

## RELACIONES ENTRE LA EXPORTACIÓN Y EL ABASTO \*

MARIO J. LUSIARDO \*\*

SR. PRESIDENTE.— Señores: tendremos hoy la feliz oportunidad de oír la palabra de otro de nuestros más distinguidos colegas: el doctor Lusiardo, que nos brindará una muy interesante conferencia, la tercera conferencia de este Ciclo de Conversaciones que estructuró la Sociedad de Medicina Veterinaria.

A continuación de la conferencia del doctor Lusiardo, se abrirá el debate, y las personas que deseen hacer uso de la palabra para ocuparse de los problemas planteados por el disertante durante su conferencia, podrán hacerlo, pero —me permito recordarlo— cada uno de los señores que lo hagan dispondrá de cinco minutos.

Tiene la palabra el doctor Lusiardo.

SR. LUSIARDO.— Señor Presidente de la Sociedad de Medicina Veterinaria, señoras, señores: de acuerdo con el programa estructurado por la Sociedad de Medicina Veterinaria, bajo cuyos auspicios se desarrolla este ciclo sobre producción y comercialización de carnes, se nos ha asignado la misión, muy grata por cierto, de conversar con ustedes sobre el tema: "Relaciones entre la exportación y el abasto".

Nos corresponde, pues, analizar brevemente, las características principales de estos dos mercados —interno y externo— estudiando algunos de los problemas que surgen de la competencia entre los mismos.

Antes de entrar directamente en materia, creo necesario hacer una puntualización de orden general, que servirá para ubicarnos mejor en el enfoque de estas cuestiones.

Quería así señalar, previamente, que en este intrincado y complejo asunto de la producción y comercialización de carnes, donde se mueven tantos y tan poderosos intereses y donde muchos de esos intereses están en pugna, las soluciones estrictamente técnicas no pueden muchas veces ser aplicadas en la práctica. Si bien ellas constituyen siempre un aporte medular, clarificando aspectos fundamentales y orientando directrices básicas, deben sufrir casi siempre la influencia de realidades, justas o injustas, lógicas o no, pero cuya fuerza no es posible desconocer.

---

\* Conferencia pronunciada el día 6 de noviembre de 1952, correspondiente al ciclo sobre "Producción y comercialización de carnes".

\*\* Médico Veterinario. Asesor técnico del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

Para aclarar mejor mi pensamiento, diríamos, por ejemplo, que una solución técnica, inobjetable desde el punto de vista económico, puede ser inaplicable en los hechos, si ella no satisface una realidad política o si no contempla los intereses de este o aquel sector social.

Ello obliga entonces, a retorcer aquella solución adaptándola a las realidades mencionadas.

Además, en el problema de la producción y comercialización de carnes, no hay que olvidar que sus soluciones no están enteramente a nuestro arbitrio y frecuentemente debemos adaptarnos a las normas que nos señalan o nos imprimen los mercados internacionales.

He querido hacer estas precisiones, porque estoy seguro que han de sernos útiles en el planteamiento y la discusión de estos problemas y porque ha de permitirnos, como decía hace un instante, situarnos mejor en los mismos.

Además, a la luz de estas realidades, tal vez se comprenda mejor la razón de algunas medidas muy cuestionadas, por haberse analizado tal vez, un poco unilateralmente.

Iniciando ahora el planteamiento específico del tema, entendemos que de las relaciones entre el abasto y la exportación —concretándonos al Abasto de Montevideo y considerando únicamente la carne vacuna— pueden analizarse por separado los siguientes puntos:

- 1º) Volúmenes para cada destino.
- 2º) Dimensión de la demanda, de acuerdo a las diferentes calidades.
- 3º) Precios de los distintos mercados y problemas creados por sus diferencias.
- 4º) Ritmo de la producción del país y su repercusión sobre el abasto y la exportación.
- 5º) Situación de las empresas industrializadoras.

Quiero señalar también, que trabajaremos sobre números redondos o aproximados, a los efectos de aliviar a ustedes de la aridez de las cifras y también, porque al no diluirnos demasiado en precisiones de detalle, se clarifican mejor los conceptos fundamentales.

Pasaremos de inmediato a estudiar sucintamente, como lo obliga el tiempo de que disponemos, el primer punto que habíamos señalado.

#### VOLÚMENES PARA CADA DESTINO

En primer término, nos referiremos al volumen total de producción, expresando que no ha disminuído. Es necesario, desde luego, incrementarlo tendiendo, como todos sabemos, a aumentar el porcentaje de faena sobre el stock, lo que se conseguirá mediante el sacrificio de nuestras reses a una edad más temprana. Pero el volumen de produc-

ción no ha disminuído. Conviene recalcarlo, porque en algunas oportunidades se han atribuído las dificultades del abasto a un déficit de producción y esto es erróneo.

Dichas dificultades se deben, fundamentalmente, a que el ritmo anual de nuestra producción ha acentuado su tendencia a concentrarse en el primer semestre, agudizando la clásica escasez de la postzafra.

Existe sí, una disminución de nuestro saldo exportable en el rubro de Vacuno Congelado, pero esto se debe al enorme incremento que ha experimentado el consumo de la capital y también al aumento importante comprobado en el abasto del interior, aumento este realizado, casi exclusivamente, en base a la faena de novillos.

Haciendo algunas cifras, podemos decir que la faena anual, realizada en conjunto para el Abasto de Montevideo y para la exportación, puede situarse, normalmente, en la cifra de 200.000 T. de carne caliente con riñonada —este año será menor—, lo que equivale a una matanza de, aproximadamente, 900.000 cabezas. De ese volumen, el Abasto requiere alrededor de 80.000 T., es decir 350.000 cabezas. En la realidad, este requerimiento del abasto es mucho mayor y alcanza seguramente a 100 mil ó 110 mil Ts. La diferencia determina la magnitud de la faena clandestina y es índice también del enorme perjuicio económico que ésta significa para el país, sin hacer cuestión aquí del grave peligro sanitario que encierra.

Quiere decir, entonces, que el 40 % de la faena total, es absorbida por el consumo de Montevideo, consumo que se hace principalmente en función de las calidades Continental B y Continental F, equivalentes, como sabemos, a las categorías de primera y segunda de abasto, respectivamente. Queda, pues, un saldo exportable en carne caliente con riñonada de 120.000 T. que, por tipo de carne, puede desglosarse, aproximadamente, así:

Chilled Beef .....	8.000	Ts.
Continental B .....	35.000	"
Continental F .....	17.000	"
Manufactura y conserv. ....	60.000	"

Ese es, pues, el esquema de nuestra producción. Como puede apreciarse, el abasto de la capital significa un mercado de gran magnitud, pues, como terminamos de expresar, absorbe el 40 % de la faena total realizada por las grandes empresas industrializadoras.

Desde el año 1928, época de creación del Frig. Nacional, hasta la fecha, el consumo de la capital se ha duplicado, y esto crea algunos problemas que consideraremos oportunamente.

Hemos desglosado el saldo exportable por categorías y pasaremos ahora a estudiar la demanda de los distintos mercados exteriores por cada uno de ellos.

### DIMENSIÓN DE LA DEMANDA DE ACUERDO A LAS DIFERENTES CALIDADES

Comenzaremos por establecer una división fundamental entre nuestros mercados compradores de carne.

Tenemos por un lado, el mercado británico, cuyo volumen de absorción es ilimitado. Podríamos colocar allí todo nuestro saldo exportable y lo que es más importante aún, podría hacerse en cualquier época del año. Las ventajas de esta eventualidad, todas las conocemos, pues permitiría exportaciones de gran volumen en la época de zafra, lo que evitaría el grave problema de falta de disponibilidad de cámaras.

Como es sabido, el ritmo de producción de las empresas frigoríficas en plena zafra, es tan intenso, que si no existe una rápida salida de sus existencias, desborda su capacidad de cámaras y paraliza su actividad por falta de espacio disponible para almacenar lo que producen.

Sin embargo, los bajos precios que paga el mercado inglés por nuestras carnes, han ido creando una formal resistencia a exportar con ese destino, a pesar de los vínculos indestructibles de amistad que nos unen a dicho país. En el capítulo correspondiente, haremos un análisis prolijo de estos precios.

Por otro lado, tenemos los llamados mercados libres, que pagan precios enormemente superiores a los del mercado británico, pero que carecen, en cambio, de las seguridades que ofrece este último. Su demanda se mantiene siempre firme, pero ella no concuerda con el momento en que el país la necesita. Nuestra zafra de otoño coincide en esos mercados con la producción de primavera y entonces el grueso de nuestras exportaciones hacia esos destinos se produce en el segundo semestre, es decir, conjurada ya nuestra angustia de espacio de cámaras.

La tendencia de nuestro país en estos últimos años, ha sido la de orientar sus exportaciones hacia esos mercados, en razón de los buenos precios que ofrecen, y la medida de esa tendencia, la tenemos en las siguientes cifras:

#### VACUNOS CONGELADOS

Año	Reino Unido	Mercado libre
1948 .....	11.749	14.561
1949 .....	45.400	16.738
1950 .....	41.785	17.869
1951 .....	17.076	44.086
1952 (hasta 30 set.) ..	3.876	28.575

Buenas perspectivas ofrecen, además, algunos mercados sudamericanos. En primer término, el Brasil, país con el que este año celebramos un convenio que ascendió a 20.000 toneladas de vacuno congelado y parecen existir, también, auspiciosas posibilidades de convertir al Perú en un firme y permanente comprador de nuestras carnes. Ya se ha realizado una exportación con este destino.

Con relación a la demanda de acuerdo a los tipos de carne, debemos señalar las dificultades que se presentan para colocar las categorías superiores, es decir, las que por su mejor terminación, presentan mayor grado de gordura. A este respecto, puede afirmarse que la colocación del tipo Chilled Beef y del Continental B pesado, no es posible hacerlo sino en el mercado inglés o en Alemania.

El Continental B, de peso intermedio, ofrece inconvenientes para su colocación. Para el Continental B, liviano, ajustando algunos detalles en su "toilette", habría buenas perspectivas para que todo el volumen de ese tipo que integra nuestro saldo exportable no ofreciera dificultades y respecto al Continental F, podemos afirmar que es el tipo de carne por el que existe mayor demanda en los mercados del continente europeo y es prácticamente, la calidad que exigen Brasil y Perú. Con relación a este tipo Continental F, la demanda supera largamente nuestras posibilidades actuales para satisfacerla, y de ahí la conveniencia comercial de orientar nuestra producción hacia ese tipo, que resulta económico producir y por el que se obtienen precios muy remuneradores en relación a las otras categorías.

Nos queda por analizar lo referente a la producción y colocación del ganado flaco que produce el país, cuyo volumen, como hemos visto, es de enorme consideración y que puede ser exportado en dos formas: como manufactura congelada, con o sin hueso, o elaborado en forma de conserva.

En los últimos años, la exportación de manufactura congelada tuvo su auge, pero en la actualidad, la demanda de los mercados libres compradores de este tipo de carne, se ha ido reduciendo.

En el momento actual, la dimensión de esa demanda puede estimarse en alrededor de 10.000 toneladas anuales, lo que se traduce en el grave problema económico de que 50.000 toneladas aproximadamente de carne de ese tipo, deba ser destinada a conserva.

