



## CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE CEREALES

---

El comercio interno de cereales de la república, aun no ha llegado al máximo de simplicidad que es deseable ni tampoco se ajusta a bases sólidas que determinen, con exactitud, el valor comercial de un grano. Así, pues, la única medida determinadora de la calidad de nuestros cereales está representada por las expresiones de « sano, limpio y seco, tipo exportación ». Pero como dichas denominaciones no tienen un significado cuya interpretación sea única y se ajuste a una medida clara y ferminante, que impida la interpretación antojadiza, por parte de las personas que comercian en este ramo, resulta cierta inseguridad en las transacciones internas que motivan discusiones cuya solución surge de arbitrajes más o menos ajustados. Ello es debido, como va dicho, a que en realidad nadie conoce o finge no conocer, el verdadero alcance de los términos a que me he referido al principio; de modo que ¿ puede considerarse seco a un grano cuyo porcentaje de humedad sea 12, como a otro que sólo contenga 10 por ciento ?

Ocurre frecuentemente que un agricultor que desea vender su cosecha — sobre todo el que ha tenido necesidad de recurrir al crédito que otorgan los comerciantes de campaña, créditos que en algunos casos resultan muy onerosos, por las garantías exigidas y por que también se ve obligado a vender el cereal a un comprador único — así ocurre, decía, que tales agricultores, que son los más, llegado el momento de la venta, deben enajenar su producto a voluntad del comprador y, entonces, los granos ofrecidos no son ni limpios, ni sanos, ni secos, desvalorizándose por consiguiente al paladar del comprador; y si la operación se realiza, es previa una descalificación arbitraria que merma el valor del producto.

El peso por hectolitro es otro factor al que nuestro comercio atribuye gran importancia, ajustándose todas las operaciones que se realizan, al límite de peso preestablecido. Este límite varía según la zona de producción y la característica de la cosecha del año. En Entre Ríos, por ejemplo, se fijó, para las dos últimas cosechas, en 80 kilos el peso hectolítrico.

Por las diferencias que en peso específico resultaran en las confrontaciones de trigo, se bonifica este a razón de: «hasta dos kilos arriba de la base de venta, dos y medio centavos por kilo y, hasta tres kilos abajo de la base de venta, se descuenta a razón de diez centavos por los primeros dos kilos y doce y medio centavos por el tercer kilo o fracciones proporcionales.

Es un error atribuir al factor peso hectolítrico la importancia capital con que se lo reviste actualmente; pues debe tenerse siempre en cuenta que la mayor parte de la cosecha de trigo se utiliza para pan y que el valor harinero de dicho cereal no lo determina el peso hectolítrico, sino el porcentaje de hidratación de la harina, el porcentaje y calidad del gluten y otras propiedades químicas del grano que, en los trigos argentinos, no guardan mayor relación con aquél.

Todo trigo, tanto los de altos pesos específicos, como los bajos y los rechazados por no reunir las condiciones exigidas por la exportación (por poseer un reducido peso específico, conteniendo elevados porcentajes de granos con carbón, de cuerpos extraños, etc.), siempre tienen compradores nacionales que los adquieren a menor precio. Luego los mezclan con cereales de mejor calidad y de diferentes características harineras y, más tarde, los envían a Canarias, Cabo Verde, etc., a recibir órdenes. Mientras tanto, ofrecen al comprador europeo, por medio de una muestra representativa que se les remite en el primer vapor correo que sale para el extranjero, el cereal salido a órdenes y, una vez aceptada ésta, telegrafían al capitán del buque que conduce el cargamento en cuestión indicándole el puerto en que deberá desembarcarlo. De lo expuesto se deduce entonces que nuestros granos no se conocen en el exterior tal como son producidos en las chacras argentinas.

El molinero inglés, necesita trigos de calidad definida y constante para hacer con ellos las mezclas requeridas para obtener harinas determinadas. Entonces, es de suponer que el comprador del viejo mundo pagaría más si pudiésemos ofrecerle esos trigos de cualidades fijas y definidas que justamente necesita.

