igual a la suma de todas sus partes, corolario de lo cual es necesariamente que el todo disminuído de alguna de sus partes no es entero. Si el Congreso tuvo intención de que las partes de los pimientos pagasen igual que los pimientos enteros, pudo decirlo perfectamente claro. — Hay que presumir el conocimiento de que los pimientos de que aquí se trata se tendrían que aforar como vegetales preparados o con-

(1) Existe más de una clase de pimientos y de formas de conservarlos. Los que deben considerarse como enteros son, por ejemplo, los pimientos en vinagre que se sumergen en este líquido tal como vienen del campo y es producto de consumo diario en ciertas comarcas de España durante el invierno y la primavera.

(2) El Embajador de Estados Unidos en España Mr. Moore, en visita que acompañados de Mr. Cunningham le hicieron los fabricantes españoles, apreció personalmente la diferencia entre el contenido de una lata y un pimiento entero comprado en plaza. Por dos veces el Gobierno Norteamericano consideró a los pimientos como conservas vegetales: Una, con ocasión del pleito Nichols, y otra, cuando, en el período de la primera guerra mundial, prohibió la importación de productos no considerados absolutamente como necesarios.

servados, según el fallo de este Tribunal en el pleito Nichols, y si quería excluirlos de los efectos de aquel fallo, el Congreso tenía a su alcance palabras claras y aptas para expresar, sin ambigüedades, sus intenciones. — La apreciación más favorable que podemos hacer para el Gobierno es que el sentido de la frase «pimientos enteros» es ambiguo y concedido esto, sin admitirlo, los importadores deben beneficiarse de la duda de su interpretación.—Nosotros apreciamos claramente que la frase «pimientos enteros» no comprende los pimientos a los que se ha despojado de la piel, corazón, semillas y parte de la carne, y por todo esto, reducidos en su peso un 30%, como mínimo, o más. — Nuestro fallo es, por consiguiente, adverso al criterio del Colegio de Peritos.

Magnífica resolución la de este buen Juez, que aún la hace más atractiva y simpática su buena lógica y la ausencia de resultados, considerandos y citas legales que embrollen su contenido, pero que de bien poco sirvió, pues antes de llegar el 15 de Mayo de 1926 — fecha en que expiraba el acuerdo Comercial hispano yanqui — las Aduanas estadounidenses, echando por tierra esperanzas, promesas y favorable sentencia, incidieron en aplicar la más elevada tarifa. Y agotada la gestión oficial, la Federación Nacional de Asociaciones Conserveras Españolas, domiciliada en Calahorra, inició contacto con la Asociación de importadores de Nueva York, y convenidos los términos para satisfacer los gastos que se causaren — contribuyendo las dos partes interesadas — confluaron la defensa *de un solo caso de los producidos* a la firma Marlow y Hines.

La finalidad que perseguían era lograr una favorable resolución que, invocada como precedente, permitiera acogerse a sus beneficios al resto de las expediciones y de importadores que también sufrirían las consecuencias de la elevación de los Derechos arancelarios, si bien en cuantía inferior a los fabricantes.

Inicióse el pleito, que fué adversamente fallado por el Tribunal de Primera Instancia y no estimando ajustada su sentencia, se recurrió ante el Tribunal de Apelación (United States Court of Customs Appeals), que el último término había de resolver si nuestras exportaciones deberían abonar como pimientos enteros o como vegetales. Exactamente la misma cuestión del pleito fallado favorablemente por el Juez Barber, cuya sentencia se invocaba.

Naturalmente, los argumentos de la defensa no pudieron

consistir sino en la repetición de los anteriores. Se vió el pleito el 14 de diciembre de 1926 y en él declararon los testigos de los importadores que jamás habían oído llamar a los pimientos en conserva «pimientos enteros», contra lo que afirmaron los fabricantes norteamericanos que aseguraban eran con este nombre conocidos en el comercio. — Insistieron los Sres. Marlow y Hines en poner de manifiesto que el Tribunal inferior desconocía el artículo motivo del pleito, ya que alegaba en la sentencia recurrida «la importación de que se trata es prácticamente el pimiento entero en aceite» — cuando en su elaboración no figuraba ni una sola gota de esta grasa — razón por la que aquélla debía ser revocada. — Y así llegamos al fallo, cuya parte final dice: «Mientras es algo difícil comprender cómo puede existir una designación comercial, uniforme, general y definida, teniendo en cuenta nuestro fallo, no obstante no podemos decir que el juicio del Tribunal inferior esté desprovisto de evidencia, o sea en contra del peso de la evidencia. — Fallamos a favor del Tribunal de Aduanas». — Habíamos perdido el litigio y con él la posibilidad de proseguir exportando, ya que los derechos de entrada subían a 3·18 dólares, que implicaban el 75·80 % del valor en venta, al que habían de adicionarse otros gastos por los conceptos de transporte terrestre y marítimo y seguros. — No sería procedente que nosotros, parte interesada y por esta razón favorables a un comentario apasionado, juzgáramos esta cuestión. — Dejamos la palabra al «New York Times» del día 9 de junio de 1927, diciendo en sus columnas: «Prácticamente hemos prohibido también la entrada de los pimientos morrones, aforando por una partida completamente injusta». — Los afanes proteccionistas estadounidenses estaban absolutamente logrados.

