

REPUBLICA ARGENTINA

LEYES DE LA NACION

---

COMENTARIO

DE LA LEY 3029 SOBRE

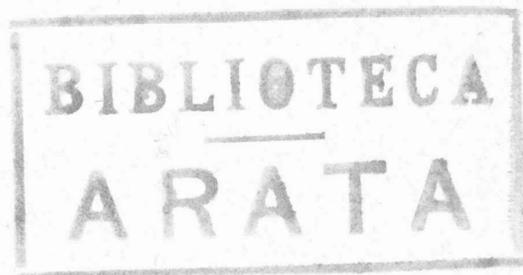
COMERCIO DE VINOS

POR EL

DR. PEDRO N. ARATA

---

EDICIÓN OFICIAL



PRECIO : 50 CTS.

Editor: JACOBO PEUSER

---

LA PLATA — ROSARIO — BUENOS AIRES

---

1894

*Señor Director de la Sección de Química Nacional doctor  
Pedro N. Arata.*

La ley núm. 3029 que reglamenta el comercio y la fabricación de los vinos en la República, encierra en el cuerpo de sus disposiciones una cuya interpretación se halla sujeta á las mayores ambigüedades:

El art. 4º de la ley mencionada enuncia á manera de ejemplo, varias de las formas en que se confeccionan esas bebidas que luego se expenden con el nombre de vino, y son precisamente éstas especies de líquidos los que la ley número 3057 sujeta al pago del impuesto interno de diez centavos el litro.

Ahora bien, tratándose de una especie de bebidas sujetas á contribución, es justo, más aún, es indispensable que se precisen los límites claros é insalvables que la deslinden de todas las demás bebidas no afectadas por el gravamen. Así lo requieren las exigencias imperiosas del comercio, que padecerán serios perjuicios si la indeterminación y la duda se produjeran.

Desgraciadamente, los términos de los incisos del art. 4º no pueden ser más vagos é indefinidos.

El artículo dice, por ejemplo: *caldo hecho con vino natural, pero al que se le haya agregado ingrediente*, y bien, ¿á qué ingrediente se refiere el inciso? ¿basta el agregado del agua ó del alcohol, para que un vino quede sujeto al impuesto interno?—Si así fuera, resultaría que los vinos fabricados en la República, serían castigados con el impuesto por un agregado que acompaña una no escasa parte de los vinos que se expenden como importados.

¿Debe entenderse, por el contrario, que el ingrediente debe ser de tal naturaleza que no corresponda á ninguno de los que son elementos componentes del vino natural? Si esa es la inteligencia del precepto legal, se incurriría siempre en la incorrección de distinguir allí donde la ley no distingue y estrechar los alcances del texto legal, sin otro punto de arranque que el estado de conciencia peculiar á cada intérprete.

Entre tanto la determinación precisa de los alcances del art. 4º de la ley de vinos es indispensable de todo punto de vista para esta Administración, pues de lo contrario queda inhabilitada para resolver con precisión y rapidez en cada caso, si tal especie de vino queda ó no sujeta á impuesto.

Desearía igualmente saber esta Administración General si aquellos vinos que no puedan denominarse de pasas por no encontrarse en la proporción de uno por tres, que prescribe el art. 3º quedan incluídos entre las bebidas del art. 4º; como asimismo si el vino natural mezclado con el vino de pasas de proporción inferior á la de uno por tres, queda ó no incluído entre los vinos libres de impuesto.

Me dirijo al señor Director recabando su ilustrada opinión sobre estos diversos asuntos, no sólo en razón de hallarse encargada la repartición que dirige, conjuntamente con el que suscribe, del cumplimiento de la Ley de vinos de la Nación, sino aún, porque siendo notorio que el Sr. Director ha sido consultado cuando la confección de la ley, se halla en la mejor situación para fijar el verdadero pensamiento y los justos alcances de cada uno de sus preceptos.

