

# Responsabilidad ante el consumo de bebidas alcohólicas

## **Objetivo general**

Brindar a los jóvenes herramientas para que reflexionen sobre qué, cuándo, cuánto, dónde, cómo y por qué consumen bebidas con contenido alcohólico y los beneficios de consumir con responsabilidad.

## **Objetivos específicos**

- Prevenir el abuso, la intoxicación y la dependencia entre los adolescentes y jóvenes.
- Contribuir a la modificación de la cultura actual de adolescentes y jóvenes de consumir grandes cantidades por ocasión.
- Identificar factores protectores para prevenir el abuso de bebidas con contenido alcohólico.
- Identificar factores de riesgo asociados al abuso de bebidas con alcohol.
- Conocer cuál es la estructura de la industria formal de vinos y licores en México.
- Establecer la tipología de las bebidas de riesgo y definir las.

## **Introducción**

*La decisión de ingerir bebidas alcohólicas o no hacerlo es algo esencialmente privado y personal. Sin embargo, si la decisión es beber, se asume que la responsabilidad es no destruirse a sí mismo ni a los demás.*

DR. CHAFETZ (NATIONAL INSTITUTE ON ALCOHOL AND ALCOHOLISM)

El tema del consumo de bebidas con contenido alcohólico es polémico. La mayoría de las personas en nuestro país, sin importar edad, clase social o ideología, coinciden en que beber alcohol de manera moderada y **responsable** es benéfico para la salud y para las relaciones interpersonales.

Así mismo, coinciden en el aspecto negativo: el abuso de bebidas alcohólicas, la intoxicación y **adicción**, provocan daños a la salud, la familia y la sociedad.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), publicó el 23 de mayo de 2000 el documento “Los consumidores moderados tienen una tendencia a vivir más años que aquellos que se abstienen totalmente o abusan de las bebidas”, que afirma:

- Las propiedades medicinales del alcohol han sido utilizadas a través de la historia, y son mencionadas 191 veces en el Antiguo Testamento.
- Investigadores científicos encuentran entre 1900 y 1986, una fuerte y constante relación entre el consumo moderado y la reducción de problemas cardiovasculares, en general, y de la **arteria** coronaria en particular.

El Instituto Mexicano de Psiquiatría (IMP), la OMS, y los Gobiernos de Zambia, México y Edimburgo investigan sobre respuestas de sus comunidades ante los problemas relacionados con el alcohol, y la **embriaguez** dando a conocer los siguientes datos:

### **Respuestas Positivas**

"Beber es uno de los placeres de la vida".	Hombres 40% Mujeres 40%
"Tomar una copa es una forma de ser amistoso".	Hombres 65% Mujeres 60%
"De vez en cuando hace bien emborracharse".	Hombres 46% Mujeres 38%
"La gente borracha puede ser divertida".	Hombres 40% Mujeres 43%

### **Respuestas Negativas**

"La gente borracha hace cosas que no debía".	Hombres 92% Mujeres 85%
"El alcohol saca lo peor de la gente".	Hombres 80% Mujeres 92%
"Me avergüenzan mis parientes borrachos".	Hombres 66% Mujeres 77%
"Es desagradable ver un borracho".	Hombres 73% Mujeres 83%

Existen otras investigaciones, como la tesis doctoral de la doctora Ma. Elena Medina Mora , (Directora de Investigaciones Epidemiológicas y Sociales del Instituto Mexicano de Psiquiatría: Dr. Ramón de la Fuente Muñiz) que permiten reflexionar sobre la asociación entre **abuso** de bebidas con contenido alcohólico y problemas individuales, familiares y sociales. Entre sus conclusiones encontramos:

- a) El mexicano no bebe de manera uniforme. Su consumo es **episódico** con grandes cantidades; esta forma de beber explica el alto índice de sus problemas.
- b) El número de copas consumido por mes se asocia a problemas personales, pero está menos relacionado con la explicación de problemas sociales.
- c) Las mujeres tienen más problemas por ir contra las normas, que por la cantidad y frecuencia en el consumo.
- d) El índice de problemas es mayor en los **patrones de consumo** que incluyen altas cantidades, en comparación con los patrones que indican límite en la cantidad ingerida.
- e) Una proporción pequeña manifestó que una vez iniciado el consumo les era difícil dejar de tomar.
- f) Los problemas de salud y con la pareja se incrementan cuando existe una mayor frecuencia y grandes cantidades de consumo.
- g) Los problemas con la policía y los problemas laborales también se manifiestan, muy constantemente, asociados a la cantidad y frecuencia de lo consumido.
- h) Debido al bajo número de mujeres bebedoras, fue imposible hacer el análisis por separado, la mujer tiene una mayor vulnerabilidad biológica y social, por lo que es necesario realizar indicadores específicos.
- i) México es un país "seco", en donde no hay consumo frecuente. El consumo per cápita no da cuenta de la forma de consumo, y el

consumo fuerte se asocia a problemas derivados de la intoxicación y conflictos con el medio social.

Muchos de estos estudios se han basado en adultos, y la realidad es que existen pocos estudios mexicanos sobre las causas y los efectos biológicos, psicológicos y sociales del abuso de alcohol en adolescentes y jóvenes. Debido a que uno de los objetivos de **TIPPS** (Talleres Interactivos Para la Promoción de la Salud) es brindar información científica y actualizada a niños, adolescentes, jóvenes y adultos mexicanos, es importante tomar en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Que en México, según la ENA de 1998, el 58.1% de las personas beben y existe la costumbre de que, desde edades muy tempranas, los padres empiezan a ofrecer pequeñas cantidades a sus hijos (“dar probaditas”) de rompopo, sidra, vino, cerveza y pulque, dependiendo de la clase social y la zona rural o urbana en que viven.
2. Que estudios epidemiológicos del INP con jóvenes de escuelas de educación media y media superior, indican que el 23% de los estudiantes consumen cinco copas o más por ocasión, al menos una vez al mes.
3. Que algunos estudios encontraron que son muy pocos los adolescentes que en realidad podrían presentar un síndrome de dependencia al alcohol. Sin embargo, esto no significa que no se presenten algunas dificultades relacionadas con su forma de beber, las cuales resultan importantes para la salud pública; por ejemplo, los accidentes, el uso combinado de alcohol y drogas, el abandono de sus estudios, la asociación entre abuso y ETS, SIDA y embarazos inesperados y, en general, el uso tóxico que los jóvenes hacen del alcohol, y que tiene consecuencias graves en su desarrollo.
4. Que si bien en algunos estudios del doctor Richard Doll se sugiere que el consumo moderado (2 o 3 copas diarias) en mujeres y hombres sanos respectivamente, puede tener algunos beneficios