Ya la Bolsa de Cereales del Rosario de Santa Fe ha formado un

tipo con los trigos de Santa Fe y Córdoba, el que es denominado Rosafé. Dicho tipo, no está formado por variedades botánicamente puras, sino por las mezclas de trigo que, en conjunto, dan un producto más o menos homogéneo que, por su constancia relativa, es preferido en el mercado inglés, cotizándose a más altos precios que los otros trigos argentinos, tales como el Barruño (mezcla del trigo ruso y abarletado), el Bahía Blanca, etc., que están formados por mezclas que dan un conjunto sumamente variable.

Esa gran inconstancia de la calidad de los cereales que se exportan, determina en el extranjero cierta indecisión en la compra de nuestros granos, sufriendo así un descrédito verdadero, lo que paso a comprobar por una carta dirigida en 1913, al entonces director general de Agricultura y Defensa agrícola, doctor Julio López Mañán, por el «Sindicato de trigo, avena y centeno de París», que transcribo a continuación:

Sindicato de Comercio de los trigos  
centeno y avena del país.

París, 21 de julio de 1913.

Confirmamos nuestra carta de 16 de mayo, anterior a la que nos dirigió anunciándonos el envío de las muestras de trigo que no hemos recibido aun en totalidad.

Hemos dado a conocer, por medio de la prensa, su circular y, por nuestra parte, nos sentiríamos honrados en contribuir al desarrollo de las operaciones comerciales entre nuestros dos países. Sería muy sencillo si los granos que nos envían sus exportadores se parecieran en algo a las muestras que usted nos ha remitido.

Desgraciadamente no sucede así. El comercio argentino ofrece y vende una calidad que satisface a nuestros compradores, pero entrega un tipo muy inferior al promedio, lo que ocasiona perjuicios serios a nuestros negociantes franceses.

Este año, principalmente, las decepciones han sido tan grandes que el comercio francés ha decidido no comprar más trigos del Plata, sino cuando realmente no haya otro que comprar.

La dirección podría acaso tomar algunas medidas para que sean reales la sinceridad y la lealtad de los cargamentos, entregando certificados de origen, por ejemplo, que serían entregados bajo su control, en el momento de embarque.

Si está en su poder el favorecer este control, cuyo resultado será benéfico

a la agricultura argentina, rogámosle comunicárnoslo para que, a la brevedad posible, se dé a conocer la iniciativa a los interesados franceses.

*Th. Gossard.*

Por todo esto, ningún importador europeo se anima a comprar directamente en la Argentina, el trigo que necesita y de ahí la existencia en el país de grandes intermediarios, los exportadores, que fijan el precio y las condiciones que deben reunir nuestros cereales para, según ellos, ser exportables, haciéndose esto con un criterio que nunca consulta los verdaderos intereses de la producción. Prueba de lo expuesto es acontecido con la cosecha de maíz del año 1914, que debido a las grandes precipitaciones pluviales, muchos maíces que no fueron debidamente almacenados, absorbieron mucha humedad. Aprovechándose de ello, los exportadores clasificaron dicho cereal en « húmedo, fresco y tal cual », y en numerosos casos rechazaron partidas de este grano completamente secos so pretexto de ser fresco (algo húmedo), debiendo el agricultor venderlo como tal, aceptando la merma impuesta en el precio.

Es de imaginarse lo que sería el comercio interno de cereales y la valorización que se obtendría en el extranjero, si el gobierno se encargara de clasificar o controlar debidamente, una clasificación justa y, si por medio de certificados de origen, garantizara la calidad de los cereales exportados.

Es sabido que el clima y el suelo, son factores que influyen poderosamente la producción de cereales, hasta el punto de que hay regiones donde sólo se puede cultivar, con éxito, aquellas variedades que ya han sido aclimatadas.

La composición química de ciertos granos varía con los suelos y con el clima aunque no cambie el tipo botánico, morfológicamente hablando. Hay un ejemplo clásico en nuestro país y es el de la cebada cervecera extranjera que tiene porcentajes muy pequeños de proteína en Europa y que, cultivada en el país, acaso por nuestros suelos nuevos, se enriquece fuertemente de aquel producto, volviéndola inservible para la maltería.

