

Chocolate para después de una guerra. La normativa intervencionista¹

María Jesús Torquemada Sánchez

<https://dx.doi.org/10.5209/cuhd.96577>

Recibido: 19/06/2024 • Aceptado: 20/07/2024

ES Resumen. El chocolate, su fabricación, composición y comercio estuvieron sujetos a una fuerte intervención estatal durante los años que siguieron a la Guerra Civil española. El presente estudio pone de manifiesto la importancia de este alimento, estimulante y poderoso reconstituyente, cuya elaboración, comercialización y consumo se hallaron permanentemente en el punto de mira de las autoridades a lo largo de la primera década del régimen franquista. Ese control se llevaba a cabo por medio de una meticulosa normativa que se extendía a la importación de la materia prima, inexistente en el territorio español peninsular, a la composición del producto y a la comercialización de este. Finalmente, al inicio de la década de los años 50 del siglo pasado, se liberalizó el tráfico de tan apreciada mercancía dentro de todo el territorio español.

Palabras clave: chocolate; posguerra; intervencionismo; normativa.

EN Post-War chocolate interventionist regulations

EN Abstract. Chocolate, its manufacture, composition and trade were subject to strong state control during the years following the Spanish Civil War. This study highlights the importance of this product, a stimulant and powerful restorative, whose production, marketing and consumption were permanently in the spotlight of the authorities throughout the first decade of Franco's regime. That control was carried out by means of meticulous regulations that extended to the importation of raw materials, which were non-existent on the Spanish mainland, the composition of the product and its marketing. Finally, at the beginning of the 1950s, the traffic of such highly demanded merchandise within Spanish territory was liberalised.

Keywords: chocolate; post-war; interventionism; regulation.

FR Du chocolat pour l'après-guerre. Règlement interventionniste

FR Résumé. Le chocolat, sa fabrication, sa composition et son commerce ont fait l'objet d'une forte intervention de l'État durant les années qui ont suivi la guerre civile espagnole. Cette étude

¹ Este trabajo de investigación pertenece al Proyecto titulado "Conflicto y reparación en la historia jurídica española moderna y contemporánea", referencia PID2020-113346GB-C22, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación del Gobierno de España (MCIN/AEI /10.13039/501100011033).

met en évidence l'importance de cet aliment, stimulant et puissant reconstituant, dont la production, la commercialisation et la consommation ont été en permanence dans le collimateur des autorités tout au long de la première décennie du régime franquiste. Ce contrôle s'effectuait par le biais d'une réglementation minutieuse qui s'étendait à l'importation de la matière première, inexistante sur le territoire espagnol, à la composition du produit et à sa commercialisation. Enfin, au début des années 1950, le trafic de cette marchandise très prisée a été libéralisé dans toute l'Espagne.

Mots clé : chocolat; après-guerre; interventionnisme; réglementation

Sumario: I. Introducción. II. La intervención estatal: la legislación entre 1940 y 1950. III. La libertad de comercio del chocolate: la Orden de 4 de mayo de 1950. IV. Conclusiones

Cómo citar: Torquemada Sánchez, M. J. (2024). Chocolate para después de una guerra. La normativa intervencionista, *Cuadernos de Historia del Derecho*, XXXI, 401-426

I. Introducción

Si bien es abundante la literatura sobre el chocolate a lo largo de la historia², escasean los trabajos acerca de los controles normativos ejercidos por las autoridades sobre su elaboración y comercialización.

El cacao, ingrediente fundamental del chocolate, procede, según el común consenso, de tierras mejicanas, siendo conocido en España desde los primeros momentos de la conquista. Pero, a tenor de las crónicas, no lo tomaban los aztecas en su preparación como lo que hoy denominamos chocolate, según se ha concebido y saboreado este manjar a lo largo de la historia, sino que aquellos indígenas lo consumían en su versión líquida y amarga. El cacao con azúcar añadido es un invento español, atribuido a unas monjas que decidieron adicionar el sabor dulce al polvo amargo de las semillas en un convento de Oaxaca, según escribió Bernardino de Sahagún a mediados del siglo XVI³.

El consumo del cacao líquido estaba bastante extendido en Méjico desde hacía siglos y se trataba de una bebida muy apreciada por sus diversas propiedades, tanto nutritivas como estimulantes. Según Bernal Díaz del Castillo, el propio Moctezuma era aficionado a beberlo en copas de oro fino para aumentar su vigor sexual⁴.

Los conquistadores también se aficionaron al brebaje con el tiempo, de modo que el chocolate llegó a España desde América aparentemente de la mano de un fraile aragonés apellidado Aguilar, quien, a mediados del siglo XVI, hizo entrega de la receta y los ingredientes al abad del Monasterio de Piedra, regentado por la orden del Císter⁵.

-
- ² Por citar algún ejemplo: D. Coe, Sophie y Michael D. Coe, *The true History of Chocolate*, Thames & Hudson, New York, 1996; A. Winterhalder, «La fascinante y desconocida historia del chocolate», *Clío: Revista de historia*, 51, 2006, pp. 36-43; C. McNeil, ed., *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao (Maya studies)*, University Press of Florida, 2009.
- ³ Fray Bernardino de Sahagún, *Historia General de las Cosas de Nueva España*, Méjico, 1829, Lib. X, Cap. XXXVI, p. 333. Según el autor, se trataba de una bebida muy apreciada entre los indígenas, que la tomaban en ocasiones especiales, tales como los bautizos.
- ⁴ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*, Tomo I, cap. XCI, "De la manera y persona del gran Montezuma", Editorial Pedro Robredo, México D.F., 1939, p. 322: "Decían que era para tener acceso con mujeres".
- ⁵ A. Pérez Tenesa, «La fabulosa Historia del Chocolate», *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 186, 2000, pp. 265-278. p. 270.

La primera normativa sobre el chocolate procede del pontífice Pío V, quien promulgó un Breve que autorizaba el consumo de chocolate incluso en los días de ayuno, permiso que escandalizó en territorio español a quienes habían oído hablar de los efectos afrodisiacos de la deliciosa golosina⁶. Pero no terminó ahí la cuestión de si la Iglesia debía posicionarse a favor o en contra de la sustancia en cuestión, pues corrieron ríos de tinta sobre si debía considerarse alimento, bebida refrescante, brebaje estimulante o medicina. Las autoridades religiosas, en vista de que el chocolate se consumía generalmente en forma líquida hasta el siglo XVIII, adoptaron la regla general *liquidum non frangit jejunium*⁷.

La cuestión de si la ingesta de chocolate interrumpía o no el ayuno preceptuado por la Iglesia ha llegado a ser tan peliaguda que ya en 1843 seguía siendo tema controvertido, siendo finalmente resuelto por la Curia Romana, a instancias de un obispo canadiense, en el sentido de permitirse el consumo de café y chocolate en tiempo de ayuno, añadiéndose incluso la posibilidad de ingerir con ellos un panecillo⁸. El chocolate había vencido frente a los supuestos efectos pecaminosos que producía.

Lo cierto es que, tras la conquista, pronto se hizo famoso el chocolate por toda Europa, convirtiéndose en un producto imprescindible en los estratos más elevados de la sociedad y muy apreciado por los inferiores, que lo consumían en cuanto tenían la posibilidad de hacerlo. De hecho, la expenduría de este preparado en su versión líquida se popularizó hasta el punto de que en ciudades como Madrid, a mediados del siglo XVII, eran muy numerosos los puntos de venta y consumo callejero de chocolate, especialmente en la calle Mayor y en la calle Postas⁹. Surgen así las primeras normativas promulgadas por las autoridades españolas para intervenir la fabricación y el consumo de tan preciada golosina.

En la villa de Madrid se necesitaba una licencia específica de los alcaldes de Casa y Corte para vender chocolate y, al parecer, no era fácil conseguirla. Se solía otorgar a chocolateros con una cierta trayectoria en la comercialización del producto y que fueran capaces de venderlo en distintos formatos, no solo en su versión líquida, más fácil de elaborar por parte de cualquiera y más propensa a la adulteración de la mercancía¹⁰. Quizá por ello consta también entre la documentación de la época algún ejemplo de denegación del permiso para fabricar chocolate cuando los solicitantes no ofrecían, a juicio de los alcaldes, garantía suficiente o la solicitud no especificaba la forma en que se pretendía comercializar¹¹.

La posibilidad de que cualquiera con establecimiento abierto al público pudiera servir esa bebida sin someterse a los correspondientes controles de composición y calidad por parte de las autoridades motivó finalmente una disposición de los alcaldes de Casa y Corte, fechada el 8 de marzo de 1644, para prohibir que se sirviera en las tiendas y viviendas el chocolate líquido, permitiendo solamente comercializarlo en pastillas con el fin de que cada particular lo pudiera preparar en su domicilio, pues ya se ha señalado que su venta en formato sólido solo se generalizó a partir del siglo XVIII. Las penas por contravenir el precepto eran sumamente severas, consistiendo en una cuantiosa multa y dos años de destierro durante los cuales el infractor no podría aproximarse

⁶ Ibidem p. 271.

⁷ *Idem* p. 273

⁸ *Idem* p. 275: "*Utrum...permitti possit ut mane diebus ieiunii, parva quantitate sumatur cacafeum aut chicolatum, cum frustulo panis?*" La respuesta de la Curia fue la siguiente: "*Eos qui talem sequuntur non esse inquietandos*".

También vid: X. Castro, «Chocolate y Ayuno», *Ayunos y Yantares*, cap. 3. Madrid, 2001.

⁹ *Idem*, p. 271: "*Hase introducido de manera el chocolate y su golosina, que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos o tres puestos donde se labra y se vende, y a más de esto no hay confitería ni tienda en la calle de las Postas y en la calle Mayor y otras donde no se venda*".

¹⁰ AHN, Consejos, leg. 1229, fol. 331. Se da certificación de existir licencia desde 1640 a favor de un chocolatero de Madrid llamado Diego Gómez para fabricar y vender chocolate "*en bebida, cajas y pastillas*".

¹¹ Ibidem, fols. 257-258. Es el caso de una viuda llamada Jerónima de la Peña, que solicitaba licencia para hacer chocolate: "*Gaspar López de Nájera, en nombre de Jerónima de la Peña, viuda= digo que para sustentarse la dicha mi parte y una hija que tiene quiere hacer chocolate para vender y para poderlo hacer suplica a V A mande dar la licencia...*"

La respuesta, fechada el 19 de febrero de 1644, dice no haber lugar a lo que expresa la petición.

a menos de cinco leguas alrededor de la corte madrileña¹². Resulta obvio que la venta de chocolate líquido de manera indiscriminada había acarreado ya algún efecto indeseable para la población madrileña.

Por ese motivo, desde la prohibición, algunos tenderos hubieron de reclamar tras tener ciertos problemas al ser denunciados por servir chocolate líquido, alegando en su defensa que solo vendían el chocolate en pastillas¹³.

En otros países europeos también se valoraba cada vez más ese alimento originario de América. Cuando las máquinas empezaron a sustituir el trabajo corporal, los avances industriales también se extendieron al mundo del chocolate. Pero, al contrario de lo que pudiera pensarse, la primera revolución industrial en la fabricación del chocolate no procede de Francia o Suiza, sino que tuvo lugar en Barcelona, donde en 1777 se inventó una máquina que sustituía la elaboración artesanal y manual del producto por la fabricación mecánica del mismo. Esa iniciativa sería luego perfeccionada por franceses y suizos¹⁴.

Tras la indudable implantación del chocolate como preparado que pronto consiguió acaparar las preferencias de toda la sociedad occidental, los poderes políticos se han visto forzados a regular su comercialización, unas veces para preservar la calidad del producto con el fin de proteger así a los consumidores y otras debido a la alta demanda del mismo y la escasez de las materias primas requeridas para su elaboración, debiéndose regular los precios y la fabricación especialmente en los tiempos de guerra y de posguerra, cuando la escasez de alimentos hace verdadera mella en las poblaciones que sufren esos conflictos.

Un producto que reúne en su composición algunos nutrientes de primer orden y que resulta altamente satisfactorio al paladar no podía pasar desapercibido por parte de las autoridades y los consumidores en los años que transcurrieron en torno a la Guerra Civil española. No se trata solo de su agradable sabor como pura golosina y de su poder saciante o energético en calidad de alimento, sino también de sus cualidades como potenciador del optimismo, efecto muy deseable en las sociedades que acaban de experimentar el trauma de un conflicto bélico¹⁵.

Las siguientes páginas se dedican primordialmente al análisis de la normativa generada por las autoridades franquistas en los años inmediatamente posteriores a la contienda civil, cuando se hicieron notar las carencias alimentarias propias de toda posguerra. Son conocidos como *los años del hambre*¹⁶. El chocolate aparece en ese contexto como alimento próximo a los que se consideraban de primera necesidad. Sus propiedades nutritivas y estimulantes lo convertían en un producto altamente demandado en esos momentos de hambruna y desánimo generalizados,

¹² *Idem*, fol. 340. *Libro de gobierno de la Sala de Alcaldes de casa y Corte de los años 1643-1644*. "Auto. En la Villa de Madrid a ocho días del mes de marzo de mil seiscientos y cuarenta y cuatro años, los Señores alcaldes de la Casa y corte de su Majestad, estando haciendo audiencia en la Cárcel Real de esta corte— Dijeron que mandaban y mandaron se pregone públicamente que ninguna persona de cualquier estado, calidad y condición que sea pueda vender ni venda en esta corte en su casa ni en tienda ni otra parte alguna chocolate en bebida pena de treinta mil maravedís para la Cámara de su Magestad y gastos de Justicia y dos años de destierro de esta Corte y cinco leguas. Y así lo mandaron y sentaron".

