

INICIATIVA QUE REFORMA EL ARTÍCULO 215 DE LA LEY GENERAL DE SALUD, SUSCRITA POR EL DIPUTADO RIULT RIVERA GUTIÉRREZ E INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PAN

El proponente, Riult Rivera Gutiérrez, diputado por Colima, y suscrita por los integrantes del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional en la LXV Legislatura del Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 71, fracción II, y 135 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como 6, 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a consideración de esta soberanía la presente iniciativa con proyecto de decreto, que reforma la fracción III del artículo 215 de la Ley General de Salud, por el que se reconoce materia prima la sal como mineral y su clasificación, con objeto de que se respeten las variantes o características del mineral de una determinada región considerada artesanal u orgánica, para su producción y comercialización sin imponer un aditivo, al tenor de la siguiente

Exposición de Motivos

Primero. La presente iniciativa tiene por objeto el reconocimiento en la Ley, de los minerales y su clasificación considerándolos materia prima, entendido como las distintas variantes y características como los minerales extraídos de una determinada región, tal es el caso de la sal, para su producción, comercialización y consumo humano sin imponer un aditivo, ya que esto altera la originalidad de un producto artesanal característico de la extracción y proceso en ciertas partes del territorio nacional.

Segundo. La sal, es uno de los minerales más abundantes de la Tierra y un nutriente esencial para muchos animales y plantas. Se encuentra de forma natural en el agua de mar y en formaciones rocosas subterráneas, comúnmente se conoce como cloruro de sodio.¹

El cloruro de sodio es fundamental para mantener el equilibrio electrolítico de los líquidos corporales de una persona. Si los niveles de electrolitos se vuelven muy bajos o muy altos, una persona se puede deshidratar o sobre hidratar.

En el sector salud se utiliza una solución de cloruro de sodio intravenosa para suministrar agua y sal a los pacientes a fin de aliviar la deshidratación. Otro uso que no es para consumo humano, es para descongelar las aceras y calzadas cubiertas de hielo donde generalmente se usa sal de roca.

También se usan grandes cantidades de cloruro de sodio en entornos de fabricación industrial para ayudar a crear una gran variedad de productos, desde plástico, papel, caucho y vidrio, hasta cloro, poliéster, blanqueador de uso doméstico, jabones, detergentes y colorantes.

Esta iniciativa se centra en el uso común de la sal en la vida cotidiana para el consumo humano comestible, de sazonar y conservar alimentos, caracterizada por ser un mineral que en la ley debe claramente considerarse materia prima.

Tercero. El cloruro de sodio se ha utilizado para saborizar y conservar los alimentos durante miles de años. Como conservador, la sal ayuda a prevenir el deterioro y a mantener los alimentos, tal es el caso de las carnes y los quesos listos para consumir, haciéndolos seguros para ingerir. La sal también se usa en los procesos de fermentación de alimentos.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés) entiende por sal de calidad alimentaria el producto cristalino que consiste predominantemente en cloruro de sodio. Ésta se obtiene del mar, de depósitos subterráneos de sal mineral o de salmuera natural.² La sal es utilizada como

ingrediente de los alimentos, que se destina tanto a la venta directa al consumidor como a la industria alimentaria, también es utilizada como vehículo de aditivos alimentarios o de nutrientes.

De acuerdo con la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria (Codex Stan 150-1985),³ la FAO estableció en el numeral 3.3., “Utilización como vehículo”:

Cuando la sal se emplee como vehículo de aditivos alimentarios o nutrientes por razones tecnológicas o de salud pública se utilizará sal de calidad alimentaria. Ejemplos de tales preparados son las mezclas de sal con nitrato y/o nitrito (sal de curado) y la sal mezclada con pequeñas cantidades de **fluoruro, yoduro o yodato**, hierro, vitaminas, etcétera, y aditivos utilizados para transportar o estabilizar tales adiciones.

Y en el numeral 3.4., “Yodación de la sal de calidad alimentaria”:

En las zonas afectadas por la carencia de yodo, la sal de calidad alimentaria se yodará para prevenir los trastornos yodo carenciales por motivos de salud pública.