Otro caso que corrobora al enunciado es el siguiente: los trigos de Pringles son muy fuertes, es decir, dan un porcentaje de gluten de muy buena calidad para la panificación, mientras que los producidos

un poco más al oeste del partido mencionado son inferiores a los primeros.

Los trigos producidos en la provincia de Santa Fe y parte de Córdoba, denominados Rosafé, constituyen otro ejemplo análogo a los citados, por poseer cualidades harineras definidas, más o menos constantes, pero diferentes en más de un concepto a los trigos de la Pampa.

Debe tenerse muy presente que los trigos de los ejemplos conocidos a que acabo de referirme, no responden a variedades botánicamente puras, sino a mezclas indeterminadas o muy difícilmente determinables, que en conjunto, dan una calidad especial. Luego, la clasificación a que me estoy refiriendo, poco tiene que ver con la botánica, ya que no guardan proporción las variaciones morfológicas con las de la composición química, como se acaba de ver. Por consiguiente, cada vez que en este artículo se hable de tipos, no debe buscarse en esa palabra el sentido científico o botánico, sino el que meramente puede atribuirse a toda mezcla más o menos constante en su calidad harinera.

Ya la práctica comercial, puede decirse, ha establecido cinco grandes zonas productoras, de acuerdo con los tipos que se cultivan en ellas, que son las siguientes: Entre Ríos, Pacífico, Bahía Blanca, Buenos Aires y Rosafé; y los ferrocarriles, por el radio de acción de sus líneas, las mantienen siempre completamente delimitadas, ejerciendo las tarifas vigentes de cada compañía, un cierto protectorado en el tráfico de sus líneas. Por lo tanto, todo grano producido en las zonas mencionadas afluirá siempre, por el ferrocarril que las atraviesa, al puerto respectivo, de tal modo que los trigos de la zona de Bahía Blanca siempre afluirán al puerto del mismo nombre; los de la zona Pacífico serán conducidos por el ferrocarril Pacífico a Buenos Aires; los de la zona Buenos Aires al puerto de la Capital y el de La Plata, los de Santa Fe y Córdoba al puerto de Rosario, Santa Fe y San Nicolás respectivamente y los de Entre Ríos, a Bajada Grande, Gualeguaychú, Concordia y Buenos Aires.

En la conducción al puerto, y en virtud de lo expuesto, nunca se mezclan los cereales de una zona con los de la vecina.

Ahora bien, lo que corresponde hacer entonces, es estudiar los trigos producidos en cada una de las zonas en cuestión y formar con aquellos de características comerciales parecidas, tantos tipos como sea menester. Éstos deberán subdividirse en grados o categorías, a fin de encuadrar dentro de ellos, todos los cereales de diversa calidad que respondan a un tipo determinado. Así tendríamos que, como en el

tipo mezcla de Entre Ríos, hay trigos de diversas calidades es natural que estas diferencias sean definidas imparcialmente, para lo cual, si se tratase de un trigo de dicho tipo, cuyo peso hectolítrico, por ejemplo, fuese de 81 kilogramos, completamente exentos de granos punta negra o con carbón; que no tuviese un porcentaje de cuerpos extraños y granos chuzos y rotos mayor de medio y uno y medio respectivamente, y que los granos fuesen bien llenos, el grado que le correspondería sería el número uno. El número 2 representaría otro trigo del mismo tipo cuyo peso por hectolitro fuese de 80 kilos, teniendo 1 por ciento de granos chuzos y rotos, 1 y cuarto por ciento de cuerpos extraños, completamente exentos de carbón, etc.

Se consideraría número 3, el tipo mezcla de 79 kilogramos de peso hectolítrico, conteniendo 2 por ciento de granos chuzos y rotos, 2 y medio por ciento de cuerpos extraños, también exentos de carbón; de manera que tendríamos *Standards Mezclas E. R.* números 1, 2, 3, 4 o más según la inferioridad de los cereales de dicha zona.

Debe tenerse en cuenta que lo que acabo de exponer es simplemente un ejemplo.

Al formar los *Standards*, en la forma referida, no sería difícil que en dos zonas distintas hubieran tipos de valor harinero y aun de características comerciales idénticas. Pero ello no sería un inconveniente al sistema en cuestión, por cuanto esto sería conocido, de modo que indistintamente se podrían adquirir cereales de uno u otro tipo.

