

2151=
AYUNTAMIENTO DE MADRID

DICTAMEN APROBADO

172

POR LA

JUNTA DE SUBSISTENCIAS

SOBRE LA

REGULACION EN EL PRECIO DEL PAN

Sesión celebrada el día 31 de Enero de 1914.



MADRID

Imprenta Municipal.

1914

AYUNTAMIENTO DE MADRID

DICTAMEN APROBADO

POR LA

JUNTA DE SUBSISTENCIAS

SOBRE LA

REGULACION EN EL PRECIO DEL PAN

Sesión celebrada el día 31 de Enero de 1914.



MADRID

Imprenta Municipal.

—
1914

DICTAMEN APROBADO POR LA JUNTA DE SUBSISTENCIAS

SOBRE LA

REGULACIÓN EN EL PRECIO DEL PAN

EXCMO. SEÑOR: El precio legal del pan ha sido siempre motivo de constante preocupación; pero, a pesar de ello, problema social de tanta importancia no ha sido resuelto en forma práctica y eficaz debido no solamente a las serias dificultades que ofrece de por sí, sino a que su solución acaso se haya buscado por derroteros equivocados, que, como es lógico, no podían facilitarla.

No está en nuestro propósito historiar lo sucedido anteriormente, pues se trata de hechos cercanos que, bien puede afirmarse, no han sido ni desconocidos ni olvidados por nadie.

Sólo diremos que los acuerdos inspirados en una plausible energía, han sido tan numerosos como las transigencias impuestas por la realidad, y como los proyectos redentores que jamás pasaron de la categoría de buenos propósitos.

Entre ellos, bien merece citarse el tan seductor de la taho-
na municipal, si escasamente realizable en poblaciones pequeñas, impracticable en absoluto en los grandes centros urbanos.

Así, pues, unas veces abrigando ilusorios proyectos, otras transigiendo, y las más evidenciando una imposibilidad absoluta de resolver el problema favorablemente para los intereses del vecindario, han ido trascurriendo los años hasta el de 1907 en que por primera vez fué tratado el asunto con sujeción a un pensamiento bien orientado.

En este año, el Alcalde Presidente Sr. D. Joaquín Sánchez de Toca, concibió un proyecto verdaderamente práctico y rápido para fijar el precio del pan de familia, no el de lujo, en evitación de que fuera vendido a coste inmotivadamente elevado.

En aquel proyecto, que fué aprobado y ha venido rigiendo desde 1907, se establecían las siguientes bases que debían observarse para los convenios que se hicieran con las tahonas o fábricas sometidas al precio regulador del pan, que se fijaría mensualmente por la Alcaldía Presidencia.

Condiciones de las tahonas o fábricas convenidas.

- I. Local e instalación convenientes.
- II. Posesión de elementos necesarios para una producción mínima de 5.000 kilos de pan diarios.
- III. Existencia de maquinaria para amasado mecánico.
- IV. Empleo de harinas de primera.
- V. Empleo de aguas puras.
- VI. Elaboración perfecta.
- VII. Establecimiento de expendedurías convenientemente distribuidas a razón de dos, como minimum, por cada 5.000 kilos de producción.
- VIII. Colocación en las tahonas, fábricas y expendedurías de carteles procedentes de la Alcaldía, anunciando el precio regulador acordado por la misma.

Clase de pan elaborado por las fábricas convenidas.

- I. Panes de uno, dos y tres kilos.
- II. Barras de dos kilos para venta fraccionada al peso.

Concesiones ofrecidas por el Ayuntamiento a las fábricas convenidas.

- I. Repeso e inspección del pan, hecho exclusivamente en las tahonas o fábricas.
- II. Autorización para expender el pan de lujo a razón de 200 gramos de peso.
- III. Concesión gratuita de un puesto a cada una de las fábricas o tahonas convenidas, en los mercados municipales.
- IV. Exención condicional de arbitrios municipales por licencia de apertura, pintura de muestras, etc., a las expendedurías que se establezcan.

V. Autorización a las mismas para expender además bollos, leche esterilizada en botellas, vinagre embotellado y sal de cocina en paquetes.

VI. Concesión de suministro, alternando mensualmente las fábricas y por turno riguroso, del pan necesario a los establecimientos municipales de caridad y de beneficencia.

Una aclaración debemos hacer sobre la base segunda; ella establece que el pan de lujo tenga 200 gramos de peso, y comprendiase como tal pan de lujo al que con forma y denominación variada, bien sea candeal, francés o viena, se lleva a las mesas de las clases sociales que comen menos y lo pueden pagar a precio más elevado; pan que seguramente no debe tenerse como artículo de primera necesidad, ni en ninguna parte es considerado como tal.

