



La columna de...

PAULA QUIERO LEÓN,
DIRECTORA REGIONAL DE SAG MAGALLANES

Bebidas alcohólicas: ¿Sabemos lo que bebemos?

Durante las Fiestas Patrias, entre otras festividades, se origina un aumento en la demanda de alcoholes y bebidas alcohólicas, productos cuya producción y comercialización se encuentran reguladas por Ley N° 18.455, que fija normas y regula materias relativas tanto a las bebidas alcohólicas, como a vinagres y alcoholes etílicos.

Es así que, para dar cumplimiento a la normativa vigente el Servicio Agrícola y Ganadero regularmente realiza fiscalizaciones a productores y comerciantes que expenden bebidas alcohólicas, actividad que contempla la captación de muestras, que posteriormente son sometidas a análisis de potabilidad en el laboratorio regional de química enológica.

El objetivo de esta fiscalización es garantizar que los productos comercializados cumplan con los estándares de calidad y seguridad establecidos por Ley, verificando la aptitud de consumo de los productos disponibles, y controlando que la producción y comercio de estos se ajusten a los requisitos exigidos a cada uno de ellos según la normativa vigente.

En este sentido, la regulación nacional es clara al señalar que toda persona que produzca, envase, comercialice, importe o exporte productos regulados por la Ley N° 18.455 debe informar al SAG sobre su inicio de actividades a través de un formulario especial que proporciona el Servicio para tal efecto, con lo que quedará inscrito en el registro que lleva la institución. Esta normativa también aplica a los emprendimientos que promueven envíos de cócteles “artesanales” a domicilio, forma de comercialización que ha ido en aumento durante los últimos años.

Por ello, ad portas de las Fiestas Patrias, creemos importante que la comunidad esté en conocimiento de esta normativa, teniendo en consideración, por ejemplo, que la chicha es el único producto que la ley autoriza a comercializar al público en envases abiertos y, por tal motivo, siempre existe la posibilidad de que pueda ser adulterado una vez comercializado por el elaborador. Las infracciones más comunes que han sido detectadas a nivel nacional por SAG, son: la adición de agua y azúcar; uso de edulcorantes artificiales no autorizados (sacarina, entre otros); uso de preservantes no autorizados o autorizados empleados en exceso; y elaboración de chicha a partir de materias primas no autorizadas.

Y si bien, durante las festividades nuestra labor como garantes del origen y aptitud para consumo humano de vinos, bebidas espirituosas y productos alcohólicos en general, redobla esfuerzos a través del incremento en la fiscalización a botillerías, restaurantes, centros nocturnos de entretenimiento, ramadas y fiestas costumbristas, nuestro principal llamado será siempre al autocuidado de consumidores, a fin de que eviten la adquisición de productos a través de canales de venta informales o de proveedores no autorizados, y de este modo prevenir el consumo de bebidas no aptas o no potables y las consecuencias que esto pudiera conllevar.