

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA EL PÁRRAFO II DEL ARTÍCULO 212 DE LA LEY GENERAL DE SALUD, PARA REGULAR EL USO DE LAS GRASAS TRANS EN LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS, PRESENTADA POR LA DIPUTADA HOLLY MATUS TOLEDO, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO DE LA REVOLUCIÓN DEMOCRÁTICA.

La suscrita, diputada Holly Matus Toledo, integrante del Grupo Parlamentario del Partido de la Revolución Democrática, con fundamento en los artículos 71 fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 55 fracción II del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a consideración de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión la siguiente iniciativa **que reforma el párrafo II del artículo 212 de la Ley General de Salud**, al tenor de la siguiente:

Exposición de Motivos

La salud es el reflejo de las condiciones sociales, económicas, políticas y ambientales en las cuales se desenvuelven los individuos. Ello se refleja en diversos indicadores de salud los cuales muestran una enorme polarización epidemiológica en nuestro país, en donde predominan las enfermedades relacionadas con la pobreza y con los estilos de vida, y el incremento en la esperanza de vida.

Los cambios importantes en el perfil epidemiológico de los mexicanos se caracterizan por un rápido incremento en la obesidad y las enfermedades crónico-degenerativas asociadas con la nutrición.

Las estadísticas muestran que las tasas de mortalidad por infarto agudo del miocardio, hipertensión y diabetes han aumentado aproximadamente en un 160% en los últimos 18 años, y la prevalencia de obesidad en adultos ha aumentado cerca de un 165% en los últimos 11 años y ha llegado a ser mayor a 40% en adultos mayores de 40 años de edad. Estos cambios se asocian a modificaciones en los patrones de alimentación y estilos de vida de los mexicanos.

Los hábitos alimenticios actuales de los jóvenes mexicanos van a afectar los porcentajes estimados en forma importante, ya que a temprana edad pueden padecer enfermedades crónico degenerativas, como es el caso actual de los adultos mayores, este hecho conduce a suponer que para el 2030 van a existir tanto jóvenes como adultos mayores con las mismas problemáticas de salud.

Expertos del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) señalan que esta situación es alarmante debido a la deficiencia en la nutrición y la falta de actividad física que afecta a todas las edades. El Instituto Nacional de Salud Pública reporta que actualmente más de 70 millones de mexicanos tienen problemas de sobrepeso u obesidad.

Es verdad que las grasas son imprescindibles en nuestra alimentación, debido a que aportan nutrientes esenciales para nuestro organismo, nos proporcionan energía y son un componente básico para mantener la estructura de nuestras células; sin embargo hay un tipo de grasas insaturadas y denominadas “ácidos grasos trans”, las cuales son manipuladas industrialmente y, que según la evidencia científica a nivel internacional, tienen impactos negativos sobre la salud. Éstos ácidos grasos están provocando una mayor incidencia en el desarrollo de enfermedades cardiovasculares y cerebrovasculares .

Las grasas trans o ácidos grasos trans se forman durante el proceso de hidrogenación que se realiza sobre los aceites vegetales líquidos a temperatura ambiente, para volverlos sólidos también a temperatura ambiente. La finalidad de este procedimiento es obtener grasas vegetales sólidas como la margarina y la manteca vegetal, que dan frescura y mejor textura a los alimentos industrializados; además, la hidrogenación hace que estas grasas sean menos susceptibles a la oxidación; dicho en otras palabras, no se vuelven rancias, lo que amplía la estabilidad del sabor y la fecha de caducidad de estos productos.

Las principales industrias que utilizan estos aceites hidrogenados son la galletera y panadera, de repostería y confitería, botanas y frituras. Entre los alimentos que contienen las *grasas trans* se incluyen las mantecas vegetales, algunas margarinas, galletas saladas, galletas dulces, caramelos, comida tipo snack, frituras,

palomitas de microondas, comidas fritas, pasteles y dulces, aderezos para ensaladas y otros alimentos hechos con aceites vegetales parcialmente hidrogenados.

La información científica objetiva a nivel internacional, ha dejado en claro que las grasas hidrogenadas superan gramo a gramo el efecto nocivo que causan las grasas saturadas. Los ácidos trans aumentan el riesgo de infarto de miocardio más que cualquier otro macronutriente. El consumo de unos 5 a 8 gramos diarios (de un 2 a un 3% del total de las calorías consumidas) aumenta de un 23-30% el riesgo de infarto de miocardio. Este tipo de grasas es mucho más perjudicial para la salud que las grasas animales. Esto se debe a que aumentan el colesterol-LDL (malo) y disminuyen el colesterol-HDL (bueno) y actúan sobre mecanismos de inflamación que aceleran el desarrollo de aterosclerosis.