¹³ *Idem*, fols. 412-413. Se trata de una petición de Magdalena López para poder vender chocolate en pastillas: fol. 412: "Madalena López de Lamadrid: digo que por VA está mandado no se venda chocolate en bebida, y porque mi padre tiene algunas cajas, bollos y pastillas y porque se teme que por vendello la molesten, a VA suplica que por vendello en la dicha pasta no me moleste, pido justicia".

La respuesta consta en Auto de 9 de marzo de 1644: fol. 413: los alcaldes de Casa y Corte "...mandaron que siendo el chocolate en pasta y de la calidad que ha de ser, no se le moleste a la contenida en esta petición".

¹⁴ <https://nestlefamilyclub.es/articulo/historia-del-chocolate> (consultado el 16/04/2024)

¹⁵ <https://www.chocmod.com/es/chocolater%C3%ADa/38-theobromine#:~:text=Efectos%20en%20el%20estado%20de,sensaci%C3%B3n%20de%20bienestar%20y%20placer>. (consultado el 28 de mayo de 2024)

"La presencia de teobromina en el chocolate explica en parte los efectos euforizantes que se observan a menudo. De hecho, actúa directamente en nuestro cerebro aumentando la liberación de neurotransmisores como la dopamina, responsable de la sensación de bienestar y placer".

¹⁶ M. A. Del Arco Blanco, (ed.), *Los "años del hambre". Historia y memoria de la posguerra franquista*, Marcial Pons, 2020.

siendo preciso ser intervenidos por las autoridades del régimen de Franco su fabricación, comercialización y consumo debido a su escasez.

II. La intervención estatal: la legislación entre 1940 y 1950.

Después del final de la Guerra Civil española, la mayoría de los organismos públicos de la España republicana estaban llamados a ser suprimidos y sustituidos por otros que fueran acordes con la nueva filosofía del Estado franquista. En lo tocante al sector alimentario, sería el Ministerio de Industria y Comercio el que debería asumir, en sustitución de su homónimo republicano, la organización de los entes administrativos llamados a regular el mercado del Régimen.

En el caso concreto del chocolate, pocas habían sido las disposiciones generadas durante la Segunda República española en relación con este producto. En buena medida, la normativa republicana respecto a la industria chocolatera fue continuista de la generada en etapas anteriores¹⁷. Las escasas normas de esta época ponen de manifiesto el previo desorden existente en ese sector de la industria, lo cual hizo necesarias ciertas disposiciones aclaratorias sobre aspectos muy concretos, especialmente relativos a la composición, porcentaje de ingredientes, características y comercialización del llamado *chocolate familiar*, muy diferente del que recibió idéntica denominación durante el régimen de Franco, como podrá constatarse a continuación¹⁸.

El nuevo Estado concedió enorme importancia al chocolate como producto alimenticio. Por ello, las autoridades no tardaron en intervenir su producción y venta, empleándose a fondo para regular todos los aspectos jurídicos relativos a su comercialización, llegando esa normativa a cotas inverosímiles de meticulosidad y precisión.

Ya en los comienzos de la etapa franquista, por Orden del Ministerio de Industria y Comercio de 30 de enero de 1940, se crea la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate. Su misión primordial consistiría en proponer los cupos de cacao que deberían asignarse a cada industrial del ramo, debiendo ser previamente aprobados por el representante del Ministerio existente en la agrupación. Además, se preveía la constitución de un Comité Sindical del Cacao que pudiera

¹⁷ GACETA DE MADRID de 19 de diciembre de 1935. Orden del Ministerio de Trabajo, Justicia y Sanidad de 16 de diciembre de 1935. El texto de esta Orden se remite en buena medida a lo legislado en un Real Decreto de 14 de septiembre de 1920.

¹⁸ *Ibidem*, exposición de motivos: “La dispersa y a veces contradictoria legislación que regula la fabricación y composición de los chocolates, y especialmente del denominado Chocolate Familiar, origina con relativa frecuencia diferencias en su interpretación y aplicación por los encargados de vigilar este producto alimenticio, dando con ello lugar a que lleguen a este Ministerio quejas y consultas sobre esta diferencia de aplicación de los preceptos que regulan esta materia.”

1º Sólo se denominará con la palabra “chocolate” el producto alimenticio que se acomode en un todo a la definición y condiciones que se establecen en el Real decreto de 14 de Septiembre de 1920. 2º Se denominará con las palabras “Chocolate Familiar” aquel que en su composición se empleen sustitutivos del cacao, grasos o feculentos. 3º Los sustitutivos a que se refiere el artículo anterior serán: para los grasos, avellana, cacahuet, almendra o piñón, y para los feculentos las harinas de arroz, trigo, almidón, plátano y flor de algarroba. 4º Estos chocolates no podrán contener menor cantidad del 18 por 100 de cacao. 5º Las harinas que en sustitución del cacao autoriza el artículo 4º de esta disposición podrán emplearse aisladamente o mezcladas y nunca en mayor proporción que la equivalente a la mitad del peso de la pasta de cacao y el producto graso. 6º Para los chocolates denominados de fantasía o especiales, en cuya fabricación se precise emplear alguna otra substancia alimenticia de las no especificadas anteriormente, será necesario someter la fórmula a la aprobación del Laboratorio municipal correspondiente, siendo obligatorio indicar en las envolturas exteriores de dicho chocolate el correspondiente agregado que lo determine. 7º L o s chocolates denominados “Chocolate Familiar” llevarán impresa en sus etiquetas y envolturas esta denominación en caracteres visibles, y la cuantía mínima de cacao que contengan. No se permitirá la venta de ningún chocolate en cuya envoltura no esté impreso el nombre del fabricante o marca de fábrica debidamente registrada, así como el Laboratorio que aprobó-la fórmula. La envoltura interior será siempre de papel vegetal impermeable, previamente depositado en el Laboratorio municipal, o de papel metálico que reúna las condiciones señaladas en el Real decreto de 14 de Septiembre de 1920. 8º Las sanciones que deban imponerse a los infractores de esta disposición son las señaladas en el Real decreto de 22 de Diciembre de 1908. Quedan derogadas todas las disposiciones que se opongan a lo establecido en la presente Orden”.

controlar las calidades de este y sus precios. La Agrupación también podría establecer fórmulas para la fabricación de las diferentes calidades del chocolate¹⁹.

Al proceder las materias primas de la Guinea española, los puertos francos de Canarias se constituían en una de las principales vías de entrada del chocolate en el resto del territorio español. Una ley republicana de 9 de junio de 1934 declaraba exentos de derechos e impuestos los cupos anuales de azúcar importados desde Canarias, estableciendo, al mismo tiempo, una subida de los derechos con que se cargaba la importación del chocolate y otros productos que contenían azúcar. Esta ley se derogó por ley de 31 de diciembre de 1941, quedando modificados los derechos que debían pagarse por la importación del chocolate y otros dulces²⁰.

Comienza en ese punto un importante intervencionismo estatal en la industria chocolatera que se prolongaría, en su mayor crudeza, a lo largo de una década.

Los recién creados organismos dedicados a controlar la importación, fabricación y venta del chocolate comenzaron a establecer los parámetros por los cuales debía regirse la industria chocolatera en España. Había un importante elemento que debía ser tenido en cuenta. El cacao procedía de las colonias y estas se habían mostrado disconformes con los precios fijados por las autoridades españolas para esa materia prima.

En enero de 1941 las autoridades franquistas asumieron la tarea de regular el reparto de las existencias de cacao procedente de dichas colonias y el destino que debería darse a este, incluyendo fines distintos a la fabricación de chocolate, mediante Orden de 28 de enero de 1941²¹. Los cupos correspondientes a los fabricantes serían establecidos por la correspondiente Delegación Provincial de Industria, que debería distinguir entre varias situaciones. En primer lugar se regulaban las instalaciones existentes antes de 1936, aunque hubieran cambiado de propietario o razón social debido a las turbulencias de la contienda civil. Se hacía para ellas una operación matemática por la cual el cupo base anual de cacao sería igual a la cantidad correspondiente según la capacidad de producción existente en un año cualquiera, a elección del fabricante, de los comprendidos entre 1930 y 1936, ambos inclusive²². Las instalaciones anteriores que hubieran aumentado legalmente su capacidad de producción serían premiadas con una bonificación del cacao correspondiente al aumento de su capacidad²³. Para las instalaciones de nuevo cuño debidamente autorizadas, el cupo base anual sería igual al 40% del cacao correspondiente a su capacidad de producción²⁴.

Teniendo en cuenta que el sistema de reparto del cacao a la industria chocolatera pivotaba alrededor de la capacidad de producción de cada factoría, la Orden preveía que los fabricantes presentaran en la correspondiente Delegación Provincial del Ministerio de Industria y Comercio una serie de documentos acreditativos de su producción. La idoneidad de dicha documentación sería determinada discrecionalmente por la propia Delegación ministerial²⁵ siguiendo unas estrictas reglas numéricas que dependían de la maquinaria utilizada para moler el cacao²⁶. En

¹⁹ BOE de 1 de febrero de 1940. *Orden Ministerial de 30 de enero de 1940 fijando la denominación de Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate y puntualizando algunos artículos de sus Estatutos*, arts. 1º y 4º.

²⁰ BOE de 12 de enero de 1942. *Ley de 31 de diciembre de 1941*. Art. 2º: el arbitrio para el chocolate quedaba fijado en 3 pesetas el kilo, siendo de 1,20 pesetas el de los bombones.

²¹ BOE de 31 de enero de 1941. Orden del Ministerio de Industria y Comercio de 28 de enero de 1941 por la que se regula el reparto de las existencias de cacao entre las distintas necesidades nacionales, y dentro de éstas, entre los fabricantes de los sectores correspondientes.

²² *Ibidem*, art. 3º, a)

²³ *Idem*, b)

²⁴ *Idem*, c).

²⁵ *Idem*, art. 4º: “La determinación de la capacidad de producción y cantidad de cacao correspondiente se efectuará de acuerdo con los elementos de fabricación de las épocas respectivas a cuyo efecto deberá presentarse en la Delegación Provincial de Industria correspondiente justificación documental de cualquier naturaleza suficiente, a juicio de la misma, para probar las dimensiones de los mencionados elementos de fabricación”.

²⁶ *Idem*, art. 5º. En este artículo se mencionan las diferentes modalidades de tratamiento del cacao, según fuera molido a brazo, con máquina afinadora pequeña (de 20 a 50 decímetros cuadrados de superficie) o con afinadora de mayor tamaño. También se especifica el tamaño de los mezcladores correspondientes.

suma, se trata de una regulación extremadamente minuciosa basada en las características técnicas de los aparatos que los fabricantes usaban para fabricar el chocolate.

La constatación de la importancia del chocolate desde el punto de vista alimentario y la necesidad de incrementar la fabricación de dicho dulce para dar salida a las cosechas de cacao colonial supusieron un ajuste de los precios de las materias primas que se utilizaban en la elaboración del chocolate.

Una vez resuelto el espinoso asunto del reparto de una escasa materia prima, en febrero de 1941 se publicó una Circular del Ministerio de Industria y Comercio elaborada por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes regulando de manera precisa la fabricación del producto²⁷. En primer lugar, se ordenaba que todos los fabricantes de chocolate tendrían que destinar todas las materias primas de las que dispusieran para la elaboración del mismo a la fabricación del chocolate de acuerdo a una fórmula de obligado cumplimiento, fórmula en la que se debían respetar las proporciones de cacao, azúcar y harina expresadas en la norma²⁸. Se prohibía expresamente la fabricación de cualquier modalidad del denominado *chocolate especial*²⁹. A juzgar por la proporción de cacao, se trataba de un producto de baja calidad, pero que permitía aumentar la cantidad del resultado final.

La propia norma declaraba expresamente que la industria chocolatera quedaba intervenida, estableciendo la necesidad de permisos para la circulación de chocolate. Esos permisos serían expedidos por la Comisaría de Recursos de la zona donde estuviera ubicada la fábrica³⁰.

Esta meticulosa regulación también establecía, incluso, el máximo porcentaje de merma que podía sufrir el cacao crudo debido a su tueste y manipulación³¹.

En lo tocante al precio del chocolate, se dejaba el asunto en suspenso a la espera de que las autoridades competentes fijaran a cómo debería venderse al detallista y al público. Sin embargo, una vez fijado dicho precio, todo el chocolate que saliera al mercado debería ajustarse al mismo³².

Acerca del formato de las tabletas y pastillas, la norma permitía a los fabricantes que siguieran utilizando los moldes que venían usando hasta entonces, siempre que respetaran los precios establecidos para el kg. de producto. También se podrían seguir usando los envoltorios acostumbrados por cada marca, pero desde entonces deberían hacer constar diversos datos relativos a la marca comercial, la fórmula preceptiva, el peso y el precio de venta al público una vez que este quedara determinado reglamentariamente³³.

Esa disposición señalaba, a continuación, las formalidades administrativas y burocráticas que debían cumplimentar los fabricantes a partir del 20 de febrero de 1942, momento en que podrían comenzar a elaborar chocolate con arreglo a la nueva fórmula obligatoria. La circular añadía, al final y en página aparte, el modelo de declaración jurada mensual que debían presentar los fabricantes, con expresión de las materias primas, las existencias de las mismas, el chocolate elaborado y los lugares de destino de los suministros. La infracción en el cumplimiento de tales obligaciones supondría la retirada de las materias primas³⁴.

²⁷ BOE de 21 de febrero de 1942. *Circular n° 282 por la que se dictan normas para la fabricación de chocolate.*

²⁸ *Ibidem*, art. 1°: la fórmula es la siguiente: 50 % de azúcar, 36 % de cacao tostado y limpio de cascarilla y 14% de harina de trigo, arroz, maíz o algarroba.

²⁹ *Idem*, art. 2°.

³⁰ *Idem*, art. 3°.

³¹ *Idem*, art. 4°.

³² *Idem*, art. 5°.

