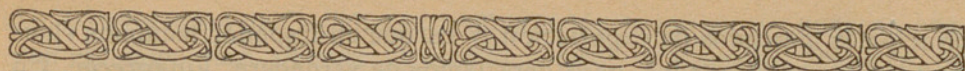

ANTECEDENTES Y ACTUALIDAD
DEL PLEITO VINAGRE-ÁCIDO ACÉTICO
EN ESPAÑA



MARZO 1928

3575, exp 4



ANTECEDENTES Y ACTUALIDAD

DEL PLEITO VINAGRE - ÁCIDO ACÉTICO EN ESPAÑA

ESPAÑA, país eminentemente vinícola, ha tenido siempre una producción natural y hasta cierto punto espontánea, de vinagres vínicos, ya que ciertos caldos, por su especial composición y escasa graduación alcohólica, propenden a que en ellos prenda la bacteria *micoderma aceti* generadora de la fermentación acética según el célebre (descubrimiento de Pasteur), por cuyo especial proceso, se transforma un vino en Vinagre. Paralelamente a este hecho, nuestra legislación sobre la materia, fundándose en los constantes y reiterados dictámenes del Real Consejo de Sanidad, contrarios siempre en un todo, al empleo en la alimentación, del Acido Acético Industrial y derivados, y favorables *exclusivamente* al Vinagre Vínico, fué siempre *prohibitiva* del ácido acético y sucedáneos, en usos de boca. Y España cuenta además dentro de su propio territorio nacional, con un gran mercado consumidor de vinagres, cuyo sector más importante lo constituyen sus varias y extensas industrias Conserveras, de Vegetales al vinagre o «Ecurtidos» y pescados al vinagre o «Escabeche»

Solo que veníase dando el caso realmente insólito, de que mientras naciones *no vinícolas* como Suiza y Alemania, aprovechando y poniendo en práctica las sabias enseñanzas de Pasteur, sobre el interesantísimo proceso de la fermentación acética de las bebidas alcohólicas, han llegado a crear una industria nacional Vinagrera importantísima, no solo para las atenciones de su propio consumo interior, sino para la exportación, España contando con una primera materia abundantísima, e inmejorable por su reducido precio de coste e insuperable calidad, ni siquiera se había fijado en lo que ocurría en su vecina Francia, donde extensas regiones del país como la de Orleans y Burdeos entre otras, habían conquistado fama mundial con sus célebres *Vinagreras Vínicas* abastecedoras no sólo de su propio mercado de origen, sino cotizando por cantidades y cifras fabulosas en los

principales mercados de exportación. Y es que en España, teníamos vinagres mejor o peor criados, pero carecíamos de verdadera *Vinagrería*. En España se daban vinagres, pero su cotización constituía únicamente, un limitadísimo negocio *aleatorio* del de Vinos y no una *industria* con vida propia. Y no existiendo verdaderos intereses creados, no pudieron organizarse ni defender sus derechos, y por tanto aun teniendo España una legislación instintivamente defensora del vinagre, por faltar el debido control, a los primeros embates del contrario, cayó por su base, pasando del extremo del exclusivismo proteccionista, a todo trance, al de una libertad irreglamentada, generadora de la impunidad y del privilegio.