Los aditivos alimentarios son las sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto. Algunos de ellos se llevan empleando desde hace siglos para conservar alimentos, como ocurre con la sal (en carnes como el tocino y los pescados secos), el azúcar (en las mermeladas) y el dióxido de azufre (en el vino).

La utilización de aditivos alimentarios solamente está justificada si responde a una necesidad tecnológica, no induce a error al consumidor y se emplea con una función tecnológica bien definida, como la de conservar la calidad nutricional de los alimentos o mejorar su estabilidad.⁴

Sin embargo, siguiendo lo anterior, esto está siendo interpretado para la utilización de una necesidad tecnológica bien definida como la de conservar la calidad nutricional de los alimentos o mejorar su estabilidad, por lo que la utilización de la sal de manera artesanal no necesariamente tendría que cumplir con los aditivos como el yodo o el flúor.

Cuarto. México ocupa el sexto lugar a nivel mundial en producción de sal con 10 millones 500 mil toneladas métricas. De acuerdo al Servicio Geológico Mexicano, México ocupa el **sexto lugar en producción de sal en el mundo con 10 millones 500 mil toneladas anuales**. El principal estado productor se localiza en Guerrero Negro, Baja California con una producción de 7 millones 434 mil 700, seguido de estados como Veracruz con 1 millón 35 mil 70 toneladas, Yucatán con 522 mil 324 toneladas, Nuevo León con 467 mil 258 toneladas, Tamaulipas con 140 mil toneladas, Colima con 75 mil toneladas, Sonora 28 mil 500 toneladas y Sinaloa con 15 mil 175 toneladas.⁵

La sal (cloruro de sodio) es rico en minerales, como potasio o magnesio, indispensables para nuestro funcionamiento. Hay sales que vienen de mar y sales que vienen de minas, es por ello que lo catalogamos como un mineral.

La sal de mar o sal marina es la ideal para nuestro consumo, sin embargo, comercializarla de manera pura es casi imposible, pues **aunque la sal en México es mucho más saludable que en muchos lugares del mundo porque se obtiene por evaporación**, en el país, la Norma Oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993, “Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada”,⁶ de la Secretaría de Salud, dicta que no se puede comercializar sal en México si no lleva flúor o yodo añadido a fin de evitar el bocio.

De acuerdo con la norma oficial mexicana, la clasificación de los productos por su proceso es

- 5.1. Sal yodada común en grano.
- 5.2. Sal yodada común molida.
- 5.3. Sal yodada refinada.
- 5.4. Sal yodada fluorurada en grano.
- 5.5. Sal yodada fluorurada refinada.
- 5.6. Sal yodada para consumo animal.
- 5.7. Sal para uso industrial.

Quinto. La **sal artesanal u orgánica**, entendida como **todo producto elaborado a través de técnicas tradicionales o manuales, sin que intervenga un proceso industrial**. También hace referencia a todo aquello que indique oficio artesanal, proceso artesanal y tradición artesanal.⁷

Por mostrar algunos ejemplos, está la cosecha de **sal rosada de Veracruz**, la obtención de este tipo de sal se realiza de forma tradicional, únicamente a finales de primavera, la cosecha de la **sal rosada** del sur veracruzano es un ritual que solo se realiza a finales de primavera, una enseñanza nahua que se preserva de generación en generación, extrayendo el mineral de un pozo sagrado durante algunos días.⁸

La sal de Cuyutlán, Colima, es de mar, extraída de manera natural, no está procesada, es totalmente pura, la forma en que se procesa, es a base de secados al sol, por lo que no es agresiva con el medio ambiente y contiene grandes cantidades de magnesio, mucho más que otras sales. A cantidades normales, nunca hará daño al cuerpo humano, a diferencia de una sal refinada que es procesada industrialmente, es metida a hornos a más de 600 grados Celsius de temperatura, donde todos los minerales son destruidos y sólo se obtiene cloruro de sodio.⁹

Cuando se cocina con sal de mar, los sabores se potencian y, por tanto, no es necesario usar una gran cantidad del producto.