³³ *Idem*, art. 6°.

³⁴ *Idem*, arts. 7° y 8°: Los fabricantes disponían de las 24 horas siguientes al comienzo de elaboración de la fórmula para ponerlo por escrito en conocimiento de la Comisaría de Recursos de la zona, y seguirían estando obligados a llevar el libro de fabricación reglamentario, extendiendo en el mismo diligencia haciendo constar el comienzo de la elaboración de la nueva fórmula. Además, todos los meses remitirían declaración jurada haciendo constar las existencias de materias que tuvieran y el chocolate elaborado. Para disponer de dichas materias primas y del chocolate era preciso obtener permiso del comisario de Recursos o de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

En cuanto a las asignaciones de ingredientes básicos (cacao, azúcar y harina), también resultaban estos intervenidos por varios organismos públicos que informarían a la Comisaría General de Abastecimientos acerca del exacto cumplimiento de la Circular. Esa Comisaría también recibiría directamente el informe extendido por los fabricantes sobre la cantidad de materias primas recibidas³⁵.

Se creaba, además, un sistema de control de las industrias chocolateras consistente en unas inspecciones que llevarían a cabo los Comisarios de Recursos³⁶.

En marzo de 1942 la normativa perfiló los extremos que habían quedado pendientes anteriormente relativos a los precios de las materias primas y del producto elaborado. Se establecían cinco calidades diferentes de cacao con distintos precios según su pureza³⁷. Además, la legislación distinguía varios tipos de chocolate. El llamado *chocolate familiar* era el más popular y de fabricación obligada. En su elaboración se utilizaban tres ingredientes: el cacao, la harina y el azúcar, que debían aparecer en proporciones prefijadas. Los fabricantes estaban obligados a usar al menos el 60% del cupo de cacao que les correspondiese para elaborar ese tipo de chocolate. Su distribución y venta quedaban intervenidas por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes³⁸.

El 20% del cacao que les correspondiese a los fabricantes sería considerado como materia de libre disposición, pudiendo usarlo para elaborar los productos que estimaran oportunos, pero teniendo en cuenta que si fabricaran tabletas de chocolate el precio debería ser el mismo del chocolate familiar³⁹.

Esas otras modalidades venían denominadas en la norma como *chocolates de lujo*. Serían los bombones, el chocolate *fondant*, con leche o almendrado y los *chocolatines*. Estos podrían seguirse elaborando, pero el peso por unidad no podría exceder de 50 gramos⁴⁰. También con cargo al porcentaje de cacao de libre disposición podrían fabricarse manteca de cacao y cacao en polvo, pero en ese caso los fabricantes deberían renunciar al cupo del azúcar que les correspondía para elaborar chocolate, recibiendo a cambio una cantidad de cacao equivalente al doble de la cantidad de azúcar que no hubieran utilizado, si bien el cacao en polvo debería venderse en paquetes precintados donde constaría el nombre del fabricante y el precio de venta al público, además del peso del producto contenido en el paquete. La manteca de cacao solo se podría despachar en fábrica, mientras que el cacao en polvo se podría vender al detallista y al público⁴¹.

En cuanto al consumo de chocolate líquido, resulta notable la iniciativa adoptada en abril de 1942 por los miembros del gremio de lecheros barceloneses sin establo, quienes solicitaron autorización para servir en sus locales chocolate, como era tradición en la Ciudad Condal. Pero ello suponía un agravio comparativo para las chocolaterías, locales donde se servía solo chocolate líquido y que pagaban una contribución industrial netamente superior a la que satisfacían las lecherías. En vista de lo cual, el Ministerio de Hacienda promulgó una Orden, válida para todo el territorio nacional, por la que se permitía servir chocolate en dichas lecherías siempre que sus propietarios pagaran un recargo sobre la cuota de la contribución industrial que venían satisfaciendo hasta la fecha⁴².

³⁵ *Idem*, art. 9º: se ocuparían de asignar las materias primas el comité Sindical del Cacao y la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate.

³⁶ *Idem*, art. 10º.

³⁷ BOE de 1 de marzo de 1942. *Orden de la Presidencia del Gobierno de 26 de febrero de 1942 por la que se determina la fabricación de chocolate, así como los precios de este artículo y del cacao.*

Art. 1º: Los precios del cacao oscilarían entre las 7 y 8,05 pesetas el kg.

³⁸ *Ibidem*, Art. 2º: El chocolate familiar se componía de un 36 % de cacao, 14 % de Harina y 50% de azúcar. Art. 3º: El precio de venta para ese chocolate familiar sería de 7 pesetas kg. al detallista y de 7,70 pesetas de venta al público.

³⁹ *Idem*, Art. 4º.

⁴⁰ *Idem*, Art. 5º.

⁴¹ *Idem*, Arts. 6º y 7º. La manteca de cacao se vendía a 20 pesetas el kg. El cacao en polvo costaría 11'25 si se vendía al detallista y 12,50 el kg. por venta al público.

⁴² BOE de 25 de abril de 1942. Orden ministerial de 16 de abril de ese año por la cual se permitía servir chocolate en las lecherías siempre que pagaran un recargo del 50% de la cuota que satisfacían anteriormen-

A raíz de haberse establecido, a lo largo de las mencionadas disposiciones, las condiciones generales de fabricación y venta del chocolate en el territorio español, llegaba el momento de aquilatar y armonizar todas esas normas, ofreciendo un cierto margen de maniobra a los fabricantes.

Ello tuvo lugar por medio de una Circular del Ministerio de Industria y Comercio fechada el 13 de noviembre de 1942⁴³. Aunque en esa norma el título hace alusión expresa a la necesidad de regular el chocolate fabricado con el 20 por ciento del cacao adjudicado a los fabricantes para la producción total, chocolate al que la Circular denomina *chocolate especial libre*, el legislador aprovechó para refundir en una sola norma lo relativo a este producto. La exposición de motivos recordaba haberse desarrollado ya la disposición de 26 de febrero de ese año en otras elaboradas por la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate y aprobadas por Orden de la Presidencia del Gobierno de 24 de septiembre de ese año, todas ellas relativas al precio y los márgenes de venta del producto.

En efecto, por Orden de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes de 7 de octubre de 1942 se había autorizado la elaboración y venta del llamado *chocolate especial libre* siempre dentro del marco de la norma de 26 de febrero de ese año. Ello suponía un cierto alivio para algunos sectores de fabricación que veían así ampliadas sus posibilidades de negocio fuera de las estrictas condiciones establecidas para la comercialización de la variedad básica, más conocida como *chocolate familiar*, y su fórmula obligatoria. Está claro que había un sector de consumidores dispuestos a pagar por mercancía de mayor calidad que la ofrecida por el chocolate elaborado con la susodicha fórmula. Por ello, irrumpe en el mercado y en la normativa la denominación de *chocolate especial*, que podía ser comercializado siempre que los fabricantes cumplieran con los cupos obligatorios prefijados acerca del uso de las materias primas que debían usar para el *chocolate familiar intervenido*. Lo más importante hace alusión a los porcentajes de las materias primas utilizadas en estos chocolates especiales, viéndose aumentada la proporción de cacao con respecto al *chocolate familiar* y quedando prohibido el uso de harina en la elaboración del chocolate especial⁴⁴.

También se regulaba el peso máximo de esos *chocolates de lujo* y bombones, no pudiendo exceder este de 50 gramos por unidad de producto. En cuanto al formato deberían utilizarse moldes especiales, prohibiéndose expresamente su presentación en tabletas, pues estas quedaban reservadas para el *chocolate familiar intervenido*. Esta disposición se remite a la anteriormente aludida sobre la fabricación de cacao en polvo y manteca de cacao⁴⁵. Pero en la normativa general anterior a esta Circular no se había precisado nada sobre el peso mínimo del *chocolate en bloque*. Quedaba este fijado en 500 gramos como mínimo a efectos de tener tal consideración⁴⁶.

Todo ello se establecía respecto al *chocolate especial* del cupo libre. En evitación de fraude al consumidor, los fabricantes no podrían presentar como *chocolate especial* el elaborado con la fórmula reservada al *chocolate familiar*, incluso aunque hubiera sido fabricado con el cupo de materia prima de libre disposición, si bien estaba permitido que los fabricantes renunciaran expresamente a elaborar *chocolate especial* y decidieran dedicar el porcentaje de cacao de libre disposición a la elaboración de *chocolate familiar*. En este caso deberían solicitar formalmente la cantidad de harina que precisan para la fabricación según la fórmula del chocolate intervenido,

te. "Estos establecimientos podrán servir chocolate en el propio local y en la misma forma en que sirven la leche, mediante el recargo de un 50 por 100 de la cuota que satisfacen".

⁴³ BOE de 24 de noviembre de 1942. Circular número 342 por la que se dictan normas para la elaboración, venta y precios del chocolate especial libre.

⁴⁴ Ibidem, art. 2º: "La cantidad máxima de azúcar a emplear en la fabricación de chocolate especial es la de 80 kilos por cada 100 kilogramos de cacao bruto, o sea 48 kilogramos de azúcar por cada saco de cacao; por consiguiente, ambas materias primas intervendrán en la misma proporción, una vez esté el cacao tostado y limpio de cascarilla".

Art. 3º: "La totalidad de la harina en poder de los fabricantes o que en lo sucesivo reciban, se destinará única y exclusivamente a la elaboración de chocolate familiar intervenido".

⁴⁵ Idem, art. 4º.

⁴⁶ Idem, art. 5º.

declarándolo según lo que se había establecido en la disposición genérica sobre elaboración de ese chocolate⁴⁷.

La Circular de 13 de noviembre de 1942 también desciende a regular los detalles que debían constar en los envoltorios de los chocolates especiales. Todos los *chocolates de lujo* tendrían que expresar en las etiquetas el precio de venta al público. La modalidad de bloques debería contener en la envoltura el peso, precio de venta al público y una inscripción de *chocolate especial elaborado con fórmula superior a la del familiar*. En cuanto al cacao en polvo, debería comercializarse en paquetes precintados con el nombre del fabricante y el precio de venta al público, además de la cantidad exacta contenida en el paquete⁴⁸.

Tampoco se habían fijado los precios *máximos* de los *chocolates especiales* en la normativa anterior a la Circular de 13 de noviembre. Esta desglosa lo que se debía cobrar por cada kilogramo de chocolate especial según sus modalidades, distinguiendo entre el precio de venta al público o al detallista⁴⁹.

La Circular declara libre la circulación de los chocolates especiales en todas sus versiones, no siendo necesario rendir cuentas de su comercialización por medio de documento alguno, pero en todas las expediciones de estos y en las facturaciones debería hacerse constar su condición de chocolate especial⁵⁰.

A continuación, el precepto inserta ciertas formalidades que debían cumplir los fabricantes de *chocolates especiales*⁵¹.

Los permisos para fabricar y vender esos chocolates se entendían concedidos para el plazo de un año, quedando, a partir del 31 de enero de 1943, inmovilizadas todas las existencias en poder de fabricantes, almacenistas o detallistas. Para poderlos poner en circulación de nuevo, todos ellos tendrían que presentar en la mencionada fecha y ante la Comisaría de Recursos declaración jurada de dichas existencias en su poder, sin poder venderlas hasta recibir la orden autorizándolos para ello⁵².

A partir de la publicación de la Circular, todo el chocolate especial se tendría que comercializar conforme a las reglas indicadas, incluido el que se hubiera elaborado anteriormente y se hallara en poder de almacenistas y detallistas. La norma enumera una serie de establecimientos donde tradicionalmente se vendían esos chocolates, dejando la lista abierta⁵³. Quienes estuvieran en posesión de esas elaboraciones dispondrían de cinco días para estampar en las envolturas con sello de imprenta los requisitos establecidos por la propia Circular⁵⁴. Podría suceder que los chocolates especiales elaborados antes del año 1942 tuvieran un peso por unidad superior al especificado en la norma, en cuyo caso se debería poner en la etiqueta el precio en proporción

⁴⁷ *Idem*, art. 6°. Para elaborar *chocolate familiar* con ese porcentaje de libre disposición, el fabricante “deberá solicitar autorización para ello de la Comisaría de Recursos correspondiente, expresando la cantidad de harina que necesiten”.

⁴⁸ *Idem*, art. 7°.

⁴⁹ *Idem*, art. 8°. El chocolate en bloque se comercializaría a 22,20 pesetas el kilo para los detallistas y a 27,50 en venta al público. Los *chocolates de lujo* y bombones tendrían un precio máximo de 34,75 pesetas el kilo en venta al público, siendo los impuestos cargados aparte sobre los consumidores. Su precio máximo para los detallistas sería de 28 pesetas el kilo. Los precios de venta de cacao en polvo y manteca de cacao serían los ya determinados anteriormente en el artículo 7° de la mencionada Orden de 26 de febrero de 1942 (Ya se vio que la manteca de cacao se vendía a 20 pesetas el kg y que el cacao en polvo costaría 11'25 si se vendía al detallista y 12,50 el kg. por venta al público).

⁵⁰ *Idem*, art. 9°.

⁵¹ *Idem*, art. 10°. El día último de cada mes era obligatorio presentar en la Comisaría de Recursos correspondiente, junto con la declaración relativa al *chocolate familiar*, un documento sobre el chocolate especial donde se harían constar las materias primas disponibles para elaborar ese chocolate, las cantidades utilizadas, los tipos de chocolate especial fabricado, cantidades, precios y distribución a los detallistas o almacenistas.

⁵² *Idem*, art. 11°.

⁵³ *Idem*, art. 12: “bares, cafés, hoteles, restaurantes, teatros, cinematógrafos, espectáculos públicos, etcétera, etc.”.

⁵⁴ *Idem*.

al peso, haciendo constar claramente en la envoltura la inscripción *chocolate especial elaborado en el año 1941*⁵⁵.

