

INICIATIVA QUE ADICIONA UN ARTÍCULO 215 BIS A LA LEY GENERAL DE SALUD, A CARGO DEL DIPUTADO ARMANDO REYES LEDESMA, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PT

El que suscribe, Armando Reyes Ledesma, diputado de la LXV Legislatura de la honorable Cámara de Diputados, integrante del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y de conformidad con lo dispuesto en los artículos 6, numeral 1, fracción I; 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a la consideración de esta honorable soberanía la siguiente **iniciativa con proyecto de decreto por el que se adiciona el artículo 215 Bis a la Ley General de Salud, para prohibir el uso de aditivos sintéticos, colorantes o conservadores que contienen sustancias dañinas para los consumidores**, al tenor de la siguiente.

Exposición de Motivos

Introducción

En el mundo actual, regido por el capitalismo y la distribución a gran escala de productos de toda índole incluyendo los de consumo alimentario, se ha hecho necesario que las personas consuman alimentos altamente industrializados por la rapidez de preparación y por la accesibilidad en los precios.

Sin embargo, las grandes empresas multinacionales han incluido diversas sustancias que son aditivos artificiales con el fin de ampliar la conservación y mejorar el atractivo visual en cuanto a olor, color y sabor de estos productos ultra procesados.

Es menester hacer mención de que el *Codex Alimentarius* define a los aditivos como cualquier sustancia que por sí misma no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte directa o indirectamente por sí o sus subproductos, un componente del alimento o bien afecte a sus características.

El tema de los aditivos alimentarios especialmente los producidos sintéticamente se ha vuelto sumamente controversial debido a que diversos estudios en todo el mundo han demostrado sus afectaciones para la salud de los consumidores, las cuales van desde hiperactividad en los niños o cambios en el comportamiento hasta la relación directa de tumores cancerígenos tras el consumos mediano y largo plazo de alimentos con estas sustancias.

A continuación, se presenta una lista de los principales aditivos sintéticos y las afectaciones a la salud de los consumidores:

Colorantes sintéticos

Son sustancias de procedencia química utilizadas para aumentar o dar color a los alimentos; añaden o devuelven color a un alimento para darle un color atractivo o diferente de lo habitual. Los más conflictivos son los siguientes:

- **Tartracina:** es de color amarillo intenso a naranja brillante, se obtiene derivada del petróleo y pertenece al grupo de los colorantes azoicos. Está relacionada con el síndrome del TDAH (trastorno por déficit de atención con hiperactividad) en los niños, sobre todo cuando se usa en combinación con los benzoatos (E210-215), que son conservantes. Se emplea en bebidas, purés instantáneos, patatas fritas, repostería, helados, caramelos, chicles, mermeladas, yogur y gelatinas.
- **Colorantes azoicos (E102, E104, E110, E122, E124, E129):** utilizados para obtener el color de los dulces, bebidas, etc. Se han relacionado con reacciones alérgicas.
- **Cochinilla (E120):** de color rojo. También conocida como carmín o ácido carmínico. Se obtiene aplastando insectos y está relacionada con alergias y otros problemas de la piel y con el aumento del riesgo de hiperactividad infantil. Se utiliza en batidos, yogures, golosinas, gelatinas, helados, etc.
- **Azorrubina (E122):** de color rojo a marrón. Se obtiene derivada del naftaleno y está prohibida en varios países.
- **Amaranto (E123):** de color rojo a morado. Se obtiene derivada del naftaleno y está prohibida en varios países por alteraciones en los cromosomas.
- **Eritrosina (E127):** de color rojo a violeta. Relacionada con alteraciones de la función tiroidea y fotosensibilidad.
- **Rojo allura, azul brillante y marrón (E129, E133 y E155):** empleados para colorear carnes frescas y otros productos cárnicos.
- **Caramelo (E150):** de color marrón oscuro, se emplea en la elaboración de panes no ecológicos, para potenciar el color oscuro relacionado con el empleo de variedades de cereal. También en refrescos, galletas, vinagres balsámicos, etcétera.
- **Negro brillante (E151):** se obtiene derivado del petróleo. Se convierte en tóxico por la acción del calor, pudiendo producir reacciones alérgicas.
- **Colorante negro (E153):** obtenido de las cenizas al quemar madera u otros residuos vegetales. Prohibido en varios países.
- **B-caroteno (E160):** confiere a frutas y verduras tonos entre amarillos, anaranjados y rojizos. En cantidades elevadas puede ocasionar graves intoxicaciones.
- **Cantaxantina (E161g):** de color amarillo anaranjado. Muy utilizado en el alimento para peces de piscifactoría y gallinas de puesta, para intensificar el color de sus carnes y de la yema de huevo.

- **Dióxido de titanio (E171):** utilizado para blanquear alimentos y productos de horno. Prohibido en Europa a partir del 8 de agosto de 2022 por su posible peligro para la salud animal, medioambiental y humana.¹

No obstante, hay demasiadas sustancias de origen sintético que son excesivamente dañinas y pueden ocasionar daños irreversibles al organismo humano como lo son los siguientes:

Edulcorantes artificiales

Los edulcorantes son los aditivos alimentarios que tienen más expansión, ya que se usan en la preparación de alimentos bajos en calorías o como alternativas al azúcar.

