

INICIATIVA QUE REFORMA EL ARTÍCULO 90 DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL, A CARGO DEL DIPUTADO BRUNO BLANCAS MERCADO, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MORENA

El que suscribe, Bruno Blancas Mercado, integrante del Grupo Parlamentario de Morena en la LXV Legislatura del Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 7, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; y 6, numeral 1, fracción I, 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a consideración de esta soberanía iniciativa con proyecto de decreto que reforma el artículo 90 de la Ley Federal de Sanidad Animal, al tenor de la siguiente

Exposición de Motivos

México trabaja hoy en lograr establecer la seguridad alimentaria como un derecho universal, considerando cuatro enfoques que competen a ésta:

- Disponibilidad
- Modo de disponibilidad (condiciones económicas para obtenerla)
- Calidad (suficiencia y nutritiva); y
- Estabilidad (sin periodicidad de escasez).

De acuerdo con la FAO, la seguridad alimentaria se da cuando “todas las personas en todo momento tienen acceso físico, social y económico a suficiente alimento, seguro, nutritivo y sin escases, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias alimentarias, con la finalidad de llevar una vida activa y saludable”.¹

Para lograr el bienestar, debe incluirse la seguridad alimentaria. La necesidad de mejorar las condicionantes sociales, cada vez incorpora más productos de orden primario a la canasta básica satisfaciendo un equilibrio nutricional, para lograr una vida saludable. En dicha canasta se incluyen los siguientes productos:²

1. Maíz.
2. Frijol.
3. Arroz.
4. Azúcar.
5. Harina de maíz enriquecida.
6. Aceite vegetal comestible.
7. Atún.
8. Sardina.
9. Leche fluida, en polvo y derivado de la leche.

10. Chile envasados.
11. Café soluble.
12. Sal de mesa.
13. Avena.
14. Pasta para sopa.
15. Harina de trigo.
16. Chocolate.
17. Galletas marías, de animales y saladas.
18. Lentejas.
19. Jabón de lavandería.
20. Jabón de tocador.
21. Papel higiénico.
22. Detergente en polvo.
23. Crema dental.
24. **Carne de res.**
25. **Carne de puerco.**
26. **Carne de pollo.**
27. Tostadas.
28. Pan de caja y de dulce.
29. Huevo fresco.
30. Pescado seco.
31. Agua purificada.
32. Golosina de amaranto, cacahuete, etcétera.
33. Puré de tomate envasado.
34. Frutas deshidratadas.

35. Jamaica y tamarindo naturales.
36. Concentrados sin azúcar para elaboración de bebidas (Jamaica, tamarindo, etcétera).
37. Gelatina.
38. Garbanzos, chicharos y soya.
39. Cuadro básico de frutas y verduras.
40. Pilas.