Dentro del plazo de 5 días establecido para la regularización de los chocolates especiales anteriores a la entrada en vigor de la Circular, los almacenistas y detallistas también estaban obligados a presentar en las respectivas Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes una declaración jurada de las existencias que poseyeran de *chocolate especial* procedente de elaboraciones previas, siendo también obligatorio sellar las envolturas con el marchamo de los almacenistas o detallistas propietarios además de con el sello de la Delegación provincial de Abastecimientos. A partir de entonces se podría proceder a la venta de esos productos, pero solo en la provincia por cuya Delegación han sido autorizados y sellados⁵⁶.

La norma recuerda que los fabricantes estaban obligados a seguir fabricando el *chocolate familiar intervenido*, con preferencia sobre los especiales y en la mayor cantidad posible, siempre que tuvieran en su poder las materias primas necesarias⁵⁷.

Termina la Circular estableciendo el régimen sancionador. El fabricante que empleara cacao o azúcar y, en su caso, harina en cantidad superior a la reglamentada para la fabricación del chocolate especial, así como la omisión o el retraso en la presentación ante las Comisarías de Recursos de los estados y documentos señalados por la propia Circular, incluyendo otras infracciones en el peso y precio del *chocolate especial*, requisitos de las envolturas, etc., sería sancionado con arreglo a la normativa vigente para esas materias. En cuanto a esas mismas infracciones cometidas por almacenistas y detallistas, la disposición solo expresa que *serán sancionados con todo rigor*⁵⁸.

Quedaba de este modo minuciosamente regularizada e intervenida en el año 1942 la fabricación y expendedoría del chocolate dentro del nuevo Estado nacional.

Andando el tiempo, los precios fijados anteriormente para el *chocolate familiar intervenido* experimentaron un alza en 1943. La Orden por la cual se elevaban dichos precios justificaba el aumento en el hecho de haberse elaborado ya el abundante stock de cacao existente con anterioridad al año 1942. De ese modo, a instancias de la Agrupación Nacional de Fabricantes de chocolate y a propuesta de la Junta Superior de Precios, resultaron estos sustancialmente incrementados tanto en venta al detallista como al público. Para todas las demás materias relativas a la fabricación y venta del producto se mantenían en vigor las normas básicas del año anterior⁵⁹.

En cuanto al *chocolate especial libre*, era preciso actualizar cada año la normativa relativa a la fabricación y venta de este, pues ya se expresó que los permisos se otorgaban en campañas anuales. Por medio de Circular del Ministerio de Industria y Comercio se abrió la campaña de 1944, autorizándose la fabricación de ese chocolate desde el 1 de noviembre de 1943 hasta el 31 de enero de 1944. Pero la venta al público solo podría realizarse desde el 1 de diciembre del año en curso, es decir, 1943⁶⁰.

En cuanto a las materias primas para elaborar el *chocolate especial*, resulta patente a tenor de la normativa que por aquel entonces escaseaba el azúcar, pues se preveía que los fabricantes que a la fecha de la Circular no hubieran recibido su cupo correspondiente del dulce ingrediente, podrían utilizar a tales efectos el azúcar que tuvieran en su poder destinado a fabricar el *chocolate familiar intervenido*, debiendo compensar totalmente lo que utilizaran a tal fin en cuanto recibieran el correspondiente cupo de dicho azúcar propiamente destinado a los chocolates

⁵⁵ *Idem*.

⁵⁶ *Idem*.

⁵⁷ *Idem*, art. 13: "Los fabricantes, durante el tiempo de elaboración del chocolate especial, fabricarán también chocolate familiar intervenido, siempre que dispongan de las materias primas necesarias, incrementando en lo posible su elaboración, dándole preferencia a la del especial".

⁵⁸ *Idem*, art. 14.

⁵⁹ BOE de 22 de junio de 1943. Orden del Ministerio de Industria y Comercio de 21 de junio de ese año por la que se fijan nuevos precios al chocolate familiar. "El precio de venta que registrará para el tipo de chocolate familiar será el siguiente, sin tener en cuenta arbitrios ni impuestos: Al detallista, 7,50 pesetas el kg. Al público, 8,25 pesetas el kg.

⁶⁰ BOE de 10 de octubre de 1943. Circular del Ministerio de Industria y Comercio. Art. 1°.

especiales. La misma disposición insiste en que no podrán compensarse en modo alguno esas carencias añadiendo harina al chocolate especial⁶¹.

Por lo demás, la disposición de octubre de 1943 reitera la mayoría de los extremos expresados el año anterior para la elaboración y venta de los chocolates especiales en todas las versiones examinadas con anterioridad, salvo algunas excepciones. En primer lugar, se insiste en que las unidades del denominado *chocolate de lujo* no podrían exceder de 50 gramos de peso y su formato podrían elegirlo libremente los fabricantes siempre que no lo presentaran en tabletas, restringidas al *chocolate familiar intervenido*. Hasta ahí todo coincide con la normativa anterior, pero, al parecer, se habían producido corruptelas en materia de formato, pues añade la nueva norma que no se podrá comercializar el *chocolate especial* en onzas o chocolate troceado, modalidades propias del chocolate intervenido, señal de que algunos fabricantes habían recurrido a ese subterfugio para vender sus chocolates especiales. Otra novedad es la especificación relativa a la obligación de vender al público el *chocolate de lujo* por unidades sueltas, quedando prohibido su empaquetado en grupos salvo cuando la unidad tuviera un tamaño casi insignificante⁶². En cuanto a los precios máximos, se modifican los correspondientes a los bombones y *chocolates de lujo*, así como el del chocolate en bloque, manteniéndose los del chocolate en polvo y la manteca de cacao⁶³.

Dada la periodicidad de las campañas de fabricación y venta del *chocolate especial*, la norma también establecía la obligación que tenían los fabricantes de presentar en la Comisaría de Recursos respectiva el último día de cada mes durante el periodo de elaboración mencionado, una declaración jurada por duplicado conforme a un modelo que se anexa al final de la disposición, declaración independiente de la que debían entregar obligatoriamente para el *chocolate familiar*. En esa declaración correspondiente al 31 de enero de 1944, fecha en que acababa la autorización para fabricar esa clase especial de chocolate, los fabricantes debían hacer constar las existencias del mismo con una propuesta de distribución que debería ser aprobada por las autoridades correspondientes⁶⁴.

Así pues, entre los años 1942 y 1943 el régimen franquista estableció las directrices básicas para el control de la industria chocolatera hasta en sus mínimos detalles, asfixiando en buena medida a los fabricantes con una burocracia desmedida propia del acusado intervencionismo propio de la época.

La elevación del coste de otra materia prima precisa para la elaboración del chocolate trajo consigo una nueva Orden de la Presidencia del gobierno de 10 de marzo de 1944 destinada a incrementar nuevamente el precio del *chocolate familiar intervenido*, que, como se vio, había sufrido ya un aumento en junio del año anterior. Pero en este caso era el azúcar el ingrediente que escaseaba, de modo que debía aumentarse el precio del *chocolate familiar*⁶⁵.

El hambre, la carestía y la escasez seguían haciendo mella profunda en la sociedad española durante la etapa que media entre los años 1942 y 1944⁶⁶. Las deficiencias en el abastecimiento de comestibles también tuvieron su reflejo en la fabricación y venta del chocolate. Por ello, la legislación dedicada al control e intervención del producto se recrudeció en 1944.

El Ministerio de Industria y Comercio dictó una Circular el 14 de marzo de ese año por la cual se derogaba la norma básica de febrero de 1942, estableciendo férreos controles para la

⁶¹ Ibidem, art. 2°.

⁶² *Idem*, art. 3°. Se podrían vender de manera conjunta las unidades cuyo peso no excediera de 15 gramos.

⁶³ *Idem*, art. 6°: se señalan los precios máximos de los bombones y los *chocolates de lujo* en 28 pesetas el kilo. El precio máximo de venta al público del chocolate en bloque sería de 20 pesetas, siendo en todo caso los impuestos a cargo del público.

⁶⁴ *Idem*, art. 9°.

⁶⁵ BOE de 13 de marzo de 1944. Orden de 10 de marzo de 1944 por la que se fija el nuevo precio del chocolate de tipo familiar: El precio sería de 7,75 pesetas el kg. de venta al detallista y de 8,50 el precio de venta al público.

⁶⁶ G. SANTIAGO DÍAZ, *Franquismo patógeno. Hambruna, enfermedad y miseria en la posguerra española (1939-19053)*, Editorial Universidad de Granada, 2023.

fabricación del *chocolate familiar*⁶⁷. Se justificaba la nueva reglamentación en la necesidad de refundir la legislación al respecto tras el aumento de los precios oficiales reflejado en las normas anteriormente aludidas. La fórmula del *chocolate familiar intervenido* quedaba en los mismos términos establecidos en 1942⁶⁸. La Comisaría General de Abastecimientos y Transportes ordenaría, en adelante y a través de la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate, la cantidad de producto que estos deberían fabricar periódicamente, salvo en caso de imposibilidad por fuerza mayor, circunstancia que deberían comunicar lo antes posible a la citada Agrupación⁶⁹.

Otra novedad consiste en que la distribución de todo ese chocolate familiar fabricado quedaba formalmente intervenida por la mencionada Comisaría General, que ordenaría la forma en que debían distribuirlo los fabricantes previa solicitud por estos de las correspondientes guías (permisos de circulación) expedidas por las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes⁷⁰.

También se adjunta a la norma el modelo con la declaración jurada que debían presentar los fabricantes los días últimos de cada mes a la Agrupación Nacional, con expresión del chocolate fabricado, el chocolate declarado el mes anterior, el que quedaba pendiente de suministro, los datos pormenorizados de utilización de las materias primas, etc. A su vez, la Agrupación Nacional disponía de los seis primeros días de cada mes para remitir dichas declaraciones a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, adjuntando una relación detallada por provincias con el resumen de la cantidad de chocolate elaborado en cada una y de las incidencias ocurridas en las fábricas. Por si ello fuera poco, la Circular prohibía taxativamente disponer de las existencias elaboradas y declaradas en la forma expuesta si no mediaba orden de la Comisaría General⁷¹.

La asignación de materias primas quedaba reservada a dos organismos oficiales: el azúcar sería repartido a las fábricas por el Comité Sindical del Cacao y la harina sería distribuida por la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate. Ambos debían velar por que se cumplieran las obligaciones de los fabricantes, denunciando cualquier irregularidad al respecto y recordando a los industriales del sector que tenían que acusar recibo de las materias primas⁷².

De este modo, la Comisaría General quedaba a cargo del cumplimiento de la estricta legislación en materia de la fabricación y venta de *chocolate familiar*. No se dejaba ningún cabo suelto.

Pero la imposibilidad de que el mercado de posguerra atendiera la demanda del producto a precios razonables y conformes a la calidad del mismo, trajo consigo la aparición de los sucedáneos del chocolate, cuya comercialización y consumo se extendieron como la pólvora en poco tiempo. Tanto es así que las autoridades franquistas hubieron de salir al paso de su regulación. La fabricación de esos preparados se llevaba a cabo con materias primas que no estaban intervenidas, lo cual suponía una ventaja sustanciosa para quienes los fabricaban y vendían. Fue muy popular el consumo de chocolate elaborado a base de algarrobas⁷³.

Por otra parte, la normativa sobre estos preparados da noticia de la confusión que se había generado entre los consumidores al presentarse esos sucedáneos del chocolate en formatos similares a los del producto genuino y con fórmulas similares. Además, el uso de ciertas sustancias podría resultar nocivo para la salud de quienes adquirían tales productos, de modo que la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, a la vista de los informes emitidos por la Dirección general de Sanidad, elevó una propuesta que adoptó, finalmente, la forma de Orden Ministerial de 11 de abril de 1944. En ella se ordenaba que todos los preparados de composición similar al chocolate deberían comercializarse en forma de polvo, con la única excepción de los

⁶⁷ BOE de 19 de marzo de 1944. Circular número 441 por la que se dan normas para la fabricación de chocolate familiar. Art. 10º: “Queda derogada la Circular 282 de esta Comisaría General”.

⁶⁸ Ibidem, art. 1º: 50 % de azúcar, 36% de cacao y 14% de harina.

⁶⁹ Idem, art. 2º: Cantidad a elaborar.

⁷⁰ Idem, art. 4º.

⁷¹ Idem, art. 5º. Este artículo dispone a final que cualquier infracción de lo dispuesto en el mismo “será rigurosamente sancionada conforme a la legislación vigente”.

⁷² Idem, art. 7º.

⁷³ E. ESPEITX BERNAT y J. CÁCERES NEVOT, «La memoria de la escasez alimentaria en la Barcelona de la Posguerra (1939-1953)». *STUDIUM, Revista de Humanidades*, 16, 2010, pp. 163-187, p. 174.

bombones⁷⁴. Quedaban prohibidas otras presentaciones que pudieran dar lugar a confusión con las presentaciones habituales del genuino chocolate⁷⁵. Esa disposición no zanjaba el asunto de los sucedáneos, sino que expresamente facultaba a la Secretaría General Técnica del Ministerio para dictar cuantas normas complementarias creyera oportunas a este respecto⁷⁶.

El comercio del azúcar, antes intervenido por motivos de escasez y carestía, quedó liberalizado por Orden de la Presidencia del Gobierno de 24 de diciembre de 1943. Al ser este producto uno de los ingredientes básicos para la fabricación del chocolate, el Ministerio de Industria y Comercio, a través de la Comisaría General de Abastecimientos, consideró la necesidad de modificar por medio de Circular las normas para la fabricación del *chocolate familiar* y fijar las del *chocolate especial*⁷⁷.