Siguiendo el sistema que he esbozado, podríanse formar los diversos tipos de cereales que hasta ahora no han sido aislados y ello permitiría ofrecer al mercado extranjero esos granos de calidades únicas que todavía no conocen, no obstante existir; lo que, por otra parte, favorecería su valorización por el solo hecho de la constancia y conocimiento de la calidad de la mercadería.

Es notorio que una marca de fábrica bien acreditada contribuye en una proporción elevada a aumentar y mantener el valor de cualquier producto. Entonces demos esa marca de fábrica a nuestros trigos y mantengamos siempre su calidad para así obtener su valorización.

Por otro lado, la Standarizacion o clasificación comercial de cereales, proporcionará al agricultor, un arma para poderse defender en los casos en que se le niegue el precio que con justicia merezcan sus granos, porque entonces, sabría que el cereal que quiere negociar es de tal o cual grado, dentro de tal o cual *Standards*, que tendría ya un precio asignado de antemano.

Es natural que en este asunto debe intervenir una institución de

imparcialidad indiscutible que se encargue de poner en práctica y controlar la clasificación, la que — previo análisis de un cereal — otorgaría al propietario del mismo, un certificado en el que conste el Standard con el grado que le haya correspondido; agregando en el mismo, las razones que hayan determinado la clasificación recaída sobre él (porcentaje de cuerpos extraños, de humedad, pese hectolítrico, porcentaje de granos enteros con carbón, avena y cebada, de granos punta negra, de granos chuzos y rotos, etc., factores que determinan el valor comercial de un cereal).

Debo hacer notar que en la clasificación a que me refiero, el Standard o tipo representaría la calidad del valor harinero, y el grado, el valor comercial de un cereal.

La Dirección general de enseñanza e investigaciones agrícolas del ministerio de Agricultura de la Nación, por intermedio de la sección de estaciones agronómicas y experimentales, desde hace algún tiempo, viene ocupándose de resolver este problema de trascendental importancia que, por su naturaleza y las múltiples dificultades contra las que tiene que luchar, hace doblemente meritoria su acción que, es de desear, pueda ser llevada a feliz término.

En efecto, llegada la época de las cosechas, empleados determinados, se encargan de tomar varios miles de muestras de cereales (trigo y maíz por ahora), las que son analizadas en las estaciones agronómicas de Pergamino y Guatraché.

Allí se estudia el valor harinero y comercial de los trigos, siguiendo el sistema que expuse al principio.

Los resultados obtenidos hasta la fecha, permiten formar un criterio más amplio sobre el particular y demuestran la necesidad de intensificar en debida forma este servicio, a la vez que permiten conocer los límites entre los que varían las características comerciales de las cosechas de trigo y maíz de 1915-16 y 1916-17.

A continuación inserto el Standard que arrojó el trigo mezcla de la provincia de Entre Ríos:

Standard provisorio

Grado número.....	1	2	3
Peso hectolitro.....	82	80	78
Por ciento de granos chuzos y rotos.....	1 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{1}{4}$	4
— de cuerpos extraños .....	$\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{4}$	2 $\frac{1}{4}$
— de carbón .....	»	»	$\frac{1}{2}$
— de humedad. ....	11.41	11.67	12.41

Estos estudios deberán realizarse en todas las zonas productoras del país, por un número prudencial de años, para llegar a formarse una idea exacta de lo que son, en realidad, nuestros cereales. Entonces podrán establecerse los Standards definitivos que regirán el comercio nacional interno y externo de granos.

Cuando se haya llegado a ello, podremos estar seguros de que el productor tendrá mayor libertad de comercio; nuestros granos se pagarán más, por estar bien acreditados; se suprimirá, hasta donde sea posible, al intermediario que lucra a expensas de la producción nacional; nuestros cereales podrán ser conocidos y pagados en el extranjero de acuerdo con su valor real; y, por último, se habrá hecho una obra de verdadero patriotismo que, desde hace tiempo, reclama el país.

ROGELIO F. CORNEJO,

Ingeniero agrónomo.