Parecía ya, con cuanto va expuesto, asunto terminado y resuelto. — Sin embargo, en la primavera de 1929, llegaron a los puertos norteamericanos de New York y New Orleans, entre otros, expediciones de pimientos a bordo de los buques «Alfonso XII», «Nessian», «Maasdan», «Leplan» y «Leerdám» (1) — Estos envíos fueron detenidos — unos sí y otros no — e incluso en mercancías del mismo origen, transportadas en el mismo vapor, unos botes, fueron calificados de buenos y otros tachados de mala nota. Las muestras se remitieron al Laboratorio Bacteriológico de Washington y el informe de la Sección Insecticida fué como a seguido se expresa :

(1) Pedro Martínez Baroja = Estados Unidos = Conserva = Nuevas dificultades con la Administración Norteamericana = Calaborra 1929.

«Los pimientos son un alimento de tipo no-ácido; cualquier alimento no-ácido en latas es potencialmente peligroso, a menos que se haya seguido un proceso a temperatura conveniente y de duración debida para obtener su esterilización -- En el suelo de muchos países existe un organismo particular «anaerobio, clostridium botulinum», que con frecuencia contamina los productos que en él se crían -- Este organismo no es peligroso de por sí, pero en un medio adecuado, sin aire, tal como se encuentra en una lata de conservas, este organismo produce una toxina que es uno de los venenos más violentos que se conocen -- Si tales alimentos se comiesen sin cocinar, o una porción por pequeña que fuera, se tocara con la boca, el resultado sería una muerte segura. -- Se han registrado no pocas defunciones por ingerir alimentos no-ácidos esterilizados impropriadamente. -- Sabemos de muertes ocurridas, originadas por los alimentos conservados en las casas, de producción nacional y de mercancías importadas. -- Para evitar tales males, se hace precisa una intervención pertinaz en mercancías no-ácidas, tanto del país como extranjeras. -- A causa de una defunción, cuya pista y origen se determinó bien, producida por una mercancía importada pimientos no, nos hemos visto obligados a vigilar toda importación de productos de alimentación no-ácidos, para conocer exactamente su condición. -- Al propio tiempo se dirige también nuestra atención a las mercancías de producción nacional que no se hayan esterilizado convenientemente. -- Es un asunto al que los Conserveros y sus Asociaciones han prestado en los últimos años una verdadera y viva atención. -- En esta vigilancia de alimentos no ácidos en latas, hemos procurado no extremar el rigor y cuando el porcentaje de latas no estériles no era grande y los organismos contenidos no eran del tipo potencialmente peligroso, las hemos dejado pasar con las necesarias advertencias al exportador. -- En cambio, cuando las colonias encontradas pudieran ser tóxicas, se ha ordenado la re-esterilización. -- Desde luego, en los casos que las asociaciones anaerobias podían producir una peligrosa intoxicación, se ha ordenado la destrucción de la mercancía. -- No debe olvidarse que el medio en que pueden desarrollarse otros «clostridia» del género o especie «clostridium-botulinum» proporciona campo adecuado para el desarrollo de organismos tóxicos, y cuando se encuentran, cabe siempre la posibilidad de que se produzcan del tipo peligroso. En los arribos detenidos se han hallado «clostridios», si bien no eran de los peligrosos. -- En cuanto al tiempo y temperatura del proceso de esterilización,

la Administración Insecticida de Alimentos y Drogas Food and Drug Insecticide Administration no pretende instruir a los fabricantes y solamente quiere que estudien sus productos y los sometan a los procesos de esterilización convenientes, para evitar perjuicios y peligros.—Esterilizar a presión, esto es, a temperatura superior a la del agua hirviendo, es siempre necesario».

Como es lógico, la detención de aquellas expediciones produjo una gran inquietud, no sólo entre los productores directamente interesados, sino que cundió al resto de exportadores a Norte América temerosos de que estas medidas de orden sanitario que sin preconocimiento de los importadores variaban la condición para la admisión de los productos pudiesen afectar a sus envíos. — Atendiendo a sus ruegos, nuestra Representación diplomática y consular tomó cartas en el asunto y como consecuencia de la detención en Illinois de un embarque, inició las gestiones el Representante de España lino Sr. don Antonio De la Cruz, que continuo nuestro Embajador en Washington Excmo. Sr. Don Alejandro Padilla, dirigiéndose a Mr. Marlett y recibiendo toda clase de detalles de la Secretaría de Agricultura que no diferían en esencia del informe transcrito — Continuó las intervenciones nuestro Encargado de Negocios Sr. De Amoedo y Garlamendi, sin que se avanzase un solo paso en cuanto al cambio de rumbo por parte de la Administración estadounidense.