La demanda mundial por la carne industrializada como conserva es ilimitada y no tenemos problemas para colocar toda nuestra producción. Pero su alto costo de industrialización, producido fundamentalmente por la elevación de la mano de obra, hace que nuestra producción signifique una onerosa carga para el Estado.

Una idea aproximada de esa carga, la podemos dar, expresando que la producción de conserva de este año exigirá un subsidio de cerca de diez millones de pesos.

## PRECIOS DE LOS DISTINTOS MERCADOS Y PROBLEMAS CREADOS POR SUS DIFERENCIAS

El problema de la diferencia de precios entre los distintos mercados es, sin duda, uno de los puntos críticos del discutido problema de la comercialización de nuestras carnes. Esa diferencia ha sido fundamentalmente, el origen de nuestra actual estructura en la materia.

Conviene analizarla con cierto detenimiento, para que se comprenda la razón de algunas soluciones.

Comenzaremos por dar una idea de la magnitud de esas diferencias.

Por el Chilled Beef y por el Continental B, el mercado inglés paga £ 126, por tonelada larga, que al tipo de cambio de \$ 4,25 por libra, y traducido a toneladas métricas representa en pesos uruguayos 526,00. Por el mismo tipo de carne, los mercados libres pagan 530 dólares neto la tonelada, que al tipo de cambio de 1,519 el dólar, representan \$ 820,00 la tonelada. Una diferencia, como vemos, de pesos 294, que traducida porcentualmente, representa un 30 %.

Por el Continental F, con hueso, el mercado inglés paga £ 111 por tonelada larga, que, realizando las mismas conversiones, representa \$ 467,00. Por el mismo tipo de carne, los mercados libres pagan 530 dólares la tonelada, que representan \$ 820,00. La diferencia, como vemos, es de \$ 353,00 por tonelada, que traducida porcentualmente, representa un 43 %.

Ahorro la comparación entre los otros tipos de carne; pero es de la misma magnitud, con excepción de la Conserva, dado que, para la carne industrializada en esta forma y tomando como tipo el cajón de Corned Beef 1ª 48/12, tenemos que el mercado inglés paga por el mismo £ 4,15, que equivalen a \$ 20,00. El precio mínimo de venta fijado oficialmente para los otros mercados, es de 14 dólares por cajón, que equivale a \$ 21,28. Como puede apreciarse, la diferencia de este rubro es mucho menos significativa.

Es obvio aclarar, que para hacer los cálculos relativos a los precios del mercado inglés, hemos tomado los establecidos en el IX Contrato Complementario. Es seguro que en una oportunidad próxima, esos precios serán mejorados; pero, sensatamente, no es posible suponer que esa mejora alcance a equilibrar las diferencias con los otros mercados.

Comprendo perfectamente que para dar una idea clara sobre este problema de los precios, habría que hacer referencia a los costos de industrialización. Tendríamos así, un panorama completo sobre nuestro comercio de carnes y nos permitiría ubicarnos con exactitud dentro de sus perspectivas reales.

Pero una razón de orden ético, me imposibilita de hacer esa referencia sobre los costos. La Comisión encargada de fijarlos y que ten-

go el honor de presidir, aún no se ha expedido sobre los mismos, y ustedes comprenderán con facilidad, que sería por lo menos poco elegante, hacer consideraciones precisas sobre el punto.

Puedo adelantar, sin embargo, que el panorama es poco auspicioso y que en el momento actual, debido principalmente a la desvalorización de los subproductos —en especial modo los cueros—, al encarecimiento de la mano de obra y al bajo volumen de faena de las fábricas, los costos de la industria frigorífica son sumamente elevados.

Y aunque indirecta y parcialmente pueda significar entrar en su medida, no quiero escatimar lo siguiente:

De acuerdo a los actuales precios de venta, las estimaciones de los frigoríficos particulares, respecto al precio promedio que podrían pagar por el ganado en pie para las categorías comprendidas entre el Chilled Beef y el Continental F, es este:

Por los novillos exportados como congelados a los mercados libres, 260 milésimos. Para el mercado inglés, 125 milésimos.

La misma estimación hecha por el Frig. Nacional, nos da para los mercados libres, 310 milésimos. Para el mercado inglés, 170 milésimos.

Sorprenderá, sin duda, las divergencias de estas cifras; pero respecto a las estimaciones del Frig. Nacional, corresponde señalar que ellas han sido efectuadas sustentando un criterio que podrá ser el más acertado; pero, que personalmente, no comparto. Pienso por ello, que seguramente están por encima de la realidad.

De cualquier manera es lógico que el Frig. Nacional se encuentre —por lo menos teóricamente— en condiciones más favorables, debido a que su gran volumen de faena para atender el abasto, disminuye la incidencia gravosa de los gastos indirectos sobre los costos.

Pero aceptemos esas cifras como reales y considerando que por lo menos el 75 % del volumen de exportación lo realizan las empresas particulares, efectuando el promedio ponderado de las cifras que terminamos de mostrar, ¿a qué conclusión llegamos?

A que para los mercados libres, el precio en pie de los novillos de las categorías especificadas será de 272,5 milésimos. Para el mercado inglés, 137,1 milésimos.

Como punto de comparación, debemos expresar que, de acuerdo a los precios vigentes en Tablada —me refiero al período normal— dicho promedio fué de alrededor de 293 milésimos.

Respecto a precios, dos palabras sobre los correspondientes al Abasto. De acuerdo al precio fijado de entrega en carnicería, el Frig. Nacional, según sus cálculos, sólo podría pagar promedialmente en Tablada, por los novillos destinados al consumo, alrededor de 220 milésimos. El margen entre esta cifra y lo que efectivamente paga de acuerdo a los precios establecidos por decreto, representa el monto del subsidio otorgado al consumo.

Porque, como es sabido, el Frig. Nacional recibe del Estado la diferencia justa y exacta entre el costo real de la carne entregada por el instituto y lo abonado por los carniceros.

De lo que llevamos expuesto sobre este punto, surgen algunos conceptos cuya importancia no escapará a la percepción de ustedes.

Uno de ellos radica en la necesidad de arbitrar un medio tendiente a estabilizar los precios a pagarse al productor —estabilidad fundamental para la seguridad de su negocio— pues si se dejara librado a las empresas el pagar las haciendas de acuerdo al mercado a que fueran destinadas, se crearían situaciones de evidente injusticia, dado que, ganados idénticos se comercializarían a precios diferentes, según el destino para el que fueran adquiridos.

Podrá hacerse la observación, lógica desde luego, de que las empresas harían un precio promedial de acuerdo a los volúmenes a exportarse a cada destino.

Pero todos sabemos que, cuando se fijan precios sobre bases que pueden sufrir riesgos o contingencias aleatorias, el comprador se defiende, dejando un margen para cubrir eventuales pérdidas.

Y en última instancia, el perjudicado sería el productor.

Esa conveniencia de estabilizar los precios para el ganado, que brinda al hacendado una firme seguridad sobre el resultado de su trabajo y la necesidad de conciliar las diferencias entre los distintos mercados compradores, fué el origen de toda nuestra estructura actual en materia de comercialización de carnes, estructura dirigida, fundamentalmente, a asegurar al productor un precio compensatorio.

Aunque muchas veces no lo parezca así, y aunque la crítica fácil o mal informada haya insistido sobre las deficiencias de este régimen, es evidente que se ha seguido un proceso de mejoramiento.

Nuestra organización de carnes ha tenido que ir siguiendo, en el transcurso del tiempo, las grandes etapas que se han ido sucediendo en la economía mundial. El breve lapso de que disponemos, nos impide historiar en detalle, esas etapas. Dejaremos de lado las primeras, para situarnos en la correspondiente a la segunda guerra mundial.

Las potencias aliadas se organizaron para financiar la guerra al menor costo posible y en dicha organización, tenía gran importancia la compra de carnes. Esas potencias no habían olvidado los altos precios pagados por los aprovisionamientos de la guerra 1914-18, y esa experiencia las llevó a establecer sus defensas, para evitar que aquellas circunstancias se repitieran.

¿Cómo concretaron esa defensa de sus intereses? Poniendo en manos de una de ellas, Gran Bretaña, toda la responsabilidad del abastecimiento de carnes en volúmenes y precios. Establecieron un monopolio de compra, evitando de ese modo la competencia entre ellas y estabilizando los precios.

Esta política de las potencias aliadas, se tradujo entre nosotros mediante el primer contrato de volumen de gobierno a gobierno. Aquí radica el origen de la intervención efectiva del gobierno uruguayo en la comercialización de carnes.



El negocio de gobierno a gobierno y los bajos precios pagados por Inglaterra, precios que traducidos en kilogramos de ganado en pie significarían una magra retribución al productor, dan razón satisfactoria a la intervención oficial.

En primer término, si el Estado se obliga al cumplimiento de un contrato, que debe cumplirlo por intermedio de las empresas frigoríficas, es evidente que debe buscar una fórmula para distribuir el trabajo entre ellas.

Esta es la justificación y el fundamento de los decretos sobre cuotas.

En segundo lugar, los bajos precios pagados por el Reino Unido, obligan al Estado a intervenir en la materia, para posibilitar una justa retribución al ganadero. Su intervención en este caso, se tradujo mediante el establecimiento de un tipo de cambio preferencial para la exportación de carnes a Gran Bretaña.

Posteriormente, pero siempre con la misma finalidad —esto es algo que hay que repetirlo a cada paso—, de asegurar al productor una retribución justa por sus haciendas, se estableció la fórmula de compensar las enormes pérdidas que le producía la exportación al Reino Unido, tratando de aumentar las ventas de carnes a los mercados libres y equilibrando en lo posible aquellas pérdidas, con las ganancias que estos mercados producían.

De modo que, sintetizando: desde la iniciación del último conflicto bélico hasta la fecha, el Estado ha tenido que acudir con primas, subsidios o tipos de cambios preferenciales a eliminar la diferencia entre el precio del mercado internacional y los pagados al productor.

#### RITMO DE LA PRODUCCIÓN DEL PAÍS Y SU REPERCUSIÓN SOBRE LA COMPETENCIA ENTRE LOS MERCADOS INTERNO Y EXTERNO

Constituye un hecho sobradamente conocido, las notables diferencias de entradas a Tablada que se producen en nuestro país en los períodos ya clásicos conocidos por los nombres de zafra y de postzafra.

En el primero, la afluencia de ganado no crea ningún conflicto entre el abasto y la exportación, pues alcanza a cubrir holgadamente las exigencias de aquél, dejando un amplio margen para que las empresas frigoríficas que no intervienen en el abasto, trabajen con ritmo intenso. Se producen, sí, las dificultades ya señaladas, respecto a la necesidad de forzar en ese momento las exportaciones. Y como también ya lo hemos expresado, la demanda de los mercados libres en esa época, no alcanza para aliviar la congestión de cámaras que se produce. En cambio, a partir del mes de julio y hasta mediados de noviembre, las entradas a Tablada son sumamente reducidas, no alcanzando para cubrir las exigencias del consumo que, como es sabido,

tiene una irreductible resistencia hacia la carne congelada y es en ese instante, que el mercado clandestino recrudece.

Con el propósito de obviar esta dificultad, el Poder Ejecutivo en los últimos años, ha dictado diversas medidas conducentes a atraer en dicho período el volumen de ganado necesario para abastecer a la capital.