médicos, también se acepta que se deben tomar estos datos con mesura, dado que se basan en una población específica, y no son de ninguna manera generalizables. Él mismo recomienda que cada país, dadas sus circunstancias, las características de su población y su patrón de consumo, llegue a su propia conclusión al respecto. Apunta, además, que dichos efectos positivos aparecen por lo general en personas mayores de 45 años y no entre los jóvenes. Reconoce que aceptar estos beneficios en el consumo de ciertas cantidades de alcohol, en ciertas formas y maneras específicas, es delicado en la creación y diseño de políticas y programas públicos, pero advierte de la necesidad de tratar a la gente como auténticos adultos, respetando su libertad de elegir, y que para ello es necesario no negarles esta información.

5. Que algunas de las motivaciones por las que los jóvenes se inician en el consumo de alcohol son: curiosidad, consumo por parte de padres y pares, aceptación social, baja autoestima, búsqueda de cambios afectivos y perceptivos, una forma de vencer la timidez, alivio a una situación estresante, desafío a la autoridad, rito de pasaje (o de iniciación) y para facilitar la relación sexual.
6. Que las principales causas de enfermedad y muerte en adolescentes y jóvenes son la violencia, los abortos, los embarazos inesperados, las enfermedades de transmisión sexual, el abuso de alcohol, el consumo de drogas ilegales y los accidentes

El modelo sociocultural de David Hanson dice que el abuso de alcohol, no el alcohol en sí, es lo que ocasiona los problemas, y que es importante distinguir el uso del abuso. Éste, afirma, se puede reducir educando al individuo para que tome su decisión: **abstenerse** de beber o beber responsablemente. Puesto que muchas personas eligen beber, las normas sobre lo que es un comportamiento aceptable y el que no lo es, deben ser claras.

Con este tema se busca lograr que los jóvenes se responsabilicen en el autocuidado de su salud, en lo que se refiere al consumo de bebidas con contenido alcohólico, y que ellos mismos se vuelvan agentes de promoción con sus pares.

**¿Qué significa beber con responsabilidad?** Esta es la opinión del doctor Rafael Velasco Fernández, reconocido especialista mexicano en el tema de las adicciones, en su libro *Esa enfermedad llamada alcoholismo*:

- a) Tener un conocimiento preciso sobre la realidad del alcohol, sus efectos sobre el organismo, y qué es un consumo razonable, dependiendo del estado de salud, edad, sexo, talla y peso.
- b) Respetar los derechos de quienes han decidido no beber y de las personas con quienes nos relacionamos en la familia, la escuela, el trabajo o durante nuestro tiempo libre.
- c) Conocer la propia vulnerabilidad biológica, psicológica y social a las bebidas con contenido alcohólico.
- d) Reflexionar sobre el código ético personal, en referencia a la forma y cantidad de consumo.
- e) Saber que consumir grandes cantidades no es signo de virilidad o masculinidad.
- f) Reducir la tolerancia y permisividad familiar, laboral y social respecto a los "borrachos"
- g) No tener "crudas" (resacas) físicas o morales por los efectos de haber consumido bebidas con contenido alcohólico.
- h) No ponerse en situaciones de riesgo por haber bebido en exceso: manejar, andar en bicicleta, patineta o caminando, tener relaciones sexuales no planeadas, exponerse a asaltos, violaciones, despidos escolares o laborales, etc.

## **La mayoría de edad, el inicio en el consumo de bebidas alcohólicas**

Las bebidas con contenido de alcohol forman parte de nuestra cultura, están presentes en un gran número de celebraciones, y su consumo se encuentra determinado por diferentes factores. Se puede decir que en México desde los bautizos hasta los entierros el consumo de bebidas con alcohol, algunas veces moderado y otras no, está presente, al menos, en el 50% de la población en edad legal de consumir: Teniendo así que no es posible planear eventos sociales sin la presencia de las bebidas, tales como: La Primera Comunión, los Quince años, la edad ritual del paso de los jóvenes de la adolescencia a la adultez, las Bodas, el "viernes social", el "sabadito alegre", la mañana calurosa y por lo tanto "cervecera" y la tarde fría y por lo tanto "tequilera" ... así podríamos seguir enumerando una gran cantidad de situaciones en las que la presencia de las bebidas alcohólicas como parte de nuestro diario vivir, es un hecho.

Además de las razones socio-culturales tenemos que, como muchas otras actividades humanas, la de ingerir bebidas con alcohol está determinada en cada individuo por sus actitudes, valores, motivaciones personales, así como por el conocimiento o desconocimiento de los efectos en el organismo relativos al alcohol.

Cuando una persona ha decidido consumir bebidas con alcohol ¿no es más sensato mostrarle un camino razonable para su consumo a través de la responsabilidad? Esta responsabilidad se debe entender en función de sí mismo y de los demás.

Mientras que la mayoría recibe instrucción familiar sobre algunos aspectos de la vida cotidiana (como conducirse adecuadamente en la mesa al comer, actuar adecuadamente en público, en el trabajo y en la escuela), no sucede así en lo que se refiere a las realidades de las bebidas con alcohol, sus efectos en el organismo y su consumo responsable.

Algunos, afortunadamente han tenido en el hogar modelos de responsabilidad. Otros, sin embargo, sólo tienen como fuentes de conocimiento los amigos de tragos o sus propios descubrimientos y observaciones, generalmente deformados por prejuicios, tradiciones y mitos.

Las actitudes responsables hacia las bebidas con alcohol deben servir para comportarse de tal manera que nunca se tenga que sentir vergüenza o arrepentimiento por la conducta propia, y para saber reconocer los derechos de quienes viven con nosotros.