En esa nueva disposición adquiría gran protagonismo la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate, único organismo autorizado para efectuar la compra del azúcar y distribuirlo entre dichos fabricantes en proporción a sus cupos de cacao, siguiendo siempre las instrucciones de la Comisaría General de Abastecimientos y dando noticias puntuales a esta de los pormenores de dicha distribución. Lo mismo cabe decir de la asignación de harina, que solo podría usarse para la elaboración del *chocolate familiar*⁷⁸. La circular no establece novedades reseñables en cuanto a los acuses de recibo de materias primas y las declaraciones juradas que debían presentar los fabricantes, como tampoco se varió la fórmula para la fabricación del *chocolate familiar intervenido*, la normativa sobre envolturas y formato o sobre la cantidad que se debería elaborar⁷⁹. También la norma es continuista respecto a las formalidades que debían cumplir los fabricantes en cuanto a la declaración de existencias, solicitudes de permisos (*guías*) de circulación y controles de distribución⁸⁰.

La mencionada Circular era algo más innovadora y precisa en lo tocante al *chocolate especial*, sin que tampoco se produjeran a este respecto novedades fundamentales.

Tras reiterar la preferencia que gozaba la preparación de *chocolate familiar* sobre la de los chocolates especiales en sus distintas modalidades, se mencionan los formatos reservados para el *chocolate especial*. Quedaban incluidos bajo esa denominación los bombones y las unidades inferiores a los seis gramos, conocidas popularmente con nombres como *croquetas*, *napolitanas*, etc. Aparece una novedad en cuanto al peso máximo de los *chocolates de lujo*, cuyas unidades se podrían fabricar con un peso que oscilara entre los seis y los cien gramos, frente al máximo de los cincuenta gramos que se admitían anteriormente⁸¹.

Del tenor literal de la norma se desprende que las que luego se han llamado comúnmente *chocolatinas* recibían entonces otras denominaciones. No nos ha sido posible saber en qué consistían exactamente las reseñadas en la Circular como *croquetas*, resultando patente que no se corresponderían con las croquetas de chocolate que aparecen en los recetarios actuales. Debemos conformarnos con aventurar que aquellas *croquetas* de chocolate estarían emparentadas con la expresión francesa *croquant*, en alusión al chocolate que cruje al consumirlo debido a diversos ingredientes añadidos. Algo parecido sucede con las *napolitanas* de chocolate, que hoy se conciben solo como unas piezas de bollería rellenas de chocolate en crema. Sin embargo, en aquella época las napolitanas eran unas chocolatinas pequeñas y finas, generalmente cuadradas o rectangulares.

⁷⁴ BOE de 15 de abril de 1944. Orden de 11 de abril de 1944 por la que se establecen normas para la presentación de los preparados de composición similar al chocolate.

Art. 1º: el polvo debería ser “*lo más fino posible*”.

⁷⁵ *Ibidem*, art. 2º: “...como tabletas, bloques, pastillas, etc.”

⁷⁶ *Idem*, art. 3º.

⁷⁷ BOE de 11 de noviembre de 1944. Circular número 496 por la que se anulan la 410 y 441 y se dan normas para la fabricación de chocolate.

⁷⁸ *Ibidem*, arts. 1º y 2º

⁷⁹ *Idem*, arts. 3º-5º.

⁸⁰ *Idem*, arts. 9º-11º.

⁸¹ *Idem*, art. 14º, 1) y 2).

Esa disposición añade al elenco de los *chocolates especiales* una nueva modalidad que no aparecía en las regulaciones anteriores. Es el llamado *chocolate especial* por razón de su fórmula, en la cual se aumentaba el porcentaje de cacao para equipararlo con el de azúcar. Se fabricaría en forma de tabletas de 200 gramos en adelante y troqueladas a su vez en fracciones múltiples de 50 gramos⁸².

También queda reflejada en primicia la llamada *cobertura*, que se podía vender en cualquier formato y que se menciona juntamente con los ya aludidos *bloques*, siempre con peso igual o superior al kilo de producto⁸³. No podía faltar la alusión al cacao en polvo y a la manteca de cacao como *chocolates especiales*⁸⁴.

Las precisiones sobre envolturas de este tipo de chocolate no ofrecen cambios respecto a las disposiciones anteriores. Sin embargo, se especificaban novedades llamativas en cuanto a la regulación de los precios. A tenor de esta disposición se produce un descenso notable en el precio máximo de venta al público de los bombones y los *chocolates de lujo*, que en la normativa de 1942 se había fijado en 34 pesetas el kilo, fijando la presente Circular un máximo de 24 pesetas por kilogramo de producto para los bombones y 20 pesetas para el kilo de *chocolates de lujo*⁸⁵.

En cuanto a las nuevas modalidades de *chocolate especial* y *cobertura*, era preciso fijar también unos precios máximos⁸⁶. Los del cacao en polvo y la manteca de cacao no experimentaron variación respecto a la normativa de 1942⁸⁷.

La disposición especificaba cuáles serían los márgenes comerciales máximos para todos esos artículos⁸⁸.

Las formalidades administrativas que debían cumplimentar los fabricantes estaban en la línea de las disposiciones anteriores, con las correspondientes declaraciones juradas cuyo modelo se adjunta al final de la norma y la precisión de que el *chocolate especial* podía circular libremente, sin la *guía* o autorización exigible para el *chocolate familiar*⁸⁹.

Aparece por primera vez la regulación del control de la mercancía por medio de *tomas de muestras*, que se realizarían siguiendo las instrucciones dictadas por la Comisaría General⁹⁰.

Al haberse liberalizado el comercio del azúcar a partir de la Orden de Presidencia del Gobierno de 24 de diciembre de 1943, se procedió a modificar el precio del *chocolate familiar intervenido*⁹¹, que se fijó precediendo propuesta de la Junta Superior de Precios⁹². En cuanto al resto de la normativa vigente para el chocolate, la propia Orden especifica que continuaría vigente la ya mencionada Orden de 26 de febrero de 1942⁹³.

Después de estas disposiciones sobre el chocolate, el Régimen consideró que los principales aspectos de su fabricación quedaban ya suficientemente regulados, al menos por el momento. A partir de entonces y durante los años siguientes, salvo algún hecho reseñable que apuntamos a continuación, volvemos a encontrarnos con normas intervencionistas relativas a la industria chocolatera en las cuales las autoridades, generalmente, se limitaban a modificar los precios tanto de las materias primas como del producto final.

⁸² *Idem*, art. 14º, 3)

⁸³ *Idem*, art. 14º, 4).

⁸⁴ *Idem*, art. 14º, 5)

⁸⁵ *Idem*, art. 16º.

⁸⁶ *Idem*, Las tabletas de chocolate se venderían al público a un precio máximo de 16, 50 pesetas el kg., y el precio de la *cobertura* quedaba fijado en un máximo de 15 pesetas el kg. en fábrica.

⁸⁷ *Idem*.

⁸⁸ *Ibidem*. Los márgenes comerciales serían del 5% para el almacenista o intermediario y del 20% para el detallista.

⁸⁹ *Idem*, art. 18º.

⁹⁰ *Idem*, arts. 19º y 20º. La norma especificaba que correría a cargo de la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate la toma de muestras y el análisis de las mismas.

⁹¹ BOE de 30 de noviembre de 1944. Orden de 28 de noviembre de 1944 por la que se fijan nuevos precios para el chocolate de tipo familiar.

⁹² *Ibidem*, punto 1º: Los precios quedaban fijados en 8,40 pesetas el kg. para el detallista y en 9,15 para la venta al público.

⁹³ *Idem*, punto 2º.

La simbiosis entre las instituciones estatales y religiosas en el Nacionalcatolicismo también se hacía patente en lo que respecta a la fabricación de chocolate, negocio apetecible para los empresarios particulares y también, por las ventajas económicas que podían derivarse de su elaboración, para algunas instituciones religiosas. En efecto, existían ciertas exenciones a la hora de satisfacer las tarifas impositivas correspondientes a la Contribución Industrial, siendo una de esas bonificaciones la relativa a los establecimientos vinculados con la beneficencia provincial. En virtud de lo antedicho, la Superiora y Administradora del Hogar Provincial de la Milagrosa, Casa-Hospicio de Cádiz, solicitó la exención de la contribución Industrial de una fábrica de chocolate instalada en ese centro para abastecimiento del mismo y de otras instituciones benéficas que dependían de dicho Hogar Provincial. La petición fue elevada al Ministerio de Hacienda, de modo que, por orden de 11 de marzo de 1946 y previo informe del Ingeniero Industrial afecto a la Inspección de Hacienda de Cádiz y de la Junta Superior Consultiva de la Contribución Industrial, se accedió a la susodicha petición⁹⁴.

La religiosa había acompañado a su solicitud certificaciones del Secretario de la Diputación Provincial gaditana y del Secretario de la Junta Provincial de Beneficencia de dicha capital. En esos documentos se hacía constar que la producción de chocolate se destinaba exclusivamente a su consumo en el Hogar Provincial de la Milagrosa, sede de la fábrica, y en otros establecimientos de la beneficencia sostenidos con los fondos de dicha congregación religiosa.

Examinados y valorados todos los documentos mencionados, el Ministerio dictó Orden declarando hallarse la fabricación de chocolate, siempre en las referidas circunstancias, dentro de la lista en que se reseñaban otras actividades que se llevaban a cabo en talleres ubicados en hospitales, Casas de Beneficencia y demás *establecimientos piadosos*, siempre que los artículos que en ellos se fabricaran fueran destinados exclusivamente al consumo de sus enfermos o asilados y no con objeto de venta al público⁹⁵. Un error en la redacción del primer *considerando* que justificó la concesión de la exención determinó una rectificación en el texto del BOE solo dos días después. Pero en nada afectaba a lo sustancial de la Orden susodicha⁹⁶.

Habían transcurrido varios años desde que se fijara, por la mencionada Orden de 28 de enero de 1941, el cupo de cacao correspondiente a los fabricantes de chocolate. Esta disposición sería modificada por nueva Orden de 23 de octubre de 1946⁹⁷. Las autoridades del Régimen eran conscientes de que la norma de 1941 establecía diferencias de trato en cuanto a los cupos de cacao entre los fabricantes según fuesen anteriores a 1936 o se hubiesen establecido con posterioridad a ese año. Como muestra de buena voluntad, según reza la exposición de motivos de la nueva norma, las autoridades se proponían borrar las diferencias establecidas para unos y otros industriales, volviendo, en lo posible, a lo que la nueva Orden denomina *un régimen de normalidad*. A tal fin se dejó sin efecto la bonificación relativa a las industrias creadas en zona franquista tras el año 1936⁹⁸.

A finales de 1946, por Orden de 27 de diciembre, se modificaron los precios del chocolate que se habían fijado por la ya mencionada de 26 de febrero de 1942. Se esgrimía, para ello, la

⁹⁴ BOE nº 85 de 26 de marzo de 1946. Orden del Ministerio de Hacienda de 11 de marzo de 1946 por la que se declara comprendida en el número 46 de la Tabla de exenciones unida a las tarifas de la Contribución Industrial la fábrica de chocolate propiedad del hogar de la Milagrosa, Casa Hospicio de Cádiz.

⁹⁵ *Ibidem*: “Considerando que por el número 46 de la Tabla de exenciones unida a las Tarifas de la Contribución Industrial están exentos del pago de la misma los talleres de zapatería, alpargatería, sastrería y cualquiera otros que tengan los Hospitales, Casas de Beneficencia y demás establecimientos piadosos... Por todo lo que queda dicho, concurren en el presente caso con la elaboración del chocolate en la fábrica o taller perteneciente al Hogar de la Milagrosa...está comprendida entre los Establecimientos a que hace referencia el número 46 de la Tabla de exenciones unida al Reglamento y Trifas de la Contribución Industrial”.

⁹⁶ BOE nº 87 de 28 de marzo de 1946. Rectificación de 26 de marzo de 1946: “Donde dice: «...con los fondos de aquella Congregación provincial...», deberá decir: «con los fondos de aquella Corporación provincial»”.

⁹⁷ BOE de 30 de octubre de 1946. Orden de 23 de octubre de 1946 por la que se modifica la de 28 de enero de 1941, que señalaba las normas que habían de regir el reparto de las existencias de cacao entre las distintas necesidades nacionales, y dentro de éstas, entre los fabricantes de chocolate.

⁹⁸ *Ibidem*, art. 1º: “Queda sin efecto el apartado c) del artículo 3º de la Orden de 28 de enero de 1941 para aquellas industrias de fabricación de chocolate que lleven más de tres años en funcionamiento”.

necesidad de ajustar el precio del cacao a los que rigen en el mercado para productos similares⁹⁹. Entre los motivos aducidos se incluye la necesidad de atender a las exigencias de las colonias, deseosas de aumentar las ganancias por las materias primas suministradas a los fabricantes¹⁰⁰.

Se graduaban las categorías del cacao en seis calidades diferentes cuyos precios variaban notablemente¹⁰¹. Lo que no cambiaba era la fórmula para el *chocolate familiar*¹⁰², cuyo precio, además, se rebajaba a 8 pesetas el kg. Sin embargo, aumentaban los precios para las demás elaboraciones del producto. En estas últimas los fabricantes seguirían pudiendo utilizar solo el 20 por ciento del cacao recibido¹⁰³.

Poco tiempo después, ya en 1947, se dictó una Circular de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes donde, teóricamente, se dictaban algunas normas complementarias a las de 27 de diciembre de 1946 tendentes a regular algunos aspectos de la fabricación y venta del chocolate¹⁰⁴. En realidad, se trata de una disposición omnicompreensiva acerca de todas las materias relacionadas con esa industria, pero las innovaciones son escasas.

En dicha Circular se modificaba y complementaba lo preceptuado por dos normas anteriores ya mencionadas: la Circular de 11 de noviembre de 1944 y por la Orden de 27 de diciembre de 1946. Se justificaba la aparición de la nueva Circular de 1947 por la desaparición de las circunstancias que dieron lugar a las disposiciones anteriores. Sin embargo, no son muchos los aspectos sustancialmente alterados en lo que respecta a la elaboración, distribución y venta del chocolate.