Hasta el año 1916, España careció de verdadera Vinagrería y fué entonces, cuando se fundaron en nuestro país las primeras casas exclusivamente vinagreras en gran escala, con instalaciones de producción y crianza similares a las mejores de los países más adelantados en dicha industria, para atender la enorme demanda de vinagres vínicos de algunas de las naciones beligerantes, que por la carencia de primera materia, falta de brazos y militarización de sus industrias, vieron paralizada su producción vinagrera. España llegó a conseguir cotizaciones fantásticas ni soñadas durante los últimos meses de la Gran Guerra, que fué cuando las Vinagreras Españolas empezaron a rendir con todas sus posibilidades. El armisticio vino a segar en flor las fundadas esperanzas de un próspero negocio, y las Vinagreras nacionales que habían acrecido y mejorado grandemente la producción española de vinagres, reportando cuantiosos beneficios a nuestra Vinicultura más que a la propia Vinagrería, porque si bien fueron adquiridas para su transformación en vinagre, importantísimas partidas de vinos a precios muy remuneradores, que de otro modo no habrían alcanzado, en cambio faltó el factor tiempo, para la realización del nuevo negocio industrial recién planteado, no pudiendo siquiera amortizarse los importantes capitales en él invertidos, que se perdieron en su mayor parte. Y ello ocurría, teniendo España un buen mercado consumidor en su mismo territorio nacional, y una legislación protectora del vinagre. Veamos lo sucedido.

España como queda dicho, cuenta con una floreciente industria conservera que a pesar de lo que nuestras leyes han venido estatuyendo desde tiempo inmemorial en defensa del vinagre, en su mayoría empleaban en vez del vinagre natural de vino, el *Acido Acético Industrial químicamente obtenido*, terminantemente prohibido por la Ley en sus preparados alimenticios al vinagre, o sea en sus «Encurtidos» y en sus «Escabeches». Y como hasta 1916 no existieron en nuestro país intereses realmente vinagre-

ros, y estos hasta que terminó la conflagración europea, no tuvieron ocasión ni tiempo para efectuar el debido control, únicamente entonces, de entre las pocas casas y firmas vinagreras que no se resignaron a desaparecer después de los sacrificios de todo género llevados a cabo esterilmente y aún ruinosamente, surgieron algunos elementos valerosos que viendo ya perdido aquel gran mercado ocasional de exportación que les trajo la guerra, dirigieron sus miradas al propio mercado interior como factor indispensable a su existencia. Y de esa época data la pugna de un importante sector de conserveros y de productores y expendedores nacionales y extranjeros de ácido acético industrial, de una parte, y de otra algunos elementos aislados de la nueva industria nacional vinagrera. La lucha degeneró en violenta y apasionada porque la parte interesada en mantener aquel statu quo de hecho, particularmente favorable a ella, no toleraba la menor intromisión ni limitación en el mismo, a título ni por concepto alguno, desentendiéndose por completo, de leyes que nunca respetó ni acató. Y la contienda llegó a culminar en un duelo a muerte decretado en nombre de los conserveros y fabricantes de productos químicos (aliados estrechamente unidos) por la poderosa «Federación de Fabricantes de Conservas del Cantábrico» integrada por más de *doscientas fábricas de conservas*, contra las cabezas visibles de la parte contraria, o sea la desvalida y aislada representación Vinagrera en trance de ruina y desaparición. Y a pesar del «boycot» rigurosísimo a que esta fué sometida, y de la campaña personal llevada a cabo contra ella, no cesó la lucha hasta que la «Federación Cantábrica» y su fieles «aliados» cambiando de táctica, lograron un dictamen, hará poco más de dos años si la memoria no nos es infiel, del Real Consejo de Sanidad, en que este organismo oficial, volviendo sobre sus anteriores acuerdos, sentó nueva doctrina al afirmar que el producto comercialmente denominado «Ayol» derivado del Acido Acético Industrial podía emplearse como sustituto del Vinagre en las Conservas alimenticias y por tanto en usos de boca, dándose con ello beligerancia al Acido Acético, y no cabiendo ya la defensa de posiciones al descubierto. Y como además se alegó el precedente de otras legislaciones que consentían en determinadas condiciones el empleo de dicho producto químico en usos alimenticios, aun que distinguiéndolo siempre del vinagre, no hubo más que pedir y la desamparada representación vinagrera hubo de sucumbir falta de todo género de elementos de todo género para proseguir tan desigual contienda. Y aquí esta misma modesta representación de la Vinagrería Nacional pone un paréntesis en blanco..... que no teme, pero tampoco desea llenar para proseguir serena y dignamente su camino, hasta alcanzar la meta.

