



DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

DIP. MARGARITA SALDAÑA HERNÁNDEZ,
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA
DEL CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, I LEGISLATURA
P R E S E N T E

1

La que suscribe **Diputada Lilia María Sarmiento Gómez**, del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo, de la I Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; apartado D, incisos a, b y c de la Constitución Política de la Ciudad de México; 12 fracción II y 13 fracciones I, LIX, LX, LXI, LXII, LXIII, LXIV, LXXII, LXXIII Y LXXIV de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 5 fracciones I y II del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México; someto la siguiente: **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO DE URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN MEDIANTE LA CUAL SE SOLICITA, DE MANERA RESPETUOSA, A LA PERSONA TITULAR DE LA PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO), PARA QUE EN EL ÁMBITO DE SUS ATRIBUCIONES, ENVÍE A ESTE ÓRGANO LOCAL UN REPORTE PORMENORIZADO E INFORME A LAS Y LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ACERCA DEL CONTENIDO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EMBUTIDOS QUE SE ENCUENTRAN FUERA DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, APLIQUE LAS SANCIONES E INMOVILICE LOS PRODUCTOS EN LOS CASOS QUE CORRESPONDAN Y A LA PERSONA TITULAR DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA DEL GOBIERNO FEDERAL A QUE ACTUALICE LAS NORMAS OFICIALES EN MATERIA DE EMBUTIDOS**, bajo los siguientes:



DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

ANTECEDENTES

2

La actividad normalizadora (normalización) es un instrumento indispensable para la economía nacional y el comercio internacional. Se define como el proceso por el cual se regulan las actividades del sector privado y público en materia de salud, medio ambiente, seguridad al usuario, información comercial, prácticas de comercio, industrial y laboral.

La normalización permite establecer la terminología, clasificación, directrices, especificaciones, atributos, características, métodos de prueba y prescripciones aplicables a un producto, proceso o servicio.

De acuerdo a la página electrónica de la Secretaría de Economía del Gobierno Federal, la actividad normalizadora se entiende como: *“la consolidación del conocimiento que es recabado a través de consultas realizadas entre expertos de una rama o actividad productiva. Es un documento mediante el cual los sectores interesados (entre los cuales están, fabricantes, usuarios y gobierno) acuerdan las características técnicas deseables en un producto, proceso o servicio”.*

En nuestro país, dicha actividad se encuentra sujeta a las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), elaboradas por las dependencias del Gobierno Federal mismas que se encuentran inscritas en el Catálogo de Normas Oficiales Mexicanas

La definición de Norma Oficial Mexicana (NOM), es: *“la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias normalizadoras competentes a través los Comités Consultivos Nacionales de Normalización, conforme al artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), la cual establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como*



I LEGISLATURA

DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se le refieran a su cumplimiento o aplicación”.

3

En este sentido, en la edición número 522 de la Revista del Consumidor del mes de agosto del año en curso, se dio a conocer en la sección “*Estudios de Calidad PROFECO*” el resultado del análisis realizado a diversos productos embutidos comercializados en el mercado mexicano, de manera particular el estudio se realizó a salchichas y jamones.

La publicación antes mencionada se hizo con base a las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:

- **NOM-002-SCFI-2011.** Contenido Neto. Tolerancias y Métodos de Verificación.
- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.** Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- **NMX-F-065-1984.** Alimentos- Salchichas- Especificaciones.
- **NOM-086-SSA1-1994,** Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- **NOM-158-SCFI-2003.** Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.
- **NOM-213-SSA1-2018,** Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

El resultado del estudio en ambos productos concluye que se comercializan salchichas y jamones con menor cantidad de la señalada respecto a lo indicado en su etiquetado, omiten información y se encuentran fuera de la norma, por lo que en algunos casos se procedió a la realización de actos administrativos para el correspondiente proceso de sanción.



DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

4

CONSIDERANDOS

1.- El 4 de agosto del año en curso, la Procuraduría Federal del consumidor (PROFECO) mediante un boletín de prensa titulado *“Presenta Profeco resultados de estudio a jamones”*, informó del resultado del análisis de 44 marcas de jamón con clasificaciones extrafino, fino, preferente, comercial y económico, en el que se detectaron 11 productos con algún tipo de irregularidad como lo es omitir información o encontrarse fuera de la norma, de acuerdo al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.

Se realizaron más de 570 pruebas a 44 productos de distintas marcas y clasificaciones en busca de determinar, entre otras, calidad sanitaria, calorías, carbohidratos, fécula, grasa, humedad, proteína, sodio y tipo de carne.

2.- Las conclusiones que presenta el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la PROFECO en la edición 522 de la Revista del Consumidor son:

- Las marcas Bafar, jamón de pavo 400g, y Duby, jamón cocido de pavo 500g, tienen 4.7% y 4.6% **menos producto**, respectivamente, por lo que ambas marcas no cumplen con el contenido que anuncian.
- Galy, jamón cocido de cerdo y pavo a granel, a su vez, **incumple el porcentaje mínimo de cerdo** que debe tener, ya que contiene 51.5% y debe tener mínimo de 55%; mientras que la marca Parma, jamón de pierna york 200g, **no indica en etiqueta** la clasificación comercial.
- De acuerdo a su formulación, Sparta Cocido, jamón de pavo y cerdo de 1 kg, **no debería usar la denominación jamón** puesto que contiene pollo que no declara en ingredientes.



DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

I LEGISLATURA

- DUBY 500g se denomina "jamón cocido de pavo" pero **la totalidad de la carne utilizada no corresponde a muslo de pavo**, como lo exige la Norma Oficial Mexicana-158-SCFI-2003 Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.
- Lala Plenía, jamón virginia de pavo 250g, **no indica en etiqueta el porcentaje de proteína de soya adicionada.**

5

3.- Tal y como se ha referido en los antecedentes de la presente Proposición con Punto de Acuerdo, la Norma Oficial Mexicana (NOM) es una regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias normalizadoras competentes a través los Comités Consultivos Nacionales de Normalización, conforme al artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), no obstante lo anterior, del estudio ejecutado por la PROFECO, se encontró que fuera de la norma se comercializa lo siguiente:

- Parma Campestre, Jamón de pierna 250g **se ostenta como "fino", pero contiene fécula** que, de acuerdo a esa clasificación, no debe tener.
- Cuadritos, jamón virginia de pavo/ A granel **no cumple el porcentaje de proteína libre de grasa**, de acuerdo a la clasificación "preferente" que ostenta.
- Parma Sabori, jamón virginia de pavo 250g **no cumple con el 25% de reducción de sodio** para ostentarse como "Reducido en sodio".
- San Rafael, jamón real pierna 300g **contiene almidón que no declara** en sus ingredientes.

La situación antes descrita es totalmente inadmisibles, ya que se oculta información al consumidor, por lo que le impide saber que es lo que realmente consume tal y como lo establecen las Normas Oficiales Mexicanas.



I LEGISLATURA

DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

4.- Como resultado de las pruebas realizadas, comparte la PROFECO las siguientes recomendaciones para el consumidor:

6

- Puede haber algunos ingredientes que se consideren alérgenos para algunas personas como gluten, leche o soya.
- En el mercado hay otros embutidos cuyas características a simple vista pueden ser similares a un jamón, pero que no se denominan como tal.
- La información en la etiqueta permite no exceder niveles y de esa manera, se cuida la salud.
- Mantenga el producto siempre en refrigeración.
- Antes de adquirir un producto, compárelo con otros, ya que 100 gramos de jamón fino, por ejemplo, puede costar incluso lo mismo que la igual cantidad de jamón extrafino, de acuerdo con la marca.
- Tener en cuenta que, según el grado de calidad, se emplean también otros ingredientes, además de las materias primas cárnicas que sean más baratas.
- Algunas marcas incorporan ingredientes no cárnicos cuyo objetivo es sustituir una parte de la carne con un aporte proteico y funcional (soya), mientras que hay otros ingredientes como los almidones o las féculas de papa, maíz o chícharo; así como la carragenina, que se utiliza para aumentar la capacidad de retención de agua.

5.- No obstante las recomendaciones de la Procuraduría Federal del Consumidor, dicha situación es sancionable, conforme a lo dispuesto por los artículos 24 fracciones XIV, XVII y XXIV, 25 fracción I y 25 Bis fracciones y para ello se establece en los artículos 24, 25 y 25 bis fracciones I, II, III, IV, V y VI de la Ley Federal de Protección al Consumidor, que a la letra dice:

“ARTÍCULO 24. La procuraduría tiene las siguientes atribuciones:



I LEGISLATURA

...

XIV. Vigilar y verificar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en esta ley y, en el ámbito de su competencia, las de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones aplicables, y en su caso determinar los criterios para la verificación de su cumplimiento;

...

XVII. Denunciar ante el Ministerio Público los hechos que puedan ser constitutivos de delitos y que sean de su conocimiento y, ante las autoridades competentes, los actos que constituyan violaciones administrativas que afecten la integridad e intereses de las y los consumidores;

...

XXIV. Retirar del mercado los bienes o productos, cuando se haya determinado fehacientemente por la autoridad competente, que ponen en riesgo la vida o la salud del consumidor, cuando los proveedores hayan informado previamente que sus productos ponen en riesgo la vida o la salud de los consumidores y, en su caso, ordenar la destrucción de los mismos, a fin de evitar que sean comercializados...”