La esencia de esas medidas radica en el establecimiento de precios superiores para esa época, rigiendo exclusivamente para los ganados destinados al abasto. Precios superiores que es de justicia establecer, para compensar el mayor costo que exige la preparación de los ganados en esos meses.

El año pasado, esa medida fué retaceada en su eficacia por el desconocimiento que hicieron de la misma los frigoríficos particulares, que violando el decreto respectivo, compitieron con el Frigorífico Nacional, adquiriendo los ganados al mismo precio que éste.

En el año actual, esa circunstancia no se repitió; la afluencia de ganado se acrecentó en forma significativa y el abasto pudo atenderse satisfactoriamente.

Hay motivos para pensar que completando esa política con otras medidas coadyuvantes, se podrá atenuar en el futuro las dificultades del abasto en esta época. Y lo que sería también muy importante, habría una mayor regularidad en las entradas semestrales a tablada, siendo entonces más satisfactoria la posibilidad de exportar, sin angustias, un mayor volumen a los mercados libres.

#### SITUACIÓN DE LAS EMPRESAS INDUSTRIALIZADORAS

Un problema que asume, cada vez, características más graves, lo constituye la situación de las empresas industrializadoras, que por el incremento del abasto y por la importancia creciente del mercado clandestino, disponen de un volumen de faena insuficiente para compensar el aumento de sus gastos indirectos, lo que se traduce en una suba considerable de los costos. Esto obliga al Estado a destinar ingentes erogaciones por ese concepto.

Concomitantemente, existe también un problema social que asume indudable jerarquía, pues como es lógico, la escasa producción de las fábricas, trae una gran desocupación obrera que, al mismo tiempo que disminuye las entradas de un considerable sector de la población, repercute gravosamente en las Cajas de Compensaciones de la Industria Frigorífica.

Estos hechos obligan a acelerar las soluciones tendientes a acrecentar la producción. Como es sabido, esto sólo puede lograrse aumentando el porcentaje de faena sobre el total de las existencias y para ello es indispensable acortar el ciclo de preparación de nuestros novillos.

El estímulo indispensable para lograr tal fin radica en el establecimiento de precios preferenciales para los novillos de 4 y 6 dientes que,

unido a su calidad zootécnica, alcancen la preparación requerida para satisfacer la demanda, castigando en cambio los animales de más edad, aunque hayan alcanzado un excelente grado de gordura.

Se favorece con ello al productor, pues hace descender considerablemente su costo de producción al mantener un año menos los animales en sus campos, liberándolos de las contingencias climáticas o epizootiológicas desfavorables y se favorece también al país, porque aumentando su saldo exportable acrece su stock de divisas y porque al abatir los costos de la industria, reduce considerablemente el monto global de los subsidios.

Con esta orientación, está trabajando actualmente la comisión encargada de asesorar al Poder Ejecutivo sobre las modificaciones a introducir en las actuales escalas de tipificación de carnes y dentro de pocos días su labor quedará terminada.

Sintetizando todo lo expuesto y a modo de conclusiones, podemos establecer que para solucionar los principales problemas del abasto y la exportación, es necesario:

*1º) Regularizar el ritmo de entradas a Tablada a través de las distintas épocas del año.*

Con ello se lograría:

- a) Servir al abasto sin dificultades en el período invernal.
- b) Adecuar el trabajo de las empresas industrializadoras, con la demanda de los mercados internacionales que resulten más convenientes para el país.

*2º) Aumentar la producción, estimulando la faena a edad más temprana y canalizándola hacia el novillo joven y de gordura no excesiva.*

Las ventajas de esta orientación, serían

- a) Mayor saldo exportable, con sus beneficios obvios.
- b) Aumentar el volumen industrial de las empresas frigoríficas con el consiguiente abatimiento de sus costos y menor desocupación obrera.
- c) Satisfacción de la demanda que reditúa mayor rendimiento comercial representada por el novillo tipo F, calidad ésta fácil y económica de producir.

*3º) Severa represión al mercado clandestino de la carne.*

El importante volumen que por esta línea ilícita se soslaya a la actividad de la industria frigorífica, además del peligro que significa en el orden sanitario, gravita onerosamente sobre la economía nacional.

## DISCUSIÓN

SR. PRESIDENTE.— Queda abierto el período para el cambio de opiniones acerca de la interesante conferencia que acabamos de oír. De modo que quien desee hacer uso de la palabra no tiene más que dirigirse a la Mesa.

SR. LUSIARDO.— ¿Me permite, señor Presidente? . . . Si el disertante puede y está dentro de su capacidad o de sus posibilidades contestar las cuestiones que se puedan plantear, lo hará con mucho gusto.

SR. GERONA SAN JULIÁN.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el doctor Gerona San Julián.

SR. GERONA SAN JULIÁN.— Simplemente es para hacer una consulta. Nosotros oímos decir que nuestro pueblo rechaza la carne congelada y, efectivamente, este hecho traduce una realidad, como lo acaba de recalcar el doctor Lusiardo. Pero creo necesario complementar esa realidad en el sentido de saber si esa carne congelada que rechaza nuestro pueblo, ha sido sometida previamente a un proceso científico de descongelación. Porque, vean lo que sucede: todos los que tuvimos oportunidad de salir del país, hemos también tenido oportunidad de comer carne congelada, de esa carne tan exquisita que sirve al gusto más selecto de los hijos del Reino Unido y, francamente, en la realidad de los hechos, en la vida diaria, no hemos podido notar ninguna diferencia. Se lo hemos hecho saber a algún compatriota nuestro, que también se encontraba en esa oportunidad con nosotros y, realmente, opinó lo mismo, o sea, que no había notado nada al comer esa carne que yo le garantizaba —porque había consultado previamente el punto—, que era congelada.

Lo que sucede, es que en Europa se hace un proceso científico de descongelación, ya sea la descongelación rápida o la descongelación lenta, pero es un proceso perfectamente estudiado.

Y bien: tengo para mí que en nuestro país nuestros frigoríficos no están habilitados todavía para ese procedimiento científico de descongelación, porque han sido sorprendidos por todas estas irregularidades en el comercio de la carne. No están habilitados, repito, para hacer este proceso de descongelación, y nuestro pueblo ha recibido para su consumo, en época de crisis, digamos así, la carne enfriada, salida directamente de las cámaras o con un breve pasaje por las cámaras a mayor temperatura, y nada más.

Parecería, entonces, que nuestro gusto es mucho más exquisito y selecto que el de nuestros compradores ultramarinos.

Yo considero necesario aclarar este punto, que es de suma importancia, incluso para regularizar la entrega de carnes al consumo en las épocas de escasez o de postzafra.

SR. LUSIARDO.— En primer lugar, debo expresar que en los hechos, parecería una realidad que nuestro gusto o el de nuestra población, es

más exquisito; además, existen una serie de prejuicios con respecto a la carne congelada. La verdad, es que nuestra población la resiste en una forma en que no lo hacen nuestros compradores internacionales.

Respecto a procedimientos de descongelación —no sé si será el mismo a que se refiere el doctor Gerona San Julián—, se han hecho algunos ensayos de descongelación científica en el Frigorífico Nacional, y se ha entregado carne en esas condiciones.

Y aunque es un problema de otra índole, es necesario señalar que ese proceso encarece enormemente el costo de la carne.

SR. GERONA SAN JULIÁN.— ¡Apoyado! Estaba enterado de ese asunto.

SR. HEGUITO.— ¿Me permite para una aclaración? Quería hacer notar que en este problema de la carne congelada, influye mucho la forma culinaria en que se prepare. En Europa, generalmente se come carne hecha en la marmita, en la cazuela, la que admite una cantidad de condimentos que cambian por completo el gusto o que lo ocultan. Entre nosotros no se utiliza esa forma de preparación; se come la carne muy fresca y con muy poco condimento. Eso hace que una carne que ha madurado demasiado o que está al límite de su grado de acidez, tome un gusto particular, que es rechazado por nuestro paladar.

El asado al asador, al fuego lento, como lo comemos nosotros, requiere carne sumamente fresca o apenas madura. Todo tiempo que tarde en utilizarse esa carne, todo exceso de maduración le da un gusto que no se presta para esta forma culinaria. En cambio, esta carne —de lo poco que sé del asunto—, se presta muy bien para cualquier otra forma culinaria, especialmente para el estofado, que es la manera general como se consume en Europa.

Creo que este factor influye mucho, y desde luego también, la forma científica de descongelación. Pero creo que es, más que nada, una modalidad, el paladar nuestro, hecho a esa forma de consumo de carne.

SR. DI LANDRO.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Di Landro.

SR. DI LANDRO.— El señor Lusiardo, después de lo manifestado con respecto a su trabajo en la Comisión de Costos, expresó que se ha dicho que los salarios influyen directamente sobre el costo de la conserva y de otros productos.

Ahora bien, analizando las cifras del último laudo del Consejo de Salarios de los obreros frigoríficos, nos encontramos que en su generalidad, salvo para trabajos de especialización, están ganando alrededor de \$ 1,04 por hora. Para un trabajo de ocho horas, en veinticinco jornales por mes, no es en realidad una cifra excesiva ni mucho menos. De manera que no creo que por ese lado haya una incidencia tan grande para aumentar los costos en esa forma, porque realmente, \$ 1,04 por hora, haciendo los cálculos, es una cantidad mensual que representa un nivel de vida bastante bajo para los obreros de los frigoríficos.

Pero además, quería aclarar lo siguiente en cuanto a las conservas: se publicó en el diario "El País", días pasados, esto: "En el curso de las deliberaciones ha podido sostenerse, asimismo, que el volumen de la conserva elaborada supera, según se afirma, en unas ocho mil toneladas el monto de los ganados despachados en Tablada con ese destino, lo que evidenciaría que el atractivo de los beneficios cambiarios desplaza hacia aquella forma, haciendas con otras utilizaciones más provechosas para el país".

Quiere decir, por lo tanto, que habría que buscar en otros lugares, también, el aumento de esos costos. Porque si estas empresas encuentran beneficioso —como lo hemos visto los que actuamos en los frigoríficos—, destinar ganados de excelente calidad a conserva, es porque eso les reditúa algunas ganancias bastante buenas, desde que pueden pagar precios por Chilled y destinarlos a conserva.

En cuanto a lo que decía el doctor Lusiardo, que los costos de producción se habían elevado por el estacionamiento de la salida de cueros, en realidad no sé si se habrán agotado las gestiones para obtener nuevos mercados en este renglón, porque tenemos entendido que hay una abundante o una intensa demanda de cueros. Esto es, precisamente, lo que quería preguntar. Ahora se ha abierto una cuota para Hungría y Checoslovaquia, y tengo entendido que en el último de dichos países habría gran interés en obtener cueros del Uruguay. También tengo entendido, que en el Berlín Oriental se consume carne uruguaya, y que yo sepa no hay relación comercial con esa parte.

Esto lo expresaba hace pocos días, el doctor Pérez Ortega, en una conferencia que dió en el local de La Lira, al regreso de la Conferencia Económica Internacional de Moscú.

Quiere decir, que en realidad por ese lado se puede realizar un mayor volumen de venta, con mayores beneficios para el país.