Si de sabios es mudar de parecer, y de listos cambiar de táctica, ¿cómo extrañar que el abandonado y el indefenso adapte su conducta a la de los que así triunfan? Habilidad contra habilidad, táctica contra táctica, aunque siempre la representación vinagrera, con el poderoso factor «posibilidad» en su contra. Puesto que se había ya logrado la beligerancia, del Acido Acético, ¿a que negarla? Puesto que otros países la admitían también, ¿a que oponernos aquí a ello? Solo era cuestión de sacar todo el partido posible del nuevo estado de cosas, puesto que el anterior pertenecía a la Historia. Y la representación del sector vinagrero en lucha, incluso ofreció y prestó su leal y sincera colaboración al venturoso adversario para que este alcanzase cuanto antes su anhelado triunfo, que cristalizó muy pronto en el artículo 15, del Decreto-Ley de Vinos y sus derivados, de 30 de Abril de 1926, que sancionó el uso del Acido Acético Industrial en la preparación de Conservas alimenticias.

Terminada así, la primera fase de la encarnizada contienda, que fué para lo *único* que ofreció y prestó su modesta colaboración la representación vinagrera, recabó esta su libertad de acción, y procedió inmediatamente dentro de la nueva realidad legal, a la defensa de sus derechos. ¿Podía pretender más la Industria Conservera? ¿Pudo hacer más de lo que hizo en su obsequio la Vinagrería Nacional?..... Pues más pretenden y más quieren la omnipotente «Federación de Fabricantes del Cantábrico», y sus poderosos aliados los Fabricantes de Productos Químicos nacionales y extranjeros grandemente interesados en este pleito, que un día alegaban como aspiración suprema, que «Aquí como en Francia se permitiese el empleo del Acido Acético Industrial en la preparación de conservas, *distinguiéndolas* como en Francia, de las elaboradas *con vinagre*» (Artículo publicado en la Revista de San Sebastián «Vasconia Industrial y Pesquera», correspondiente al número 20 de Mayo de 1925), porque hoy nada menos exigen el total sacrificio de la Vinagrería Española, que según esa amalgama de intereses Conservero-Químicos, no debe vender un solo litro de vinagre. No basta que las Fábricas de Productos Químicos nacionales y extranjeras puedan concurrir libremente al Vinagre Vínico Nacional en su país de origen, en el ramo de la Alimentación donde tiene este su única aplicación. No basta tampoco que los Escabecheros y demás Conserveros puedan emplear siempre que quieran el antes siempre prohibido compuesto químico. Hace falta aún más, porque precisa que los Fabricantes de Conservas Alimenticias, *puedan rotular sus envases dando a entender al consumidor que los productos que expenden son a base de vinagre vínico aun siendo a base de ácido acético industrial; y así puedan seguir cobrándole al público*

