



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

Honorable Asamblea:

Con fecha 12 de junio de 2019, la Mesa Directiva de la Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión, turnó mediante **OFICIO No. CP2R1A.-1195** a la Segunda Comisión de Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, la **Proposición con punto de acuerdo que exhorta a la Secretaria de Salud para que, en el ámbito de sus atribuciones, defina el porcentaje permitido de inyección de salmuera a la carne de pollo, res, cerdo y derivados en la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002; además de regular y vigilar, a través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), que el etiquetado de la carne informe al consumidor el porcentaje de salmuera que contiene**, presentada por el Diputado Eduardo Ron Ramos, del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano.

Con fundamento en los artículos 78, fracción III, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 116, 127 y demás relativos de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, y 58, 60, 87, 88 y demás aplicables del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, los miembros de esta Segunda Comisión, someten a la consideración del honorable pleno de la Comisión Permanente del Congreso de la Unión el presente dictamen, el cual se realiza de acuerdo con la siguiente:

METODOLOGÍA

- I. En el capítulo de **Antecedentes** se da constancia del proceso legislativo, en su trámite de inicio y recibo de turno para el dictamen de la referida Proposición con Punto de Acuerdo;
- II. En el capítulo de **Contenido de la Proposición** se exponen los motivos y fundamentación de la proposición en estudio y se hace una breve referencia a los temas que la componen;
- III. En el capítulo de **Consideraciones** la Comisión dictaminadora expresa los argumentos de valoración de las propuestas y de los motivos que sustentan la decisión de aprobar en sus términos o desechar la Proposición con Punto de Acuerdo en análisis.



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

ANTECEDENTES

1. En la sesión ordinaria de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, correspondiente al Segundo Receso del Primer Año de Ejercicio de la LXIV Legislatura, de fecha 12 de junio de 2019, el Diputado Eduardo Ron Ramos, del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano, presentó **punto de acuerdo que exhorta a la Secretaria de Salud para que, en el ámbito de sus atribuciones, defina el porcentaje permitido de inyección de salmuera a la carne de pollo, res, cerdo y derivados en la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002; además de regular y vigilar, a través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), que el etiquetado de la carne informe al consumidor el porcentaje de salmuera que contiene.**
2. En esa misma fecha, la Mesa Directiva de la Comisión Permanente, turnó la referida Proposición con Punto de Acuerdo a la Segunda Comisión de Trabajo Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública, para su análisis y dictamen correspondiente mediante **OFICIO No. CP2R1A.-1195.**
3. En reunión de fecha 23 de julio de 2019, esta Segunda Comisión se reunió para discutir y, en su caso, votar el Dictamen de la Proposición con Punto de Acuerdo en mención.

CONTENIDO DE LA PROPOSICIÓN

En el apartado de consideraciones del Punto de Acuerdo que se dictamina, el Diputado promovente refiere la importancia de la salud alimenticia de los mexicanos. Que dentro de las atribuciones de la Secretaría de Salud se encuentra el salvaguardar la salud de cada los ciudadanos, además de crear programas y campañas que garanticen la prevención de enfermedades.

Señala que corresponde a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) la regulación, control y el fomento sanitario de los productos que consume la población.

Menciona que en el país uno de los principales alimentos consumidos es la carne y su demanda ha aumentado en los últimos años. En el 2017 se consumieron 4,144 toneladas de carne de pollo, 2,395 de cerdo y 1,840 de carne de res . Que es de



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

suma importancia promover y fortalecer la producción de alimentos cárnicos que garanticen la calidad e inocuidad para los consumidores nacionales e internacionales.

El Diputado promovente señala que se debe velar por el derecho a la información de los consumidores, para que puedan elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen y evitar cualquier práctica que pueda inducir a engaño al consumidor.

Comenta que en el mercado existen diversos productos cárnicos a la venta y que corresponde al Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que cumplan con la información comercial en su etiqueta o envase. Que en ese sentido, la normatividad vigente establece la información que debe incluirse en las etiquetas de los productos.

Asimismo, hace referencia que en la industria procesadora de alimentos cárnicos, se realiza una práctica conocida como inyectado de cárnicos o productos cárnicos marinados, en el que a la carne se le inyecta salmuera (agua mezclada con sal) o con algún otro aditivo para la conservación de la carne.

Sobre el particular, el Diputado menciona que no se cuenta con la normatividad para hacer obligatorio que se informe a los consumidores sobre los productos que fueron sometidos a dicha práctica.

Que entre los principales ingredientes utilizados en la salmuera es la sal o sodio y que el uso excesivo puede ser un factor generador de enfermedades cardiovasculares y un riesgo para los consumidores.

El promovente concluye señalando que es necesario que en el país se regule la práctica del inyectado y se establezca el porcentaje máximo inclusión de salmuera en los cárnicos.