Agradeciendo al señor Director una información tan amplia y precisa como sea posible, me es grato reiterarle las seguridades de mi especial aprecio.

OSVALDO M. PIÑERO,  
Administrador General.

---



Oficina Química  
Nacional.

Buenos Aires, Marzo 9 de 1894.

*Señor Administrador General de Impuestos Internos,  
Dr. D. Osvaldo Piñero.*

En contestación á la nota del señor Administrador, núm. 985, recibida el 3 del corriente, referente á la interpretación que debemos dar al art. 4º de la ley de vinos y decreto reglamentario correspondiente; y con el objeto de evitar las ambigüedades y fijar en lo posible las reglas de conducta que deben seguirse en las aplicaciones de los diferentes artículos de la ley 3029, tengo la satisfacción de informar detalladamente sobre los puntos consultados.

La ley de vinos dictada, no es sino una modificación de la ordenanza municipal de 10 de Setiembre de 1884, ampliada y corregida.

Los propósitos de esta ley han sido: establecer una base de moralidad en el comercio de los vinos, por medio de la especificación y declaración obligatoria de la naturaleza del producto vendido, así como también el de proteger al consumidor de las falsificaciones peligrosas y nocivas para la salud.

Accediendo á sus deseos de obtener una información amplia, y como fundamento de las conclusiones á deducir, debo recordar las varias categorías de los vinos del inciso 1º, artículo 1º de la ley que comentamos.

Los vinos provenientes de la fermentación del mosto de la uva fresca se dividen en blancos y tintos, y se clasifican en tres grandes clases:

1º *Secos*, de *pasto* ó de *mesa*: son de sabor no azucarado, transparentes y ligeramente ácidos y astringentes. Por la degustación, se dividen en *ásperos* por la presencia de ácido málico; *comunes* sin sabor especial; de *cuerpo*, cuando llenan y calientan la boca; *generosos* cuando su riqueza alcohó-

lica pasa los 11 grados, y débiles, en caso contrario. El sabor permite además reconocer si un vino es: *nuevo, viejo, ordinario ó fino.*

Los vinos secos tienen esta composición.

		Mínima	Media	Máxima
Alcohol.....	‰	6	10	14
Acidez.....	‰	2.5	4	6
Extracto seco.....	‰	16	20	24
Cenizas.....	‰	1.5	2	3.50

Cuando hay azúcar reductor la cantidad de extracto es aumentada proporcionalmente, y en el cuadro anterior el extracto está calculado eliminando el azúcar reductor.

En los vinos enyesados, el extracto y cenizas aumentan.

Los vinos blancos son ordinariamente más pobres en extracto, su media es de 18.

2° *Vinos licores, de postre* son aquellos que contienen una fuerte proporción de alcohol y azúcar, hechos en el mediodía de Europa, con uvas muy azucaradas y maduras. La fermentación de los mostos de éstas, se detiene al llegar á la riqueza alcohólica de 15 grados. Sobre estos vinos se hacen muchas manipulaciones; contienen de 16 á 20 por 100 de alcohol, y la proporción de azúcar y extracto, es muy variable.

3° *Vinos espumosos.* Se obtienen haciendo experimentar una fermentación en botellas resistentes á los vinos naturales ó *azucarados*, para que el ácido carbónico desprendido se disuelva en el líquido. También se agrega el ácido carbónico artificialmente.

Después que según la leyenda mítica las Enotropes, hijas de Anio, recibieron de Apolo el poder de cambiar el agua y todo lo que tocaban en vino, se ha ejercitado esta ciencia *transmutatoria* por la mayoría de los bodegueros y negociantes de vino de todos los países, con una constancia y una persistencia que sólo sería justificada por un derecho hereditario.

El arte de hacer vino se ha perfeccionado tanto, y se ha propagado de tal manera, que hoy no es ya un arte secreto.

Desgraciadamente, se ha confundido el arte de las *falsificaciones*, de las *adulteraciones* con la verdadera enología, ciencia que enseña á trabajar, corregir los defectos ó mejorar los vinos en provecho del comercio y de la higiene.