además un producto de inferior condición al precio de otro de superior calidad, ocasionando de paso la ruina de la Industria Nacional Vinagrera imposibilitada por tal procedimiento de cotizar un solo litro de vinagre, puesto que no otra cosa supone el poder designar con las denominaciones de «*Encurtido*» y de «*Escabeche*» que en nuestro idioma significan preparados alimenticios al Vinagre (incluso según definición del Diccionario de la Lengua), preparados de Conserva vegetal y de Conserva de pescado «*en Acido Acético Industrial*» ¿Es esto justo? ¿Es tolerable siquiera? De modo que mientras en todos los países civilizados del mundo a una mayor libertad en todos los órdenes de la vida vemos que corresponde paralelamente a ella una mayor reglamentación, para que los amplios derechos de los unos nunca puedan invadir ni menoscabar los de los demás que en eso estriba la superior cultura de los pueblos, aquí se pretende imponer por la sola y única razón de la fuerza, todo lo contrario. De modo que mientras al Acido Acético Químico que tiene sus varias y verdaderas aplicaciones en el terreno industrial, con la preparación de *Barnices, Esencias, Colores, Vinagrillos de Tocador, etc., etc.*, se pretende darle ahora también la *exclusiva* en usos de boca, al Vinagre, que no tiene otro empleo fuera de la *Alimentación*, se le quiere cerrar a cal y canto esa, su *única* salida, y de un régimen legal de protección absoluta, queda reducido a..... nada. El Vinagre que hasta hace poco más de dos años, era lo *único*, ahora hay que *suprimirlo*, y las palabras que en nuestro idioma desde tiempo inmemorial sirvieron para designarlo, en la actualidad deben ser aplicadas a esa nueva invención tan moderna, tan química y tan sintética, del Acido Acético bajo sus distintos nombres comerciales, «*Esencia de Vinagre*», «*Ayol*» y otros que vayan saliendo. ¡Caso edificante en verdad lleno de enseñanzas! Solo falta ya, que la «*Federación del Cantábrico*» y «*Asociados*» pida, que se obligue a rotular con la denominación de «*Acido Acético Industrial*» a quienes empleen en sus elaboraciones alimenticias el *Vinagre de Vino.....!*

Veamos ahora, como tan afortunados mortales, han logrado también recientemente otro dictamen favorable que por tanto viene a agravar todavía más si cabe, la triste situación de la Vinagrería, siendo este informe nada menos, que de una Junta que debiera ser técnica en la materia, porque ha sido emitido por la Junta Vitivinícola del Consejo de la Economía Nacional.

Sancionado, como queda dicho, por el Decreto Ley de Vinos, el empleo del Acido Acético Industrial en las Conservas alimenticias, los elementos vinagreros hubieron de organizarse y asociarse para oponer sus fuerzas a las del poderoso y avasallador adversario, que no contento con poder utilizar libremente el compuesto químico antes prohibido, persigue

con miras del más refinado egoísmo comercial, la ruina de la industria nacional hermana, de la Vinagería. Y ello, a base de la impunidad y el privilegio; a base de una flagrante *competencia ilícita*. Porque mientras la Vinagería nunca ha solicitado de los Poderes Públicos, más que igualdad ante la Ley; Libertad para todos; y poder luchar noblemente a la luz del día con armas iguales, es decir, no ha pretendido ni pretende otra cosa que concurrir dignamente en el mercado nacional, para un día poder llevar sus iniciativas a otros mercados mundiales, la Industria Conservera con el gran apoyo que le prestan las poderosísimas casas de Productos Químicos nacionales y extranjeras interesadas en este pleito, precisa por lo visto *sofisticar* sus productos y ampararse del buen pabellón del Vinagre (que por otra parte y en evidente contradicción con este hecho denigra) para cubrir una inferior mercancía. Y al efecto, los Criadores de vinagres vínicos se constituyeron en «Agrupación» y teniendo ya esa significación en la producción nacional, dicha «Agrupación» hubo de ser oficialmente incorporada al Consejo de la Economía Nacional, hace aproximadamente un año, otorgándosele en dicho Consejo un puesto de Vocal corporativo propietario y otro de suplente, como a todas las asociaciones incorporadas al mismo. Con la particularidad, no obstante, de no haberse accedido a su petición de obtener un puesto en la Junta Vitivinícola de dicho Consejo, donde la tienen como es lógico y natural todos los representantes de las Industrias Vinícolas e incluso los Fabricantes Perfumistas, que están en ella representados por uno de los Fabricantes de Productos Químicos más importantes de España, que produce en gran escala, el Acido Acético Industrial.