En lo tocante a las materias primas, la asignación de cacao para los industriales seguiría a cargo de la Secretaría General Técnica del Ministerio de Industria y Comercio, siempre con arreglo a las normas preexistentes. El reparto del azúcar lo llevaría a cabo la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes sobre la base del cupo de cacao correspondiente. En cuanto a la harina, la Circular especifica que solo se podría utilizar en el chocolate elaborado con la tantas veces mencionada fórmula oficial, siendo responsabilidad de las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes que dicha harina se repartiera puntualmente a los fabricantes de chocolate con el fin de que *por ningún concepto pueda existir ni demora ni interrupción alguna en la fabricación de chocolate*, debiendo entenderse esta precisión respecto al *chocolate familiar*.

La importancia de la industria chocolatera durante esos primeros años del Régimen franquista se pone de manifiesto en esta misma disposición cuando se menciona el carácter preferente que se le había otorgado a esta clase de industria por parte del aparato gubernativo¹⁰⁵. Los fabricantes seguían estando obligados a acusar recibo de las materias primas intervenidas dentro de declaración jurada cuyo modelo se adjunta al final de la Circular.

En cuanto al *chocolate familiar*, antes también denominado como *intervenido*, seguiría elaborándose según la fórmula tradicional¹⁰⁶. Tampoco hay variación en cuanto al precio, forma y envoltura de esta modalidad, que seguía siendo de elaboración preferente sobre los chocolates

⁹⁹ BOE n°364 de 30 de diciembre de 1946. Orden de la Presidencia del Gobierno de 27 de diciembre de 1946 por la que se modifica la de 26 de febrero de 1942 sobre los precios de fabricación de chocolate y precios de este artículo y cacao.

¹⁰⁰ *Ibidem*. Exposición de motivos.

¹⁰¹ *Idem*: "Tipo 5 superior: 9,65 ptas. Kg.; tipo 5: 9,50 ptas. Kg.; tipo 4 fino: 9,10 ptas. Kg.; tipo 4: 8,30 ptas. Kg.; tipo 3: 7,80 ptas. Kg.; tipo bajo 5,00 ptas. Kg."

¹⁰² *Idem*: punto segundo: 36 % de cacao, 14 % de harina y 50% de azúcar.

¹⁰³ *Idem*. Precios de venta al público: chocolate "especial" 27 ptas. Kg; Chocolate "especial de lujo" 35 ptas. Kg; bombonería 41 ptas. Kg; manteca de cacao, en fábrica, 22,50 ptas. Kg; cacao en polvo al detallista 12,50 ptas. Kg; cacao en polvo al público 14,00 ptas. Kg.

¹⁰⁴ BOE de 5 de septiembre de 1947. Circular número 645 de 1° de septiembre de 1947 por la que se anula la 496 y se dan normas para la fabricación, distribución y venta de chocolate.

¹⁰⁵ *Ibidem*, art. 4°. En este artículo, la Circular 645 se remite al artículo 24 de la Circular 627, donde se reconoce el carácter preferente del abasto de chocolate.

¹⁰⁶ *Idem*, art. 7°. No varían los porcentajes de los ingredientes: 50% de azúcar, 36% de cacao y 14% de harina.

especiales. Lo mismo cabe decir de las formalidades que, al respecto de este tipo de chocolate, tenían que cumplir los fabricantes¹⁰⁷.

Por su parte, las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes también quedaban obligadas a remitir antes del día 5 de cada mes la información correspondiente a los partes de fabricación recibidos, controlando todos los pormenores de la industria y velando por su normal funcionamiento. Además, la circulación de este chocolate intervenido precisaba un permiso (*guía*) oficial expedido por la susodicha Delegación Provincial correspondiente¹⁰⁸.

La Circular inserta bastantes más novedades a la hora de regular el *chocolate especial*. Todo sigue igual en cuanto a la prohibición de utilizar harina en este tipo de chocolate y la posibilidad de utilizar, como máximo, el porcentaje del 20% del total del cacao recibido por los fabricantes. Pero se establece, como novedad que, de dicho porcentaje, al menos el 75% tenía que dedicarse a la elaboración de tabletas de 200 gramos o más en las que se podrían añadir ingredientes que no aparecían en las disposiciones anteriormente mencionadas, tales como leche, almendras, avellanas etc¹⁰⁹.

En cuanto a la modalidad de chocolate *de lujo*, se mantiene el máximo de 100 gramos establecidos por la Orden mencionada de abril de 1944, añadiéndose también, como en el caso anterior, la posibilidad de añadir leche, almendras, avellanas etc., siempre que contuviese un determinado porcentaje de grasa de cacao¹¹⁰.

Respecto a los *bombones*, quedaba drásticamente reducido su peso por unidad. Ya vimos que desde marzo de 1942 ese peso no podía exceder de 50 gramos por pieza. Eso nunca fue expresamente modificado por la legislación ulterior hasta esta Circular, donde se especifica que el peso máximo de cada bombón sería de 10 gramos¹¹¹.

Nada se dice como novedad respecto a la manteca de cacao y el cacao en polvo, que se siguen catalogando como modalidades de *chocolate especial*¹¹².

Esta disposición mantiene los precios máximos de venta al público para los distintos tipos de chocolate que regula, lo cual es lógico considerando que no había transcurrido ni siquiera un año desde el anterior incremento establecido por la Orden de 27 de diciembre de 1946¹¹³.

La distribución y circulación de los chocolates especiales seguía siendo libre, sin necesidad de la *guía* que era obligatoria para el *chocolate familiar*, pero había que declarar puntualmente en las facturaciones y expediciones esa condición de *especial* y los fabricantes quedaban igualmente obligados a dar mensualmente cuenta de la elaboración de esos productos y las materias primas utilizadas para ellos¹¹⁴.

El control y vigilancia del cumplimiento de la normativa anteriormente reseñada se encomendaba a unos inspectores dependientes de las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes, quienes deberían fijarse especialmente en el peso y las fórmulas del chocolate fabricado, tomando, si era preciso, muestras y extendiendo las actas correspondientes¹¹⁵.

El incumplimiento por parte de los fabricantes de lo establecido por la presente Circular en lo relativo a fórmulas, ingredientes, formalidades burocráticas, etc., conllevaría la inmediata retirada e intervención de las materias primas, sin perjuicio de otras sanciones procedentes según la legislación entonces vigente¹¹⁶.

¹⁰⁷ *Idem*, arts. 9º y 10.

¹⁰⁸ *Idem*, arts. 12 y 13.

¹⁰⁹ *Idem*, art. 16, a) *Chocolate especial en tabletas*. En esos casos la fórmula de fabricación variaba: 48% de cacao limpio, tostado y descascarillado, y el 2% restante sería de leche, almendras, avellanas, etc. Se prohíbe expresamente el uso de harina para la fabricación de estas tabletas.

¹¹⁰ *Idem*, art. 16, b) El porcentaje de grasa de cacao se fija en el 27,5%.

¹¹¹ *Idem*, art. 16, c).

¹¹² *Idem*, art. 16, d) y e)

¹¹³ *Idem*, art. 18.

¹¹⁴ *Idem*, arts. 19 y 20.

¹¹⁵ *Idem*, art. 21.

¹¹⁶ *Idem*, art. 22.

Al final, la Circular contiene una disposición derogatoria por la que queda expresamente suprimida la aludida Orden de 1496¹¹⁷.

Otra novedad consiste en que el modelo anexo para presentación de declaración jurada y otros datos que debían aportar los fabricantes sobre producción, existencias y materias primas obrantes en las fábricas, tendría que contener en el ejemplar original un timbre de 0,25 pesetas, lo cual no había sido requerido con anterioridad¹¹⁸.

Un error formal de esta circular en su artículo 15, relativo al porcentaje de *chocolate especial* que debía presentarse en forma de tableta, dio lugar a una rectificación de 10 de septiembre de 1947 publicada el 14 del mismo mes donde se establecía la cantidad antes reseñada¹¹⁹.

La importancia de la industria chocolatera por aquellos años también se pone de manifiesto en la promulgación de una elaborada y meticulosa reglamentación del trabajo en los centros de producción. Una vez establecidas las bases para la distribución de las materias primas, la composición, los precios de los productos etc., se imponía reglamentar el estatuto de los trabajadores del sector. Por medio de Orden de la Dirección General del Trabajo con fecha 28 de octubre de 1947, quedó expresamente derogada toda la normativa anterior relativa al régimen jurídico de quienes llevaban a cabo cualquier actividad laboral en esas industrias. El chocolate, aparte de tener un indudable valor nutritivo, quedaba también asimilado al concepto de *golosina*, dado que las normas promulgadas para los trabajadores del ramo se extendieron a la industria de los caramelos¹²⁰.

Se trata de una disposición de mínimos, de manera que las condiciones de los trabajadores podrían ser mejoradas por los correspondientes Reglamentos de Régimen Interior¹²¹.

Aparte de unos principios programáticos que se ponen de manifiesto en la declaración de intenciones, tales como la satisfacción de los empleados, derecho de los mismos al aprendizaje y a su promoción, salarios justos, etc., la Orden viene principalmente motivada por la ausencia de una previa jerarquización del personal, lo cual requería establecer un escalafón adecuado en esa industria. Se divide a los trabajadores en cuatro grupos jerárquicos¹²². Había técnicos titulados y no titulados, empleados administrativos y mercantiles, subalternos entre los que figuran oficios tan variopintos como el de enfermero, conserje, repartidor, recadista, telefonista, mujeres de la limpieza... El personal obrero aglutinaba puestos como los *profesionales de oficio, oficios varios* (mecánicos, carpinteros, electricistas, albañiles...). El subgrupo tercero lo formaba el denominado *personal femenino*, que desempeñaba trabajos reservados a las mujeres, tales como los de *oficiala, envolvedora, ayudante, aprendiz...* Ya se ha mencionado antes que la limpieza de las instalaciones también se hallaba a cargo de las féminas. El cuarto y último subgrupo lo componían los *peones* y los *pinches*. En total llegan a computarse, repartidos entre las cuatro categorías, 51 tipos diferentes de empleados¹²³.

Cada uno de esos empleos quedaba meticulosamente descrito a tenor de la referida Orden. A veces, incluso, se requería para alguna categoría, como la de *Maestro de Fabricación*, lo que la norma denomina *sentido artístico* y otras muchas destrezas¹²⁴. Algo parecido se les exigía a las *oficialas*, mujeres que tendrían que estar especializadas en el decorado y baño de bombones, sabiendo ejecutar todas las clases de estos con *la debida agilidad y perfección*¹²⁵.

¹¹⁷ *Idem*, art. 23.

¹¹⁸ *Idem*, Anexo 1.

¹¹⁹ BOE de 14 de septiembre de 1947. Rectificación de 10 de septiembre de 1947. La versión original, que resulta corregida, establecía el 15% en lugar del 75% que se ha mencionado.

¹²⁰ BOE de 12 de noviembre de 1947. Orden del Ministerio de Trabajo de 28 de octubre de 1947 por la que ese aprueba a Reglamentación Nacional de Trabajo en las Industrias de Chocolates, Bombones y Caramelos.

¹²¹ *Ibidem*, Disposición final derogatoria: "Sin perjuicio de lo dispuesto sobre condiciones más beneficiosas".

¹²² *Idem*, art. 7º: los trabajadores se clasificaban en Técnicos, Empleados, Subalternos y Personal obrero.

¹²³ *Idem*, arts. 8º al 11.

¹²⁴ *Idem*, art. 12 b). Ese es el caso del *Maestro de fabricación*, que debería tener también iniciativa y atender a la buena presentación de todos los artículos elaborados, además de conocimientos técnicos de la maquinaria utilizada, etc. En el ramo de bombones, debía probar que conocía la elaboración de "mazapanes, crocants, fondants, frutas glaseadas y escarchadas, licores, envolturas, moldeo de rellenos y cortar."

¹²⁵ *Idem*, art. 15 b).

Las envolvedoras de chocolates podían ser de dos categorías. Las de primera categoría tendrían que envolver a mano un mínimo de mil doscientas tabletas diarias de chocolate y las de segunda dos tercios de esa cantidad. Las envolvedoras de bombones disfrutaban mayor margen de maniobra, pues la norma no establecía una cantidad diaria mínima al requerirse una *presentación artística del producto*, dejando ese extremo para ser establecido por el Reglamento de Régimen Interior de cada factoría¹²⁶.

Los empleados más jóvenes, como en otras muchas industrias, eran los llamados *recadistas* o *botones*, los *aspirantes* y los *pinches*. Todos tenían edades que oscilaban entre los 14 y los 18 años. Los primeros ejercían labores de reparto dentro o fuera del local al que estuvieran adscritos¹²⁷. En cuanto a los *aspirantes*, esta categoría no fue incluida en la versión original de la Orden en cuestión, sino que se añadió en la rectificación aprobada el 27 de enero de 1948. Estos trabajadores eran los que se iniciaban como oficinistas¹²⁸. Los *pinches* eran empleados que realizaban trabajos análogos a los peones. Se trataba de tareas en las que se requería predominantemente la aportación de esfuerzo físico¹²⁹.

Esta regulación de la industria chocolatera resultó ser omnicomprensiva de todos los aspectos laborales. Se establecía de manera pormenorizada la forma de ingreso, periodos de prueba y ascensos dentro de las empresas, vacaciones, permisos, salarios, sanciones, etc., si bien bastantes de estos extremos podían ser objeto de reglamentación particular en los respectivos Reglamentos de Régimen Interior¹³⁰.

La Orden concedía especial importancia a la formación profesional de la plantilla. Los aprendices debían tener certificado de estudios primarios y las industrias que tuvieran más de cien obreros estaban obligadas a establecer escuelas de aprendizaje para su personal¹³¹.

