

## **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, PARA EXHORTAR AL GOBIERNO VERACRUZANO A PUBLICAR EN LA PÁGINA DE INTERNET POR SU SECRETARÍA DE DESARROLLO AGROPECUARIO, RURAL Y PESCA EL PADRÓN ESTATAL DE PRODUCTORES DE PILONCILLO Y, DE ÉSTOS, LOS SANCIONADOS POR ADULTERARLO, A CARGO DEL DIPUTADO ELEUTERIO ARRIETA SÁNCHEZ, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MORENA**

El que suscribe, diputado Eleuterio Arrieta Sánchez, del Grupo Parlamentario de Morena en la LXIV Legislatura del honorable Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 6, numeral 1, fracción I, y 79, numeral 1, fracción II, y demás aplicables del Reglamento de la Cámara de Diputados, se permite someter a consideración de esta asamblea la presente proposición con punto de acuerdo, al tenor de las siguientes:

### **Consideraciones**

El Piloncillo o “chancaca” proviene del náhuatl *chincaca*, que significa azúcar morena y es preparado a partir del jugo no destilado de la caña de azúcar.

Es en la época de la conquista que se introduce a nuestro país el cultivo de caña de azúcar, la molienda y sus diferentes productos. El proceso tradicional de fabricación del piloncillo puede variar de acuerdo con la zona y costumbres. En general, se realizan los siguientes pasos<sup>1</sup> :

1. Se recolecta la caña de azúcar y se exprime para obtener su jugo (trapiches)
2. El bagazo que sobra se deja secar y es usado para atizar el horno.
3. El jugo de la caña se calienta en el horno hasta su punto de ebullición.
4. Se traslada a una revolvedora que no cesa de girar hasta hacer el dulce espeso.
5. Cuando está espeso, se vacía en moldes de madera con forma de con, como comúnmente se conoce el piloncillo.
6. Una vez frío, se desmolda y empaca para su distribución.

Para producir una tonelada de piloncillo se necesitan entre 10 y 12 toneladas de caña de azúcar, sin embargo, este proceso tiene como beneficio que el producto final es un piloncillo edulcorante natural sin químicos, lo cual resulta muy beneficioso para la salud.

En este sentido, existe la Ley para el Fomento, Desarrollo y Protección de la Actividad Piloncillera, considerándola como una actividad agrícola, artesanal y tradicional en Veracruz para proteger que la elaboración del piloncillo sea únicamente con jugo de caña de azúcar con calidad para el consumo humano mediante la utilización de trapiches<sup>2</sup> .

En esos términos, la Secretaría de Desarrollo Agropecuario Rural y Pesca de Veracruz debe elaborar un Padrón Estatal de Productores de Piloncillo mismo que deberá ser publicado en la pagina electrónica de la mencionada Secretaría.

La ley establece que para la producción del piloncillo se prohíbe utilizar azúcar, mieles de línea de productos que se encuentren en los establecimientos comerciales, barredura de azúcar o azúcar siniestrada de ingenios azucareros, dulces o caramelos derretidos y cualquier endulzante que no sea jugo de azúcar extraído de los trapiches.

También se prohíbe su elaboración con colorantes o cualquier tipo de sustancias que alteren su valor nutricional o pongan en peligro la salud humana.

En este sentido las propiedades del piloncillo son diversas, entre las que se pueden mencionar vitamina B1 (ayuda a realizar procesos mentales y es eficaz para el tratamiento de la depresión), B2 (mantiene sano el sistema inmunológico y ayuda a restaurar los tejidos), B6 (conserva el buen estado del sistema nervioso), Vitamina C (como antioxidantes), Vitamina E, Vitamina PP, además de poseer minerales como cobre, fósforo, zinc, magnesio, sodio, hierro, además de ser una buena fuente de energía<sup>3</sup>.

Por otra parte, la actividad piloncillera forma parte fundamental de la economía en diferentes municipios como Huatusco, Totutla, Tlacotepec de Mejía, Sochiapa, Tepatlaxco, Tlaltetela y Zentla, entre otros. En el estado al menos se cuenta con 650 trapiches, de los cuales 450 se ubican en la región centro de Veracruz, sin embargo, en al menos 105 municipios se produce el piloncillo.

Por lo que hace al impacto económico, se estima que las familias que dependen directa o indirectamente de su trapiche son de 6 y 10 familias representando 52 por ciento; de 11 y 15 familias 38 por ciento; de 1 y 5 familias 6 por ciento y de más de 16 familias el 4 por ciento<sup>4</sup>.

Sin embargo, pese a sus propiedades y beneficios naturales, sociales y económicos que el piloncillo ofrece en las diversas regiones del Estado de Veracruz, también se han dado casos en que se produce piloncillo con otros compuestos lo cual puede generar distorsiones en el mercado teniendo como efecto una competencia desleal y un calidad diferente del producto final.

En este sentido se han realizado diversos pronunciamientos de diferentes agrupaciones piloncilleras en el sentido de respetar la producción original del producto, toda vez que elaborarlo con sustitutos genera una competencia desleal. Por tal motivo, es necesario conocer más a fondo el status que guarda la producción del piloncillo en el estado de Veracruz, más en específico quienes son los productores que, conforme a lo que establece la Ley, son los productores acreditados y quienes son los que han sido sancionados por llevar a cabo prácticas que han ameritado alguna sanción por parte de la autoridad correspondiente.

Por lo expuesto, someto a consideración de esta honorable asamblea la siguiente proposición con:

### **Punto de Acuerdo**

**Único.** La Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión exhorta respetuosamente al gobierno de Veracruz de Ignacio de la Llave, a través de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario Rural y Pesca para que publique en su página de internet correspondiente, el padrón estatal de productores de piloncillo así como de los productores sancionados por adulterar el piloncillo, en los términos que refieran las Leyes de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

### **Notas**

1 Visto en <https://www.gob.mx/siap/articulos/piloncillo-endulzante-artesanal-que-conquista-el-paladar>

?idiom=es Marzo 2021

2 Visto en <https://www.legisver.gob.mx/leyes/LeyesPDF/PILONCILLO291118.pdf> Marzo 2021

3 Visto en <file:///Users/condedealmendra/Downloads/411.pdf> Marzo 2021

4 Visto en <https://www.comecso.com/ciencias-sociales-agenda-nacional/cs/article/view/648/414> Marzo 2021

Dado en el Palacio Legislativo de San Lázaro, el 25 de marzo de 2021.

Diputado Eleuterio Arrieta Sánchez (rúbrica)

S I L