Esto sentado, como antecedente, precisa decir que la «Agrupación Nacional de Criadores de Vinagres Vínicos» elevó una comedia y razonada instancia al Consejo de la Economía Nacional, interesando algunas disposiciones en defensa de sus legítimos derechos y entre ellas y en primer término que se obligue a distinguir las Conservas alimenticias preparadas con Acido Acético Industrial, de las elaboradas con Vinagre Vínico, mediante la pertinente *rotulación* de los cascos y envases, con la precisa y clara indicación de ser «*Encurtido de Acido Acético*» o bien de «*Vinagre Vínico*»; de ser «*Escabeche de Acido Acético*» o de «*Vinagre Vínico*», como se obliga a distinguir los «*Aceites de Oliva*» de los de «*Cacahuet*»; las «*Mantecas de leche de vaca*» de las de «*Margarina*», etc., etc. Y sobre extremo tan claro, diáfano y sencillo, dicha Junta Vitivinícola, ha informado en sesión de 28 de Mayo del año anterior, del siguiente modo: «Señor: Considerando que la *escasez* de Vinagres Vínicos obliga a los Conserveros al uso del Acido Acético, cuya *rotulación* en los envases difi-

cultaría la *venta en el extranjero*, la Junta con el voto en contra del señor Casado, acuerda informar que se mantenga literalmente el art. 15 del Real Decreto-Ley sobre vinos y alcoholes, por encerrarse en su texto la solución más lógica y favorable a los intereses nacionales». Al someterse dicho informe a la aprobación del Excmo. Sr. Presidente del Consejo de Ministros, tuvo a bien su Excelencia prestarle su conformidad, si bien, y atendiendo sin duda a que sus términos se refieren especialmente al comercio de Exportación, hubo de añadir: *«pero que debe hacerse un estudio detallado sobre las condiciones en que podría ser obligatorio el Vinagre Vínico para las Conservas nacionales»*. Y para dar cumplimiento a esta parte del acuerdo, entendió la Secretaría de dicha Junta, y así lo propuso, «que pasasen los antecedentes de dicha petición de la Industria Vinagrera, a la Secretaría del Pleno del Consejo de la Economía, al que corresponde llevar a efecto el estudio ordenado, puesto que en dicho estudio han de intervenir *torzosamente representaciones de la Producción Conservera y de Industrias Químicas*, así como elementos técnicos de la representación oficial ajenos todos a la constitución de la Junta Vitivinícola». De modo, que a no haber sido, por la intervención del Excmo. Sr. Presidente del Gobierno que nos rige, que con su atinada y previsora oposición a la aprobación de tal dictamen, en que resalta la proverbial intuición y clarividencia del gran Gobernante, impidió la consumación de lo que se tramaba, a esta fecha habría desaparecido de la escena, la Industria Vinagrera Nacional.

Careciendo, como queda dicho, de representación en la Junta Vitivinícola del Consejo de la Economía, la Vinagrera Española, y anunciándosele ya de antemano que *tampoco podrá intervenir en el estudio que se lleve a efecto por orden del Excmo. Sr. Presidente del Consejo de Ministros, puesto que se dice que intervendrán en él, representaciones, únicamente, de la Producción Conservera y de las Industrias Químicas, sin mencionar a la Representación Vinagrera*, para saber en que condiciones, «podrá ser obligatorio el empleo de Vinagre Vínico en las Conservas nacionales», la modesta y preterida representación oficial de la Vinagrera a la que hasta la fecha no se la ha dado voz ni voto en su pleito, ni posibilidad de hecho alguna, para defender sus derechos, precisa recurrir a este medio extraoficial de defensa, ofreciendo formalmente probar hasta la evidencia, que *es completamente equivocado el informe transcrito de la Junta Vitivinícola* del Consejo de la Economía Nacional, que defectuosamente asesorado sin duda, en materia nueva para la misma como todavía lo resulta en nuestro país la Industria Vinagrera, ha sufrido un verdadero engaño. Y ello no habría ocurrido, de haber contado la nueva Industria