## **TIPPS FISAC**

Así, para el individuo que bebe ocasionalmente o con regularidad, pero que no es un alcohólico y está **consciente** del peligro de llegar a serlo, existen ciertas normas o reglas que le permiten con seguridad evitar el estado de ebriedad y sus consecuencias. Tales normas, traducidas a sugerencias que pueden servir a toda persona, son las siguientes:

1. **Reconoce tus verdaderos límites.** Casi todos los individuos que beben tienden a presumir que resisten, o "aguantan" más que otros, pero esto es algo sin sentido. Aparte de que el "aguante" mayor o menor no es motivo de orgullo, casi siempre se produce un autoengaño al no querer reconocer que se está ebrio cuando ya los demás lo notan con seguridad.

El hecho de tomar cantidades mayores de alcohol para que se produzcan los mismos efectos, que en un momento anterior se obtenían con cantidades



más pequeñas, genera un fenómeno fisiológico que lleva a quien consume alcohol, a incrementar la cantidad de ingestión. A este fenómeno se le conoce como **tolerancia**.

- 2. Come mientras bebes.** Los alimentos se mezclan con el alcohol y evitan que su absorción sea demasiado rápida. Muchas personas disfrutan mejor la comida si la acompañan con bebidas de baja graduación alcohólica. También hay que añadir que existen factores psicológicos que inducen a beber menos si al mismo tiempo se consumen alimentos sólidos.
- 3. No bebas rápidamente.** Se debe beber para disfrutar y degustar la bebida, no para buscar los efectos del alcohol. Se sabe que el bebedor que "se adelanta", y que apura a sus compañeros "para que no se le queden atrás", es por lo regular alguien que no se detiene fácilmente y que casi siempre llega a la embriaguez.

La enfermedad del alcoholismo tiene un desarrollo **insidioso**; es decir, difícilmente se puede precisar el momento en que se declara. El proceso evoluciona de forma muy sutil. En un principio no existe mucha diferencia entre un bebedor social y un bebedor problema. Éste inicialmente bebe sólo en forma ocasional; más tarde empieza a beber en forma habitual; luego consume en forma excesiva y cae en el abuso.

Cuando aparece el fenómeno de la tolerancia, lejos de preocuparse la persona siente que ya aprendió a beber, pues ahora consume grandes cantidades de alcohol sin que se presenten síntomas tempranos de borrachera. Es en este momento cuando el bebedor se confía, y cada vez consume alcohol en mayor cantidad, con mayor velocidad, durante más tiempo y con más frecuencia; y ocurren los cambios metabólicos de tipo adaptativo en el hígado y el cerebro.

- 4. Acepta la invitación a beber sólo cuando realmente lo desees.** No se debe admitir ninguna presión para beber cuando no se quiere. Si lo permites, niegas el valor que puede

tener el **departir** con otros una situación amable en la que se ingiera moderadamente bebidas alcohólicas.

5. **Evita "tragos" aquí y allá.** Ciertos individuos toman a cualquier hora, y a toda hora ofrecen un "trago". Pero no hay por qué aceptarlo, sobre todo si se trata de tomar por tomar.
6. **Evita beber si después debe conducir.** Si se come fuera de casa, y hay que regresar conduciendo un automóvil, es preferible no ingerir alcohol. En todo caso, se debe beber moderadamente con la comida, nunca después. Está plenamente comprobado que la capacidad de conducir un vehículo disminuye mucho, incluso con bajos niveles de alcohol en sangre.

Estudios del IMP indican que el 3% de los jóvenes reportó haber manejado un coche o motocicleta mientras bebía o justo después de haber bebido.

En el Distrito Federal, el artículo 90 del Reglamento de Tránsito señala como límite para considerar que un sujeto está en estado de intoxicación (incapacitado para conducir) una concentración de alcohol en sangre (CAS) de 0.08%. Cada trago standard, representa en México aproximadamente de 0.02 a 0.03 CAS, por lo que, cuando hablamos de más de 3 tragos la Ley mexicana considera al individuo intoxicado.

7. **Evita la bebida fuera del ambiente familiar.** Hay quienes toman en los bares buscando más bien los efectos del alcohol que la relación social. Esto no quiere decir que "tomar la copa con los amigos" sea una irresponsabilidad; todo dependerá de si se respetan las "reglas" que se recomiendan aquí.
8. **No bebas para relajarte o tranquilizarte.** A veces, lo que realmente se necesita es un cambio de actividad o un poco de descanso. Tomar cada vez que se está intranquilo,

preocupado o deprimido, puede convertir al alcohol en una necesidad que conduzca hacia el alcoholismo.

## **TIPPS “para beber con responsabilidad y seguridad”**

### ***Si vas a beber, ante todo debes:***

- Ser mayor de edad.
- Saber distinguir entre las bebidas legítimas y las de riesgo; exige que te muestren la botella y
  - cerciórate de que el envase no sea rellenable;
  - verifica que su etiqueta, cumpla con los requisitos de ley.

### ***Para proteger tu salud:***

- Evita las bebidas que se ofrecen en “barra libre”.
- Si compras o consumes bebidas, hazlo sólo en establecimientos de confianza.
- Verifica la marca de las bebidas y asesórate sobre las marcas de prestigio.
- No consumas **bebidas de riesgo**.

A este tipo de bebidas se les ha nombrado de distintas formas: bebidas de dudosa calidad, de dudosa procedencia, adulteradas, falsificadas, clandestinas, fraudulentas, de marca no registrada, etc. Lo que pretende toda categorización es poner de manifiesto el carácter riesgoso del consumo de esas "bebidas". En un intento de simplificación y en aras de la claridad, aquí nos referiremos a ellas como *bebidas de riesgo*. Se intentará sintetizar varias posturas en torno al tema: la legal, la relacionada con la salud de los consumidores y la económica. Se dará una **tipología** de las bebidas de riesgo, dentro de la cual están todas las clasificaciones y diferencias que hay que considerar en el conjunto de las bebidas que no pertenecen a la industria

formal, que no cumplen con los requerimientos de salubridad, higiene y normatividad legal para su comercialización ni con los estándares de calidad de las marcas (reconocidas) de mayor uso.

Dentro del marco legal el primero de noviembre de 1993 se creó el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, encargado de administrar el sistema de propiedad industrial en México. Dentro de sus principales objetivos están la protección a los derechos de propiedad industrial mediante signos distintivos, como son las marcas, avisos, nombres comerciales y la configuración de patentes, modelos de utilidad y diseños industriales. También los secretos industriales se regulan en el Instituto.

