



Dr. Francisco Salvador López Brito

Senador de la República

El que suscribe, **Senador Francisco Salvador López Brito**, Senador de la República, por la LXIII Legislatura del Honorable Congreso de la Unión e integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 8°, numeral 1, fracción II, 108 y 276, numeral 1, fracción I, del Reglamento del Senado de la República, someto a la consideración de esta Soberanía, el siguiente **Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente a la Secretaría de Salud para que por conducto de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), informe a esta soberanía sobre la seguridad de los edulcorantes no calóricos para ser consumidos por el ser humano.**, al tenor de la siguientes:

CONSIDERACIONES

El desarrollo tecnológico, científico así como los hábitos alimenticios han impactado de diversas formas la vida de los seres humanos, ha habido una evolución y cambios sustanciales en la alimentación y refiriéndonos a esto también en las materias primas e ingredientes de los productos que se consumen.

En este tenor referimos la **NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición**; la cual señala que las ciencias médico-biológicas comprueban día a día la correlación que existe entre la salud y la alimentación, debido a esto en nuestros tiempos se elaboran en grandes cantidades alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición por disminución, eliminación o adición de componentes, con la finalidad de contribuir a evitar deficiencias y prevenir excesos perjudiciales para la salud. Como consecuencia, se hace necesario

establecer las especificaciones nutrimentales a que deben sujetarse dichos productos, unificando sus denominaciones y orientando al consumidor sobre sus características.¹

Por su parte, la **NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación**; publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de mayo de 2012, tiene como objetivo establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la orientación alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas y seguras, con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Esta norma establece que una dieta correcta es la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.

La propia Norma, define a una *dieta inocua* como aquella que su consumo habitual no implique riesgos para la salud por que está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consume con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.

Los edulcorantes son un aditivo usado en los alimentos que tiene un sabor dulce, pero que proporciona menos calorías que el azúcar común, por lo que se les llama “sustitutos de azúcar”.

Cada día el consumo de edulcorantes se hace más presente en nuestra sociedad y se encuentran en una gran variedad de alimentos. Los edulcorantes mantienen la palatabilidad de la dieta permitiendo reemplazar el azúcar de muchos alimentos y así reducir el aporte calórico de los mismos. El cuestionamiento es si la ingesta es segura, si fuese así, es necesario determinar la cantidad de edulcorantes en los alimentos y monitorear el consumo por la población, para determinar si están o no sobrepasando la Ingesta Diaria Admisible (IDA).

¹ <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/086ssa14.html>

Su uso ha crecido tanto que se les considera una herramienta eficiente para los programas de control de peso, si se les incluye en una dieta que coadyuve a los problemas de obesidad y sobrepeso. Por si solos ni los edulcorantes ni los alimentos bajos, reducidos o sin calorías disminuyen el peso de las personas, pero sí ayudan a controlar la ingesta de energía sin tener que renunciar al sabor dulce, esto teniendo un beneficio para nuestro país ya que es de los primeros lugares en sobrepeso y obesidad.

Para que un sustituto de azúcar sea aceptado y pueda venderse en las tiendas, debe haber pasado varias pruebas en el laboratorio. Hoy en día se cuenta con una variedad de sustitutos de azúcar como lo son: la sacarina, el aspartame, la sucralosa, el neotame y el acesulfame de potasio.

Todos estos sustitutos tienen 0 calorías, a diferencia del azúcar común que aporta aproximadamente 16 kilocalorías por cucharada o 4 Kilocalorías por cada gramo. El consumo de azúcar en cantidades moderadas o adecuadas según sea el caso, permiten que el cuerpo consuma la energía necesaria para sus funciones normales; sin embargo, es posible sustituir el azúcar en algunas cantidades para ayudar a disminuir el contenido calórico de los alimentos y bebidas, a fin de generar un balance energético.

El papel de los edulcorantes en el riesgo de cáncer ha sido ampliamente debatido durante las últimas décadas. Algunos estudios no muestran efectos adversos sobre el consumo de sacarina, aspartame, acesulfamo k y otros edulcorantes. Actualmente muchos edulcorantes artificiales se combinan en los productos actuales, el riesgo cancerígeno de una sustancia única es difícil de evaluar. El consumo de los sabores dulces en la ausencia de calorías produce efectos significativamente diferentes en comparación con el consumo de los sabores dulces asociados con las calorías, y con el tiempo estos efectos pueden contribuir a un balance energético positivo y al aumento de peso corporal.

A continuación se plasma una clasificación de los edulcorantes para tener mayor idea de los mismos.