Es á menudo difícil poder decir ó primera vista si un vino es un producto *natural* ó *artificial*, si se halla *alterado*, *adulterado* ó *sofisticado*; establecer en una palabra los límites precisos, en que termina la operación *enológica* lícita y comienza el acto ilícito del falsificador. El problema consiste, en una frase, en determinar las fronteras de separación entre la *honestidad* y el *fraude*. Es una cuestión de moral y de higiene al mismo tiempo.

Definamos primero lo que debe entenderse por *alterado*, *adulterado*, *sofisticado* ó *falsificado*.

Alterar, es cambiar la esencia y forma de una cosa.

Adulterar, es viciar, falsificar una cosa; sofisticar, es sinónimo de adulterar.

La alteración en los vinos depende de la ignorancia del productor y de ella no tiene ninguna culpa el comerciante. Es debida á condiciones defectuosas del producto elaborado y de las transformaciones que sufren los compuestos naturales del vino. A la categoría de las alteraciones, deben referirse las enfermedades del vino y sus consecuencias.

La *adulteración* ó *sofisticación*, presupone siempre engaño ó mala fe de parte del que la comete, sometiendo el vino á tratamientos ó *modificaciones que no hace conocer al comprador*. La ley penal castiga siempre al que por medio de engaño se propone obtener una ganancia ilícita.

En los casos de las *alteraciones* ó *adulteraciones*, la naturaleza del vino ha cambiado, la composición no es la misma de la que tienen los vinos genuinos. Unas son punibles, otras no.

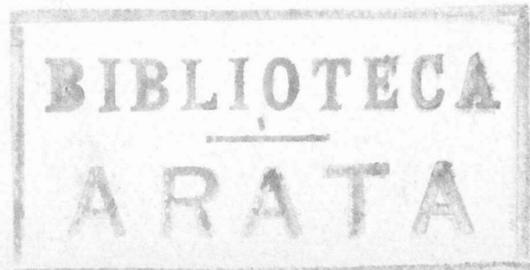
Las materias que pueden agregarse son muchas: de la misma naturaleza, idénticas á las que contienen los vinos naturales ó de diferente naturaleza, con el propósito de engañar ó de imitar propiedades que debiera tener el vino.

La enología ha enseñado procedimientos de corrección de los vinos, que, como hemos dicho, deben mejorarlos y modificarlos.

Estos procederes son perfectamente lícitos y se llaman:

*Alcoholización* ó *encabezamiento*, que tiene por objeto corregir la demasiada acidez del vino, precipitar el exceso de cremor tártaro, ó asegurar su conservación. Liebig, dice con razón: «La alcoholización no es una adulteración sino una conquista de la ciencia».

La *dilución* ó adición de agua, puede ser también una operación enológica. El profesor Ottavi, en su célebre tra-



tado de enología teórico-práctica, página 393, dice: « La adición de agua al vino no constituye siempre un fraude, como podría juzgarse á primera vista; partiendo del principio que establece que un vino excesivamente rico en alcohol, no es ni bueno ni higiénico, y considerando que en nuestras regiones del mediodía se encuentran comunmente estos vinos, es menester deducir la consecuencia de mezclarlos con vinos livianos ( débiles ) de las llanuras del norte ó á falta de éstos con *agua*, usada en ciertas proporciones. Se establece de este modo el equilibrio entre los varios componentes de aquellos vinos muy alcohólicos y á menudo muy densos ». Recomienda luego para esta operación usar agua de pureza reconocida.

El *arropado* ó adición de miel ó glucosa pura, con exclusión de la glucosa comercial, que lleva productos dañinos

*Desagriamiento*, operación que tiene por objeto quitar la aspereza al vino demasiado astringente, lo que se consigue por medio de la adición de *glicerina pura* (no la comercial, impura y prohibida por la ley). Según el doctor Carpené, no debe usarse en proporción mayor de granos 200 por hectólitro.