También esta encargado, junto con otros organismos, de prevenir actos que contravengan los derechos de propiedad industrial, que impliquen competencia desleal y lo que en México conocemos como "piratería". Promueve la actividad inventiva en aplicaciones industriales, el mejoramiento tecnológico y la difusión de conocimientos. Es el organismo mediante el cual se declara la protección de una denominación de origen.

Entre las bebidas de riesgo de ninguna forma se contemplan las bebidas artesanales de nuestro país. Existen 27 bebidas tradicionales de las cuales se conocen su lugar de origen y sus ingredientes tradicionales. Hasta ahora no existe ninguna norma que regule la fabricación de esta bebidas; se elaboran de manera artesanal, de acuerdo con las tradiciones locales de cada región. Aun cuando por definición sí sean bebidas de riesgo, en realidad pueden o no estar dentro de esta categoría. La confusión reside, en que no existe norma alguna que regule y garantice la calidad de sus contenidos ni que estandarice sus procesos. La producción de estas bebidas está regulada únicamente por la tradición, habilidad y honestidad del artesano que las produce.

No es la intención aquí proponer una solución al problema que cada día cobra dimensiones mayores, sino arrojar algo de luz sobre él y ayudar al lector a detectar las bebidas de riesgo para, de esta forma, alertar a los bebedores y ayudarlos a poner en práctica ciertas acciones que contrarresten la posibilidad de que sean víctimas de los riesgos personales y sociales, que genera este tipo de consumo.

Para comenzar a diferenciar las que cumplen con la normatividad de las que no, en principio debe entenderse qué caracteriza a la industria formal de vinos y licores y, por supuesto, qué caracteriza a sus productos. Con excepción de las bebidas artesanales, mencionadas anteriormente, todo lo que no pertenezca a este conjunto será considerado, entonces, de riesgo.

Las bebidas de riesgo que no cumplen con la normatividad Mexicana, afectan no solo a los consumidores desde el punto de vista de la salud, sino también, desde la perspectiva económica, al conjunto de la cadena productiva en la cual están empleados aproximadamente 100,000 jefes de familia.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial es el encargado de las disposiciones que rigen en torno a la propiedad industrial, y a través de la ley de la propiedad industrial, es el marco jurídico en el que se regula el signo distintivo que es la denominación de origen. Una denominación de origen es el nombre de una región geográfica del país que sirve para designar un producto originarios de ésta, cuya calidad o características se deben exclusivamente al medio geográfico, entre los factores naturales tenemos el clima, la humedad, la temperatura, la altura al nivel del mar y entre los humanos las tradiciones y las costumbres. Las denominaciones de origen tienen una función social, ya que contribuyen al desarrollo de la industria regional en consecuencia, al bienestar de la población de la zona geográfica comprendida.

Dentro del comercio constituyen una información valiosa para los consumidores sobre el origen geográfico de los productos, así como de la calidad y de las características inherentes a estos productos. Además detrás de las denominaciones de origen existen tradiciones y costumbres y modos de producción que también merecen un nivel de protección.

México es un país que cuenta con una larga tradición en la protección de las denominaciones de origen. Establecidas nacionalmente las leyes de propiedad industrial a través de la historia y es reconocida internacionalmente con base en la membresía de nuestro país al Arreglo de Lisboa, relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional desde 1966.

Los procesos de elaboración de las principales bebidas alcohólicas del mercado mexicano están determinados por la Norma Oficial Mexicana (NOM), dictada por el Gobierno Federal. En el caso del **tequila** y del **mezcal** mexicanos, además se debe cumplir con las normas de la denominación de origen mediante las cuales se garantiza que en su elaboración se utilizaron exclusivamente materias primas mexicanas, y en proporciones preestablecidas. En teoría, sólo la observancia y cumplimiento de dichas normas en la fabricación de los productos permitiría a los productores acceder al mercado.

Algunas bebidas destiladas mexicanas, específicamente el tequila y el mezcal, han adquirido ante la *Organización Mundial de la Propiedad Intelectual*, la "denominación de origen", mediante la cual se especifica su autenticidad y se garantiza que en su elaboración se utilizaron única y exclusivamente materias primas de origen mexicano. La denominación de origen de estas bebidas, fue promovida por el gobierno mexicano con el fin de proteger a los fabricantes y comercializadores nacionales; esto además, promovió el control de la calidad y de propiedad sobre el tequila y el mezcal. En este contexto la denominación que más se reconoce es la del tequila, la cual ha desempeñado un papel de reconocida importancia al ser la primera

denominación de origen, y durante mucho tiempo, la única de origen mexicano oficialmente protegida. Dicha denominación se encuentra protegida desde 1974, e internacionalmente, con base en el Arreglo de Lisboa, desde 1978.

De acuerdo a su denominación de origen, el Tequila sólo puede provenir de municipios específicos localizados en los estados de Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas. Conforme a lo mismo, la materia prima del mezcal debe provenir de determinadas regiones de los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas. Únicamente el producto que observa estas y otras normas puede ser llamado Tequila o Mezcal.

La denominación de origen también especifica que solamente se podrá usar como materia prima para la elaboración del Tequila, el agave maduro de la especie *Tequilana weber variedad azul*, siempre y cuando haya sido cultivado en la región geográfica descrita anteriormente.

En la elaboración del mezcal deberá utilizarse únicamente las especies de las cabezas maduras sólo de ciertos agaves.

## **Marco normativo de las bebidas con alcohol**

Una norma es una regla, un patrón de medida o una pauta de acción. Las normas son el patrón en comparación, con el cual se juzga el comportamiento, y representa la regla que se debe seguir o a la que se deben ajustar las actividades. (Consultores Internacionales S.C. AÑO.)

En México y en la mayor parte de los países, la producción, distribución, venta, promoción y consumo de las bebidas alcohólicas están sujetos a una

serie de leyes, normas y reglamentos para ser consideradas como legales. Los procesos de elaboración de las bebidas alcohólicas, tanto para cumplir con las características que les son propias como para los aspectos sanitarios, están determinados por las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), que son de carácter obligatorio. Otras características contempladas en el marco legal se refieren a aspectos del envase o etiquetado de cada tipo de bebida. También se cuenta con leyes que se dirigen a los requisitos fiscales, o sea los impuestos que deben pagar las bebidas, sean nacionales o importadas.