De igual forma, favorecen la actividad anormal de la insulina (sustancia que controla el azúcar en la sangre), generando la llamada “resistencia a la insulina” que causa entre otras enfermedades, la diabetes tipo 2, y su consumo está relacionado con el desarrollo de algunos cánceres como el de mama, colon y recto. Por lo tanto, no hay ninguna justificación para su consumo, ya que no aportan ningún beneficio nutricional, por lo que deberían restringirse al máximo. Para evitar los peligros sobre la salud, no se debe consumir más de 1 gramo diario. [1]

Por otro lado, en la Universidad de Maryland se han realizado trabajos con ratones que sugieren que estas grasas pueden afectar la calidad de la leche materna humana. La cantidad de grasa de la leche producida por los ratones disminuye cuando son alimentados con margarinas industriales, poseedoras de un alto índice de ácidos grasos trans.

El consumo de grasas trans en los países en desarrollo, indican que, en comparación con las naciones desarrolladas, la ingesta de grasas trans derivadas de los aceites parcialmente hidrogenados puede ser mucho mayor debido a que representan la opción más barata (y frecuentemente subsidiada) de grasa para cocinar.

Diversos países han alertado sobre esta problemática, y han tomado las medidas legales para incidir en el consumo de grasas trans. En 2004 Dinamarca fue la primera nación que puso límites legales al contenido de grasas trans en los alimentos, reduciendo el uso de éste tipo de grasas a 2% del total de grasa en los alimentos que se venden en dicho país, incluyendo los que se sirven en restaurantes. En algunos otros países europeos, Canadá y Estados Unidos es obligatorio que en las etiquetas de información nutrimental se señale si los alimentos contienen más de 0.5 g de ácidos grasos trans por ración. Si contienen menos, es opcional incluir la información. [2]

En Chile es obligatorio que las etiquetas de los productos indiquen si tienen grasas trans, y se permite a la industria destacar si ha disminuido su uso significativamente. Algunas empresas privadas comenzarán a usar aceites libres de grasas trans. Los establecimientos de McDonald's en Argentina, Dinamarca, Francia y Rusia ya lo hicieron. Brasil, Costa Rica, Paraguay y Uruguay están considerando propuestas para reducir el consumo de grasas trans por toda la población. Unilever y Kraft Foods anunciaron su intención de eliminar las grasas trans de todos sus productos. Productores de aceite de Costa Rica y Uruguay están comercializando aceites sin grasas trans para reducir su consumo.

Ante esta problemática, expertos en nutrición y salud pública convocados por la Organización Panamericana de la Salud (OPS), hicieron un llamado a eliminar las grasas trans de los alimentos producidos por la industria en todos los países del continente americano. La OPS considera que la reducción del consumo de grasas trans de apenas 2% a 4% del total de calorías, evitaría entre 30,000 y 225,000 ataques cardíacos en América Latina y el Caribe. [4]

Sin embargo, en México no existe una normatividad que regule el uso de los ácidos grasos trans de manera específica. La Ley General de Salud en su artículo 210, sólo establece que *“Los productos que deben expendirse empacados o envasados llevarán etiquetas que deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas o disposiciones aplicables, y en el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas, éstas se emitirán a propuesta de la Secretaría de Salud, sin menoscabo de las atribuciones de otras dependencias competentes”*.

Mientras el artículo 212 párrafo 2 de la misma Ley menciona que: “... *las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán incluir datos de valor nutricional, y tener elementos comparativos con los recomendados por las autoridades sanitarias, a manera de que contribuyan a la educación nutricional de la población*”.

Sin embargo, estas disposiciones no indican los requisitos que deben contener las etiquetas de los alimentos de manera obligatoria, dejando esta responsabilidad a las Normas Oficiales Mexicanas, en este caso, a las emitidas por la Secretaría de Salud.

La Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados, determina en su fracción 4.2.8.1 que la declaración nutrimental en la etiqueta de los productos preenvasados es **voluntaria**. Sólo es obligatoria cuando se realice la declaración en forma cuantitativa o cualitativa de alguna propiedad nutrimental (como proteínas, vitaminas, calcio, hierro, magnesio, grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada, grasa saturada, colesterol, azúcar, almidón y fibra dietética). Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados regulados por disposiciones específicas, se sujetarán a lo que establezcan dichas disposiciones.