En este estado de cosas, nuestros conserveros — cuya dirección seguía radicando en Calahorra — eficazmente secundados por los importadores norteamericanos perjudicados, emplearon todos los medios a su alcance para hacer conocer y valer su razón. Parlamentarios de los Estados Unidos, principalmente Senadores, se hicieron oír de aquellas Autoridades. Intervinieron a su favor un Secretario de Comercio y algunos Bancos. Nada se consiguió. Utilizaron toda clase de razonamientos: Que el proceso de esterilización empleado en España llevaba cincuenta años ejercitándose, a plena satisfacción, en mercancías exportadas a las zonas tórridas y a las heladas, sin que jamás produjesen reclamación alguna; que dicho proceso consistía primeramente en un baño maría a fuego lento y cien grados por espacio de 25 a 35 minutos, y un segundo a presión de 105 hasta 111 grados, graduando lentamente la elevación de temperatura para asegurar la perfecta termopetración hasta el

la Administración Insecticida de Alimentos y Drogas (Food and Drug Insecticide Administration); no pretende instruir a los fabricantes y solamente quiere que estudien sus productos y los sometan a los procesos de esterilización convenientes, para evitar perjuicios y peligros. — Esterilizar a presión, esto es, a temperatura superior a la del agua hirviendo, es siempre necesario».

Como es lógico, la detención de aquellas expediciones produjo una gran inquietud, no sólo entre los productores directamente interesados, sino que cundió al resto de exportadores a Norte América temerosos de que estas medidas de orden sanitario que sin preconocimiento de los importadores variaban la condición para la admisión de los productos pudiesen afectar a sus envíos. — Atendiendo a sus ruegos, nuestra Representación diplomática y consular tomó cartas en el asunto y como consecuencia de la detención en Illinois - de un embarque, inició las gestiones el Representante de España llimo. Sr. don Antonio De la Cruz, que continuó nuestro Embajador en Washington Excmo. Sr. Don Alejandro Padilla, dirigiéndose a Mr. Marlatt y recibiendo toda clase de detalles de la Secretaría de Agricultura que no diferían en esencia del informe transcrito. — Continuó las intervenciones nuestro Encargado de Negocios Sr. De Amoedo y Garlamendi, sin que se avanzase un solo paso en cuanto al cambio de rumbo por parte de la Administración estadounidense.

En este estado de cosas, nuestros conserveros - cuya dirección seguía radicando en Calahorra - eficazmente secundados por los importadores norteamericanos perjudicados, emplearon todos los medios a su alcance para hacer conocer y valer su razón. Parlamentarios de los Estados Unidos, principalmente Senadores, se hicieron oír de aquellas Autoridades. Intervinieron a su favor un Secretario de Comercio y algunos Bancos. Nada se consiguió. Utilizaron toda clase de razonamientos: Que el proceso de esterilización empleado en España llevaba cincuenta años ejercitándose, a plena satisfacción, en mercancías exportadas a las zonas tórridas y a las heladas, sin que jamás produjesen reclamación alguna; que dicho proceso consistía primeramente en un baño maría a fuego lento y cien grados por espacio de 25 a 35 minutos, y un segundo a presión de 105 hasta 111 grados, graduando lentamente la elevación de temperatura para asegurar la perfecta termopetración hasta el

res calificaron al producto obtenido en ambos casos como «un-merchantable» o inadecuado para la venta. Trabajo inútil y esfuerzo baldío, esperanzas desaparecidas e ilusiones muertas, pues el Gobierno Federal, ante nuevas consultas, se negó por último a dar instrucciones concretas y el asunto quedó archivado, enterrándolo el polvo del olvido. Así murió nuestra exportación de pimientos morrones a los Estados Unidos de Norteamérica, en cuyos mercados eran estimadísimos para, troceados en pequeños cuadradillos y revueltos con nata de queso, destinarlos a comidas frías en bares y restaurantes, preferidos siempre por su mayor dureza y menor acuosidad que los de producción nacional. Así terminó también el prestigio ganado en aquel fabuloso país, tras muchas y pacientes experiencias, llevadas a cabo para mejorar la presentación y el valor de nuestra conserva vegetal, tanto en relación con la economía doméstica como para fines industriales. Muerte natural, al fin y al cabo, pues el recio organismo que en 1926 constituía la producción nacional, con sus 20 000 toneladas de conserva de pimientos, que representaban 660 000 cajas y equivalían a 36 000 toneladas de fruto en fresco, acabó, tras corta enfermedad y breve agonía, por efecto de las toxinas de un terrible bacilo, del que por inoculación se contagió.