México también es parte de otro tipo de tratados internacionales, como es el Convenio de París. Actualmente también es parte del acuerdo sobre el reconocimiento mutuo de denominaciones, en el sector de bebidas espirituosas, así como, últimamente de la firma del Tratado de Libre Comercio. Con esto también existen capitulados especiales al reconocimiento de las denominaciones de origen mutuas entre países.

El gobierno de México, a partir de 1994 y 1995, ha concedido protección a otras denominaciones de origen, como son el mezcal, para la bebida alcohólica del mismo nombre; Olinalá para objetos de artesanía de madera y Talavera para ser aplicada a la artesanía. Estas son actualmente las únicas denominaciones de origen mexicanas que están reconocidas nacional e internacionalmente. En el Instituto se encuentran muy avanzados los trámites para poder llegar a la declaratoria de protección de la bebida Bacanora, de Sonora, la charanda de la zona de Michoacán y el café de Veracruz. *(Denominación de origen y sus consecuencias en el consumo. Lic. Esperanza Rodríguez Cisneros. Congreso FISAC, Mayo del 2000)*

Adicionalmente, existen bebidas que han adquirido ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, la denominación de “origen”, mediante la cual se especifica su autenticidad. Estos acuerdos internacionales permiten a ciertos países o regiones tener una especie de propiedad intelectual sobre el



nombre genérico de un tipo de bebida. El tequila y el mezcal en México están en esa situación, al requerir para su elaboración de tipos especiales de agave; son nombres que no pueden ser usados por ningún otro país. La misma situación se aplica al champán, bebida que proviene de la región de Champagne en Francia, y donde se originó esa bebida. Aunque otros países pueden elaborar bebidas semejantes, los convenios internacionales no les permiten ostentar el nombre de origen. Estas medidas permiten proteger a los fabricantes y comercializadores nacionales y permiten mantener un mayor control de calidad.

De este modo, las bebidas deben cumplir con:

- Normas de salubridad.
- Normas de comercio.
- Normas fiscales.
- Normas de la propiedad intelectual e industrial.
- Normas de consumo.

También se prevén las sanciones correspondientes cuando no se cumple cabalmente con el marco legal. Desafortunadamente, en nuestro país, la aplicación de la ley y el marco normativo son aún deficientes, lo que da lugar a, potenciales peligros para la salud de los consumidores en el caso de bebidas que no cumplen con los requisitos sanitarios. Además, lesionan la economía de la Nación por el contrabando y la evasión de impuestos, dañan a la producción industrial y al comercio legítimos.

De las tres categorías de bebidas existentes: las destiladas, las fermentadas y los vinos, son las primeras, las que tienen más variedad y también las que sufren más adulteraciones. La bebida más consumida en México es la cerveza, que pertenece a la familia de los fermentados; casi el 60% de todo el alcohol consumido en el país es cerveza. Por diversas razones, principalmente porque es una bebida que raramente es adulterada o falsificada

y que por lo tanto es menos factible que sea de riesgo. No se hablará aquí de ella a pesar de su importancia en volumen de venta.

Dentro de los destilados, el **ron** es la bebida de mayor importancia en el mercado por el volumen consumido; se destila del azúcar de caña y, a diferencia del aguardiente que también es de caña, el ron sí tiene una serie de características definidas en la NOM que deben ser respetadas. Otro destilado pero de uva, es el **brandy**; según la NOM se considerará brandy sólo a la bebida destilada de vino 100% de uva fresca.

### **Estructura de la industria formal de vinos y licores en México**

El mercado de bebidas alcohólicas en México puede esquematizarse con una estructura dual, en la que interactúan, por una parte, un reducido número de grandes empresas que cubren la mayor porción del mercado y, por otra, una cantidad importante de pequeñas empresas que participan en el mercado de manera marginal en términos de valor. Estas últimas en términos de volumen y mediante formas de mercado competitivas pero desleales, específicamente, a través de la comercialización informal, han logrado tener una participación creciente, y en la actualidad cubren aproximadamente el 37% del mercado. Un número considerable de estas empresas actúa de manera local, mediante la elaboración ya sea de bebidas regionales o bien produciendo algunas de las bebidas de mayor consumo en el país, como el tequila y el ron.

Como se mencionó la preferencia en la demanda de bebidas alcohólicas la tiene actualmente la cerveza, que ocupa el primer lugar en el consumo nacional, seguida del tequila y el ron. Estos dos últimos han alternado su lugar en las preferencias de los consumidores, en función de la moda y de la popularidad que cada una de ellas logra a través de la publicidad. En el caso del tequila, su creciente consumo se explica por la imagen de identidad que posee; es la bebida mexicana por excelencia, esto incluso, lo dicta la ley.

## Tipología de las bebidas alcohólicas de alto riesgo

Es necesario distinguir entre las bebidas que proceden de la falsificación, adulteración, robo, contrabando y evasión fiscal y aquellas que no cumplen con ciertas normas. El objetivo de esta tipología es determinar los criterios con los que se distingue una bebida de dudosa procedencia de una que no lo es, así como distinguir el tipo de mercado donde se realiza su compraventa.

Bebidas de alto riesgo son aquellas, producto de la falsificación o adulteración, que son robadas, producto del contrabando o cuyos productores practican la evasión fiscal.

**Falsificación.** Cuando una bebida está corrompida o contrahecha, en términos jurídicos se designa simplemente como producto resultado de una falsedad. Son susceptibles de falsificar los alimentos, las bebidas, los medicamentos, productos agrícolas e industriales. La química sirve a los falsificadores tanto para contrahacer los bienes, como para descubrir las materias que son objeto de falsificación.

En términos alimenticios las falsificaciones conducen a dos problemas, el segundo de los cuales es el que aquí más nos incumbe.

1. Desnutrición, cuando son alimentos que conducen a la avitaminosis.
2. Intoxicación accidental, que implica el envenenamiento individual o colectivo.

Adulteración se entiende aquí como la acción de contrahacer (falsificar) una bebida alcohólica. Generalmente esto está asociado a la reutilización de envases con o sin etiquetas (que a su vez están sujetas a falsificación), y que son rellenados con productos que no corresponden a los elaborados por los productores originales.