Nacional Vinagrera, con una representación genuina, en dicho organismo. Esta representación Vinagrera que no ha sido oída por la Junta Vitivinícola del Consejo de la Economía, y a la que tampoco se quiere oír en el «*estudio ordenado por el Excmo. Sr. Presidente del Gobierno*» afirma *solemnemente, que lo que sobra en España es vinagre vínico para abastecer a toda la Industria Nacional Conservera, tanto a la de consumo interior como a la de exportación* poniendo a su disposición, la cifra de hectólitros doscientos mil, o sean veinte millones de litros anuales, de excelente vinagre vínico, que le oferta en firme, pudiendo en el plazo de un año, doblar esta oferta. Y claro que si aún dando por cierto el Excmo. Sr. Presidente del Gobierno, lo informado por la Junta Vitivinícola, respecto a «*falta de vinagre*», su Excelencia ha ordenado «*que se estudie el asunto*», desde el momento en que al llevarse a cabo dicho estudio resulte, *no de las palabras, sino de las pruebas* que a dicho estudio se oporten, es decir, se *evidencie con hechos y con realidades palpables todo lo contrario de lo afirmado en su informe por la Junta Vitivinícola*, es de suponer, que el Excmo. Sr. Presidente del Gobierno, disponga que se *emplee también en las conservas de exportación cuanto vinagre precise*. Esto pendiente, vamos a dilucidar el otro extremo del informe emitido por la Junta Vitivinícola.

Ya hemos visto, que aparte su afirmación de «*falta de vinagre en España*» añade: «*que la rotulación de los envases de conservas dificultaría su venta en el extranjero*». Y aquí se presenta un dilema a saber: En el extranjero a que se refiere la Junta Vitivinícola, puede estar *prohibido el ácido acético industrial o no estarlo*. Si lo está la Junta Vitivinícola, *no puede dictaminar en favor de la no rotulación verdad*, es decir no puede aconsejar que se dé a entender equivocadamente, que una Conserva Española, es *en vinagre, si en realidad es en ácido acético*; y si no está prohibido, no existe el menor inconveniente, en *rotular* ajustándose también a la verdad, indicando que la conserva es en *ácido acético*, puesto que en ese extranjero está permitido. ¿Donde ve entonces los perjuicios de la rotulación verdad, la Junta Vitivinícola? Indudablemente la Junta Vitivinícola del Consejo de la Economía Nacional, desconoce este asunto, y no ha querido asesorarse, y... así ha ido ello.

Examinemos ahora, lo que ocurrió en la sesión del Pleno del Consejo de la Economía, celebrada el 27 del próximo pasado Febrero, y en la que se trató y discutió acerca de este pleito, presentándose a debate el mencionado informe de la Junta Vitivinícola.

Ante todo, si la memoria no nos es infiel, de orden de la Presidencia, se dió lectura a un documento presentado, no recordamos exactamente por quién, en el que de un modo categórico se sentó la afirmación de «*carecer España de mercado consumidor de vinagre vínico*» alegándose para probarlo, «que ya hace bastantes años se montó en nuestro país una gran Vinagrería, que hubo de desaparecer por esa (pretendida) falta de consumo y que por consecuencia, en España, *ni existe ni puede existir Vinagrería*, resultando, que por no haberse puesto previamente de acuerdo, quién o quienes presentaron tan veraz documento, con los componentes de la Junta Vitivinícola, queriendo unos y otros demostrar lo mismo, incurrieron todos en una contradicción de mucho bulto, al afirmar los unos, que lo que en España *falta es consumo*, y los otros, que lo que aquí *falta es vinagre*. Y esto sentado, hemos de recordar, que luego de una laboriosísima discusión mantenida entrambos, el numeroso y prepotente de la amalgama Químico-Conservera, y el escaso y aislado de la Industria Vinagrera, en la que no cabe negar, que la ecuanimidad y la mesura, estuvieron de parte de esta última, recayó el acuerdo de nombrarse una Ponencia, para el nuevo estudio de la cuestión, ante la cual es de esperar, sean oídas, no solo las representaciones Químicas y Conserveras, sino también la de la Vinagrería, tan legítimamente interesada en este pleito, cuando menos, como las otras dos.