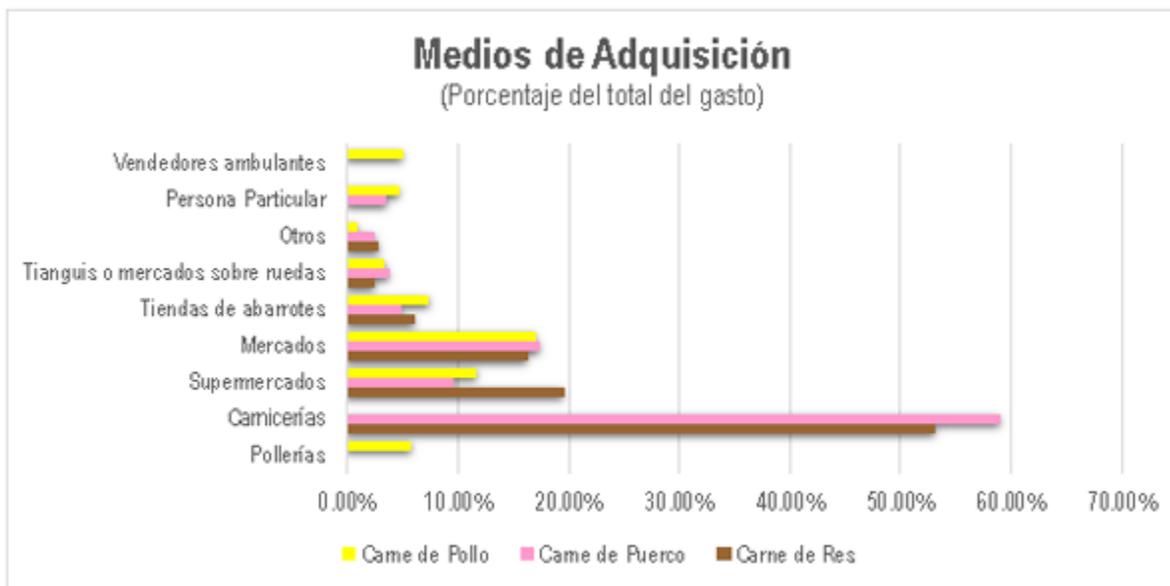
Como se observa, en la canasta básica se incluye la carne de res, puerco y pollo como productos básicos para mantener una vida saludable, por lo que se rompe con el paradigma que los productos de origen animal son solo para ciertos sectores sociales, sin embargo, continua una limitante para la mayoría de la población: el factor económico. Este a su vez se diversifica en otra problemática para la mayoría de las familias, ya que, al no existir una solvencia económica constante, estas optan por consumir productos más accesibles.

Esta accesibilidad se convierte en un factor alarmante para la salubridad de los productos consumidos, haciendo especial énfasis en los cárnicos ya que la población en general no cuenta con mecanismos visibles para asegurarse del origen de los productos adquiridos y al encontrar productos con mayor accesibilidad se corre el riesgo de no contar con los mecanismos de calidad necesarios para satisfacer las necesidades alimenticias de cada hogar.

El Consejo Mexicano de la Carne destacó que en los resultados obtenidos en la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH), publicado por el Inegi, el gasto mensual promedio de los hogares en el consumo de productos cárnicos es de mil 400 pesos.

Resulta esencial puntualizar que los principales proveedores de cárnicos son las carnicerías y pollerías, representando más de 50 por ciento del gasto efectuado por las familias. El segundo medio de adquisición es a través de los supermercados; esto debido a los costos ofertados en cada lugar, sin embargo, el valor agregado dentro de entornos resguardados como los supermercados, establece la calidad de los productos en un etiquetado muy genérico, mientras que los productos ofertados en espacios públicos no cuentan con ningún tipo de clasificado o etiquetado.

Se considera que el consumo de cárnicos aumente 2.0 por ciento por hogar, pues la tendencia del PIB por persona refleja una recuperación en los ingresos, lo que permitirá mayor adquisición. Precisamente este incremento debe incentivar a esclarecer la calidad de cada producto consumido por las familias.



Fuente: Comecarne, con información de la ENIGH de 2020, Inegi.

Si bien es cierto que existen muchos factores que no cuentan con las posibilidades de regulación como los entornos abiertos, existen los centros de abastecimiento que ya consideran etiquetados de los productos para un mayor control y es precisamente en estos en donde debe iniciar el proceso para dar a conocer la trazabilidad de cada producto y que sea de orden público.

Debido a la demanda de los consumidores, la calidad de los cárnicos se vuelve esencial a fin de mejorar la alimentación de la población; al existir un mayor consumo, los medios de producción sufren alteraciones a fin de satisfacerla; sin embargo, estas modificaciones no deben simbolizar la disminución de la calidad de la carne, por ello la exigencia a los productores se basa en cuatro principios:³

1. Buena alimentación;
2. Buen alojamiento;
3. Buena salud; y
4. Comportamiento apropiado.

Si bien es cierto, que el proceso se ve regulado por normas mexicanas a las que se adaptan los productores a fin de garantizar la calidad a través del bienestar animal. No obstante, existe desconocimiento o falta de comprensión de la totalidad de los etiquetados de los alimentos por parte de la población, que cada vez ha desempeñado un papel fundamental al tener un mayor interés por el origen, las condicionantes del animal para de esta manera sentir seguridad sobre la calidad de los productos consumidos.