**Adulteración.** Vaciar o corromper una cosa es adulterarla. En el caso de sustancias alimentarias, se les adultera ya sea mezclando otras materias inertes o nocivas o de

calidad inferior, o bien quitándole algunos de sus principios activos que caractericen sus propiedades y, por lo tanto, su valor. Se considera adulterada una sustancia que contenga mezcla de otra y se haga pasar como pura, aun cuando su nocividad no sea existente.

El objetivo de la adulteración de los productos es: acrecentar el peso, mejorar la apariencia, el color, olor y sabor de productos de escasa calidad, para venderlos como de calidad superior; y en lo se refiere a las bebidas alcohólicas, quitar el principio o producto constitutivo, sin rebajar a la vez el valor del producto.

En el caso específico de las bebidas alcohólicas, es el acto de hacer el producto impuro con la mezcla de otros productos o ingredientes que no corresponden a la calidad primaria. La mezcla adulterada corrompe la naturaleza original, al grado de destruir su identidad, disminuir su valor real o agotar su efectividad final.

**Robo.** Robar es quitar o tomar para sí con violencia o con fuerza algo ajeno. Es un delito que se comete al apoderarse con ánimo de lucro de cosas ajenas, empleándose violencia o intimidación sobre las personas. En lo que toca a las bebidas alcohólicas, se observa cuando, con violencia, los productores, comercializadores a mayoreo, comercializadores a menudeo y expendedores son despojados de la propiedad de la mercancía.

Los robos de mercancía, que cortan la cadena transparente entre el productor y el distribuidor de la bebida alcohólica, representan un problema que crece aceleradamente. Los grupos jurídicos de la Coparmex<sup>1</sup>, de la Canacintra<sup>2</sup>, de la Concamín<sup>3</sup> y la Dirección General de Robo de Transporte de la Procuraduría General de Justicia del Distrito Federal, aseguran que la mercancía robada y su posterior comercialización representan una verdadera

---

<sup>1</sup> Confederación Patronal de la República mexicana.

<sup>2</sup> Cámara nacional de la Industria de la Transformación.

<sup>3</sup> Confederación Nacional de Cámaras Industriales.

<sup>4</sup> Confederación Nacional de Cámaras Industriales

competencia desleal para la actividad económica del mercado formal. Esta mercancía queda exenta del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), que es del 60%, y queda exenta también del 15% regular del IVA, o Impuesto al Valor Agregado. Por lo tanto llega al consumidor cerca de un 84% más barato que el producto gravado que está en aparador y pertenece a marcas legales.

**Contrabando.** Es el comercio de mercancías o producción de géneros prohibidos por las leyes a los productores y mercaderes particulares. La fabricación, importación o exportación de dichas mercancías es también fraudulenta. En términos legales este ejercicio produce perjuicio inmediato y mediato al fisco. En el caso de bebidas alcohólicas el contrabando es el acto de exportar o importar bebidas alcohólicas sin realizar los pagos correspondientes en aduana.

**Evasión Fiscal.** La evasión fiscal ocurre cuando un productor, envasador o comercializador no realiza el pago de impuestos correspondientes, tales como el ISR, el IEPS, el IVA, el IA, y todos los de carácter federal.

**Fuera de norma.** Una norma es una regla, un patrón de medida o una pauta a la que se deben ajustar las operaciones de la industria. En el caso de las bebidas alcohólicas, aquellas que no cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), con las Normas Mexicanas (NORMEX) y las leyes correspondientes, serán consideradas bebidas alcohólicas fuera de norma. Las principales bebidas alcohólicas tienen, cada una, su norma específica que cumplir, es el caso del ron, el brandy, el tequila, el mezcal y el vodka. El uso y proceso del etanol tienen la suya propia; hay normas de etiquetado sanitario y comercial. Están, además, la Ley General de Salud y la Ley Federal del Consumidor.

## **Definición de bebida de riesgo**

Una bebida de alto riesgo es aquella que no cuenta con los requisitos legales y sanitarios para su venta y consumo. Entre ellas destacan las adulteraciones, falsificaciones, y las bebidas tradicionales cuyo contenido, puede ser o no, confiable ya que su producción es artesanal. Se distinguen por su bajo precio y uso de envases reciclados.

En síntesis si una bebida no cumple con las siguientes disposiciones, será denominada de alto riesgo.

- Clasificación comercial.
- Características sensoriales específicas.
- Características físicas y químicas específicas.
- Etiqueta permanente, visible e indeleble.
- Etiqueta en forma destacada, legible y en idioma español.
- Nombre del producto, categoría y tipo a los que pertenece.
- Nombre comercial.
- Contenido neto en litros o mililitros.
- Contenido de alcohol en % de alcohol por volumen.
- Registro Federal de Contribuyentes del fabricante.
- Número de lote o clave de la fecha de fabricación.
- Leyenda de "Hecho en México", o "Hecho en (país de origen)", "Marca registrada", o las siglas "M. R."
- Leyenda "El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud".
- Envasado en recipientes de tipo sanitario lo que implica: materiales inocuos, resistentes, que no reaccionan con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.
- En el caso exclusivo del tequila, la etiqueta debe portar el visto bueno del Consejo Regulador del Tequila a través de sus siglas CRT.
- Pagar el Impuesto Sobre la Renta (ISR).
- Pagar el Impuesto al Valor Agregado (IVA).
- Pagar el Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios (IEPS).

Estas bebidas se comercializan y llegan hasta el consumidor final dentro del mercado informal principalmente.

## **En dónde se distribuyen con mayor frecuencia las bebidas de riesgo**

Cuando se conoce el proceso de producción y distribución del producto en cuestión, puede conocerse también si pertenece al mercado formal o informal de bebidas alcohólicas.

El mercado formal ha sido ya descrito. Ahora el mercado informal, igual que las bebidas de alto riesgo, posee múltiples sinónimos: mercado subterráneo, paralelo, oculto, no oficial. En países en desarrollo como México, los mercados informales son foco de inequidad donde prolifera el contrabando, el robo y tráfico de mercancía (infinidad de variantes, incluida la bebida alcohólica). Se tenía la idea de que los mercados informales eran vestigios indígenas. Se pensaba que desaparecerían con el crecimiento económico, sin embargo, hoy en día esta concepción es errada.