Sexto. La **modificación** a la Norma Oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993, “Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias”,¹⁰ para fines de esta norma se entiende por

3.1 Aditivos para alimentos, a las sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones.

En cuanto a la clasificación, se encuentran

5.1. Los productos objeto de esta norma por su uso se clasifican en

5.1.1. Sal para consumo humano.

5.1.2. Sal para la industria alimentaria.

5.2. La sal para consumo humano se clasifica en

5.2.1. Sal yodada.

5.2.2. Sal yodada y fluorurada.

Por ello sigue sin incluir en su clasificación la sal artesanal u orgánica, lo cual implica que no debería contener ningún aditamento extra, como yodo o flúor.

Séptimo. Que el 8 de octubre de 2018 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-005-SAGARPA-2018, “Sal de mar artesanal. Especificaciones mínimas de calidad agroalimentaria”, en el que se considera el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, que tiene como finalidad obtener el máximo potencial de México a través de cinco metas nacionales, una de ellas es México Próspero, cuyo objetivo fue promover el crecimiento de la productividad de un clima de estabilidad económica, generando una igualdad de oportunidades, contando con una infraestructura adecuada, buscando condiciones favorables para el desarrollo económico a través de una regulación que permita una sana competencia y teniendo, como línea estratégica, desregular, reorientar y fortalecer el marco normativo del sector agropecuario con un enfoque alimentario.

El Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario, Pesquero y Alimentario 2013-2018 estableció entre sus objetivos, proporcionar mayor certidumbre en la actividad agropecuaria con enfoque alimentario, mediante mecanismos de administración de riesgos.¹¹

El 17 de febrero de 2020 se publicó en el DOF el Programa Nacional de Normalización de 2020, donde se establecen como temas reprogramados, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-005-SAGARPA-2018, Sal de mar artesanal, especificaciones mínimas de calidad agroalimentaria. Con una fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2020 a noviembre de 2020, con un grado de avance de 50 por ciento, en concordancia con el Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024.¹²

Es importante señalar que, en su objetivo y justificación, es establecer las especificaciones de calidad agroalimentaria que se deben cumplir en la extracción y preparación de la sal de mar obtenida a través de un proceso artesanal que es utilizada como ingrediente de los alimentos.

Actualmente, en los mercados mundiales se lleva a cabo la venta de sal de mar o sal marina, así como flor de sal artesanales, para uso directo del consumidor final, con un contenido inferior en cloruro de sodio en comparación con la sal de extracción no artesanal, características que adquiere debido al proceso de obtención artesanal proveniente de salinas con trazado tradicional y obtenida con artes no industriales, a través de procedimientos que mantienen las características organolépticas que contiene la sal de mar y que caracterizan al producto objeto de esta norma como un producto de calidad agroalimentaria que va dirigido al consumidor final.

Las sales extraídas de forma artesanal son recolectadas manualmente y se lavan con la propia agua marina, sin ser sometidas a proceso industrial alguno, por lo que se mantienen los elementos naturales que contiene el agua de mar, mismos que confieren a este producto características organolépticas de calidad que la distinguen de la sal industrializada.

La sal es utilizada como un vehículo para que tanto el yodo como el flúor lleguen a toda la población, por motivos de salud pública. **Sin embargo, la sal artesanal queda exenta de dicho proceso, al considerarse un producto diferente por sus características organolépticas, usos y consumo por parte del consumidor final. Lo anterior, hace necesaria la elaboración de una norma oficial mexicana que distinga en el mercado, las características de proceso que diferencian a la sal de mar artesanal de la sal industrializada.**

El 25 de febrero de 2021 se publicó en el DOF el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021, donde es sus temas estratégicos en términos del Plan Nacional de Desarrollo, determina como temas reprogramados el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-005-SAGARPA-2018, “Sal de mar artesanal especificaciones mínimas de calidad agroalimentaria”, donde contempla la fecha estimada de inicio y terminación de enero a diciembre de 2021, con un Grado de avance de 50 por ciento,¹³ que a la fecha no se ha publicado.

