

TONELADAS ESTADISTICAS Y TONELADAS REALES

El cómputo de la producción física obtenida en la mar se realiza conforme al peso originario. O sea, al que tiene el pescado con el máximo coeficiente de agua, cola, cabeza, vísceras... Lo que se llama pescado fresco y entero. Este método de componer la estadística es internacional. Lo ha impuesto prácticamente la FAO, antes de la cual el recuento de la producción pesquera era un arte empírico de burócratas curiosos, pero poco documentados. Realmente con la FAO ha nacido en el mundo la verdadera estadística pesquera.



Poco tiene que ver el inventario anual así formado con el peso comercial del pescado. Aún el fresco, salvo los pequeños clupeideos, engráulidos, etc., en que se aprovecha todo o casi todo, los ejemplares un tanto adultos se descabezan, se evisceran, se reducen a peso útil. Por tanto, los impuestos "ad valorem" a la descarga se cobran en buena parte sobre algo sin verdadero valor, o pagando por desperdicios lo mismo que por carne comestible.

La situación resulta mucho más compleja si se trata de pescado destinado a salazón y el secado, como el bacalao y afines. Para este tipo de especies existe un coeficiente de conversión, que consiste en multiplicar por tres el peso del pescado descargado en verde. Por tanto, cuando en las estadísticas que publica el citado organismo internacional, la Dirección General de Pesca o nuestra Revista, se dan cifras referentes a las descargas de bacalao verde, todo el mundo sabe, o debiera saber, que para hallar el dato real hay que reducir a la tercera parte el que se publica.

Muchas veces los funcionarios no están... en el mundo. O están unilateralmente en su mundo, amojonado por normas rígidas, que dificultan la visión real. Sólo así se explica que algunas veces echen mano de la estadística, sin interpretarla idóneamente, para suponer ocultaciones puramente imaginarias.

Si en España se descargaran más de 200.000 toneladas de bacalao al año, según reza la estadística, en vez de la tercera parte de esta cifra que es lo realmente ingresado, todos seríamos felices. Especialmente los productores de la mercancía, con los que en tal hipótesis no habría necesidad de dis-

cutir cuota más o cuota menos. Pero las cosas son de otra manera, desgraciadamente.

Y de las cosas, de cómo son y no sólo de cómo parecen ser, es necesario enterarse. Sobre todo cuando se desempeña una misión que interfiere la economía del país, en una zona tan castigada como la producción pesquera.

Por lo demás, no es de extrañar que casos de tal estilo se produzcan. Por mucho que se diga, la economía de la mar en España aún es ejercicio reservado a pocos, que se han tomado el trabajo de introducirse en este complejo campo mientras el resto se contenta con comer el pescado en la mesa o degustar el marisco en el bar. Al menos, a esta benévola conclusión es obligado llegar, cuando se tropieza uno con tan escasa permeabilidad para verdades elementales, que lo son allí donde nacen, pero no donde otros las manejan.

Aunque este comentario no llegue a tiempo para influir en el curso de las reformas de fin de año, ahora felizmente tan en boga, descubre un aspecto sobre el que será necesario volver, si no se desvanecen los buenos propósitos de procurar una mayor justicia fiscal. El pescado no tiene porque quedar al margen de las revisiones niveladoras y simplificadoras, pero mucho menos sometiéndose a pagar por lo que comercialmente no existe. Y conste que ahora no nos referimos solamente al bacalao, sino a la merluza sin cabeza, al bonito eviscerado, etc. Cuando las magnitudes son elevadas, la depuración es indispensable, para que la equidad tributaria se mantenga.

Y suponemos que todos tenemos interés en que sea restablecida, allí donde se eche de menos.