Ahora voy a referirme a lo que dijo el doctor Gerona San Julián, para hacer resaltar más el punto, con respecto a la resistencia de nuestro pueblo a consumir carne congelada.

Para mí, esto se debe en especial, a lo que expresó el doctor Gerona San Julián.

Quiere decir, que si se encarara el descongelamiento científico por el Frigorífico Nacional, este problema podría obviarse en gran parte.

SR. DE ANGELIS.— Pido la palabra.

SR. ARRARTE CORBO.— ¿Me permite, para una cuestión de orden?

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Arrarte Corbo, para una cuestión de orden.

SR. ARRARTE CORBO.— Quería decir que si hemos de hacer deliberaciones sobre los temas que planteó el orador, que surjan de su conferencia, me parece que es de orden elemental, si queremos llegar a un fin concreto con respecto a ellos, que no nos diluyamos tratando o interfiriendo con otros problemas antes que agotemos el tema que ya se ha planteado a la discusión.

Quería decir que el señor preopinante, ha traído una serie de temas a la deliberación antes de que hayamos agotado la discusión del asunto que se había planteado, que era el descongelamiento científico de las carnes, a efectos de hacerlas aceptadas por el consumidor de Montevideo.

En la última parte de sus palabras, el señor preopinante vuelve a hablar sobre el tema que estaba en debate; pero, de todas maneras ahora, al seguir la deliberación, no sabríamos en realidad a qué campo nos podríamos dirigir: si al de los costos de la conserva, si al de descongelación o, en fin, a los otros temas a que el señor preopinante se ha referido.

Por eso me parece, señor Presidente, que lo que correspondería es que nos concretáramos a la discusión del asunto que ya se había planteado, es decir, agotar la cuestión del descongelamiento de la carne.

SR. PRESIDENTE.— El doctor Arrarte Corbo ha expresado que se trataba de una moción de orden, por lo que creo no correspondería discutirla. Me parece conveniente que aceptemos ese temperamento.

Me permito pedir al doctor De Angelis, que tenga la amabilidad de excusarme. Pensaba darle la palabra, porque la había solicitado en primer término, pero como se trataba de una cuestión de orden lo que iba a plantear el señor Arrarte Corbo, correspondía que hablara con antelación.

Por otro lado, me parece sensato lo que ha dicho el señor Arrarte Corbo, de que no diluyamos las deliberaciones y terminemos con el punto que está en debate.

SR. DE ANGELIS.— ¿Me permite?... Acepto encantado el procedimiento de la Mesa, que creo ha sido perfecto, y debo manifestar que estoy de acuerdo con la moción del señor Arrarte Corbo.

Iba a referirme, en general, al mismo punto que planteó el señor Geron San Julián.

En una oportunidad, escuchando la palabra del Presidente de un frigorífico extranjero, se planteó, precisamente, la posibilidad de que ellos pudieran hacer el abasto, ya que estaban en condiciones de efectuarlo. Por su situación financiera, podrían instalar cámaras de descongelación, cosa que no puede hacer por ahora el Frigorífico Nacional, pues se sabe cuál es su situación financiera.

Creo que si la carne se descongela en buenas condiciones, puede llegar a la mesa y ser aceptada. Pero el abasto lo tiene por ahora el Frigorífico Nacional, y no los extranjeros, y el Frigorífico Nacional en la actualidad y quizá por muchos años no estará en condiciones de instalar cámaras de descongelamiento para servir ese gusto del pueblo.

SR. GENOVESE.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Genovese.

SR. GENOVESE.— Justamente, en ese sentido, mi opinión personal es que en la resistencia que la población de Montevideo ha hecho al consumo de la carne congelada ha influido fundamentalmente, como en

cierto momento mencionó el doctor Lusiardo, soslayando para mí el primer aspecto fundamental del problema, un factor psicológico.

Yo en ese momento no estaba en Montevideo, pero tengo entendido que las primeras carnes congeladas que consumió nuestra población fueron carnes que, errónea o justamente, se atribuyeron como carne de rechazo del Reino Unido.

Efectivamente, creo que eran carnes que presentaban un aspecto muy feo, y que por otra parte, eso influyó creando ya una resistencia permanente, que creo todavía no se ha conseguido sobreponer.

Por otro lado, coincidiendo con lo que decía el colega Di Landro respecto a la aceptación de la carne congelada, en el caso del Frigorífico Nacional es perfectamente aceptada por los obreros. El Frigorífico Nacional durante muchos días del año da a todo su personal carne congelada, la que es aceptada sin ninguna clase de resistencia, y efectivamente, no hemos notado en ese sentido ninguna diferencia en las condiciones de esta carne.

Quiere decir, que si la población se resiste a consumir carne congelada es porque todavía perdura aquel factor que no ha sido posible encarar o que no se ha encarado, para obviarlo.

Ahora en cuanto a las posibilidades de descongelación del Frigorífico Nacional, es necesario anotar que no sólo la carne que a veces recibe la población de Montevideo ha sido mal descongelada, sino que prácticamente no ha sido descongelada, e inclusive en ciertos momentos, esa presunta descongelación se hace en los camiones de transporte, porque la carne, por resolución de último momento, es sacada de la cámara plenamente congelada y no se puede tronzar en cuartos. En estas condiciones es que a veces la población de Montevideo recibe la carne congelada y es por lo que persiste esa oposición de nuestro pueblo a consumir carne en tal estado.

Es lo que quería decir.

SR. GARCÍA VIDAL.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor García Vidal.

SR. GARCÍA VIDAL.— Yo tenía el propósito de referirme a dos o tres puntos, pero acatando la moción de orden presentada, me voy a concretar, en este momento, al asunto de la carne congelada.

Quería decir que en este asunto de la aplicación del frío a la conservación de las carnes, se ha progresado muchísimo, y tan es así, que por ejemplo en lo relacionado con la aplicación de la congelación de carnes para el abasto, este tipo de congelación en cuartos es un poco historia antigua. En Estados Unidos, actualmente, y desde hace ya unos tres años, también hay un período de zafra y de postzafra subsiguiente. En el período de zafra se hace un almacenamiento de corte fino, y se le aplica el frío en una forma de congelación rápida, ya que está comprobado que con la congelación rápida, aplicando el frío de forma que pase rápidamente por la zona peligrosa de la cristalización, que es de  $-0.5$  a  $-5^{\circ}$ , es en donde se puede encontrar una carne que se adapta perfectamente al aspecto de la fresca, una vez descongelada.



Quería hacer simplemente esta aclaración, puesto que en mi disertación del próximo jueves tengo el propósito de referirme un poco más en detalle; pero quería destacar este asunto, que indudablemente se confunde un poco con el problema del mercado exportador.

Europa, naturalmente, tiene que importar los cuartos enteros, pero aplicado este problema a la carne congelada para el abasto nuestro, ya cambia de aspecto, pues parece que debería encauzarse a las normas que ya se han estudiado y considerado como las más eficaces para la aplicación de la congelación y descongelación.

Por el momento, nada más. Una vez agotado el tema, quiero referirme a otro segundo punto.

SR. ARRARTE CORBO.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Arrarte Corbo.

SR. ARRARTE CORBO.— Señor Presidente: he estado escuchando con mucho gusto las opiniones que se han emitido sobre diferentes aspectos de este problema del descongelamiento de las carnes para el consumo de la población de Montevideo.

En general, en varios puntos de los tratados, estoy un poco en desacuerdo con lo que se ha dicho aquí, y cumple a mi lealtad dejar constancia de mi pensamiento.

En primer lugar, el descongelamiento científico de las carnes para el consumo de la población, no se hace en el Frigorífico Nacional —único instituto facultado legalmente para realizar el abasto para la población—, y no se hace por más de una razón. Primero, porque no hay en realidad los medios apropiados para hacer el descongelamiento científico, puesto que no es una norma segura de comercio y de forma de industrialización de nuestras carnes, para darlas a la población consumidora, sino que es una solución un tanto de emergencia, circunstancial, que se presenta en determinados momentos, y desde luego, no ha habido motivos tampoco para que el Frigorífico Nacional se ocupe seriamente de hacer construcciones, comodidad adecuada para un descongelamiento gradual, científico, como correspondería hacerlo. Por esa razón, el descongelamiento en realidad, no se hace así totalmente científico.

Además, el descongelamiento de la carne es una cuestión muy onerosa, teniendo en cuenta, sobre todo, el hecho de que se entrega así circunstancialmente; pero no sale en esa forma de carne congelada a descongelarse en los camiones, como ha dicho también el orador preopinante, porque en realidad, eso está un poco pasado del momento en que vivimos. Este año, durante este invierno, todos o casi todos los aprovisionamientos de carne congelada que se han hecho por parte del Frigorífico Nacional, han sido con un grado de descongelamiento ya muy pronunciado, en algunos casos casi totalmente terminado el descongelamiento por los medios de que allí podemos disponer. El descongelamiento en los camiones y en esa forma que se ha dicho en sala, corres-

ponde a épocas anteriores, corresponde, por ejemplo, al año pasado, al invierno anterior y a otros períodos anteriores, en que hubo que hacer aprovisionamientos apresurados de las carnes de abasto. Pero este año hemos tomado ya algunas medidas y ellas han dado como resultado que la carne se entregue con una descongelación casi completa. Puedo asegurar a todos los circunstantes, por haber recogido, además, personalmente la impresión de la población consumidora de Montevideo, de una buena parte, que la carne descongelada que se ha entregado este año ha sido aceptada ya con bastante beneplácito por parte de la población, que ha podido apreciar la diferencia que hay entre el descongelamiento de este año con la forma como se entregaba anteriormente esa calidad de carne para el consumo del pueblo.

Lo que es justo destacar, es que el descongelamiento es muy caro y que el abasto, ya se hace en una forma muy onerosa, —no estoy muy de acuerdo con algunas de las manifestaciones hechas por mi distinguido colega y amigo, el doctor Lusiardo, respecto a las ventajas que significa para la economía del Frigorífico el abasto, la función del instituto abastecedor de la carne—, se hace en forma muy onerosa, digo, por el Frigorífico Nacional, y en forma muy onerosa para el Frigorífico Nacional.

No quiero tampoco invitar a la discusión sobre este problema, porque estamos en el otro, pero de paso, dejo constancia de que el abasto es una actividad muy onerosa para el Frigorífico Nacional. Y desde luego, si es onerosa la función de abastecedor normal en las condiciones en que se hace, resulta mucho más onerosa con el aprovisionamiento de carne congelada. Ello sólo significa un encarecimiento en la carne de \$ 0,10 para el consumo de la población, o para la economía del Frigorífico Nacional, y si a eso se agrega el proceso de la descongelación, entonces en lugar de \$ 0,10, posiblemente serían 0,12 ó 0,13 por kilo, haciendo una descongelación completa, científica y bien llevada.

De manera que la cuestión de seguir el abasto por la vía de la carne congelada y luego por el descongelamiento científico para llegar en condiciones organolépticas perfectas al consumo de la población, sería una actividad sumamente onerosa, un fuerte recargo para el consumo o un fuerte recargo para el instituto que se encargara de hacerlo.