Octavo. Consideramos que al no existir la clasificación de la sal artesanal y/u orgánica, altera la calidad de la sal extraída de algunas regiones de la República Mexicana, además de que genera desventajas en la producción y comercialización para muchas otras partes donde la producen en menor escala y que representa un sustento de vida, como es el caso de la sal de Zapotitlán Salinas en Puebla, al sudeste de la entidad. Esta región es reconocida por la sal fósil y baja en sodio formada hace 50 millones de años, cuando el área ahora semidesértica estaba sumergida en el mar. Hoy, los salineros bombean agua de los pozos en pequeños estanques de dos metros cuadrados y 10 centímetros de profundidad. El calor solar evapora el agua y conforme pasa el tiempo el salinero sabe cuándo cosechar los sedimentos.

Esta sal se elabora solo dos veces al año, de marzo a mayo antes de que lleguen las lluvias, y de octubre a febrero después de las lluvias, y el proceso de producción dura alrededor de un mes.¹⁴

Por ello se propone reformar la fracción III del artículo 215 de la Ley General de Salud, para establecer como materia prima los minerales y su clasificación, como se muestra a continuación:

LEY GENERAL DE SALUD	
Legislación actual	Propuesta de reforma
CAPITULO II Alimentos y Bebidas no Alcohólicas	CAPITULO II Alimentos y Bebidas no Alcohólicas
Artículo 215.- Para los efectos de esta Ley, se entiende por:	Artículo 215.- Para los efectos de esta Ley, se entiende por:
I a II...	I a II...
III. Materia prima: Substancia o producto, de cualquier origen, que se use en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas, y	III. Materia prima: Substancia o producto, de cualquier origen, incluyendo la sal como mineral y su clasificación , que se use en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas, y
IV a VII...	IV a VII...

Asimismo, la ley reconocerá como materia prima la sal como mineral, atendiendo que tienen clasificaciones, por el que se reconoce las distintas variantes o características de los mismos, obligando a establecer en las normas oficiales mexicanas, respetar la producción de los mismos de una determinada región considerando la sal artesanal y orgánica.

Con lo expuesto, presento y someto a consideración del pleno de la asamblea de la LXV Legislatura federal la siguiente iniciativa con proyecto de decreto que reforma la fracción III del artículo 215 de la Ley General de Salud, por el que se reconoce materia prima a la sal como mineral y su clasificación, con objeto de que se respeten las variantes o características del mineral de una determinada región considerada artesanal u orgánica, para su producción y comercialización sin imponer un aditivo, el siguiente

Decreto

Único. Se **reforma** la fracción III del artículo 215 de la Ley General de Salud, para quedar como sigue:

Artículo 215. ...

I. y II. ...

III. Materia prima: Sustancia o producto, de cualquier origen, **incluyendo la sal como mineral y su clasificación** , que se use en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas; y

IV. a VII. ...

Transitorios

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

Segundo. El Ejecutivo federal, conforme a lo establecido en el artículo 195 de la Ley General de Salud, expedirá la norma oficial mexicana referente a la sal de mar artesanal con especificaciones mínimas de calidad agroalimentaria a los 90 días de la publicación del presente decreto.

Notas

1 https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/sodium_chloride

2 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ar/>

3 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ar/>

4 <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>

5 <https://www.gob.mx/sgm>

6 <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Federal/wo69457.pdf>

7 <https://www.significados.com/artesanal/>

8 <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/sal-rosada-de-veracruz/>

9 <https://estacionpacifico.com/2019/05/03/5-razones-que-hacen-especial-a-la-sal-de-cuyutlan-segun-el-chef-nico-mejia/>

10 http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=708109&fecha=23/09/2003

11 https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5540270&fecha=08/10/2018

12 https://www.snice.gob.mx/~oracle/SNICE_DOCS/17022020-noms_20200218-2020_0218.pdf

13 https://www.dof.gob.mx/2021/SEECO/ECONOMIA_250221.pdf

14 <https://www.animalgourmet.com/2018/12/03/la-sal-milenaria-mexicana-que-esta-a-punto-de-desaparecer/>

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 28 de abril de 2022.

Diputado Riult Rivera Gutiérrez (rúbrica)

SILL