De manera que el pan que se regulaba por aquel proyecto había de ser *el candeal en panes de uno, dos y tres kilos o en barras de dos kilos para venta fraccionada al peso.*

Para fijar automáticamente el precio del pan regulado se tenían en cuenta los gastos de la harina, los de la elaboración, así como los de reparto y venta, de modo que el coste del pan se establecía de la siguiente manera:

Coste de la harina en plaza para un kilo de pan: X.

Gastos de elaboración para un kilo de pan: 0'04 pesetas.

Idem de reparto y venta de íd. íd.: 0'03 íd.

Precio del kilo de pan = 0'07 pesetas más X.

Calculando que en la práctica los 100 kilos de harina dan un rendimiento de 118 kilos de pan bien elaborado y de buena calidad, serán necesarios 82 de harina para la fabricación de 100 kilos de pan en dichas condiciones; y suponiendo que el precio de la harina de primera calidad, en plaza, sea el de 36 pesetas los 100 kilos, el de la cantidad necesaria para hacer cada kilo de pan sería 0'2952; prácticamente 0'30 pesetas, para poder apreciar en su valor las 52 diezmilésimas.

En resumen; se propuso y acordó más tarde, en vista de estos datos, que el precio regulador del pan se fijase sobre la base de que un kilo de pan de primera calidad debía de valer, no más, sino exactamente, lo que un kilo de harina de trigo, asimismo de primera calidad.

Con este procedimiento de regulación se resarcía a los tahoneros y fabricantes del coste de elaboración del pan sometido a ella, y se les concedía en aquella época una ganan-

cia lícita. Y además, se hizo una concesión de verdadera importancia que era la reducción del peso de las piezas que en kilo había de tener el no sometido a regulación, que en lugar de ser cuatro de 250 gramos, pasaron a ser cinco de 200. De modo que si el pan regulado se vendía a 0'40 el kilo, como cada pieza de 200 gramos lo era a 0'10 el precio real y efectivo del pan candeal del lujo era y es el de 0'50 pesetas kilo.

Este sistema de regulación se sigue en algunas capitales; en París, por ejemplo. Pero allí rige sólo para el pan de dos kilos vendido al peso y el precio de la harina se fija por la cifra media de los precios que ha tenido en una quincena toda clase de harinas, incluso las más selectas y las más corrientes.

Para abreviar, sólo diré sobre aquella tentativa, que las bases establecidas no han sido nunca cumplidas con la deseable exactitud, y que la Junta que se creó para asesorar mensualmente a la Alcaldía Presidencia hace ya tiempo que no funciona, porque harineros y fabricantes de pan han adoptado el acuerdo unánime de no concurrir a las sesiones de la misma.

Posteriormente, deseando la Junta de Subsistencias acometer este problema encomendó, en Enero de 1913, al entonces Vocal de la misma Sr. Vizconde de Eza, estudiase la manera de llegar fácilmente a su resolución, que no puede ser otra que la de proporcionar al vecindario, esencialmente al pobre o de escasos recursos, pan candeal bien elaborado con buenas harinas de trigo y en su precio justo; es decir, a un precio tan legal y fijado tan seriamente como pueda estarlo el del oro en mercado.

El Sr. Vizconde de Eza presentó un trabajo tan perfecto como debía esperarse de su competencia no improvisada: la circunstancia beneficiosa para el pueblo de Madrid de ser hoy el Sr. Vizconde de Eza Alcalde Presidente, claro es que coarta mi libertad en estos momentos para hacer el elogio que aquel trabajo merece. Mas tarde, pero precisamente al año justo de aquella reunión, la Junta de Subsistencias al volverse a ocupar del pan regulado me encomienda la redacción de un dictamen sobre la base del estudio hecho por el Sr. Vizconde de Eza, poniéndome con ello en grave aprieto, pues al aceptarle íntegro, yo así lo hago, acaso se estime como obligada conducta lo que es seguramente consecuencia de opinión

arraigada. Obedeciendo a mi criterio creo, pues, que procede aceptar las conclusiones establecidas en aquel trabajo, que son las siguientes:

Primera. El Ayuntamiento de Madrid autorizando la fabricación de toda clase de pan sin más sujeciones que las de higiene, fiscalización y policía municipal, impone la fabricación de una clase de pan llamado «pan regulado», que habrá de venderse al precio que se determine por la Alcaldía Presidencia y bajo especial y severa inspección del Laboratorio municipal como garantía de sus condiciones higiénicas.