Analicemos ahora, aunque sea muy someramente para no alargar en demasía esta lectura, el aspecto Sanitario y Económico del problema, que es lo más interesante en este asunto.

El Acido Acético Industrial, se expende en el comercio, en calidad corriente sin rectificar, y en calidad refinada o rectificado. El primero contiene residuos altamente tóxicos y nocivos para la salud del hombre, como el Acetato de plomo, el Arsénico, el Zinc, etc., etc. mientras que el rectificado debe hallarse exento de esas impurezas. El precio de coste de uno y otro, resulta siempre inferior al del Vinagre Vínico, oscilando esa diferencia de precio en céntimos diez a quince por litro, que cuesta menos el Acido Acético Industrial. De modo que entrando aproximadamente un *octavo de litro de vinagre o de ácido acético por kilo de conserva, esa diferencia en el precio de coste de uno u otro artículo dá una diferencia de céntimo y tercio a dos céntimos, por kilo de conserva, según sea en vinagre o en ácido acético*. Téngase ahora muy presente, que las Conservas alimenticias, suelen venir al consumidor, a igual precio de coste, las preparadas en *aceite de olivas*, que las preparadas en *vinagre vínico*, siendo así que todos sabemos, la gran diferencia de precio, que existe entre el litro de aceite, y el litro de vinagre, y se dá el caso, de que los fabricantes de Conservas

pueden lograr venga al mismo precio al consumidor sus preparados al aceite y sus preparados al vinagre, y en cambio constituye *su ruina* según su propia afirmación, *tener que cotizar a un mismo precio sus conservas al vinagre y sus conservas al ácido acético, siendo así que la diferencia de precio entre el litro de vinagre y el litro de ácido acético resulta irrisoria.* No, no es eso, la verdad es muy otra. Lo que en realidad ocurre, es que el ácido acético industrial, lo mismo que el ácido clorhídrico, el ácido sulfúrico, y demás por el estilo, sale de las Fábricas de Productos Químicos en que se cosecha, envasado en bombonas o damajuanas de vidrio de una reducidísima cabida que no excede de veinticinco litros, y por tanto supone escasísimo peso y volúmen, comparado con las pipas y bocoyes de madera, en que se envasan los productos naturales como el aceite, el vino y el vinagre, de una cabida aproximada de *seiscientos a setecientos litros* por unidad, y con peso total bruto de kilos *ochocientos a novecientos* cada bulto, que supone por consiguiente un enorme peso y volumen en relación con el ácido acético, irrogándose en su consecuencia una mucha mayor molestia y engorro a los conserveros, con la adquisición de vinagre vínico, que con el empleo del ácido acético, amén de la pequeña ventaja a favor del ácido acético, por su más reducido precio. Y a esta comodidad, y a ese margen de beneficio, es lo cierto, que pretende sacrificarse la Industria Nacional de la Vinagrera, puesto que sin poder cotizar en el mercado conservero, esta industria no puede subsistir. Bajo el aspecto Sanitario, resulta evidente, la gran superioridad del vinagre vínico, que aparte no contener nunca, las impurezas y residuos tóxicos del ácido acético cuando no está *perfectamente* rectificado, *según dictámenes de eminencias médicas cumbres*, es incomparablemente más adecuado para la *alimentación* del hombre, por ser *un derivado natural del vino, y conservar sus cualidades extractivas, aromáticas, tónicas y digestivas, que le prestan una potabilidad, de que carece en absoluto, el más puro y rectificado ácido acético industrial.* Y bajo el aspecto económico salta a la vista, que en país como el nuestro, eminentemente *vinícola* (como Francia), la Industria Vinagrera Vínica, puede llegar a constituir una de las más interesantes y productivas industrias nacionales, abasteciendo no solo su propio mercado interior, sino compitiendo con el tiempo ventajosamente otras producciones similares en el mercado Mundial.