La *acidificación* que debe ser hecha siempre con ácido tártrico ó cremor tártao.

La *calefacción artificial*, *pasteurización* ó la congelación y otras operaciones físicas en que no es menester agregar ingredientes, así como también la clarificación en que es menester agregar algunos ingredientes que no quedan en el vino sino que precipitan conjuntamente á las materias, que son causa del enturbamiento de los caldos.

El *enyesado* está regido por el artículo 7º de la ley, así como el *azufrado* lo está por el anterior de la misma. Siguiendo la enumeración de las operaciones enológicas permitidas, tenemos las mencionadas en los incisos 2º, 3º y 4º del artículo 1º.

Sobre esto recordaremos que:

El uso de los métodos Chaptal, Gall, Petiot, *serían verdaderas falsificaciones si no se anunciara en el envase* la naturaleza del producto vendido, pues algunas de estas operaciones tienen por objeto duplicar, triplicar y hasta hacer *cinco veces* mayor la cosecha ó producción de vino con una cantidad determinada de uva.

Según los propósitos de la ley, como hemos dicho, no se tiene en vista combatir las operaciones enológicas enumeradas, sino reglamentarlas de manera tal *que el uso de ellas no*

*raye en el abuso*, ó que sirvan de pretexto para cometer un fraude.

Según mi manera de entender la ley, á cuya redacción he contribuido con mi poca experiencia, esta trata de restringir los casos de engaño del vendedor al comprador y de evitar que se adicione el vino con sustancias peligrosas y nocivas á la salud.

Mi opinión sobre los vinos del consumo y las operaciones que sufren, quedan resumidas en las palabras siguientes del profesor E. Pollacci, que me complazco en transcribir de su Tratado del cultivo de la vid y Enología página 610.

« Por más puristas que pretendamos ser, admitimos, sin embargo, la adición al vino de ciertas sustancias, capaces de mejorarlo ó de facilitar su conservación, *siempre que dichas sustancias no puedan ser dañosas para la salud*. Con este criterio dividimos los correctivos del vino en dos clases: los que dañan á la salud, y los que no tienen este defecto: son los siguientes:

MATERIAS INOFENSIVAS

*Agua, alcohol, ácido tártrico, tanino, carbonato cálcico, enocianino, azúcar de caña ó miel, glicerina.*

MATERIAS DAÑOSAS

*Fuscina y colorantes extraños, alumbre, ácido salicílico, sulfato de fierro, sales de plomo, cobre y zinc, ácido sulfúrico, enyesado á más de 2 por ciento.*

Ahora pues, el uso voluntario de las sustancias de la segunda clase, por el solo hecho de ser dañosas, darán siempre lugar á una *falsificación* y debe ser severamente castigada. Las demás materias *usadas dentro de ciertos límites y condiciones determinadas* podrán usarse.

Pero debe hacerse notar que estas mejoras ó correcciones del vino, deben tener por base la honestidad, es decir que deben llevarse á cabo sin *disimulo y sin la más mínima intención de engañar al comprador sobre la calidad ó proveniencia del vino*.

El ilustre profesor Pollacci termina su capítulo haciendo votos por una ley sabia que permita el uso de determinadas sustancias y por la prohibición de otras, siempre bajo la base de que no exista engaño del vendedor para el comprador ó consumidor.

Con estos ideales ha sido redactada la ley. Esta, á mi juicio, prohíbe lo que daña y permite la venta de lo que no es

peligroso; aún permite el comercio de las *bebidas artificiales no dañosas*, de los llamados caldos de pasas, hechos conforme á la ley y siempre que *se declare la naturaleza y calidad del producto vendido en el envase*.

La exposición que precede, á mi juicio, explica de una manera suficiente los criterios que predominan en la apreciación de los vinos llamados naturales que se presentan en el comercio y también el proceder que sigo para todos aquellos de fabricación nacional, elaborados ó introducidos, que se expenden en la ciudad.