El precio deberá ser regulado con sujeción a la siguiente escala:

PRECIO DEL TRIGO en los mercados reguladores.		PRECIO del kilo de pan en Madrid.
CIEN KILOS — PESETAS	FANEGA — PESETAS	CÉNTIMOS
22'00	9'50	27'4
23'12	10'00	28'7
24'28	10'50	30'0
25'44	11'00	31'3
26'59	11'50	32'6
27'75	12'00	33'9
28'92	12'50	35'2
30'06	13'00	36'5
31'22	13'50	37'8
32'37	14'00	39'1
33'53	14'50	40'4
34'69	15'00	41'7

Segunda. El Ayuntamiento propondrá un convenio a los fabricantes de pan en Madrid, en virtud del cual, se comprometerán a elaborar una clase de pan en las necesarias condiciones de bondad, ajustado al precio, conforme se establece en la base anterior, y a ponerlo al alcance del público en todo el término municipal.

Tercera. Dicho pan se venderá en piezas, al peso y por fracciones.

Cuarta. La regulación del precio del pan se determinará mensualmente por la Alcaldía de Madrid, con sujeción a la escala establecida en la base primera, aceptándose como precios reguladores del trigo el promedio de los que en el mes

haya alcanzado en los mercados de Valladolid, Salamanca, Zamora, Palencia y Burgos, que son los reconocidos oficialmente como reguladores.

Quinta. A todos los fabricantes de pan que firmen el presente convenio, se les otorgará las condiciones estipuladas para las fábricas convenidas en el de 1907.

Sexta. Todos los fabricantes de pan que no acepten esta forma de regulación, tendrán la obligación inexcusable de dar a cada pieza de pan su peso determinado, sometiéndolas al repeso cuando las autoridades lo dispongan. Asimismo, la Alcaldía Presidencia acordará, en cada caso concreto, las penalidades que juzgue pertinentes, imponiéndose en el de elaboración defectuosa del pan o falta de peso el decomiso del mismo, y a la segunda falta de esta índole, en el transcurso de un trimestre, la clausura de la fábrica.

Séptima. El Ayuntamiento gestionará, por mediación del Gobierno de S. M., la obtención de las Compañías de ferrocarriles, de tarifas especiales para la cantidad de trigos o harinas que se juzgue necesario traer a Madrid, a fin de asegurar la elaboración de la cantidad de pan preciso de la clase regulada; debiendo hacerse el cálculo de la cantidad aproximada a que pueda ascender el trigo o harina que haya de importarse, basado en el consumo de pan que se juzgue aproximado dado el número de habitantes que le adquieran, por las grandes ventajas que en la calidad y en la economía ha de reportarles. Una vez conseguida esta tarifa especial, se rebajará el precio del pan en proporción de la disminución que en su coste represente la rebaja ferroviaria alcanzada.

Octava. El Ayuntamiento de Madrid estimulará la realización de convenios entre los fabricantes de pan y los de harinas sobre bases públicas para el suministro a los primeros de la cantidad de harina necesaria para la elaboración del pan regulado, debiendo llevarse a cabo los expresados convenios, bien con los harineros de Madrid o de otras poblaciones, a fin de que, a cambio de la seguridad de un mercado continuo y extenso, puedan esos harineros hacer concesiones en los precios que repercutan en una disminución del asignado al kilogramo de pan.

Novena. El Ayuntamiento designará una Comisión permanente para velar por el cumplimiento de estas bases.

La escala gradual a que se refiere la base primera, tiene el siguiente fundamento:

Estimándose que actualmente todo gasto de fabricación y ganancia lícita del fabricante está comprendida en un 30 por 100 de aumento sobre el coste del trigo, independientemente del que supone la molturación, tendremos que existe posibilidad de formar una escala gradual, establecida de la manera que se indica:

Por cada aumento de 50 céntimos en el precio de cada fanega de trigo, el kilo de pan debe aumentar en un céntimo y tres milésimas, equivaliendo cada fanega de 94 libras, a 43, 240 kilos.

Permitaseme para mayor claridad poner el siguiente ejemplo:

Una fanega de trigo produce 81 por 100 de harina o sea 35 kilos de harina.

Siendo 9'50 pesetas el precio de la fanega y calculando que cada fanega tiene un sobreprecio de 1'00 peseta por molturación, la fanega resultará realmente en

$$9'50 + 1'00 = 10'50 \text{ pesetas.}$$

En estas condiciones el precio del kilo de harina será de $\frac{10'50}{9'50} = 0'30$ de peseta.

Pero como para hacer 100 kilos de pan se necesitan 82 kilos de harina ¿cuál será el precio del kilo de pan?

Será $82 \times 0'30 = \frac{24'60}{100}$ pesetas = 0'246. Agregando a este precio el 30 por 100 del precio de la fanega de trigo por todo gasto de elaboración y venta ¿a cómo saldrá el kilo de pan?

$$\text{Gasto de elaboración} = 9'50 \times 0'30 = \frac{2'85}{100} \text{ pesetas} = 0'0285.$$

Precio líquido del kilo de pan: $0'246 + 0'0285 = 27'4$ de pesetas.