Por otra parte, creo que la carne bien descongelada, es perfectamente salubre, es perfectamente aceptable para los paladares más exigentes, y me atrevería a decir, creo que con conocimiento práctico en el asunto, que no se puede diferenciar ni en la mesa ni fuera de la mesa por las personas más observadoras, más prolijas, y más capacitadas; no se puede diferenciarlas, casi, organolépticamente, con las carnes frescas o en un período normal de maduración. Eso lo estudiamos un poco en nuestras aulas universitarias en la Facultad de Veterinaria. Recuerdo clases muy interesantes que recibimos a este respecto, del para mí inolvidable profesor Basset, que nos dictó cursos sobre esta materia. Pero, después lo he visto prácticamente, en experiencias

que me permito traer a conocimiento de todos los presentes, porque me parece que son de una elocuencia indiscutible, cuando se realizó en el restaurante Simpson, en Londres, por magnates de la carne, estando yo en aquella ciudad e invitado, recuerdo, por el señor Dodero, que era presidente de la asociación de argentinos residentes en Londres y representante de frigoríficos allí, una comida en la cual se hicieron experiencias, repito, entre los magnates de la carne en Inglaterra, para que diferenciaran, no carnes preparadas en cazuelas, con condimentos que acaso enmascaren o disimulen algunos de sus caracteres de gusto o de presentación, sino en carnes asadas, precisamente carnes asadas, poniéndose la carne en platos, debajo de los cuales estaba escrita la procedencia y el origen de cada una de ellas, y los circunstantes debían comerlas, para después opinar qué carne era la que habían saboreado.

Allí se presentaron carnes frescas de Escocia, frescas de Inglaterra, enfriadas procedentes de países vecinos de Europa, carnes congeladas procedentes de estos países del Río de la Plata y descongeladas científicamente. Y al pronunciarse estos magnates, hubo un verdadero desconcierto, porque algunos atribuyeron a la exquisita carne escocesa como procediendo del Río de la Plata, congeladas y descongeladas allí por procedimientos científicos. Se confundió la carne Chilled Beef con la congelada y descongelada por los medios científicos, y se confundió la carne fresca y semifresca con las carnes congeladas, atribuyéndole, algunos, puestos de primer orden a las carnes que habían sido descongeladas científicamente, que habían sido asadas y entregadas al paladar de los comensales.

Al que habla, señor Presidente, le ha pasado una cosa muy semejante. Aquí mismo, en el Frigorífico, yo he tenido oportunidad de hacer, experimentalmente, descongelamiento de carnes en pequeña cantidad, carne que estaba poco menos que despreciada o tirada por los rincones del Frigorífico, carne de cabeza, menudos de carne de cabeza, congelados, que no tenían salida. En determinado momento, hicimos con ella un descongelamiento científico y después la asamos y comimos, experimentalmente, repito, sin encontrar ninguna diferencia con las carnes frescas o en perfecta maduración.

En Francia, en oportunidad en que se nos rechazaba una partida de corderos en el puerto de El Havre, y se los tiraba al agua, tuve oportunidad de escoger un cordero de aquellos que yo me negaba a reconocer en condiciones insalubres para el consumo, subrepticamente, y llevarlo a París. En París, con el agente del Frigorífico Nacional, hicimos un descongelamiento científico de este cordero, asándolo luego, y yo declaro que en nueve meses de estada en Europa, fué el asado más sabroso que pude comer durante mi permanencia.

Quería, frente a este problema, dejar constancia de estas cosas que creo conocer.

SR. DI LANDRO.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Di Landro.

SR. DI LANDRO.— Quería dejar constancia de que no está cuestionado el valor de las carnes congeladas. Estamos todos perfectamente de acuerdo con lo dicho hace un momento por el doctor Arrarte Corbo en cuanto a las condiciones organolépticas de las carnes congeladas.

SR. ARRARTE CORBO.— Si me permite, creo que no todos estamos de acuerdo... Creo que el doctor Heguito.

SR. HEGUITO.— ¿Me permite?... Su argumentación, hábilmente hecha, se ha referido a una descongelación científica, y aquí nunca la hemos visto, señor Presidente, exceptuando esa experimentación a que se refería el doctor Arrarte Corbo.

De manera que toda la crítica nacional es para la descongelación corriente, mal hecha, desde luego.

No quise hacer uso de la palabra para no prolongar el debate indebidamente.

SR. ARRARTE CORBO.— En eso estamos de acuerdo.

SR. PRESIDENTE.— Teniendo en cuenta que en realidad toda la cuestión fincaba alrededor del asunto de la descongelación científica y no científica, lo que ya ha sido perfectamente aclarado, me permitiría rogar a los asistentes que lo diéramos por liquidado, sobre todo, teniendo en cuenta que hay constancia expresa, tomada por los señores taquígrafos, en el sentido de que todo radica alrededor del asunto del descongelamiento científico.

Y ruego a los asistentes no olvidarse de que cada expositor dispone de cinco minutos para hacer uso de la palabra.

SR. ARRARTE CORBO.— ¿Me permite, señor Presidente?... Lamento lo sucedido, pues creo que yo he sido el primer transgresor a la norma.

SR. PRESIDENTE.— Declaro, doctor Arrarte Corbo, que al hacer esa manifestación, no me dirigí a determinada persona; iba para todos.

SR. BASSO STAJANO.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Basso Stajano.

SR. BASSO STAJANO.— Relacionado con la necesidad de aumentar los animales jóvenes para poder aumentar la cantidad de carne en nuestro país, se abre un gran paréntesis: ¿cuál es la forma de llegar a eso? Poder contestar en pocas palabras es imposible. Pero en realidad, tenemos que encarar la ganadería como es, es decir: su parte productora de novillos, la ganadería de cría y la de invernada. Hay que diferenciar bien estas dos fases para poder conseguir el animal nuevo, porque una, la parte de invernada...

SR. PRESIDENTE.— Me permito rogarle que tenga la bondad de hablar un poco más fuerte, porque los señores taquígrafos declaran que no pueden tomar la versión de su exposición.

SR. BASSO STAJANO.— Decía, señor Presidente, que para poder conseguir animales jóvenes, es necesario tener en cuenta las dos fases de nuestra ganadería: crianza e invernada. Ahora, de estas dos fases, hay que preservar sobre todo, la de invernada, porque viene a ser la de salida de preparación acabada y, en realidad, en nuestro ambiente no

es eso lo que sucede. Vemos que por una causa o por otra los grandes campos de praderas naturales de las mejores zonas productoras del país, poco a poco se van deformando, y entonces, también se va deformando su producción. Cada día se va aminorando la producción de novillos y vemos, por ejemplo, en el departamento de Soriano, que actualmente su producción no llega tal vez a los cincuenta mil novillos por año, cuando no hace muchos años atrás, pasaba de los ciento treinta mil.

En estos momentos se están aminorando las posibilidades ganaderas del país, porque el novillo nuevo, o las vaquillonas nuevas, no pueden criarse bien en campos de cría. Tenemos que buscar campos de invernada, y estos campos se están destrozando o transformándose para dedicarlos a otras producciones que no son convenientes. Como pasa en este momento. Actualmente, el Gobierno se encuentra en un conflicto con la colocación de cincuenta mil toneladas de girasol, que por lo menos ocuparon setenta u ochenta mil hectáreas de campos que podían ser utilizados, perfectamente, bien, para engorde.

Hoy en día, a pesar de que se ha adelantado mucho en praderas artificiales, va a ser muy difícil que se puedan lograr las praderas naturales que había hace cuarenta o cincuenta años atrás, como ser, en la zona de Cololó, toda la zona del sur de San José y gran parte de Colonia.

Para encarar el problema del novillo nuevo, primeramente hay que encarar el problema del campo natural, que es la única forma conveniente y barata de producir novillos. Esto está perfectamente documentado y probado en un reciente congreso importantísimo, que tuvo lugar en Wisconsin, en Estados Unidos, sobre la importancia mundial de las praderas naturales como la forma más económica de producir carnes en cantidad. Eso en nuestro país no se ha tomado en cuenta, y habiendo grandes instituciones, como lo es el Instituto Nacional de Colonización, es de desear que traten de alguna forma de poder llegar a conseguir eso que todos anhelamos: conservar las praderas naturales para poder producir animales al costo que se deben producir; no digamos bajo, porque en estos días es difícil, pero sí al costo que debe ser. Hoy en día me parece difícil poder bajar el costo del novillo en campaña. Como el ganado se desarrolla en un ambiente donde también se cultivan otras cosas, hay que relacionarlo con lo que se cultiva en el campo vecino. Si tenemos un novillo con una diferencia de costo entre compra y venta de \$ 40,00, y en el campo vecino hay un trival a \$ 16,50 los 100 kilos, entonces no puede haber comparación; no podrían nunca producirse novillos. Por eso que entonces, al fijarse los precios de los novillos, habría que tener muy en cuenta el de los productos agrícolas, porque si no, las zonas de invernada van a des-

aparecer, cosa que ya está sucediendo. Antes había en San José, pero ahora se deshicieron; por suerte, gran parte se volcó a la lechería, que es también una necesidad. Además, se extendió esa especie de agricultura que no siempre es conveniente, a Colonia, Soriano, Río Negro y Paysandú, pero no para producir más sino para producir menos, reduciendo la ganadería, que es la verdadera producción nuestra.

A veces uno no se explica cómo se encaran algunos problemas; por ejemplo, la producción de corderos. El cordero se puede producir perfectamente bien en nuestras tierras y la prueba la tenemos en la exposición de hace pocos días, con los corderos de Pereda. Pero con los elevados costos de producción, resulta casi imposible su crianza.

Quería aclarar que no es solamente el precio que se le fije al novillo aquí en Tablada el que hay que tener en cuenta, sino también al competidor. ¿Cómo vamos a arar espléndidos trebolares llenos de cola de zorro, si sabemos que con trigo u otras producciones cobramos tres veces más que con el novillo? Eso el Gobierno, con gran previsión, tiene que pensarlo, para tratar que los campos que realmente son productores de carne en forma eficiente, no sean fraccionados sin el debido estudio. Porque si no, sucederá lo que ocurre ahora, y fácil es darse cuenta de ello recorriendo la campaña.

Esa es mi modesta opinión.

SR. LUSIARDO.— ¿Me permite, señor Presidente?

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el doctor Lusiardo.

SR. LUSIARDO.— En primer término, y en realidad es casi el único planteamiento que se ha hecho, quería responder al doctor Di Landro sobre algunos de los problemas que planteó en su interrogatorio.

Él se refirió, en primer lugar, al monto de los salarios obreros diciendo que a su juicio, ellos no representaban una exorbitancia. Yo deseo señalar que no me pronuncié en ningún momento sobre la justicia o no de las retribuciones al personal obrero; dije sí, que el aumento de los jornales obreros ha incidido onerosamente sobre los costos, y esta es una realidad, porque en los últimos años los jornales obreros han sufrido un incremento de mucha consideración.

De modo que sin pronunciarme sobre el fondo del problema, lo evidente es que los aumentos establecidos por los Consejos de Salarios han incidido considerablemente en la elevación de los costos.

SR. ARRARTE CORBO.— ¿Me permite?... De un promedio de \$ 0,32 por hora que regía ocho o diez años atrás, en el Frigorífico Nacional, el salario obrero en el momento actual alcanza a \$ 1,41.