Si bien las actividades del mercado subterráneo no están reguladas, son actividades dinámicas y generadoras de grandes ingresos. El empresario de la economía informal tiene márgenes de ganancia muy superiores a los de quien está dentro de la ley. Los mercados informales no son eufemismos de pobreza, ni necesariamente resultado unívoco de ella. La imagen del vendedor informal de pequeños artículos y cantidades en la calle no es equivocada, pero sí sesgada.

Las bebidas de alto riesgo se distribuyen o venden en lugares no establecidos: en tianguis, esquinas, mercados, avenidas, plazas públicas, etc. Pero también en lugares de entretenimiento establecidos: bares, discotecas, centros nocturnos y de espectáculos. En general la posibilidad de estar expuesto al consumo de una bebida de alto riesgo siempre está presente en algún grado.

Las actividades informales, según la Oficina Internacional del Trabajo (OIT), no son nada más las de fácil entrada; las que dependen de recursos nativos; las empresas de propiedad familiar; las de pequeña escala; las actividades de trabajo con tecnología adaptada; o las derivadas de habilidades adquiridas fuera del sistema formal escolarizado, sino también las de los mercados no regulados y competitivos. El caso de las bebidas de riesgo puede ser cualquiera de los apenas mencionados.

Las actividades del mercado informal son, en gran medida, desconocidas. Sus dimensiones reales también nos son ajenas, es un grupo que no reporta sus actividades a nadie, por ende son poco reguladas y, la mayoría de las veces poco conocidas por el gobierno.

Es necesario que quede claro que la distinción entre actividades formales e informales radica tanto en el producto final como en la manera en que se produce y comercializa.

En el mercado formal el proceso de producción, distribución y el producto final están enteramente dentro de la legalidad. En él están todas las bebidas alcohólicas que cumplen con las normas de comercio, de sanidad, fiscales, de la propiedad intelectual e industrial.

En cambio, en el mercado informal, con el manejo de bebidas de alto riesgo, se rompe la transparencia en todos o en alguno de los niveles de la cadena de producción: en el envasado, la distribución o la comercialización.

Dentro de las bebidas de alto riesgo están las que no cumplen con todos (sin excepción) los requisitos mencionados; entre ellas están las que proceden de la elaboración artesanal, de la producción clandestina, la evasión fiscal, el contrabando, y las robadas. En lo cotidiano estas bebidas se caracterizan por su bajo precio, (más del 50% del precio de aparador de una bebida en el



mercado formal) y por su escasa calidad (en casos extremos son letales). Dentro de las bebidas de alto riesgo, las que han sido adulteradas se consideran un producto ilegal, resultado de una práctica criminal.

El acceso de las bebidas de alto riesgo es posible a todos los niveles del mercado, tanto formal, como informal, en el que se mueve con soltura, pero no de manera exclusiva, es decir, es posible tener en el mercado informal bebidas de alto riesgo o de procedencia ilegal.

Dentro del mercado informal puede estar la venta por copeo que es escenario ideal y el momento oportuno para falsificar el producto, al servir una bebida por otra, o adulterarla, añadiendo sustancias extrañas.

### **Características y contenidos de las bebidas de riesgo**

Una bebida alcohólica es, en esencia, la materia prima de la que se deriva, pero no lo único. Existe también toda una serie de insumos componentes que son comunes a todas las bebidas alcohólicas: envases, agua de dilución, **abocado**, tapas, etiquetas, marbetes, metales, cajas de cartón corrugado, etc.

Las principales variaciones en los costos de las bebidas de dudosa procedencia se derivan del envase utilizado; un envase de polietileno con taparrosca, es sensiblemente mas económico que una botella de vidrio con tapón inviolable.

En la medida que estos insumos sean de baja calidad entonces el costo de producción, envasado o distribución de la bebida serán menores, y la ganancia para el productor al venderla, mayor.

Dentro de estos llamados insumos están:

1. Envases.
  - a) De vidrio
  - b) De polietileno (PET)
2. Tapas.
  - a) Irrellenables de plástico
  - b) Taparrosca
  - c) Plástico con corcho
  - d) Casquillo de aluminio
3. Etiquetas.
4. Marbetes.
5. Cajas de cartón corrugado.
6. Agua de dilución.
  - a) Potable
  - b) Destilada
  - c) Desmineralizada
7. Abocado.
  - a) Saborizantes, colorantes y productos naturales
  - b) Color caramelo
  - c) Extracto de roble o encino natural
  - d) Glicerina
  - e) Azúcar o jarabe de azúcar

### **Aspectos que un bebedor debe considerar**

- Exige información, seguridad e higiene en los alimentos y todo aquello que vayas a consumir, especialmente bebidas alcohólicas.
- Consume únicamente productos etiquetados: la etiqueta es un buen indicador de la calidad del producto. En las bebidas alcohólicas debe estar a la vista, ser indeleble, permanente y aclaratoria de las

características generales del producto: nombre, razón social o denominación del fabricante o envasador; denominación del producto; cantidad neta; volumen de alcohol puro contenido en la botella y lote de fabricación, como mínimo.

- Bebe únicamente alcohol del cual se garantice el origen y la identificación. La mejor prueba es tu exigencia; si la botella no luce perfecta, impecable, no la aceptes.
- Compra bebidas con alcohol sólo en establecimientos que te garanticen una correcta manipulación del producto y de la cual tú puedas ser testigo, por lo menos de la botella a la copa.

Como todos los problemas de salud pública, el de las bebidas de alto riesgo, demanda acciones integrales por parte de las autoridades de salud, de seguridad pública, fiscales y la sociedad en general, consumidores y no consumidores.

### **TIPPS para una “fiesta feliz”**

- Inicia la reunión ofreciendo bebidas sin alcohol: jugos de frutas, refrescos o agua. Piensa también en aquellos invitados que han elegido no ingerir bebidas con alcohol.
- No sirvas bebidas con alcohol a menores de edad: es contra la ley. Haz saber a tus amigos que sólo quienes son mayores de edad, pueden beber.
- Tus amigos y tú, son el alma de la fiesta, ¡no las bebidas!
- Favorece otras actividades. Cuando la atención se centra sobre las bebidas con alcohol la fiesta va por mal camino. Anima a la conversación, al baile, a la risa, a la expresión del talento de los deben ser claros invitados, etc.
- El motivo es divertirse, no excederse bebiendo.
- No beban rápido. Un ritmo de una hora por copa permitirá favorecer el placer de la convivencia sobre el consumo de bebidas con alcohol.