Desde que entró en vigencia la ley 3029, traté de aplicarla lo más estrictamente posible, según estos criterios y *de una manera igual para todos*; tal vez haya resultado alguna incomodidad ó estorbo en el ánimo de algunos, debiendo hacer *ciertas declaraciones hasta ahora inusitadas* en los envases, pero muy luego espero se convencerán que no les perjudica fundamentalmente pues *ley pareja no es rigurosa*. Debemos entrar ahora en el estudio de las *bebidas artificiales* contempladas por el art. 4º de la ley y gravadas por el impuesto de 0.10 centavos por litro.

La dilucidación de este punto exige las siguientes consideraciones previas:

Para dar una idea del negocio de vinos en Buenos Aires, presentaremos algunas cifras.

Tenemos registradas entre la Oficina Química y la de Impuestos Internos más de 260 casas que se ocupan del negocio de vinos. Solo 8 venden *vinos finos*, (llamaremos así á los embotellados) 58 se ocupan de hacer *cortes* ó mezclas de vinos extranjeros, naturales, elaborados, con alcohol, agua, etc., y 193 hacen *caldos de pasas y vinos artificiales*.

De estas últimas sólo 53 hacen examinar por la Oficina Química sus productos. En la visita que con Vd. y con el inspector general de impuestos, Sr. Sundblad, hemos hecho á la casi totalidad de estos negocios, nos hemos convencido de que el número de los fabricantes clandestinos es mucho mayor del que se pensaba, y que este comercio dará mucho que hacer á nuestras oficinas.

Con contadas excepciones, estas fábricas son de la peor especie, mal instaladas, peor dirigidas y por personas sin conocimientos técnicos, que ignoran los principios más rudimentarios de la higiene y elaboran productos incalificables que se expenden al público en damajuanas y en cantidad verdaderamente asombrosa.

El costo del vino es de 0.10 centavos el litro y lo venden á 0.12 centavos término medio.

Hemos encontrado fabricantes de dos mil y hasta diez mil litros mensuales, que nunca lo han hecho analizar por la Oficina Química Municipal!

Otros, la defraudan escandalosamente, como resulta de sus propias declaraciones, sacando sellos por sesenta pesos en un año y vendiendo por mes bebidas artificiales en cantidades diez, veinte veces superiores á lo que corresponde ese impuesto no pagado.

Y cosa rara, conservan aún una gran parte de los sellos municipales por no haberlos puesto á los envases!

La ley de vinos ha producido un trastorno en estos comerciantes, como en todos en general; han vaciado sus pipones, se han puesto á la expectativa. Muchos dicen que no pueden continuar, otros declaran su negocio arruinado, y la mayoría están á la espera de mejores tiempos. Para un observador atento de este estado de cosas, no existe sino la perspectiva de nueva elaboración de bebidas artificiales con el propósito bien manifiesto de eludir el impuesto. Según muchos de ellos, la elaboración clandestina continúa.

Estas fábricas serán indudablemente las que darán más que hacer á la Administración de Impuestos y á la Oficina que dirige. Será menester vigilar no solo la percepción del impuesto sino también la calidad de la bebida que elaboran. He de presentar á la Intendencia Municipal un proyecto de ordenanza sobre las condiciones higiénicas que deben llenar estas fábricas, para evitar el peligro que entrañan para el público y sus mismos propietarios. Igualmente han de ser vigilados los materiales de preparación de esas bebidas. Según se nos ha denunciado y lo hemos podido comprobar, se usan sin escrúpulos, sustancias de la más baja ralea, pasas averiadas, higos secos podridos, glucosas comerciales, etc. Siendo el costo medio de estas bebidas artificiales 0.10 centavos el litro y pagando un impuesto de 0.11 centavos, se comprende que su venta será sumamente difícil, pues todos los consumidores preferirían comprar un vino aguado, que siempre es vino y no consumir estas bebidas artificiales cuya calidad, en vez de mejorar empeorará seguramente, para conseguir la ganancia que se proponen sus fabricantes.