La duración de contrato de aprendizaje variaba por razón del género. Era de tres años como máximo para los varones y de dos años para el personal femenino¹³². Transcurrido ese periodo los aprendices deberían superar un examen ante un tribunal integrado por dos oficiales de primera designados por el Sindicato provincial de Alimentación y un encargado o maestro nombrado por la Delegación de Trabajo¹³³.

La Orden también dedica un capítulo a las retribuciones mínimas que debían percibir todas y cada una de las categorías laborales del sector chocolatero siendo más elevadas las de los técnicos titulados y descendiendo gradualmente hasta llegar a los puestos de subalternos. La mayor particularidad en este punto estriba en la división del territorio nacional en cuatro zonas: *especial*, 1ª, 2ª y 3ª, siendo distintas las retribuciones según el emplazamiento geográfico de cada factoría. Un técnico titulado, por ejemplo, percibía 2100 pesetas mensuales en la *zona especial*, mientras que ganaría 1800 pesetas en la denominada *zona 3ª*¹³⁴.

¹²⁶ *Idem*, art. 15, c), c, 1 y 3.

¹²⁷ *Idem*, art. 14 J). La redacción original sufrió un error por el cual se señalaba la edad de entre 14 y 20 años para ejercer dentro de esta categoría. El error fue rectificado con fecha de 27 de enero de 1948 publicada en BOE de 5 de febrero del mismo año.

¹²⁸ BOE de 5 de febrero de 1948. Rectificación de *errores sufridos en la Reglamentación Nacional de Trabajo en las Industrias de Chocolates, Bombones y Caramelos* (27 de enero de 1948).

¹²⁹ BOE de 12 de noviembre de 1947. Orden de 28 de octubre de 1947 por la que se aprobaba la *Reglamentación Nacional del Trabajo en las Industrias de Chocolates, Bombones y Caramelos*, art. 15, D, b.

¹³⁰ *Ibidem*, Sección 3ª.

¹³¹ *Idem*, art. 32.

¹³² *Idem*, art. 35.

¹³³ *Idem*, art. 36. La norma establece incluso las dietas diarias que cobrarían los miembros del tribunal examinador, dietas que corrían cargo de la empresa empleadora de los aprendices.

¹³⁴ *Idem*, Capítulo V, sección 2ª. En la *zona especial* se hallaban Madrid junto con los municipios situados en un radio de 60 km. y Barcelona con toda su provincia. En la *zona primera* se hallaban las capitales y provincias de Asturias, Cádiz, Granada, Guipúzcoa, Lérida, Logroño, Santander, Sevilla, Tarragona, Valencia, Vizcaya, ciudad de Vigo y Zaragoza. En la *zona segunda* se hallaban las capitales y provincias de La Coruña, Málaga, Navarra, Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Valladolid, las restantes capitales de provincia y poblaciones de más de 20000 habitantes. Por último, la *tercera* zona era el resto de España.

Se preveía también la adjudicación de puestos adaptados en cada factoría para los trabajadores cuya capacidad hubiera resultado *disminuida* por circunstancias de edad, enfermedad etc. En esos casos, las empresas destinarían a esos empleados a plazas tales como las de portero, sereno, guarda u ordenanza. Era condición imprescindible que dichos trabajadores no pudieran disfrutar subsidio alguno¹³⁵.

En cuanto al trabajo de las mujeres, la norma especificaba algunos empleos que no debían, con carácter general, ser desempeñados por el personal femenino, pero, en caso de estarlo, su salario debía ser idéntico al de los operarios masculinos¹³⁶.

La jornada prevista para los trabajadores de la industria chocolatera era la general de 48 horas semanales y ocho horas diarias, con las excepciones del personal administrativo y comercial, cuya jornada sería de siete horas al día salvo los sábados, que sería de cinco horas trabajadas sin interrupción y por la mañana¹³⁷.

En cuanto a las vacaciones, el personal de las categorías superiores disfrutaría como mínimo de veinte días laborables al año, mientras que el obrero y subalterno solo tendría derecho a diez días anuales, todo ello entre el 15 de mayo y el 15 de septiembre, salvo necesidades del servicio, con la notable excepción de que, a fin de generar más y mejores adeptos al Régimen, los trabajadores menores de 21 años verían ampliado ese período siempre que permanecieran en los campamentos o cursillos del Frente de Juventudes¹³⁸. También se establecían los permisos retribuidos por matrimonio, fallecimiento de familiares cercanos y obligaciones de los cargos sindicales¹³⁹.

Al igual que en cualquier otro ramo de la industria, las empresas sujetas a las presentes ordenanzas quedaban obligadas a redactar un proyecto de Reglamento de Régimen Interior en el plazo de tres meses desde el día siguiente a la publicación de estas normas en el BOE¹⁴⁰.

Dada la particularidad de tratarse de una rama específica de la industria alimentaria, esa reglamentación laboral también incluía ciertas precisiones sobre higiene y seguridad en el trabajo. Se exigía a quienes entraban como trabajadores en estas empresas un examen facultativo que descartara cualquier enfermedad infecto-contagiosa, presentando certificado médico al efecto. Además, debían guardarse unas reglas de higiene que obligaban a la empresa a disponer de ciertas instalaciones sanitarias, dependiendo estas del censo obrero de varones y mujeres, con armarios, perchas individuales, asientos para el personal femenino, cuartos de aseo con lavabos y duchas, etc.¹⁴¹. Además, la empresa estaba obligada a facilitar ciertas prendas de trabajo a los empleados de ambos sexos: monos, mandiles, batas, gorros, paños, etc.¹⁴².

Ya solo faltaba determinar cuál sería el Montepío Nacional de Previsión de los fundados por el régimen franquista al que resultarían adscritos esos trabajadores del sector de chocolates, bombones y caramelos. El Ministerio de Trabajo decidió, por medio de Orden de 19 de febrero de 1948, asimilarlos a los trabajadores de las industrias lácteas, evitándose así, según reza la norma, una excesiva atomización de los correspondientes montepíos¹⁴³.

¹³⁵ *Idem*, sección 5ª, art. 47

¹³⁶ *Idem*, art. 52.

¹³⁷ *Idem*, Capítulo VI, art. 62.

¹³⁸ *Idem*, art. 65.

¹³⁹ *Idem*, art. 66.

¹⁴⁰ *Idem*, Capítulo VIII.

¹⁴¹ *Idem*, Capítulo XII, arts. 91 y 92. Este último obligaba a instalar la proporción de un grifo par cada quince obreros y una ducha para cada 25 o fracción.

¹⁴² *Idem*, art. 93. A los hombres se les entregaban dos monos apropiados al color de las tareas desempeñadas, preferentemente blancos. También dos mandiles, dos paños y un gorro. En cuanto a las féminas, les serían entregadas dos batas, dos mandiles, dos paños y una cofia para recogerse el cabello. Esas prendas se entregaban en calidad de depósito, y debían devolverse al cesar el trabajador en el puesto de trabajo.

¹⁴³ BOE de 2 de abril de 1948. Orden ministerial de 19 de febrero de 1948 *por la que se encuadra en el Montepío Nacional de previsión Social de los trabajadores en las Industrias Lácteas a los productores afectados por la Reglamentación Nacional de Trabajo en las Industrias de Chocolate, bombones y Caramelos*,

Aunque a la vista de la meticulosa y extensa regulación del trabajo en la industria chocolatera pudiera pensarse que era elevado el número de empleados en la misma, la propia disposición, en su exposición de motivos, aclara que era bastante reducido el número de trabajadores afectados por la Orden de 28 de octubre de 1947, lo cual aconsejaba economizar medios para administrar las obligaciones de previsión inherentes a las mismas. De ahí su adscripción al sector de los lácteos. Se aducían motivos tales como la semejanza de la producción, las condiciones de trabajo e identidad de cotización¹⁴⁴. De ese modo quedaba ampliado el ámbito del recién creado Montepío que aglutinaba las industrias lácteas, viendo este modificado su nombre para pasar a llamarse *Montepío Nacional de Previsión social de los Trabajadores en las Industrias Lácteas, Chocolates y similares*¹⁴⁵.

En ese punto quedaba ya perfilada toda la normativa relativa a la fabricación del chocolate en la primera década del régimen franquista.

Pero habría que seguir legislando a medida que se producían variaciones, sobre todo en lo tocante a los precios de las materias primas.

En 1948 se dictó una Orden de 23 de enero en que se ponía de manifiesto un aumento en los costes de producción del cacao procedente de las colonias, de modo que ello trajo consigo una subida de los precios de venta para dicha materia prima en puerto de desembarco durante la campaña de ese año¹⁴⁶. Según la exposición de motivos, la nueva Orden obedecía a la intención gubernamental de favorecer el mantenimiento de la producción, al tratarse de *un cultivo de tan indudable importancia para nuestra economía colonial*¹⁴⁷. Sin embargo, resulta notable que esa Orden obligaba a los fabricantes a mantener los precios, calidades y porcentajes de elaboración del chocolate, así como de otros productos derivados del cacao, en tanto no cambiaran las condiciones del mercado. Para todos estos extremos seguiría en vigor la ya aludida Orden de 27 de diciembre de 1946. Sin embargo, en determinadas circunstancias debidas al comercio exterior y que dificultaran el mantenimiento de las citadas condiciones, esta norma autorizaba a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes para modificar en cualquier momento el régimen vigente, siempre dando preferencia, como ya era costumbre, a la producción y consumo del *chocolate familiar*, intentando, además, que el precio de este tipo de producto se incrementara lo menos posible¹⁴⁸.

Esa Orden, en suma, repercutía en los fabricantes los aumentos del coste de la materia prima fundamental en la elaboración del chocolate, dado que la mayor parte del cacao que se les adjudicaba, tenían que dedicarlo obligatoriamente al *chocolate familiar*.

Resulta obvio que los fabricantes no se conformaron con semejante medida, sobre todo porque el precio del cacao seguía subiendo para ellos debido a factores como el aumento de los derechos arancelarios, nuevas tarifas en los muelles de carga y descarga, etc. Por eso, el 3 de octubre de 1949 la Presidencia del gobierno dictó otra Orden para fijar los nuevos precios del cacao¹⁴⁹ y a fin de facultar a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes para poder modificar también los precios del chocolate, que habían permanecido inalterados desde la Orden de 23 de enero de 1948.

¹⁴⁴ *Ibidem*, exposición de motivos.

¹⁴⁵ *Idem*, art. 2°.

¹⁴⁶ BOE de 26 de enero de 1948. Orden de Presidencia del Gobierno de 23 de enero de 1948 relativa a precios de cacao y chocolate.

Punto 1°: Se establecen seis categorías de cacao con sus precios correspondientes, que se graduaban de la siguiente manera: *Tipo 5 superior: 9,95 pesetas por kg.; Tipo 5: 4,80 pesetas por kg.; Tipo 4 fino: 9,40 pesetas kg.; Tipo 4: 8,50 pesetas por kg.; Tipo 3: 8,10 pesetas por kg.; Tipo bajo: 6,30 pesetas por kg.*

Debe notarse que debe existir errata tipográfica en el precio del *Tipo 5*, donde seguramente se quiso poner 9,80 en vez de 4,80.

¹⁴⁷ *Ibidem*, exposición de motivos.

¹⁴⁸ *Idem*, puntos 2° y 3°.

¹⁴⁹ BOE de 7 de octubre de 1949. Orden de 3 de octubre de 1949 relativa a precio de cacao y chocolate. Punto 1°: se señalaban seis tipos de cacao cuyas denominaciones coincidían con las ya mencionadas en la Orden de 23 de enero de 1948: *Tipo 5 superior, 11,25 pesetas kg.; Tipo 5 a 11,05 pesetas kg.; Tipo 4 fino, 10.60 pesetas kg.; Tipo 4, a 9,75 pesetas kg.; Tipo 3 a 9,15 pesetas kg.; Tipo bajo, 7,15 pesetas kg.*

Esta normativa, fuertemente lesiva para los intereses del sector, desembocó probablemente en una serie de negociaciones entre los industriales involucrados en la materia y las autoridades. Fruto de las mismas y de otras circunstancias es la Orden de 4 de mayo de 1950, por la que se declara finalmente la libertad de precio, comercio y circulación del chocolate de cualquier tipo en todo el territorio nacional¹⁵⁰.

III. La libertad de comercio del chocolate: la Orden de 4 de mayo de 1950

Esa tajante disposición resulta hasta cierto punto sorprendente a la vista del permanente afán desplegado hasta entonces por las autoridades franquistas a fin de intervenir meticulosamente el mercado del chocolate, sobre todo si tenemos en cuenta el goteo incesante de normas al respecto promulgadas durante el primer decenio que siguió a la Guerra civil. Se trata de una Orden del Ministerio de Industria y Comercio que da al traste súbitamente con una buena parte del elaboradísimo conjunto de reglas intervencionistas de los más nimios aspectos relativos a la fabricación y comercialización del chocolate y sus derivados.

La exposición de motivos no se refiere a la pugna entre el sector productivo y las autoridades, aunque se adivina que esas disensiones están en el trasfondo de los cambios. Se hace alusión, en cambio, a que se han producido a esas alturas una regularización en la producción y la estabilización de los precios. Además, se menciona la nueva política del gobierno, consistente en aminorar en lo posible el régimen de intervención estatal¹⁵¹. Pero queda claro que ese aperturismo en cuanto al comercio y circulación de la mercancía no suponía la liberalización de las materias primas que intervienen en su elaboración, de modo que la mencionada Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, juntamente con la Secretaría General Técnica del Ministerio, dictarían las disposiciones precisas para la justa distribución de esos ingredientes, que seguirían estando intervenidos (cacao, azúcar y harina)¹⁵².