- Sugiere ¡siempre! a tus amigos:
  - Comer antes y nunca beber con el estómago vacío. Ofrecer frecuentemente botanas cuando los invitados estén bebiendo y no después. Esto es importante porque el alimento hace que el alcohol llegue más lentamente a la corriente sanguínea, y también ayuda a que la gente beba más lentamente.
  - Beber despacio. Esperar a que la copa se encuentre completamente vacía antes de ofrecer más. No presionar. En estos momentos no es necesaria la prisa, especialmente con quienes vacían sus copas rápidamente.
  - ¡Beber por el sabor, no por el efecto!
  - Cuida que el efecto, no se convierta en defecto.
- Sirve tú las bebidas, y atiende el correcto uso del bar, ya que tus invitados podrían beber de más si se sirven ellos mismos.
- Nunca permitas a tus amigos que se excedan en la bebida. ¡Excederse es un riesgo para todos! Y recuerda, el anfitrión es coresponsable de la llegada de sus invitados a casa.
- Nunca permitas que quien haya bebido en exceso, conduzca ningún tipo de vehículo.
- No te subas a un auto que es manejado por una persona en estado de ebriedad.
  - Manejar con aliento alcohólico es peligroso y puede ocasionar problemas legales.
  - No discutas con quien ha bebido en exceso.
  - Manejar en estado de ebriedad puede ser mortal. Vigilar que si alguien sufre una intoxicación alcohólica, repose de costado; al dormir boca arriba podría vomitar y se corre el riesgo de que ocurra una obstrucción respiratoria, que en muchos casos llega a ser fatal. Si se tienen dudas sobre la gravedad de la situación, debe ser llevado a la institución hospitalaria más cercana.

- Decide de antemano a qué hora ha de acabarse la fiesta, y cuando llegue la hora, manifestarlo de manera congruente, con palabras y actos. Es conveniente favorecer un receso entre la última copa y la hora en la que los invitados se empezarán a ir; si es posible ofrecerles un alimento sustancioso, mejor aún.

Es importante considerar que también el joven que no toma, o lo hace moderadamente, puede favorecer la responsabilidad ante el consumo de bebidas con alcohol entre sus pares, siendo modelos de observación e identificación.

### **Preguntas para reflexionar**

- ✓ ¿Te subes a un coche que maneja una persona que ha ingerido bebidas con contenido alcohólico?
- ✓ ¿Qué tanto te han presionado tus amigos para que te emborraches?
- ✓ ¿Has tenido problemas en tu casa por la forma en que consumes bebidas alcohólicas?
- ✓ ¿Has tenido problemas escolares relacionados con tu forma de beber?
- ✓ ¿Alguna vez te han arrestado o amenazado debido a tu consumo de bebidas alcohólicas?
- ✓ ¿Quisieras tomar menos bebidas con alcohol de las que tomas ahora?
- ✓ ¿Cuál es la diferencia entre bebidas de dudosa calidad y bebidas de dudosa procedencia?
- ✓ ¿Cuál es la categoría más peligrosa dentro de las bebidas de riesgo? ¿Por qué?
- ✓ ¿Cuál es la diferencia fundamental entre las bebidas de riesgo y los llamados productos "pirata"?
- ✓ ¿Por qué en las bebidas alcohólicas la marca del productor representa una referencia importante?
- ✓ ¿Por qué prefiere un tipo de bebida o una marca, sobre otra?

- ✓ ¿La forma en que consumes bebidas con alcohol ha afectado tus relaciones de noviazgo?
- ✓ ¿Por abusar del alcohol has tenido problemas en las fiestas?
- ✓ ¿Qué es ser responsable?
- ✓ ¿Qué es ser responsable al consumir bebidas alcohólicas?

## **Bibliografía**

CALDERÓN, Guillermo, Campillo, Carlos y Suárez, Cristina: *Respuestas de la comunidad ante los problemas relacionados con el alcohol*, (sin fecha), OMS.

CONSULTORES INTERNACIONALES. S.C: *Prospectiva del mercado mexicano de bebidas alcohólicas destiladas al año 2010*, México, 1999.

DOLL, Richard Sir: *Alcohol: Risks and Benefits*, ICRF/MRC/BHF Clinical Trial Service Unit & Epidemiological Studies Unit, Harkness Building, Radcliffe Infirmary, Oxford OX2 Ghe.

EL DIARIO DIGITAL: Reportaje especial, *Licores adulterados*.

EL ECONOMISTA: Reportaje, *Incentive la industria del robo y la piratería*, México, 1997.

LÓPEZ, Jiménez Jorge Luis: *Identificación de problemas previos asociados al consumo de alcohol en una muestra de pacientes atendidos en servicios de urgencia de la ciudad de México*, tesis de maestría, UNAM, México, 1997.

HANSON, David J: *Alcohol education. What we must do*, Westport, Praeger, 1996.

MEDINA, MORA María Elena: *Diferencias por género en las prácticas de consumo de alcohol, resultados de un estudio llevado a cabo en la población de 18 años y más de una entidad urbana y otra rural del estado de Michoacán*, tesis de doctorado, UNAM, México, 1993.

Meneses, González, F. Aviña Olaya Contreras P. Accidentes, consumo de alcohol y juventud, Seminario FISAC. Abril 2000.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD: *Los consumidores moderados tienen una tendencia a vivir más años que aquellos que se abstienen totalmente o abusan de las bebidas*, publicado el 23 de mayo de 2000.

SILVER, Thomas J, Munist, Mabel, Maddaleno, Matilde, Suárez, Elbo, N.: *Manual de medicina de la adolescencia*, OPS, 1992.

VILLATORO, J; Medina-Mora, M. E., Cardiel, H., Feliz, C.; Alcántar, E.; Navarro, Blanco, Parra, y Néquiz: *Consumo de Drogas, Alcohol y Tabaco en estudiantes del Distrito*

*Federa. Medición otoño 1997, Reporte Global del Distrito Federal. SEP, IMP, México,1999*

VELAZCO, Fernández Rafael: *Esa enfermedad llamada alcoholismo*, Trillas. México,1987.