Lo que volverá a ser no puede predecirse. Muchos son los factores imponderables que entran en juego, de cuya resolución en uno u otro sentido pende el resultado y el retorno de actividades anteriores. Por de pronto, según información facilitada por el Ilmo. Sr. D. Luis G. Guijarro, Consejero de Economía Exterior y Comercio de la Embajada de España en Washington, la importación americana en 1948 se reduce a 27 Quintales métricos de pimientos morrones que unido a otro volumen de conservas vegetales representan un total de 476.819 pesetas oro.

La industria conservera riojana produce en la actualidad, alcachofas, alcaparras, alubias, champiñón, espárragos, espinaca, fritada, guindillas, guisantes, habas, setas al natural, frutas al natural, menestra con setas y de verduras, pimientos, tomate, trufas, zanahoria y pasta de tomate. Dulces de albaricoque, cabello de ángel, cereza, ciruela, guinda, acerola, mandarina, pera, batata, sandía, melocotón y surtidos de todos ellos, fresa al natural, frutas surtidas en almíbar, jalea de frutas, dulce de membrillo, macedonia de frutas al natural, melocotón al natural en almíbar, mermeladas y albaricoque, batata, cabello

de ángel, cereza, ciruela, frambuesa, fresas, grosellas, guindas, manzanas, melocotón, naranjas, pera y piña, pasta de frutas surtidas; en vinagre conserva cebolletas, coliflor, zanahoria, guindillas, pepinillos, variantes y encurtidos varios. Y en conservas de carne, callos a la riojana, caracoles con jamón, conejo en salsa, lengua de ternera con tomate, lomo en gelatina o con tomate, patas de cerdo y de ternera, perdiz escabechada y estofada, puré de foie-gras, liebre, hígado e hígado con tomate y ternera con guisantes; produce el caldo etc, aceitunas rellenas de aceituna y pimiento y sopa juliana o de hierbas.

El promedio de frutos necesarios a este sector en época de normal fabricación, se eleva a 105 000 toneladas por los conceptos de tomate, pimiento, alcachofa, espárragos, alubia verde, guisantes, frutas y otros varios con un valor por encima de 140 millones de pesetas. Su producción por los mismos conceptos asciende a un millón de cajas con ocupación de 3.000 obreros.

En las pasadas campañas y en la actualidad la producción es muy baja como consecuencia de limitaciones en los suministros de hojalata, ciavazón, cobre para soldadores y dificultades para el abastecimiento de otros productos, como anillos másticos, etc.

Ante esta contingencia y la cesación de los envíos a América—de que antes damos noticia—y ante la disminución experimentada en los cultivos, dieron nuestros conserveros en preparar el pimiento asado en barriles de madera, que remitían a Andalucía para el relleno de aceitunas, en número de más de 10.000 correspondientes a la Rioja.

La importancia de nuestra industria conservera vegetal y sus posibilidades, se deducirán del patriótico papel jugado por ella en nuestra guerra de liberación, produciendo, con vencimiento de toda clase de dificultades, 1.700.000 cajas, con peso de 51.000 toneladas y valoración de 84 millones de pesetas.

Esto es — y no es poco — cuanto relacionado con la industria conservera riojana hemos podido reunir. Nacida en la Rioja, conserva todavía su naturaleza, no obstante que en diversas regiones españolas hayan surgido focos industriales de pujanza, que incluso le aventajen en volumen productor. La Rioja es pequeña y sus posibilidades se limitan por razones de superficie. No es pequeña honra la que le corresponde por su actuación iniciadora y precursora. Pero hay un extremo en el que nadie intentará la competición. Este es el cualitativo, no concedido fácilmente por nosotros, sino proclamado por los pro-

pios compradores que al dirigirse a firmas con establecimientos fabriles en otras regiones españolas, formulan sus pedidos con la especial condición de que hayan de ser suministrados precisamente de la producción riojana. El motivo no es técnico, ni de secreto de fabricación, sino natural y fácilmente comprensible. Situada la Rioja en el límite de zona, sus frutos primera e insustituible materia—maduran paulatinamente, poco a poco, sin prisa, que sin afectar al exterior rebajan la calidad del interior, aprovechando cada rayo de sol y con ellos gota a gota las esencias de un suelo privilegiado, duro, fuerte y ple-tórico de vida, lo mismo que es su carácter y su alma, recia en espíritu, abundante en virtudes y exuberante en nobleza y simpatía.