Fijémonos ahora por un momento, en lo que estatuyen las legislaciones extranjeras sobre la materia, en países que van a la cabeza de la cultura y progreso modernos.

Ante todo notemos bien, la afirmación sentada por el primer Congreso Internacional para la represión de los Fraudes Alimenticios, reunido en Ginebra, del 8 al 12 de Septiembre de 1908, referente al vinagre: es terminante y dice así: «*El vinagre debe ser vendido con una denominación que indique el producto de que procede*». Debe por consiguiente distinguirse el procedente del *vino*, del que es de *ácido acético*.

Francia, es defensora, (como país esencialmente vinícola) de los Vinagres Vínicos, pero sin exclusivismos ni privilegios, como corresponde a su régimen político de libertad. Sus leyes «*permiten haciéndolo constar el empleo del Acido Acético Industrial precisa y solamente en las Conservas de pescado*». (Noticia del Centro de Información del Ministerio de Estado de fecha, 29 de Enero de 1924). Pero es lo cierto, que la acreditada Industria Conservera Francesa, se surte para sus preparados alimenticios, de sus selectos y afamados Vinagres Vínicos de universal renombre, cuyas marcas concurren en primera línea en todos los mercados, no precisando de *sustitutivos químicos* ni otros ingredientes que en el ramo alimenticio gozan de poco crédito, pese a cuantas disposiciones y leyes los toleren. De modo que la libre Francia, *tolera, pero distingue*.

Republica Argentina: asimismo defensora, como país Vinícola, de los Vinagres Vínicos, pero también sin privilegios ni exclusivismos en un marco de verdadera libertad, dice así: «*El nombre de Vinagre, solo podrá ser usado para designar el producto de la acetificación del vino; cualquier otro similar deberá llevar la indicación del método de su preparación*». De modo que aún tolerando implícitamente otros Vinagres aparte del Vínico, obliga a *rotularlo para distinguirlo*.

Estados Unidos de América: La Circular número 19 del Board of Food Drugs Inspection, luego de *definir los Vinagres de fermentación*, dice: «*El Acido Acético no es Vinagre, y cuando es ofrecido para usos de alimentación, debe estar exento de impurezas nocivas, y ser vendido con su propio nombre*». También obliga pues, la Gran República Norteamericana, a *distinguir y rotular los Vinagres cuando se exponen al público*. Y creemos que basta con tan significados ejemplos que se harían interminables.

Con lo dicho, y con añadir, que incluso países *no vinícolas*, como *Suiza y Alemania*, comprendiendo la importancia que en la economía de los pueblos, puede llegar a tener la Vinagrería, cuentan con Vinagreras como la de Karl Kuhne de Berlin, que tiene sucursales e hijuelas para el consumo interior, en Altona, Dresde, Leipzig, Elbing, Liegnitz y Kiel, y para atender a la exportación, otras en Hamburgo, Lubehk y Danzig, cuya

producción vinagrera total alcanza la fantástica cifra de *treinta millones de litros anuales*, creemos no deber alargar más este escrito, cuya lectura se haría pesada, sino lo es yá, quedando a probar cuanto afirmamos en cuanto convenga. Y será para nosotros los fundadores en nuestra queridísima Patria, de la Industria Vinagrera Vínica Nacional, un motivo de la más intensa satisfacción, cooperar con nuestro pobre y diminuto grano de arena, a la mejor y más conveniente solución que el Gobierno que hoy rige los destinos de España, se sirva dar, al pleito del vinagre y del ácido acético.

Andrés Masó y López

Presidente de la

"Agrupación Nacional de Criadores de Vinagres Vínicos"

Vocal del Consejo de la Economía Nacional

Barcelona, 12 de Marzo, de 1928.



RF-15-74



TALLERES GRÁFICOS "BRITANIA"
Cera, 1 bis - Teléfono 3449 A.
BARCELONA