En virtud de lo anterior, el Diputado promovente somete a la consideración de la asamblea, el siguiente punto de acuerdo:

Único.- La Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión exhorta de manera respetuosa a la Secretaría de Salud para que, en el ámbito de sus atribuciones, defina el porcentaje permitido de inyección de salmuera a la carne de pollo, res, cerdo y derivados en la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002; además de regular y vigilar, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), que el

SEGUNDA COMISIÓN DE RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

etiquetado de cárnico informe al consumidor el porcentaje de salmuera que contiene.

La Segunda Comisión de Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública, de la Comisión Permanente, previo estudio y análisis de la citada proposición con punto de acuerdo, basa su dictamen en las siguientes:

CONSIDERACIONES

La Comisión Dictaminadora comparte la preocupación del Diputado promovente, y coincide en la necesidad de contar con normas claras que vayan dirigidas a velar por el bienestar y la salud de la población en todo el territorio nacional, y en específico de la salud alimenticia de los mexicanos.

En ese sentido, coinciden con el promovente en la importancia de controlar el porcentaje de salmuera que se inyecta a los diferentes productos derivados de res, pollo y cerdo, principalmente, para consumo humano y en que la población esté debidamente informada a través del etiquetado de los productos que consume de dicho porcentaje.

Al respecto, quienes dictaminan consideran oportuno referir algunas disposiciones normativas relativas al derecho a la salud y a la alimentación adecuada.

El derecho a la salud se encuentra reconocido en el artículo 4o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, que dispone que "toda persona tiene derecho a la protección de la salud. La ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la Federación y las entidades federativas en materia de salubridad general".

El mismo precepto Constitucional dispone que "toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará".

Conforme al artículo 2o. de la Ley General de Salud, entre las finalidades que tiene el derecho a la protección de la salud, se encuentra la prevención, orientación, control y vigilancia en materia de nutrición, sobrepeso, obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria.

El Sistema Nacional de Salud tiene entre sus objetivos proporcionar orientación a la población respecto de la importancia de la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad y su relación con los beneficios a la salud; así como diseñar y ejecutar



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva; lo anterior, de conformidad con el artículo 6o. de la Ley General de Salud.

De conformidad con el artículo 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, corresponde a la Secretaría de Salud, “realizar el control higiénico e inspección sobre preparación, posesión, uso, suministro, importación, exportación y circulación de comestibles y bebidas”; “regular la higiene veterinaria exclusivamente en lo que se relaciona con los alimentos que puedan afectar a la salud humana”; así como “actuar como autoridad sanitaria, ejercer las facultades en materia de salubridad general que las leyes le confieren al Ejecutivo Federal, vigilar el cumplimiento de la Ley General de Salud, sus reglamentos y demás disposiciones aplicables y ejercer la acción extraordinaria en materia de Salubridad General”.

Conforme al artículo 17 bis de la Ley General de Salud, corresponde a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, proponer al Secretario de Salud la política nacional de protección contra riesgos sanitarios así como su instrumentación en materia de alimentos y bebidas, suplementos alimenticios, materias primas y aditivos que intervengan en la elaboración de los mismos; así como elaborar y expedir las normas oficiales mexicanas relativas a los productos, actividades, servicios y establecimientos materia de su competencia.

Que la inyección de salmuera a la carne de pollo, res, cerdo y derivados es una práctica recurrente para conservar los alimentos. La salmuera es una mezcla de agua, sal y fosfatos que permite que la carne pueda retener el agua y que mejore su sabor y principalmente tiene por objeto lograr su conservación.

La Comisión Dictaminadora toma en cuenta que el *Reglamento de Control Sanitario Productos y Servicios*, faculta al Secretario de Salud para determinar las sustancias permitidas, restringidas o prohibidas para la elaboración de los productos alimenticios; además de establecer la obligación de presentar en los etiquetados de los productos diversa información sanitaria, como es, la denominación genérica o específica del producto; la declaración de ingredientes; la identificación y domicilio del fabricante, importador, envasador, maquilador o distribuidor nacional o extranjero, según el caso; las instrucciones para su conservación, uso, preparación y consumo; el o los componentes que pudieran representar un riesgo mediano o inmediato para la salud de los consumidores, ya sea por ingestión, aplicación o manipulación del producto; el aporte nutrimental; la fecha de caducidad; la identificación del lote; la condición de procesamiento a que ha sido sometido el producto, cuando éste se asocie a riesgos potenciales; las leyendas precautorias, y



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

las leyendas de advertencia.

El Reglamento dispone que los aditivos a los productos deberán usarse únicamente en la cantidad necesaria y que no deberán exceder los límites permitidos por la Secretaría; además de que la dependencia establecerá y actualizará en las normas, la clasificación, disposiciones o especificaciones sanitarias sobre los productos.

Por su parte, la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018 tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.

En ese sentido, se emitió el *“Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”*, publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 16 de julio de 2012, en el que se establece el control y los límites máximos de los aditivos que intervienen en la elaboración de los productos, entre ellos de los productos cárnicos marinados o en salmuera.