“ARTÍCULO 25.- La Procuraduría, para el desempeño de las funciones que le atribuye la ley, podrá aplicar previo apercibimiento las siguientes medidas de apremio:



DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

I LEGISLATURA

I. Multa de \$272.86 a \$27,286.87...”

“ARTÍCULO 25 BIS. La Procuraduría podrá aplicar las siguientes medidas precautorias cuando se afecte o pueda afectar la vida, la salud, la seguridad o la economía de una colectividad de consumidores:

- I. Inmovilización de envases, bienes, productos y transportes;*
- II. El aseguramiento de bienes o productos en términos de lo dispuesto por el artículo 98 TER de esta Ley;*
- III. Suspensión de la comercialización de bienes, productos o servicios;*
- IV. Ordenar el retiro de bienes o productos del mercado, cuando se haya determinado fehacientemente por la autoridad competente que ponen en riesgo la vida o la salud de los consumidores;*
- V. Colocación de sellos e información de advertencia; Fracción reformada DOF 19-08-2010, 11-01-2018 VI. Ordenar la suspensión de información o publicidad a que se refiere el artículo 35 de esta ley...*”

6.- Por lo que corresponde a información falsa que se proporciona de forma fraudulenta al consumidor, constituye una trasgresión a lo establecido en el artículo 32 párrafo primero de la Ley Federal de Protección al Consumidor:

“ARTÍCULO 32.- La información o publicidad relativa a bienes, productos o servicios que se difundan por cualquier medio o forma, deberán ser veraces, comprobables, claros y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas.”



I LEGISLATURA

DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

7.- En adición a lo anterior, al omitir información o proporcionarla de manera falsa, el consumidor estaría pagando un sobreprecio puesto que no obtiene lo que se establece que está comprando, dicha situación es equiparable a un fraude penal, puesto que al engañar al consumidor sobre el producto y gramaje que consume, indudablemente se está obteniendo un lucro indebido, ya que paga un precio que no corresponde a la mercancía.

Es válido mencionar que quizá el aspecto más grave es el concierne a la salud pública, pues es sabido que los alimentos embutidos es un producto de consumo generalizado entre los habitantes de la Ciudad de México por lo que, al contener ingredientes extras y no conocidos por el consumidor, puede generar malestares en la salud. Desde luego, para el consumidor, al desconocer los ingredientes que incluye su dieta trae como consecuencia un incorrecto diagnóstico y tratamiento en caso de alergias, lo que se traduce en un estado de vulnerabilidad grave.

8.- Resulta relevante observar que en el estudio que publicó PROFECO sobre productos embutidos como jamón y salchicha encontró: *"...un desorden en el mercado, la norma es antigua y voluntaria por lo que los productores no están obligados a seguirla. Las diversas marcas tienen composiciones diferentes y todas usan por igual la denominación salchicha"*.

De la misma forma , continúa en el apartado de conclusiones que: *Aunque se trate de una norma de carácter voluntario, la LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN señala en el Artículo 54.- "Las normas mexicanas, constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores..."*. Lo anterior en referencia a la Norma NMX-F-065-1984, la cual data de hace 36 años.

9.- Se advierte de las conclusiones antes citadas que, es necesario realizar una revisión de las Normas Oficiales Mexicanas que regulan a la industria de los alimentos embutidos, por



I LEGISLATURA

DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

lo que corresponde a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, en su carácter de Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, proponer los temas y proyectos de normas oficiales mexicanas y normas mexicanas que se pretendan elaborar o modificar.

10

Lo anterior, se fundamenta en el Programa Sectorial de Economía 2020-2024, el cual contiene los objetivos, estrategias, acciones, indicadores y metas con el propósito de fomentar el desarrollo económico de los sectores productivos y regiones del país, incrementar la innovación e impulsar la competencia en el mercado interno y el cual en su Objetivo prioritario 2 relativo a "*Impulsar la competencia en el mercado interno y la mejora regulatoria*" prevé que es necesario fortalecer el Sistema Nacional de Normalización, Evaluación de la Conformidad y Metrología para garantizar la seguridad y calidad de los productos y servicios en beneficio de todas las personas.

Por lo anteriormente expuesto, solicito desde esta tribuna, su sensibilidad en el tema y hago un llamado a las y los integrantes de este Órgano Local, a efecto de que emitan su voto a favor de la siguiente:

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO DE URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN

PRIMERO.- SE SOLICITA, DE MANERA RESPETUOSA, A LA PERSONA TITULAR DE LA PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO), PARA QUE EN EL ÁMBITO DE SUS ATRIBUCIONES, ENVÍE A ESTE ÓRGANO LOCAL UN REPORTE PORMENORIZADO E INFORME A LAS Y LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ACERCA DEL CONTENIDO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EMBUTIDOS QUE SE ENCUENTRAN FUERA DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, APLIQUE LAS SANCIONES E INMOVILICE LOS PRODUCTOS EN LOS CASOS QUE CORRESPONDAN.



DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN

SEGUNDO.- SE EXHORTA, DE MANERA RESPETUOSA, A LA PERSONA TITULAR DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA DEL GOBIERNO FEDERAL A QUE A TRAVÉS DE SU DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS, EN SU CARÁCTER DE SECRETARIADO TÉCNICO DE LA COMISIÓN NACIONAL DE NORMALIZACIÓN, PROPONGA LA ACTUALIZACIÓN DE LAS NORMAS OFICIALES EN MATERIA DE EMBUTIDOS.

11

Dado en el Recinto del Congreso de la Ciudad de México, a los veinte días del mes de octubre del año dos mil veinte.

DocuSigned by:

4CBE96CE031E44C...

DIP. LILIA MARÍA SARMIENTO GÓMEZ