En cuanto á los vinos de pasas que designa el art. 3º de la ley, deben ser hechos en proporción tal que 100 kilogramos de pasas den 3 hectólitros de vino. Aún no me es posible de-

terminar la composición media que resultará para vinos hechos en estas condiciones, pues ésta depende de la naturaleza de las uvas secas usadas y de las condiciones en que se haga la fermentación. Actualmente varios fabricantes de caldos de pasas tienen en ensayo la fórmula de la ley, con el propósito de ver si les será posible la continuación de la industria en las nuevas condiciones. Es oportuno recordar aquí que será menester establecer una vigilancia muy activa en estas fábricas, pues no sería difícil que algunos pretendieran aparecer como elaboradores del vino de pasas del art. 3º de la ley libre de impuesto, y en cambio hicieran las bebidas artificiales del art. 4º que debe pagar el impuesto nacional de 0.10 centavos por litro.

En cuanto á la interpretación del artículo 4º de la ley que señala las diversas *bebidas artificiales* que deben pagar impuesto, y que motiva la consulta, queda más clara con la exposición que acabamos de hacer sobre lo que debe entenderse por *vino natural* y sus variaciones de composición experimentadas en virtud de las operaciones enológicas que hemos clasificado de perfectamente lícitas. El artículo 4º ha querido definir lo que es una bebida artificial y dice:

a) *Caldo hecho con agua, azúcar, ácido tártrico, cítrico, tamarindo, esencias artificiales, sahuco, glicerina, etc. etc.*

Es decir, toda bebida hecha sin *sumo de uva fresca* ó el que resulte de la pasa mojada; en pocas palabras, una bebida con componentes cuyo conjunto imita el sabor del vino y del todo artificial.

b) *Caldo hecho con vino natural, pero al que se le haya agregado ingrediente.*

¿A qué ingrediente puede referirse este inciso?

Evidentemente á los *extraños* á la composición de un vino natural. Los incisos 2º, 3º y 4º del artículo 1º permiten la fabricación de vinos hechos con los mismos ingredientes ó similares á los contenidos en el sumo de la uva, sin clasificarlos por eso como *bebidas artificiales*. El artículo 3º admite la fabricación del vino de pasas. La ley, como hemos dicho, en su espíritu y en su letra permite todos estos productos con la sola obligación de *declarar la naturaleza del producto vendido*. Si á un *vino natural* se agrega un ingrediente de la misma naturaleza de los que se hallan contenidos en el vino, con el objeto de modificarlo, corregirlo, se ejecuta una operación enológica, nadie que entienda de estas cuestiones clasificará por eso el producto coma *bebida artificial*. Para

cumplir, pues, con la ley, debe, á mi juicio, obligarse al que venda *vinos naturales* que hayan sufrido adición de *ingredientes normales* del vino en el mayor estado de pureza, á declarar en el envase, la naturaleza de la operación practicada, y solo se considerará al producto como una bebida artificial cuando el ingrediente agregado sea extraño á la composición del vino. Admitida esta interpretación, se recuerda el caso del vino natural *azucarado* con azúcar de caña ó *sacarosa*, que no existe *normalmente* en el vino natural.

Aunque esta adición colocaría los vinos naturales, ateniéndonos á la letra de la ley, en la categoría de las bebidas artificiales, no sería justo, á mi juicio, y pienso debe hacerse una excepción con ellos. La adición de azúcar de caña la permite la ley y constituye la base de preparación de los vinos Chaptal, Gall y Petiot.

Basta, á mi juicio, la declaración en el envase del azucarado, para que el vino llene el propósito de la ley, que es no engañar al consumidor.

c) *Cualquier preparación que aún conteniendo vino, haya sido adicionada de colorantes vegetales inofensivos.*

El inciso está suficientemente explícito y no necesita comentario.