De tal manera que las condiciones de sanidad animal dentro de la industria de cárnicos resultan fundamentales para lograr la seguridad alimentaria, por ello se requiere de un control preciso para conocimiento del proceso de la carne, por lo que la trazabilidad de cada producto resulta esencial a fin de garantizar el bienestar a través de etiquetados apropiados.

La trazabilidad es una herramienta que permite identificar cualquier etapa de las cadenas alimenticias, desde la producción hasta a distribución, de igual manera nos otorga la posibilidad de gestionar los riesgos por la inocuidad alimentaria y las garantías de autenticidad de los productos a través de información confiable.⁴

La trazabilidad garantiza por un lado la seguridad de los productos y por otro la sanidad tanto de las personas como de los animales, logrando una cadena de calidad, estableciendo los más altos estándares para un bienestar social.

Por ello resulta necesario incorporar toda medida de salubridad y calidad a los productos cárnicos, haciendo partícipe al sector consumidor a fin de homogenizar la información competente a cada producto adquirido por los hogares, a través de un etiquetado claro que permita certificar dicha calidad.

A partir de las condiciones expuestas anteriormente, se propone modificar el artículo 90 de la Ley Federal de Sanidad Animal, quedando de la siguiente manera:

LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL	
Ley Actual	Propuesta
Artículo 90. Las disposiciones de sanidad animal y las relativas a buenas prácticas pecuarias que expida la Secretaría, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de las mercancías reguladas para efectos de trazabilidad.	Artículo 90. Las disposiciones de sanidad animal y las relativas a buenas prácticas pecuarias que expida la Secretaría, contendrán de manera obligatoria en cada producto un etiquetado visible, que cuente con toda la información prevista en el artículo anterior, a fin de garantizar la calidad y trazabilidad.

Por lo expuesto y fundamentado se somete a consideración del pleno de esta asamblea la siguiente iniciativa con proyecto de

Decreto por el que se reforma el artículo 90 de la Ley Federal de Sanidad Animal

Único. Se **reforma** el artículo 90 de la Ley Federal de Sanidad Animal, para quedar como sigue:

Artículo 90. Las disposiciones de sanidad animal y las relativas a buenas prácticas pecuarias que expida la Secretaría, contendrán de manera obligatoria un etiquetado visible, que cuente con toda la información prevista en el artículo anterior, a fin de garantizar la calidad y trazabilidad.

Transitorio

Único. El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Notas

1 FAO

2 Canasta básica, <https://www.gob.mx/canastabasica>

3 <https://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol25num2/articulos/carne/>

4 <https://www.fedeleche.cl/ww4/index.php/noticias/todas-las-noticias/5712-importancia-de-la-trazabilidad-y-sellos-en-la-produccion-animal#:~:text=La%20trazabilidad%20puede%20ser%20utilizada,informaci%C3%B3n%20confiable%20para%20los%20consumidores.>

Bibliografía

• Consejo Mexicano de la Carne (2021). *El mercado de la carne en México*,

https://comecarne.org/wp-content/uploads/2021/10/El_mercado_de_la_carne_en_M%C3%A9xico.pdf

• León Banda, G.; y Carrasco García, A. (2012). “La carne de calidad: cuestión de bienestar”, en *La Ciencia y el Hombre*, <https://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol25num2/articulos/carne/>

• Pizarro Aránguiz, N., 13 de octubre 2020. *Importancia de la trazabilidad y sellos en la producción animal*, Fedeleche,

<https://www.fedeleche.cl/ww4/index.php/noticias/todas-las-noticias/5712-importancia-de-la-trazabilidad-y-sellos-en-la-produccion-animal#:~:text=La%20trazabilidad%20puede%20ser%20utilizada,informaci%C3%B3n%20confiable%20para%20los%20consumidores>

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 7 de abril de 2022.

Diputado Bruno Blancas Mercado (rúbrica)