Respecto a las normas internacionales en materia de alimentos, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura adoptó en 1995, la NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (CODEX STAN 192-1995), en la que se establecen las dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios, así como la cantidad de aditivo alimentario que una persona puede ingerir diariamente.

No escapa a la Comisión Dictaminadora que la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, *“Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria”*, tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.

Por lo anterior, esta Comisión Dictaminadora coincide con el Diputado promovente en la repercusión o daño que pudiera generar a la salud de la población, el consumo de productos cárnicos que presenten excedente de salmuera, respecto a los límites máximos permitidos por las autoridades, por lo que estiman necesario realizar un exhorto a las Secretarías de Salud y de Economía del Gobierno Federal a efecto de que incluyan dentro de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, la recomendación diaria máxima de Sodio en la dieta diaria; asimismo, a la Comisión Federal de Protección

SEGUNDA COMISIÓN DE RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

y Riesgos Sanitarios, para que actualice el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”, con los estándares Internacionales publicados en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Por lo anteriormente expuesto y fundado, los integrantes de la Segunda Comisión de Trabajo Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública, someten a consideración de la asamblea, el siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

PRIMERO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente a las Secretarías de Salud y de Economía para que, en el ámbito de sus atribuciones, incluyan dentro de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la recomendación máxima de Sodio en la dieta diaria del mexicano promedio.

SEGUNDO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente a la Secretaría de Salud para que, a través de la Comisión Federal de Protección y Riesgos Sanitarios, analice la viabilidad de actualizar el “Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, de acuerdo a los estándares internacionales referidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), adoptada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, en lo que apoye a la salud de los mexicanos.




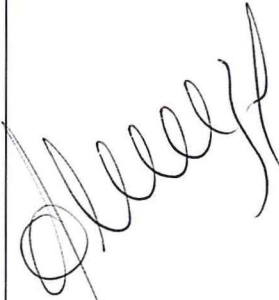



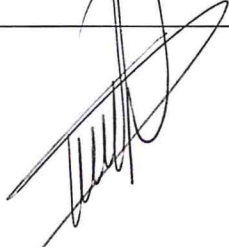
Dado en la Ciudad de México, a los seis días del mes de agosto de 2019.

SEGUNDA COMISIÓN DE RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

LEGISLADOR	A FAVOR	EN CONTRA	EN ABSTENCIÓN
SEN. BEATRIZ ELENA PAREDES RANGEL PRESIDENTE 			
DIP. KARLA YURITZI ALMAZÁN BURGOS SECRETARIO 			
SEN. ALEJANDRA NOEMÍ REYNOSO SÁNCHEZ SECRETARIO 			
DIP. SORAYA PÉREZ MUNGUÍA SECRETARIO 			

Dictamen aprobado con modificaciones



SEGUNDA COMISIÓN DE RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

LEGISLADOR	A FAVOR	EN CONTRA	EN ABSTENCIÓN
SEN. MIGUEL ÁNGEL NAVARRO QUINTERO INTEGRANTE 			
SEN. MÓNICA FERNÁNDEZ BALBOA INTEGRANTE 			
DIP. JAIME HUMBERTO PÉREZ BERNABE INTEGRANTE 			
DIP. MARÍA GUILLERMINA ALVARADO MORENO INTEGRANTE 			



SEGUNDA COMISIÓN DE RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

LEGISLADOR	A FAVOR	EN CONTRA	EN ABSTENCIÓN
DIP. ANITA SÁNCHEZ CASTRO INTEGRANTE  			
SEN. IMELDA CASTRO CASTRO INTEGRANTE  			
DIP. ELIAS LIXA ABIMERHI INTEGRANTE  			
DIP. PILAR LOZANO MAC DONALD INTEGRANTE  			




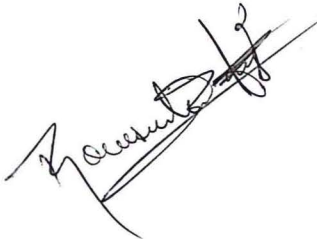


SEGUNDA COMISIÓN DE RELACIONES EXTERIORES, DEFENSA NACIONAL Y EDUCACIÓN PÚBLICA



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

DICTAMEN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LAS SECRETARÍAS DE SALUD Y DE ECONOMÍA EN MATERIA DE PORCENTAJES MÁXIMOS DE SODIO EN LA DIETA DIARIA DE LAS PERSONAS, CONFORME A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

LEGISLADOR	A FAVOR	EN CONTRA	EN ABSTENCIÓN
<p>DIP. JOSÉ LUIS MONTALVO LUNA INTEGRANTE</p> 			
<p>DIP. VERÓNICA BEATRIZ JUÁREZ PIÑA INTEGRANTE</p> 			
<p>DIP. MARÍA RÓSETE SÁNCHEZ INTEGRANTE</p> 			

Dictamen aprobado con modificaciones