Clasificación de los Edulcorantes:

a) Calóricos: Este tipo de edulcorantes elevan el nivel de azúcar en sangre. Son principalmente la glucosa, la sacarosa o azúcar de mesa, la fructosa y alcoholes como el sorbitol, el manitol y el xilitol. Estos tres últimos los podemos encontrar en los chicles o gomas de mascar libres de azúcar (ojo, el exceso de estos alcoholes puede causar diarrea).

b) Bajos en calorías y no calóricos: Para permitirnos comer alimentos dulces moderando nuestro consumo de calorías se ha introducido al mercado este tipo de edulcorantes. No aportan calorías ni elevan el azúcar en la sangre. Principalmente son la sacarina, el aspartame (NutraSweet), el acetosulfamo de potasio, la sucralosa (Splenda) y la stevia.

Sus características principales son las siguientes:

Aspartame (“Nutra Sweet” “Equal”):

- * Contiene 4 calorías por gramo
- * No es adecuado para personas con fenilcetonuria
- * Las altas temperaturas pueden reducir su capacidad de endulzar
- * Debe controlarse su consumo en casos de diabetes

Acesulfamo de Potasio (“Sweet One”, “Swiss Sweet”, “Sunett”):

- * No contiene calorías
- * Es estable al calor por lo que se puede utilizar para cocinar
- * Adecuado para diabéticos

Sucralosa (“Splenda”):

- * No contiene calorías pero debido a los aditivos utilizados las presentaciones comerciales contienen 12 calorías por cucharada.
- * Se puede utilizar en alimentos calientes o fríos.

“Stevia”:

- * No contiene calorías.
- * Es estable al calor por lo que se puede utilizar para cocinar.

Otros estudios científicos señalan que “los sustitutos de azúcar no modifican el apetito ni tienen efecto sobre el metabolismo. Deben ser parte de un programa de dieta en el que se busca reducir el consumo de calorías por lo que su uso apropiado ayuda a controlar el peso, no son medicamentos por lo que no cambian el peso por sí mismos”.¹

Aunque la evidencia científica indica que los edulcorantes permitidos para su uso en los alimentos son seguros para el consumo, como se menciono algunas personas a menudo expresan dudas y permanecen escépticas respecto de los riesgos a la salud que estos puedan tener a largo plazo.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA), en 2013, se ha encargado de realizar una reevaluación sistemática de todos los aditivos alimentarios utilizados en Europa. Tras la reevaluación del aspartamo (E 951) como aditivo alimentario, la AESA llegó a la conclusión de que, consumido al nivel actual de Ingesta Diaria Admisible (IDA) de 40 mg/kg de peso corporal al día, no plantea problemas de seguridad. Además los estudios de otros edulcorantes aprobados por la *Federal Drugs Association* (FDA por sus siglas en inglés) no han demostrado evidencia científica clara de que exista una asociación con el cáncer en seres humanos.²

La mayor desventaja de los edulcorantes no calóricos puede concentrarse en el hecho de que muchas personas consumen más cantidad de la que deberían creyendo que al ser bajo en calorías pueden comer sin restricción; además aunque a veces el producto comercial contiene grasa u otras fuentes de calorías. Por ende al no tener claridad, ya que las investigaciones no son concluyentes, es que debemos saber si son o no buenos para la ingesta diaria.

De lo anterior se desprende que hay una controversia sobre la seguridad para los seres humanos al consumir los edulcorantes, misma que debe ser tomada en cuenta y oportunamente atendida por las autoridades sanitarias de este país. Pareciera que la publicidad negativa que se ha hecho de algunos edulcorantes está basada en casos

¹ <http://www.innsz.mx/documentos/diabetes/7.%20Sustitutos%20de%20azucar.pdf>

² **Edulcorantes artificiales y el cáncer.** <http://www.cancer.gov/espanol/cancer/causas-prevencion/riesgo/dieta/hoja-informativa-edulcorantes-artificiales>

específicos reportados, y se trata de casos de excepción que no pueden ser generalizados, sin embargo, esto debe ser aclarado por las autoridades sanitarias.

De acuerdo con la Ley General de Salud, una de las atribuciones de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) es efectuar la evaluación de riesgos a la salud en las materias de su competencia, una de las cuales es la de los productos para el consumo humano.

Es por ello que se considera de suma importancia que la COFEPRIS, como responsable de analizar, evaluar y asegurar que los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración de alimentos y bebidas, remita a la brevedad a esta soberanía un informe sobre la seguridad de los edulcorantes no calóricos para ser consumidos por el ser humano. Y así pueda determinarse si existe o no un impacto en la salud de los mexicanos.

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración el siguiente Punto de Acuerdo:

PUNTO DE ACUERDO

Único. La Cámara de Senadores del honorable Congreso de la Unión exhorta respetuosamente a la Secretaria de Salud para que por conducto de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), informe a esta soberanía sobre la seguridad de los edulcorantes no calóricos para ser consumidos por el ser humano.

Ciudad de México a 6 de octubre de 2016

ATENTAMENTE



SEN. FRANCISCO SALVADOR LÓPEZ BRITO