SR. LUSIARDO.— Exactamente, tengo aquí todas las etapas sucesivas de los laudos dictados.

SR. DI LANDRO.— ¿Me permite?... Pero ese promedio de \$ 1,41 la hora, da un salario que vendría a ser de \$ 8,00 y fracción por día.

SR. LUSIARDO.— Pero que se ha cuadruplicado.

SR. ARRARTE CORBO.— Efectivamente; se ha cuadruplicado.

SR. DI LANDRO.— Pero de acuerdo al costo de la vida. (*Murmullos.*)

SR. GENOVESE.— Pido la palabra para referirme a este asunto.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Genovese.

SR. GENOVESE.— No debe dejar de tener en cuenta el doctor Di Landro, que al mismo tiempo que se ha aumentado el monto del jornal, la cantidad de obligaciones sociales de los frigoríficos se ha quintuplicado, porque además, están los servicios de la Caja de Desocupación y una serie de servicios sociales más, que antes no se atendían. Así que no es sólo el jornal de actividad, sino también el de inactividad el que debe gravarse sobre la producción de ciertos momentos.

SR. LUSIARDO.— ¿Me permite, señor Presidente? El segundo problema que había planteado el doctor Di Landro era el relacionado con el destino a Conservas, de carne de superior calidad; es un hecho evidente.

Las cifras que citó, extraídas de esa publicación del diario "El País", fui precisamente yo, quien tuve oportunidad de ponerlas en evidencia en un memorándum que elevé al Ministerio de Ganadería y Agricultura. Y luego, las recogió el citado periódico.

Respecto a este problema sobre el destino de ganados gordos para Conserva, en primer lugar, hay una evidencia: no es posible hacer conserva con el ganado exclusivamente tipo conserva. Para hacer conserva, es necesario un tenor de grasa que alcance al 14 %, y el ganado flaco de ninguna manera permite hacer conserva alcanzando ese tenor de grasa. Esto obliga a destinar a conserva, animales de mayor gordura. Se utilizan desgrases, etc., pero bien pudiera ser, que cierto porcentaje tuviera que ser destinado a conserva para lograr el tenor de grasa requerido.

Esto, de ninguna manera justifica —y lo hice constar precisamente en el informe elevado al Ministerio de Ganadería y Agricultura que dió lugar a la publicación del diario "El País"—, el inmenso volumen de ganado gordo destinado a conserva. Señalaba también que este hecho se venía denunciando repetidamente en años anteriores y que si bien existía la casi evidencia, no se podía demostrar de una manera inequívoca. Ahora sí, se puede hacer, gracias al sistema de tipificación.

La tipificación da exactamente la cantidad de carne tipo conserva que se elaboró en un frigorífico. Relacionándola después con la carne industrializada en esta forma, tenemos por diferencia, la cantidad de ganado gordo que se ha destinado a ese fin.

Pero el nudo del asunto que planteaba el doctor Di Landro, era en el sentido de que ese hecho elevaba considerablemente los costos de producción. En eso, estamos de acuerdo; pero de ninguna manera quiere decir que al reconocer esos costos, se admita ese porcentaje de ganado gordo que se metió en la conserva; eso irá seguramente por cuenta y riesgo de las empresas frigoríficas.

SR. GENOVESE.— ¿Me permite?... En este porcentaje, un 20,5 % ó 25 % de esta cifra es la que los propios calificadores del frigorífico y a veces la inspección veterinaria, envía por pequeño machucamiento, etcétera.

SR. LUSIARDO.— Pero en treinta mil toneladas, ocho mil de ganado gordo de ninguna manera puede aceptarse como cifra normal.

SR. GENOVESE.— Pero un 20 % de esa cifra hay que destinarlo a esa razón. De cien reses diarias, veinte o veinticinco reses salen normalmente de cualquier faena del Frigorífico Nacional, que van directamente a conserva por pequeño machucamiento.

SR. LUSIARDO.— De manera que el escrúpulo del doctor Di Landro a este respecto, queda salvado en el sentido de que actualmente es posible identificar con exactitud el monto de los ganados gordos destinados a conserva. En los costos de ninguna manera se le podrá reconocer.

El otro punto era el de los cueros, que...

SR. DI LANDRO.— ¿Me permite?... Yo relacionaba eso de las conservas con los subsidios, porque se había hablado que había un subsidio millonario.

Quiere decir que si los frigoríficos emplean determinado ganado en la fabricación de conservas, es porque obtienen una ventaja con este producto, lo que significa que estamos un poco atrevidamente dándoles un margen o ayudándoles en una cosa en la que ganan.

SR. LUSIARDO.— Indudablemente, hay una serie de razones que deben llevar a los frigoríficos a eso; aunque desde luego, hay que descartar al Frigorífico Nacional y a algún otro frigorífico.

Este año podremos identificarlo perfectamente bien, porque tenemos el volumen por frigorífico y en qué medida, cada uno de los frigoríficos ha destinado el ganado gordo a conserva. De manera que sobre el punto no hay problema.

Respecto a lo que decía el doctor Di Landro de que los frigoríficos algún margen superior de ganancia obtienen al permitirse ese lujo, es evidente que sí.

Hay una serie de factores: en primer lugar—y este año se agudizó el problema—, la gran falta de cámaras frigoríficas en períodos de zafra y en razón de que, tal vez, el factor que incide más en la elevación de los costos, es la disminución del volumen de faena, cada frigorífico, en este momento, trata de disputarse a dentelladas el ganado disponible, para hacer el mayor volumen de faena posible. Ya algún equilibrio existe, entre faenar un ganado —que no podrían almacenar en sus cámaras—, y destinarlo a conserva, por las ventajas que les representa el aumento de volumen de faena. Pero, además, hay otros factores que cada vez se van ajustando más y en ese terreno está trabajando firmemente el Poder Ejecutivo, siguiendo una línea paralela con el Frigorífico Nacional.

Sabido es que los frigoríficos particulares producen su conserva y que son filiales de grandes empresas que se encargan después de la dis-



tribución de esa conserva en los mercados consumidores. En esta etapa de la comercialización, es muy posible —no me atrevo a hacer ninguna afirmación definitiva—, que los frigoríficos particulares alcancen alguna ganancia que les permita, sin perjuicio para su economía, hacer ese destino a que se refería el doctor Di Landro.

El otro punto sobre el que ha hablado, se refiere al destino de algunas carnes.

Lo que hace el Ministerio de Ganadería y Agricultura es autorizar las exportaciones al precio fijado oficialmente y, en cada uno de esos pedidos de exportación, viene específicamente el destino. Si después las carnes aparecen en otro lugar, distinto al que se autorizó, escapa por completo a las posibilidades del país seguir el curso de nuestras carnes. Hay negocios triangulares, hay intercambios que pueden ser favorables al país importador. De modo que no hay por qué sorprenderse que eso ocurra.

Para aclarar un poco esto, o abundando en este razonamiento que hacía, puedo decir que la manufactura que se exporta en general a Holanda, Bélgica, Suiza y Suecia, es industrializada allí, elaborada como conserva y exportada a Inglaterra. Justamente, la restricción del consumo impuesta a Inglaterra en la carne, ha hecho que esos países hayan disminuído su demanda por manufactura, porque no encuentran mercados a quienes vender la carne ya elaborada.

SR. DI LANDRO.— ¿Me permite una interrupción?

SR. LUSIARDO.— Con mucho gusto.

SR. DI LANDRO.— Me refería a ese asunto pensando que a lo mejor nuestro país podía hacer negocios directamente con los países adonde van a parar finalmente esas carnes. Preguntaba si se ha tenido en cuenta ese factor. Ya que sabemos que comercian con nuestras carnes, y que se prestigian con ellas determinados países, lo justo sería saber adónde llegan, para entablar negociaciones y vendérselas nosotros directamente.

SR. ARRARTE CORBO.— ¿Me permite, señor Lusiardo, para contestar?

SR. LUSIARDO.— Sí, señor.

SR. ARRARTE CORBO.— Lo que pasa es que seguramente, como el doctor Di Landro no está en el ajeteo íntimo de los negocios de carne, no conoce ciertas incidencias de los negocios de este producto, los cuales son inevitables e incalculables.

Por ejemplo, en estos momentos se ha puesto un poco el grito en el cielo porque en una licitación de Grecia aparece Dinamarca ganando parte de la misma con carnes del Río de la Plata.

En esa forma de negocios triangulares o de negocios con la intervención de múltiples elementos, aparecen circunstancias como ésta: un país tiene interés en adquirir divisas para su comercio internacional, en adquirir dólares, y donde sabe que se realiza una licitación o un aprovisionamiento de carnes, que se pagan en dólares, compra la carne en un país como éste del Río de la Plata, si es posible a trueque o en la

forma que sea, aunque sacrifique un poco el valor de la mercadería a entregar, o aunque pague un poco más por la carne que adquiere y el día que está en posesión de esa carne, le da el destino que le parece para traducirla a dólares. Creo que estoy hablando precisamente de lo que acaba de pasar en Dinamarca.

SR. LUSIARDO.— El otro punto era el relacionado con la desvalorización de los cueros.

El monto y las cifras son extraordinarias; de \$ 116,00 para el año 1951, en este momento están en \$ 70,00.

SR. ARRARTE CORBO.— En \$ 66,00; es la oferta que acabamos de recibir hoy para los mejores cueros.

SR. LUSIARDO.— Claro que en el problema de los cueros llegamos al momento crítico; al máximo de la baja. Hay que esperar que de aquí en adelante empiecen a subir.

La venta de cueros está, como es sabido, en manos de los frigoríficos y ellos tratan, desde luego, de colocar su producción en las condiciones más remuneradoras posibles.

SR. DI LANDRO.— ¿Me permite una interrupción?

SR. LUSIARDO.— Sí, señor.

SR. DI LANDRO.— Así como comercializamos la carne, ¿no podría obtenerse algún beneficio para el país, haciéndolo también respecto de los cueros? De la misma manera que el Estado ha hecho contratos para vender carnes, podría hacerlos para vender cueros.

Habría que buscar más mercados para nuestros cueros.

SR. LUSIARDO.— El otro punto a que se había referido —el descongelamiento—, ya ha sido evacuado, con mucha más capacidad y elocuencia de lo que yo podría hacerlo, por palabras más autorizadas que la mía.

Y respecto a lo que decía el ingeniero Basso, manifiesto que ello es una evidencia. Hay que buscar el equilibrio de las distintas producciones; pero él concuerda en el final de su exposición conmigo, con el criterio que sustentábamos: que hay que ir a la producción de ese tipo de novillos que no es difícil de producir porque no es un novillo que deba llegar a una preparación acabada, sino que con una preparación discreta, contempla las exigencias de la demanda.

SR. BASSO.— ¿Me permite una interrupción?

SR. LUSIARDO.— Sí, señor.

SR. BASSO.— Un novillo de tres años o tres años y medio engorda bastante bien en un campo regular. En cambio, ese novillo a que usted se refiere tiene que pasar la época de la muda de dientes, la época crítica, y por lo tanto, en ese momento, que es casi cerca del invierno, tiene que tener buenas pasturas y buenas praderas; si no, no se cría bien. Por eso va a ser muy difícil que se pueda hacer ese novillo en la mayor parte de las zonas ganaderas del país. Se podrá producir ese novillo en las zonas de mejores tierras, pero entonces tendrá que competir con las otras producciones de esa región.