Resulta obvio que bastantes pormenores regulados hasta esa fecha en lo tocante a la comercialización y venta del chocolate quedaban derogados de manera súbita. Por ello, al día siguiente, el Ministerio de Industria y Comercio dictó una nueva Circular que fue publicada en la misma fecha que la Orden antes mencionada¹⁵³. En ella se establecían los nuevos parámetros normativos respecto a los asuntos que habían sido modificados tras la liberalización del tráfico de chocolate. Son muchos los puntos concretos que trata esa nueva Circular. Uno de los más importantes hace alusión al reparto de las materias primas (azúcar, cacao y harina) para los fabricantes, siendo llamativa la considerable cantidad de azúcar que se les adjudicaba en proporción al cacao correspondiente. Además, por primera vez se prohibía expresamente el uso de harina panificable para elaborar chocolate¹⁵⁴.

Se establecen también por vez primera unos porcentajes de grasa de cacao y sacarosa que debían hallarse presentes en todas las versiones del chocolate de cualquier clase¹⁵⁵.

Otro aspecto que se regula en esa Circular de 1950 se refiere a las envolturas. Aunque era ya tradicional la doble envoltura, siendo la interior de papel de estaño, parafinado o similares y debiendo figurar en la exterior la impresión de los datos relativos al producto, su precio e industria fabricante, etc., esta Circular introduce también la novedad de lo que la disposición denomina

¹⁵⁰ BOE de 11 de mayo de 1950. Orden de 4 de mayo de 1950 *por la que se declara la libertad de precio, comercio y circulación del chocolate, en sus distintas clases y variedades, en todo el territorio nacional.*

¹⁵¹ *Ibidem*, exposición de motivos.

¹⁵² *Idem*, punto 2º.

¹⁵³ BOE de 11 de mayo de 1950. Circular número 742 por la que se anulaba la número 645 por la que se dan normas para la fabricación y venta de chocolate.

¹⁵⁴ *Ibidem*, arts. 2º y 3º. La proporción que se les asignaba a los fabricantes sería de 1,48 kg. de azúcar por cada kg. de cacao crudo. Resulta notable que por vez primera se prohíbe expresamente utilizar la harina panificable para la elaboración del chocolate, lo cual parece indicar que se venía haciendo con anterioridad. Es la que se conoce generalmente como *harina de fuerza*.

¹⁵⁵ *Idem*, art. 5º.

el *número de contraseña*, que se corresponde con la fórmula utilizada por ese fabricante en concreto¹⁵⁶.

Se debía incluir también en los envoltorios un dato que en las normas anteriores no era preciso insertar expresamente. Si acaso, quedaba solamente sobreentendido. Es el relativo a la obligatoriedad de utilizar cacao procedente de la Guinea Española para elaborar cualquier tipo de chocolate, medida claramente proteccionista de los productos nacionales¹⁵⁷.

Otra innovación consiste en la mención, por vez primera, de la modalidad denominada *chocolate a la taza*, comercializada en tabletas cuyo peso debía ser igual o superior a doscientos gramos. En las demás elaboraciones el peso y el formato quedarían a elección del fabricante, siempre que no superasen los cien gramos de producto, y todo ello en consonancia con la legislación anterior¹⁵⁸.

En cuanto a las formalidades administrativas que debían cubrir los fabricantes de chocolates, no sufrieron variaciones notables respecto a la normativa previa, si bien conviene especificar que en el nuevo y preceptivo *libro de fabricación*, cuyo modelo aparece como anexo en la Circular, tenían que figurar los ya mencionados *números de contraseña* correspondientes a las diferentes fórmulas utilizadas por cada fabricante en sus elaboraciones¹⁵⁹.

Debido a los lógicos cambios que implicaba la entrada en vigor de esta Circular, se incluyen tres disposiciones transitorias. La primera se refiere al *chocolate familiar*, que, como es lógico, deja de existir en su calidad de producto intervenido durante todos los años anteriores, pero se mantuvo en vigor su distribución respecto al primer trimestre de 1950, de modo que los fabricantes siguieron obligados durante ese periodo a declarar mensualmente su producción hasta completar la fabricación fijada para cada uno¹⁶⁰.

Interesante novedad, por la cual queda patente una vez más que el gobierno franquista reconocía la preciada golosina como alimento de primer orden, es la precisión introducida en la transitoria segunda de la Circular. En su virtud, los fabricantes de chocolate quedaban obligados a entregar a las Intendencias Militares antes del primero de octubre de ese año la cantidad de un millón de kilos de chocolate a través de su Agrupación Nacional *para cubrir las necesidades esenciales del ejército*¹⁶¹. A los efectos, se estableció una fórmula obligatoria y especialmente energética para ese nuevo chocolate intervenido¹⁶². También se especificaba el precio por kg. de producto y el formato de las tabletas, donde tenía que resultar visible e inconfundiblemente acreditado su exclusivo destino al ejército¹⁶³. De todo ello se responsabilizaba la Agrupación Nacional del ramo, quedando obligadas las Intendencias de los Ejércitos a dar conocimiento acerca del cumplimiento de lo establecido¹⁶⁴.

La tercera Transitoria facultaba a la Comisaría General para disponer lo conveniente a fin de garantizar el suministro al ejército¹⁶⁵.

La disposición se completa con el anexo en que figura un modelo para que cada productor pudiera disponer del *Libro de Fabricación del Chocolate*, similar a los documentos que debían cumplimentar los fabricantes mensualmente antes de la nueva Circular, exceptuando la ya

¹⁵⁶ *Idem*, art. 6°. En la exterior “se estampará: nombre del fabricante, marca comercial; localidad en que radica la industria, peso y precio de venta al público. En dicha envoltura exterior se consignará igualmente, mediante un número de contraseña, la fórmula de elaboración particular de cada industrial, referida al chocolate que cubra la misma y expresamente las dos inscripciones siguientes: «Cumplidos los mínimos básicos de cacao y sacarosa» y «Cacao procedente de la Guinea española»”.

¹⁵⁷ *Idem*.

¹⁵⁸ *Idem*.

¹⁵⁹ *Idem*, art. 7°.

¹⁶⁰ *Idem*, Disposición transitoria Primera.

¹⁶¹ *Idem*, Disposición Transitoria Segunda.

¹⁶² *Idem*. La fórmula era la siguiente: 32% de cacao limpio y tostado; 52% de azúcar y 16% de harina de arroz.

¹⁶³ *Idem*. El precio se fijaba en 11 pesetas por kg. impuestos aparte. También debía llevar doble envoltura. En la exterior había que incluir la inscripción “Chocolate para los Ejércitos” y las pastillas tenían que troquearse por el dorso para destacar el exclusivo destino de dicho chocolate.

¹⁶⁴ *Idem*.

¹⁶⁵ *Idem*, Disposición Transitoria Tercera.

mencionada novedad de que tenían que figurar en dicho *Libro* las diferentes fórmulas para cada producto y las contraseñas de las mismas.

A pesar de la aparente liberalización en lo que concierne a la comercialización y venta del chocolate, a la vista de las limitaciones en cuanto a la distribución de materias primas entre los fabricantes, estos tenían escaso margen de maniobra a la hora de ofrecer productos de verdadera calidad en los que la proporción de cacao fuera notable respecto a la de azúcar y pudiendo descartar la harina de sus fórmulas. Así pues, en resumidas cuentas, la verdadera innovación de la Circular en cuestión consistía en la supresión del *chocolate familiar*. Esa aparente victoria de los industriales se ve claramente ensombrecida por la implantación del cupo obligatorio para el ejército, fijado esta vez en cantidades anuales de producto, no en porcentajes de la materia prima asignada, como ocurría a tenor de las normas anteriores.

En cuanto al régimen sancionador por el incumplimiento de la Circular de 1950, la norma atribuía a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes la capacidad para perseguir y sancionar las infracciones relacionadas con esa disposición, remitiéndose de manera específica a la Circular 701, de 16 de noviembre de 1848. En esa disposición se contemplaban, básicamente, dos tipos de sanciones: la clausura de los establecimientos de manera que su cierre no incidiese, en la medida de lo posible, sobre la situación de los trabajadores. Esas clausuras podrían ser provisionales o definitivas. Además, se regulaban otras sanciones ya previstas en normas anteriores. Eran las relacionadas con la retirada de los cupos de las materias primas asignadas para la producción¹⁶⁶.

IV. Conclusiones

A modo de conclusiones relativas a la intervención gubernamental de la fabricación, distribución y comercialización del chocolate durante la primera década del régimen franquista en España, conviene destacar primeramente la extraordinaria importancia atribuida al producto, a juzgar por el goteo constante de normas al respecto.

Esas disposiciones reguladoras del chocolate pueden considerarse, además, un fiel reflejo de los distintos estadios por los cuales atravesaban la sociedad española, la economía patria y la situación política en general durante el primer decenio de la posguerra.

En un país donde a la sazón todavía se conservaban colonias productoras de cacao, eran muchos los frentes abiertos para lograr un control adecuado de la industria chocolatera. Las materias primas experimentaban variaciones en sus precios debido a los cambios climatológicos que afectaban a las cosechas producidas en la Guinea española, por no mencionar otros inconvenientes que surgían al tratarse de territorios alejados geográficamente de la península ibérica. Cualquier encarecimiento del transporte o los problemas portuarios a la hora de desembarcar el cacao o el azúcar incidían en el coste final de producción, de modo que los fabricantes reclamaban una liberalización de la industria para poder repercutir los precios entre los consumidores. Sin embargo, la consideración del chocolate como alimento próximo a los considerados de primera necesidad prolongaría la intervención de su producción y de sus precios finales durante toda una década. Se creó, al efecto, la fórmula del *chocolate familiar intervenido*, si bien el último adjetivo del trinomio se pierde en la redacción de las últimas disposiciones analizadas, intentando así el régimen de Franco evitar la imagen extendida de un excesivo intervencionismo en el ramo alimentario dentro de la nueva España de los vencedores.

Resulta muy ilustrativo el análisis de las diferentes composiciones y modalidades de chocolate disponibles en el mercado de la época. A pesar de los aparentes avances paulatinos en cuanto a la libertad de elaboración y comercialización del chocolate, lo cierto es que el sistema de cupos máximos a la hora de distribuir las materias primas entre los fabricantes suponía un serio inconveniente para estos cuando deseaban colocar productos de primera calidad en un mercado donde existían consumidores ansiosos de pagar el precio que fuera preciso por ellos. La

¹⁶⁶ BOE de 20 de noviembre de 1948. Circular de 16 de noviembre de 1948 “*por la que dictan normas sobre clausura o intervención de establecimientos infractores y retirada de cupos.*”

obligatoriedad de fabricar unas cantidades proporcionales del chocolate intervenido en relación al cacao y el azúcar adjudicados mermaba, sobre todo, la disponibilidad del cacao deseable para fabricar los *chocolates especiales* o *de lujo*, que, por cierto, distarían mucho de ser considerados como tales en la actualidad. Ninguna de las fórmulas traídas a colación en las disposiciones mencionadas sobrepasa el cincuenta por ciento de cacao en el producto final. Además, al *chocolate familiar intervenido* le sucedería la normativa del régimen de Franco tendente a garantizar el suministro del producto a los tres ejércitos, cambiándose así una normativa intervencionista supuestamente proteccionista de la población en general por otra de protección y privilegio para el estamento militar.

Otra circunstancia notable al hilo de los preceptos analizados consiste en la modificación de los hábitos de consumo a lo largo de los años de la posguerra. Solo con el paso de tiempo van apareciendo reseñados en la legislación ciertos chocolates cuya fórmula excede la ramplonería inicial del cacao en proporción exigua, el azúcar en exceso y la harina en cantidad nada desdeñable. Así, van surgiendo paulatinamente el chocolate con leche, con frutos secos, los bombones rellenos de distintas sustancias, etc. Nótese que en ningún momento se utiliza la palabra *chocolatina*, que se asumiría como vocablo de amplio uso entre los españoles muy pocos años después. Algo parecido sucede con lo que hoy denominamos *chocolate blanco*, que no es chocolate propiamente dicho, sino una elaboración que tiene como base la manteca de cacao. No aparece entre los productos fabricados ni consumidos en aquella época.

En la actualidad se valora especialmente el chocolate con altísimo porcentaje de cacao, desprovisto en gran medida de azúcar y otros aditamentos, ello debido al gran valor dietético de ese ingrediente esencial y al menosprecio de las sustancias altamente calóricas¹⁶⁷. Cuando dicho ingrediente solo podía proceder de las colonias españolas, los fabricantes se hallaban sujetos a las veleidades de la producción en esas tierras africanas. La descolonización formal de la Guinea ecuatorial el 12 de octubre de 1968 liberó, en cierta medida, al gobierno español de las obligaciones proteccionistas sobre esos territorios, iniciándose así una política de apertura en cuanto a la importación del cacao, que ya podría proceder de muchos otros países. Ello contribuyó también a la diversificación de la producción y a la lógica competencia entre los fabricantes.

El consumo de otros productos procedentes de América que fueron muy demandados en épocas anteriores, como por ejemplo el tabaco, ha experimentado un descenso debido a los hábitos de salud instalados en la sociedad actual. Sin embargo, no es ese el caso del chocolate y del cacao en sus distintas manifestaciones, cada vez más consumidos y apreciados por todos los habitantes del planeta debido a su delicioso sabor y a sus salutíferas virtudes.

Por muchos años.

¹⁶⁷ Sobre este cambio en las preferencias de los consumidores en cuanto a la composición del chocolate y rompiendo una lanza en favor de las antiguas fórmulas utilizadas en la elaboración de este, hay que apuntar la prevalencia del carácter saciante de los alimentos durante la hambruna propia de la posguerra por encima, muchas veces, de su exquisitez o su valor dietético, siendo ese el caso del chocolate con harina y alto contenido de azúcar.