- **Aspartamo: (E951)** es un edulcorante sintético bajo en calorías. Puede tener efectos laxantes y, al contener fenilalanina, una parte de la población puede sufrir problemas neurológicos.
- **Ácido ciclámico y sus sales ciclamato de sodio y calcio (E952):** son edulcorantes sintéticos bajos en calorías y están relacionados con el aumento del riesgo de cáncer.
- **Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio (E954):** son edulcorantes sintéticos bajos en calorías y están relacionados con el aumento del riesgo de cáncer. En algunos países está prohibido su uso.²

Respecto a este controversial tema en México, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) se ha pronunciado al respecto de este tipo de sustancias pues en un artículo de la revista de *El Consumidor*, publicado en su número 524 de octubre, explica que hay colorantes artificiales que se diferencian por el color que dan a los productos, los alimentos en los que pueden usarse y factores como si son transparentes y opacos.

La publicación de la Profeco, que encabeza Ricardo Sheffield Padilla, señala que puede haber estudios que digan que éstos producen hiperactividad por su ingesta constante, alergias de leves a graves o asma, entre otras reacciones; incluso declaraciones tajantes de que algunos de ellos no deben ser para consumo humano. Las empresas que los utilizan dirán que al estar permitidos no causan ningún daño.³

Cabe señalar que en nuestro país la Cofepris es la autoridad competente para el ejercicio de estas atribuciones que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de regulación, control y fomento sanitario de productos y servicios, de su importación y exportación, así como de los establecimientos dedicados al proceso de los mismos.⁴

Es por lo anterior, que los mexicanos necesitamos que la Comisión realice y endurezca las acciones de control y vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas, suplementos alimenticios, materias primas y aditivos que intervengan en la elaboración de diversos alimentos que son consumidos cotidianamente en todo el país e internacionalmente.

1. Beneficio social

Esta iniciativa será de un gran beneficio para los consumidores de productos alimentarios procesados en México pues se podrá disminuir en una gran medida el riesgo al que se exponen niños, adultos y adolescentes que consumen diariamente alimentos de este tipo por la comodidad, sin embargo, la calidad de la comida que consumimos determina muchas veces la calidad de vida que llevamos.

Para mitigar los efectos de estas sustancias a los consumidores muchos países han tomado diversas medidas tal es el caso de los países del continente europeo pues, desde julio de 2010, la mayoría de los alimentos de la Unión Europea que contienen colorantes artificiales vienen con una etiqueta de advertencia que dice que ese alimento “podría tener un efecto nocivo en la actividad y atención de los niños”.⁵

Sin embargo, debe considerarse que estas medidas deben endurecerse pues las grandes empresas transnacionales obtienen ganancias millonarias diariamente con la venta de estos productos pasando de largo la afectación a miles de consumidores y ellos tienen todos los recursos posibles para poder cambiar las sustancias dañinas por unas que no causen afectaciones en la salud de los ciudadanos.

2. Objeto de la iniciativa

El objetivo primordial de esta iniciativa es disminuir y eventualmente prohibir que los alimentos que se consumen por los mexicanos diariamente tengan sustancias dañinas en mayor o menor medida; debe ser un punto de partida para cuidar a las futuras generaciones y mejorar su calidad de vida.

Para dar mayor claridad sobre nuestra propuesta a continuación presentamos un cuadro comparativo entre el texto vigente y nuestra propuesta de reforma:

Ley General de Salud	
Dice	Debe decir
Sin correlativo	<p>Artículo 215 Bis. - En la elaboración o producción de alimentos y bebidas no alcohólicas se prohíbe el uso de los siguientes aditivos artificiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartracina, E 102 • Amarillo anaranjado S, E 110 • Azorrubina, carmoisina, E 122 • Amaranto, E 123 • Rojo cochinilla, rojo Ponceau 4R, E 124 • Rojo 2G, E 128 • Rojo Allura AC, E 129 • Negro brillante BN, E 151 • Marrón FK, E 154 • Marrón HT, E 155 • Litol Rubina BK, E 180

Por lo expuesto y fundado, presento a consideración de esta honorable asamblea la siguiente iniciativa con proyecto de

Decreto por el que se adiciona el artículo 215 Bis a la Ley General de Salud para prohibir el uso de aditivos sintéticos, colorantes o conservadores que contienen sustancias dañinas para los consumidores

Artículo 215 Bis. En la elaboración o producción de alimentos y bebidas no alcohólicas se prohíbe el uso de los siguientes aditivos artificiales:

- **Tartracina, E 102**
- **Amarillo anaranjado S, E 110**
- **Azorrubina, carmoisina, E 122**
- **Amaranto, E 123**
- **Rojo cochinilla, rojo Ponceau 4R, E 124**
- **Rojo 2G, E 128**
- **Rojo Allura AC, E 129**
- **Negro brillante BN, E 151**

- **Marrón FK, E 154**
- **Marrón HT, E 155**
- **Litol Rubina BK, E 180**

Artículo Transitorio

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

Notas

1 Fuente: M. D. Raigón-Departamento Química de la Escuela Técnica Superior del Medio Rural y Enología. Universidad Politécnica de Valencia. consultado en: <https://www.veritas.es/los-aditivos-pueden-afectar-a-tu-salud/#:~:text=Sacarina%20y%20sus%20sales%20de,pa%C3%ADses%20est%C3%A1%20prohibido%20su%20uso> .

2 Ídem

3 Informa Profeco sobre colorantes artificiales en los alimentos, Entre más industrializado un producto más químicos contiene; Procuraduría Federal del Consumidor | 11 de octubre de 2020 | Comunicado consultado en: <https://www.gob.mx/profeco/prensa/informa-profeco-sobre-colorantes-artificiales-en-los-alimentos>

4 Ídem.

5 Colorantes en alimentos y bebidas que alteran la conducta infantil; consultado en: <https://www.elpoderdelconsumidor.org/wp-content/uploads/Colorantes-en-alimentos-y-bebidas-que-alteran-la-conducta-infantil.pdf>

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 11 de abril de 2023.

Diputado Armando Reyes Ledesma (rúbrica)