Entramos ahora en la parte también confusa de lo que debemos entender por *vinos de corte*, especificados en el artículo 2º de la ley.

Según la letra de ese artículo, se pueden mezclar todos los vinos naturales, siempre que en la mezcla no se agreguen bebidas artificiales del artículo 3º ó vinos Chaptal, Gall y Petiot, pudiendo llevar el nombre y designación de *vino natural*. Se desprende igualmente de este artículo que la adición al vino de corte de alcohol, ácido tártrico ó cualquier otro correctivo, debe ser indicada claramente en el envase.

Se ha preguntado si la mezcla de vinos naturales con vinos de pasas del artículo 3º (es decir, hechos en la proporción de 1 por 3) es permitida?

A mi juicio la ley no la prohíbe.

Solo no podrá el corte que resulta ser vendido como *vino natural*, sino como una mezcla de éste con el vino de pasas y será conveniente exigir no sólo esta declaración, sino también la indicación de las proporciones en que haya sido efectuada.

Igual especificación exigiríamos para la mezcla de los



vinos Chaptal, Gall y Petiot con vinos naturales, pues la ley prohíbe solo que se vendan como *vinos naturales*.

Por fin, el caso de la mezcla de vino natural con bebidas artificiales, á mi juicio está claramente definido por el artículo 4º y estos vinos deben pagar el impuesto.

Comentado el alcance que tienen á mi juicio los diferentes artículos de la ley, que permite las operaciones enológicas, bajo la condición expresa de la declaración de la naturaleza del producto vendido para evitar al engaño y el fraude, debemos hacer todavía algunas reflexiones sobre la dilución de los vinos de mesa. Si admitimos la adición de agua en cantidad *indefinida* corremos el peligro de que una ley destinada á evitar los fraudes, se convierta en una ley protectora del fraude mismo.

Sabido es, que es difícil determinar con precisión por el análisis la cantidad de agua que se agrega al vino. Sólo puede conocerse este dato conociendo la procedencia del vino, sus condiciones y otros factores enológicos de la región en que se ha cosechado.

Con esta dificultad se ha tropezado en todos los países y es en virtud de ella que el comercio ha establecido ciertas prácticas ó convenciones fundadas en los resultados analíticos.

Para juzgar de un vino de procedencia *desconocida* á los vinos comunes del consumo que se venden en Buenos Aires, tendremos siempre presente que un vino debe, ordinariamente, poseer unos 12º por ciento de alcohol en volumen, alrededor de 24 de extracto por litro, debiendo sus principios minerales hallarse con este último en la relación de 1 á 10 partes, que señalan las convenciones de los químicos para juzgar los vinos.

De esta manera se habrá evitado á nuestro juicio el abuso y cumpliendo con el art. 1º del artículo reglamentario de la ley, se habrá resuelto racionalmente la dificultad y evitado el peligro que hemos apuntado. Cuando se presenten vinos *pobres* y que naturalmente contienen menor cantidad de extracto, cenizas y alcohol, por medio de la comprobación de su procedencia se podrá demostrar su genuinidad y podrán solo así ser expendido como naturales sin anotación ninguna en el envase.

Dejando así contestados los puntos consultados de la manera, á mi juicio, más satisfactoria, para los intereses del público consumidor, y de los negociantes de caldos, pienso

que podremos por ahora seguir usando estos criterios de interpretación, mientras que nuevos datos que podamos adquirir, no nos lleven á modificarlos en sentido diferente á las ideas expuestas en este informe.

El que suscribe, empeñado, como está, en que la ley de vinos tenga el mejor éxito en su aplicación, oirá todas las observaciones sensatas que se le hagan, y modificará sus juicios de acuerdo con las informaciones y datos que reciba de los interesados y del público, que en definitiva debe ser el beneficiado por esta ley.

Aprovecho la oportunidad para reiterar al señor Administrador las seguridades de mi mayor consideración y aprecio.

P. N. ARATA.

*Manuel J. Nelson.*

Secretario.

---