Ese novillo será muy difícil de producir en las zonas de ganado de cría. Hay excepciones, naturalmente. En todas partes del país hay zonas excelentes de invernada, pero eso en cantidad muy reducida, la menor parte del país. Lo que podríamos llamar zonas de invernada están en el litoral, y allí habría que conservarlas, trayendo los novillos de la zona de cría antes de la muda de dientes. Pero, para eso se requieren campos excepcionales, como los que había y como todavía los hay, pero que están desapareciendo en una forma muy rápida.

SR. LUSIARDO.— A ese problema, con muy autorizada palabra, se refirió el jueves pasado el doctor Lombardo, hablando sobre el tema de mejoramiento de praderas naturales y de otras medidas coadyuvantes. Puedo decir que está en marcha, aunque no sé qué fin tendrá, un proyecto sobre mejoras básicas que contempla justamente algunos de los puntos que ha planteado el ingeniero Basso Stajano.

SR. BASSO STAJANO.— ¿Me permite?... Eso se dice en teoría, pero en la práctica pasa otra cosa. Por ejemplo, no hace mucho, un regío campo de Soriano, no muy grande, fué fraccionado por el hecho de estar cerca de una población, y era un regío campo de invernada. Si se hubiera fraccionado para destinarlo a campo de invernada, perfectamente bien, pero no sucedió así: se plantó lino y trigo, cuando este año se han plantado cerca de 150.000 hectáreas, mucho más que otros años.

Hay que tener en cuenta, por ejemplo, haciendo comparaciones con otros paísees, como Nueva Zelandia, de la que se habla mucho, respecto a su producción ganadera, pero también, respecto a su producción agrícola, que este país abastece a su consumo y tiene una población aproximada a la nuestra —unos dos millones de habitantes—, con una extensión de tierra que no llega a las cien mil hectáreas, mientras que nosotros tenemos medio millón, unas cuatrocientas mil hectáreas más de buenas tierras, y que están dejándose empobrecer. Ese es un problema muy serio. Se habla mucho, pero la verdad es que se están dejando empobrecer las tierras.

Va a haber que pedir mayores precios para poder cubrir los costos de producción. Eso es lo que sucede. Ahora se hablaba de pedir un aumento por el trigo; no sé hasta qué punto tendrán razón. Las tierras están produciendo menos, dedicadas a la agricultura.

La ganadería, poco a poco, recupera las tierras, pero hasta ahora ese buen camino que se debería seguir, no se ve. El problema de los novillos nuevos es que desaparecen y va a ser difícil su recuperación.

SR. DE ANGELIS.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el doctor De Angelis.

SR. DE ANGELIS.— Frente a este problema de la matanza de novillos nuevos, evidentemente todo el mundo se resiste a mandar novillos que tengan menos de cuatro años, porque todavía es negocio mandar animales de cuatro años y medio a cinco, porque los kilos que se le

puede poner al novillo en un año, sobre todo llegados los cuatro años, representa un beneficio mayor que el que se obtiene con los de tres y medio o cuatro años. Si los frigoríficos pagaran la diferencia de precios que quiere el productor, la gente no tendría inconveniente en mandar los novillos nuevos, pero ese animal, con un año más en el campo, por su mayor peso, paga perfectamente bien la renta y da más ganancia. Por otra parte, en los dos últimos años, los novillos que se pagaban más, eran los que tenían mayor peso, no sólo mayor peso en kilos, sino mayor cantidad de milésimos. De manera que se busca una cosa y en los hechos se está haciendo otra.

SR. ARRARTE CORBO.— En los hechos, hoy lo que se está haciendo es precisamente estimular la matanza del novillo nuevo.

SR. LUSIARDO.— Creo haber dicho en el transcurso de mi exposición, que justamente en estos momentos está casi por sancionarse una modificación sobre el sistema de tipificación. De manera que en la nueva escala de tipificación se va a contemplar seguramente esa aspiración que todos tenemos. La diferencia de precios entre el novillo nuevo y el viejo, de ninguna manera va a estimular al productor a esperar un año más para que sus animales ganen kilos y alcancen determinado precio. De modo que desde el punto de vista de la economía del hacendado, va a ser más beneficioso, enviar novillos nuevos cuando alcancen esa edad.

SR. OTERO.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Otero.

SR. OTERO.— Yo quería decir, señor Presidente, que estoy de acuerdo con el ingeniero Basso en que se debe ir al ordenamiento de la producción, pero creo que tal vez incurre en error cuando dice que es muy difícil producir ese novillo a que se refirió el doctor Lusiardo.

SR. ARRARTE CORBO.— ¡Apoyado!

SR. OTERO.— Cuando él habló de mudas de dientes, etc., creo que se refería al novillo de dos dientes, y en este caso está en error, porque el doctor Lusiardo se refería hasta novillos de seis dientes, con una calidad de F, que es la que están exigiendo los distintos mercados del mundo, y esa calidad de F, de hasta seis dientes, la producen muchísimos campos de la República, campos existentes en todos los departamentos.

SR. ARRARTE CORBO.— ¡Apoyado!

SR. OTERO.— Y si esa Comisión que citó el doctor Lusiardo va a modificar los precios en el sentido de que el novillo viejo, el novillo de boca llena, se va a castigar en el precio, porque el novillo excesivamente gordo es el que se vende más barato y es el que rechazan casi todos los mercados del mundo, va a estimular la crianza del novillo de seis dientes, que también es de fácil producción y que lo piden casi todos los mercados del mundo.

Era lo que quería decir.

SR. ARRARTE CORBO.— Pido la palabra.

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Arrarte Corbo.

SR. ARRARTE CORBO.— Yo casi podría evitarme de hablar suscribiendo lo que acaba de decir el señor Otero.

Quiero establecer que a mi manera de ver, y a través no sólo del conocimiento teórico sino de la experiencia de muchos años vividos en la práctica de criador y de invernador, debo rectificar al ingeniero Basso en el sentido de que sea más difícil producir un novillo nuevo, con una discreta preparación de gordura, que la que se exige en el novillo que se está produciendo ahora para destinarlo a la industria frigorífica.

En la noche de anteayer, me ha tocado, a solicitud de la Sociedad Rural de Minas, dictar una conferencia respecto a orientaciones en la producción y de la comercialización de carne. En esa oportunidad he planteado y defendido, precisamente, lo que ha expresado el doctor Lusiardo sobre la orientación de producir novillos nuevos con ese discreto índice de gordura que se necesita, y agregando algo que observaba a través de las palabras del doctor Lusiardo y que a mi modo de ver lamentablemente el doctor Lusiardo no dijo o no ha insistido en él. El señor Otero lo destacó: que a la juventud y al índice discreto de gordura hay que agregar la excelente calidad del novillo. Hay que cuidar con mucho celo la calidad del novillo. Además, se debe agregar la prolijidad del criador desde que ese novillo se desternera, desde que sufre ese primer quebranto de la desternerada y el cambio de dientes; es necesario que el criador despierte a la realidad y le evite al ternero ese paso calamitoso por la vida, haciendo que el animal desde que se desternere, pase buenas condiciones de alimentación, con pasturas, naturales o artificiales, pero con pasturas enteras y abundantes para que se pueda notar la diferencia de lo que se está haciendo ahora con lo que se ha hecho toda la vida, que con tal que el ternero no muera ya está casi conforme el criador. Ese ternero destetado, así criado en esa forma, y llegado a cuatro o seis dientes en los campos generales de nuestro país —y yo decía algo más: en los campos buenos generales de nuestro país—, teniéndolo también en convivencia con ovejas —con un número, naturalmente, discreto—, ese novillo está preparado perfectamente a los cuatro y seis dientes para lo que exigen los mercados internacionales de consumo de esas carnes y para lo que exige nuestro mercado interno.

Puedo hablar por una experiencia bien reciente, además de la experiencia de toda mi vida: hace un mes que entregué al Frigorífico, novillos en esas condiciones, criados así, invernados a partir de abril o mayo en campos especialmente preparados, campos pedregosos, quebrados, campos no apropiados para la labranza, pero de buenas pasturas generales, y esos novillos preparados con buenas pasturas, sanas y enteras, en convivencia con ovejas, los entregué, repito, con una buena gordura y han merecido la clasificación de Continental B, y hasta con cuatro o cinco, en sesenta y tantos, de Chilled de segunda.

y de la que habló el doctor Gerona San Julián, y hoy tengo necesidad de insistir, porque en los costos de industrialización tal vez sea una de las cosas que más pesa: el poco volumen de faena que realizan las empresas frigoríficas. Este es un estribillo que tenemos que repetir siempre: la capacidad de industrialización del país excede en tres o cuatro veces su producción y entonces la incidencia de este déficit de faena sobre los costos, es muy importante, y sólo el aumento de la producción va a conseguir paliar, en relación con el volumen en que se incrementa, este factor a que hago referencia.

SR. GERONA SAN JULIÁN.— Conozco bien de cerca este caso: un ex gerente del Frigorífico Anglo fué contratado por una empresa frigorífica del Brasil, y me mostraba los costos de producción de los distintos renglones, comparándolos con nuestros costos de producción. En esa época —hace ya algunos años—, resultaban cinco veces inferiores a los nuestros. Y bien, me decía: el día que el Brasil entre en competencia con el Uruguay en las licitaciones internacionales, con seguridad que a igualdad de producto vamos a ganar nosotros”.

Hoy las cosas han cambiado: el Brasil ha elevado su standard de vida; pero con todo, sus costos de producción son inferiores y le permiten triunfar en licitaciones internacionales.

Yo decía que hay que empeñar una gran decisión y energía, así como la que se emplea para conquistar un mayor precio, para disminuir los costos de producción. Todos nosotros hablamos en las tribunas populares y recogemos ese clamor de los productores en el sentido de exigir más a los compradores internacionales en cuanto a precios; y bien, yo digo que hay que emplear la misma energía por parte de unos y otros, para conseguir que nuestra producción se haga a costos inferiores.

SR. LUSIARDO.— Hay un hecho que puede tener relación con respecto a los costos de industrialización del Brasil. El punto básico en los costos de la industria frigorífica es el costo del ganado, y el precio básico nuestro —que debe mantenerse—, es mucho más elevado que el precio pagado en el Brasil. De modo que allí, ya desde el punto de partida, el costo total de la carne es inferior al nuestro.

SR. GERONA SAN JULIÁN.— Las leyes sociales de que mucho nos enorgullecemos, elevan los costos de producción, desde luego, elevando el nivel de vida. En ese momento los obreros de ese frigorífico del Brasil ganaban apenas ocho cruzeiros, que representaban aproximadamente sesenta céntimos, mientras que en esa misma época en el Uruguay se pagaba unos tres pesos o tres cincuenta el jornal de nuestros obreros.

Son hechos a tener en cuenta para justificar ese precio. Nuestro porvenir, en materia de exportación está en aplicar mayor técnica para rebajar los costos de producción.

SR. OTERO.— ¿Me permite?...  
-Istrinichin 19 19

SR. PRESIDENTE.— Sí, tiene la palabra el señor Otero.