En su numeral 4.2.8.3.6, la norma dice que la información nutrimental **puede** (es decir, que no es obligatoria) presentarse de la siguiente manera: nombre del producto, información nutrimental (por 100gr, por porción o por envase), contenido energético (kcal), proteínas, grasas (lípidos), carbohidratos (hidratos de carbono), sodio, e información adicional; dejando a la voluntad del fabricante lo que quiere incluir o no.

Sin embargo, consideramos que debe ser la Ley la que debe fijar los lineamientos de la información nutrimental de las etiquetas en los productos preenvasados, y establecer cantidades límite de materia prima y aditivos (como las grasas trans), que resulten nocivos para la salud.

En este sentido, la **Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005. Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para brindar información**; tiene como propósito establecer los criterios que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Esta norma dentro de sus definiciones incluye la de los ácidos grasos trans, y en su numeral 4.4.9 **recomienda** limitar al mínimo posible la ingestión de alimentos con alto contenido de azúcares refinados, colesterol, ácidos grasos saturados, **ácidos grasos trans**, sal, y recomienda la utilización preferente de aceites vegetales.

La Organización Panamericana de la Salud ha formulado diversas recomendaciones para acelerar el proceso de eliminación de las grasas trans en el continente; y sugiere que:

- Las grasas trans deben eliminarse del suministro de alimentos en las Américas y deben promoverse las grasas insaturadas como alternativa.
- Esto exigirá medidas reglamentarias establecidas por los gobiernos, además de las medidas que la industria adopte voluntariamente.
- Las grasas trans deben limitarse legalmente a menos de 2% de la grasa total presente en los aceites vegetales y las margarinas blandas, y a menos de 5% en los otros alimentos.
- Otras medidas que los gobiernos podrían considerar son la mención obligatoria en las etiquetas del contenido de grasas trans en los alimentos, el establecimiento de normas para reglamentar las afirmaciones sobre propiedades saludables de los alimentos, y la declaración obligatoria de los tipos de grasas en los alimentos servidos en los restaurantes, programas de ayuda alimentaria y de alimentación escolar; y otros proveedores de servicios de alimentación.
- Los líderes de salud pública deben trabajar con la industria para acelerar la eliminación gradual de las grasas trans y para promover el uso de aceites y grasas más saludables en la producción de alimentos.
- Los gobiernos deben dar apoyo especial a las industrias y servicios de alimentos pequeños para que eliminen las grasas trans y adopten soluciones más saludables.

Ante la gran cantidad de evidencia científica sobre el daño de las grasas trans a la salud y su poco valor nutritivo; es muy probable que su limitación o eliminación, ya sea de forma voluntaria o a través de medidas legislativas, evitaría decenas de miles de ataques cardíacos cada año en todo el mundo.

El grave problema de salud que representan la obesidad y las afecciones cardiovasculares en nuestro país, hace necesario y urgente que los legisladores emprendan acciones destinadas a controlar esta problemática, no sólo porque afecta de manera importante la salud de la población y pone en riesgo la seguridad financiera de los sistemas nacionales de salud, es decir, la salud pública; sino también porque perjudica el bienestar general de la nación.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, me permito someter a consideración del pleno de esta Soberanía, la presente:

Iniciativa con proyecto de decreto

PRIMERO. Se reforma el párrafo II del artículo 212, de la **Ley General de Salud**, para quedar como sigue:

Artículo 212 (...)

Las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán incluir *de manera obligatoria* el valor nutricional y el contenido de *grasas parcialmente hidrogenadas ó trans*, y tener elementos comparativos con los recomendados por las autoridades sanitarias, a manera de que contribuyan a la educación nutricional de la población.

...

Palacio Legislativo de San Lázaro, 8 de junio de 2009

Suscribe

Dip. Holly Matus Toledo

[1] Facultad de Nutrición de la Universidad Veracruzana-Campus Xalapa. *Plan de acción para regular el uso de ácidos grasos trans en México*. En: Revista Médica de la Universidad Veracruzana, Vol. 7, No. 1, enero-junio 2007.

[2] *New England Journal of Medicine* (2006; 354:1601-13)

[3] Sánchez Plascencia, Alejandra. *Grasas trans ¿qué son y cómo nos dañan?* En: PROFECO. Revista del Consumidor, México, septiembre de 2007.

[4] *OPS pugna por eliminación de grasas trans en continente americano*. Servicio de Noticias de las Naciones Unidas. En: <http://www.un.org/spanish/News/>