Para que pueda formarse con exactitud idea de los beneficios de este sistema de regulación, creo conveniente establecer la siguiente escala del precio de la harina:

	Pesetas.
Si 35 kilos de harina cuestan 10'50 (precio de la fanega de trigo 9'50 más una peseta de derechos de molturación), el kilo de harina costará...	0'30
Idem id., 11'00 id. id.	0'31
Idem id., 11'50 id. id.	0'32
Idem id., 12'00 id. id.	0'34

Si 35 kilos de harina cuestan 12'50 (precio de la fa- nega de trigo 9'50 más una peseta de derechos de molturación), el kilo de harina costará.....	0'35
Idem íd., 13'00 íd. íd.....	0'37
Idem íd., 13'50 íd. íd.....	0'38
Idem íd., 14'00 íd. íd.....	0'40
Idem íd., 14'50 íd. íd.....	0'41
Idem íd., 15'00 íd. íd.....	0'42
Idem íd., 15'50 íd. íd.....	0'44
Idem íd., 16'00 íd. íd.....	0'45

De ella dedúcese que, comparando con el sistema antiguo de precio de kilo de pan equivalente a precio de kilo de harina, existe una positiva ventaja para el consumidor.

*
* *

Posteriormente, en 28 de Enero, ha sido presentado a la Alcaldía Presidencia un escrito por el Sr. Presidente del Sindicato de la Panadería, que en conclusión propone:

1.º Los fabricantes de pan se comprometen a elaborar piezas conformadas de pan candeal de primera calidad, de un kilogramo que venderán todas las tahonas, entendiéndose por tales las fábricas, cuatro céntimos más barato que toda otra clase de pan candeal aun que sea también de primera calidad.

2.º El precio que se fija por la Alcaldía Presidencia al pan de un kilogramo a que se refiere el párrafo anterior, será el regulador de cualquier cantidad de pan que de 200 gramos en adelante se expenda al público, siempre que se corte de la pieza conformada del pan de kilogramo, obligándose el expendedor, en este caso, a que el trozo de pan se expenda envuelto convenientemente en papel de seda u otro de condiciones higiénicas y mediante el peso exacto que el mismo expendedor comprobará en el acto de la venta.

3.º Todas las demás piezas de pan candeal, francés o de Viena, cualquiera que sea su conformación y volumen, se considerarán como pan de lujo, estarán exentas de peso y llevarán únicamente como garantía de su elaboración el sello del fabricante.

4.º Se prohibirá en las Ordenanzas municipales por anti-

higiénico, el reparto de pan a domicilio, como está prohibido en la mayor parte de las provincias de España.

Por nuestra parte hemos de manifestar que estudiada esta proposición y los razonamientos que la preceden, creemos debe aceptarse la primera y segunda parte de la misma, pero siempre que el precio este sometido a la regulación por la Alcaldía Presidencia y se trate de pan irreprochable bajo el aspecto higiénico. No opinando lo mismo respecto de la tercera porque es imposible conceder esa libertad en el precio y en el peso que se desea.

Además el pan habría de venderse al precio regulador, no sólo en las tahonas y fábricas sino en las expendedurías de toda clase.

En cuanto se refiere a la cuarta proposición, es cierto que el ponente ha repetido muchas veces, que el reparto resulta antihigiénico; pero al explicar el por qué, se comprenderá que modificando las condiciones en que hoy se hace, no tiene inconveniente en aceptarle. Es decir, que si el pan se lleva, cada pieza, envuelta convenientemente en un papel limpio no usado para que no se manosee, sometido previamente a la aprobación del Laboratorio, y todo él en un depósito decoroso desprovisto de esos trapos que actualmente utilizan para cubrir las banastas y que después del reparto emplean para servicios que es preferible no reseñar, el reparto debe o puede tolerarse a condición también de que en las tahonas o fábricas el mismo pan se venda directamente al público con la bonificación en el precio equivalente a la prima que se concede al repartidor que le lleva a domicilio. Si los panaderos desean de buena fe y así hay que creerlo, acabar con el reparto a domicilio, ahí tienen una fórmula para llegarlo a conseguir, sin solicitar de la Alcaldía medidas acaso arbitrarias y que el vecindario podría tal vez no aceptarlas haciéndolas ilusorias desde el mismo momento en que fueran dictadas.

Es cuanto el que suscribe, tiene el honor de someter a la consideración de la Junta que resolverá como siempre lo más acertado.

Madrid 26 de Enero de 1914.

César Chicote.