SR. OTERO.— Quería decir, señor Presidente, que si el gobierno brasileño resuelve sus problemas sociales pagando menos salario, es indiscutible que las fábricas que funcionan en el Brasil van a tener mucho menor costo que las fábricas que trabajan en el Uruguay, ya que sabemos perfectamente, pues nuestro Gobierno ha ido resolviendo sus problemas de una manera distinta, que los de aquí ganan bien, y para los costos hay que tener en cuenta los salarios.

De manera que el problema social que tiene el Uruguay, radica en que el obrero uruguayo gana más que el obrero brasileño, por lo que no puede haber el mismo costo cuando un país resuelve el problema de una manera, y el otro de otra.

SR. GERONA SAN JULIÁN.— La manera de resolver el problema sería ésta: tratar que el obrero rinda en consonancia con el jornal que gana.

SR. ARRARTE CORBO.— ¡Apoyado!

SR. GERONA SAN JULIÁN.— Un economista americano, hace poco tuvo oportunidad de decirme en este mismo salón, en una reunión de la Agrupación Universitaria, lo siguiente: ningún jornal obrero es caro cuando produce en consonancia con lo que gana. Hay muchas maneras de poder ajustar los costos, y una de ellas es que el obrero produzca en consonancia con ese alto jornal de que nos enorgullecemos.

SR. OTERO.— Hemos visto que a medida que se paga más el rendimiento ha ido disminuyendo; pero en el Brasil se ha pagado menos que en el Uruguay y los obreros de allí, con jornales bajos, con rendimiento también algo más bajo, incidieron en forma menor en el costo de producción. Es un hecho demostrado, que cuanto más salario, menos rendimiento.

De manera que estamos en situación parecida; nada más que en el Uruguay se ha inflado mucho más.

SR. ARRARTE CORBO.— Desearía decir, señor Presidente me permite, porque este asunto ya se está agotando, que es una lástima que una conferencia como la del doctor Lusardo, que aunque yo no la oí completa creo que es bastante como para poder juzgarla y apreciar tan medular, tan bien desarrollada con problemas de tanta importancia y de tanta envergadura, este debate se plantee así, a hora tan avanzada y quede trunco o queden sin tocar muchos de los problemas fundamentales.

Por mi parte, y eso que no tomé apuntes, tendría cinco o seis puntos para plantear en la discusión, pero comprendo lo inoportuno que sería, a las nueve y cuarto de la noche, empezar a plantear estos problemas. Este mismo asunto de los costos, señor Presidente, si fuéramos en realidad a desarrollar a que se deben los costos de la industrialización y en la forma cómo se han elevado y en la forma cómo gravitan sobre la producción, sobre la industrialización y sobre la comercialización de la carne y subproductos de la misma, nos llevamos ya bastante tiempo. Vigos otros problemas de carácter económico, industrial y social,

que ha planteado el doctor Lusiardo en su conferencia, merecerían, en todo caso, otro marco de discusión mucho más amplio que este.

En realidad, me da pena que con esta limitación tan corta, dejemos el debate de estos problemas y que queden librados a la publicación de un libro del cual se podría decir que los veterinarios y los agrónomos y los ganaderos y todos los técnicos en general, aquí presentes, hemos soslayado y pasado por alto la discusión y aclaración de problemas tan fundamentales.

SR. LUSIARDO.— Estoy completamente de acuerdo.

SR. PRESIDENTE.— Deseo hacer una sugestión: teniendo en cuenta lo avanzado de la hora y que tenemos que cumplir un ciclo de conferencias que necesariamente debe finalizar el 30 de noviembre, por razones de oportunidad, los señores asistentes que tengan interés en ampliar las observaciones a las ideas a que ha dado lugar esta conferencia, que hagan llegar sus ideas a Secretaría, para incluirlas en el libro a que nos habíamos referido.

SR. ARRARTE CORBO.— No sería lo mismo.

SR. LOCKHART.— ¿Me permite, señor Presidente?

SR. PRESIDENTE.— Tiene la palabra el señor Lockhart.

SR. LOCKHART.— Me parece muy acertado lo que dice el colega doctor Arrarte Corbo, y casualmente, el otro día el doctor De Angelis, en oportunidad de la primera reunión, me manifestó que era imposible seguir temas de tanta trascendencia y tan complejos, dada la hora a que se entabla la discusión, punto por punto, y que quedaban muchas cosas interesantes por aclarar para que esto tenga la repercusión que desea la Sociedad de Medicina Veterinaria.

Opinaba el doctor De Angelis que los temas se debían agotar, sobre todo en aquellos aspectos fundamentales, y sugería una cosa que me parece muy interesante: que se hiciera una mesa redonda después de terminada la conferencia, invitando de nuevo a todos los asistentes, y aquellas personas que quisieran plantear algún problema, lo hicieran, respondiéndoles entonces el autor del trabajo. De esa manera, esa obra tendría la trascendencia que quiere la Sociedad de Medicina Veterinaria, tal como lo sugiere el doctor Arrarte Corbo.

Me permito transmitir esa sugestión por si se cree conveniente que una vez finalizadas las disertaciones, se haga una mesa redonda y agotemos los temas que se pudieran plantear.

SR. PRESIDENTE.— Les pido que den por no presentada mi sugestión, puesto que considero que la presentada por el doctor Lockhart, y que traduce, además, el pensamiento del doctor De Angelis, es superior a la que yo hice. De manera que retiro la mía.

SR. LUSIARDO.— ¿Me permite, señor Presidente?... Voy a agregar dos palabras más a lo expuesto por el doctor Lockhart, en el sentido de que una vez realizadas con toda la amplitud necesaria esas discusiones, se estructuren, por alguna Comisión o Subcomisión surgida del



seno de esa mesa redonda, conclusiones concretas, precisas y definitivas, que amplíen las conclusiones a que han llegado los autores de los trabajos. (*¡Muy bien!*)

Eso me parece que tendría una mayor eficacia, al tiempo que serviría para concretar y sintetizar, lo que en realidad ha resultado de todas estas discusiones y de todo este ciclo.

SR. ARRARTE CORBO.—Pienso que una cosa práctica sería —no sé si hoy se podría realizar; por mi parte sí—, reducir el número de oradores, pues no tiene objeto, en realidad, que hablen ocho o diez personas en este ciclo de conferencias, limitándolo por ejemplo a un orador en cada sesión, exigiendo puntualidad en cuanto a la hora de realización de la conferencia, y que luego pudiéramos seguir la discusión a través de la exposición de un orador para hacer en realidad un trabajo completo.

Por mi parte, si hubiera tenido que hablar hoy, hubiera pedido a la Mesa que me relevara en todo caso de ajustarme al membrete que se le ha puesto a mi disertación, de problemas del Frigorífico Nacional, para plantear, por ejemplo, estas cosas que yo creo que son de mucha más entidad para la economía general del país y mismo para el gremio. Si hubiera sido capaz de hacerlo, hubiera realizado una conferencia semejante a la del doctor Lusiardo.

SR. LUSIARDO.—Sin ninguna duda mucho mejor.

SR. ARRARTE CORBO.—Considero, por ejemplo, que esto tiene un material que si lo pudiéramos discutir en todos sus aspectos, el ciclo de conferencias de la Sociedad de M. Veterinaria estaría perfectamente cumplido, más lucido y sería más eficaz desde todo punto de vista. Creo por ejemplo, que si pudiéramos reducir el número de disertantes —por mi parte yo estaría encantado en no concurrir a la tribuna y en cambio tomar parte en las discusiones como ésta, que pudieran surgir—, me parece que sacaríamos mejor provecho.

SR. PRESIDENTE.—El señor Arrarte Corbo tiene que comprender la posición en que coloca al Presidente de la Sociedad de Medicina Veterinaria. Fué el Consejo Directivo de nuestra Sociedad el que por unanimidad de votos, y después de oír a una Comisión Asesora, resolvió realizar este ciclo con tales y cuales conferencistas. ¿Cómo el Presidente de la Sociedad va a tomar una resolución en ese sentido? A mí me parece muy interesante lo planteado por el señor Arrarte Corbo, pero de ninguna manera puedo tomar la resolución de disminuir el número de disertantes. Aun mismo, frente al deseo de auto-eliminarse el doctor Arrarte Corbo, no me atrevería a tomar resolución sin antes oír a los compañeros de la Comisión Directiva.

SR. HEGUITO.—Hay hechos a tener presente. Hoy hay deseo de seguir y hay ya comprometida fecha para otra sesión. No cabe sino una solución, a mi entender, y es buscar en el intervalo algún poco de tiempo. Podríamos, por ejemplo, levantar esta sesión y continuarla mañana.

Sr. De Landro.— No se puede.

Sr. Presidente.— ¿Se hace, entonces, moción en el sentido de reunirnos en Mesa redonda?

Sr. Lockhart.— Fue una sugestión que yo hacía para que la considerara la Comisión Directiva, y a realizarse al final.

Sr. Heguito.— Es lo que yo solicité, no sé si me expresé mal.

Sr. Presidente.— Me parece que en los intervalos entre las conferencias, es prácticamente imposible.

Teníamos el propósito de exhibir una película cinematográfica, pero teniendo en cuenta lo avanzado de la hora, les pido que disculpen a las autoridades de la Sociedad, la dejaremos para otro momento.

Queda terminado el acto.

Por mi parte, si hubiera tenido que hablar hoy, hubiera pedido a la Mesa que me relevara en todo caso de ajustarme al programa de la conferencia, de problemas del Trigonométrico Nacional, para plantear, por ejemplo, estas cosas que yo creo que son de mucha más entidad para la economía general del país y mismo para el gremio. Si hubiera sido capaz de hacerlo, hubiera realizado una conferencia semejante a la del doctor Lusardo.

Sr. Lusardo.— Sin ninguna duda mucho mejor.

Sr. Arriarte Corbo.— Considero, por ejemplo, que esto tiene un material que si lo pudiéramos discutir en todos sus aspectos, el ciclo de conferencias de la Sociedad de M. Veterinaria estaría perfectamente cumplido, más lucido y sería más eficaz desde todo punto de vista. Creo por ejemplo, que si pudiéramos reducir el número de disertantes — por mi parte yo estaría encantado en no concurrir a la tribuna y en cambio tomar parte en las discusiones como ésta, que pudieran surgir — me parece que sacaríamos mejor provecho.

Sr. Presidente.— El señor Arriarte Corbo tiene que comprender la posición en que coloca al Presidente de la Sociedad de Medicina Veterinaria. Fue el Consejo Directivo de nuestra Sociedad el que por unanimidad de votos, y después de oír a una Comisión Asesora, resolvió realizar este ciclo con tales y cuales conferencistas. ¿Cómo el Presidente de la Sociedad va a tomar una resolución en ese sentido? A mí me parece muy interesante lo planteado por el señor Arriarte Corbo, pero de ninguna manera puedo tomar la resolución de disminuir el número de disertantes. Aun mismo, frente al deseo de eliminar el doctor Arriarte Corbo, no me atrevería a tomar resolución sin antes oír a los compañeros de la Comisión Directiva.

Sr. Heguito.— Hay hechos a tener presente. Hoy hay deseo de seguir y hay ya comprometida fecha para otra sesión. No cabe sino una solución, a mi entender, y es buscar en el intervalo algún poco de tiempo. Podríamos, por ejemplo, levantar esta sesión y continuarla mañana.