



**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE ESTE H. CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO EXHORTA AL GOBIERNO FEDERAL A REPLANTEAR Y REELABORAR LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA ALIMENTARIA, A FIN DE ADECUARLAS A LOS CONTENIDOS DEL CODEX ALIMENTARIUS DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).**

**DIP. MARGARITA SALDAÑA HERNÁNDEZ  
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA CÁMARA DE  
DIPUTADOS DEL HONORABLE CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.  
I LEGISLATURA.  
PRESENTE**

La que suscribe, **Diputada América Alejandra Rangel Lorenzana**, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional en la Primera Legislatura del Honorable Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122 apartado A fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 29 apartado D inciso r) de la Constitución Política de la Ciudad de México; 12 fracción II y 13 fracción IX y XV de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; y 5 fracción I y 101 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a la consideración del Pleno de este Poder Legislativo, la siguiente **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE ESTE H. CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO EXHORTA AL GOBIERNO FEDERAL A REPLANTEAR Y REELABORAR LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA ALIMENTARIA, A FIN DE ADECUARLAS A LOS CONTENIDOS DEL CODEX ALIMENTARIUS DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO)**, al tenor de los siguientes:

## **A N T E C E D E N T E S**

**PRIMERO.** La pandemia global de SARS-Cov-2 que provoca la infección denominada COVID 19, ha puesto al descubierto la fragilidad de nuestro sistema de salud evidenciando la falta de una política integral en materia de salud preventiva en aspectos como una sana alimentación, a fin de evitar que se presenten los factores que agravan dicha enfermedad como lo son la obesidad, la diabetes y la hipertensión.

A medida que transcurrieron los meses, la comunidad médica ha difundido que cada persona infectada de COVID 19 puede contagiar, hasta a 6 personas con las que tiene contacto directo a través de los fluidos nasales y de la boca. Esta amplia capacidad de transmisión lleva a que la infección se propague rápidamente en altas proporciones en grandes concentraciones sociales, asimismo su contención ha sido compleja debido a que las personas que lo portan pueden contagiar la enfermedad antes de presentar los primeros síntomas, es decir, aproximadamente 7 días antes de presentarse los mismos.

El factor de mortalidad de la enfermedad oscila entre el 4% y el 6.4% en algunos países, sin embargo, en México y con datos del Sistema de Salud, difundidos de manera diaria, el factor de mortalidad es cercano al 11.9%, siendo México el país que más fallecimientos reporta en comparación con el número de contagiados, sobre todo porque 7 de cada 10 mexicanas y mexicanos padece de obesidad y de ellos, mas de la mitad tienen o se encuentran en posibilidades de desarrollar diabetes en los próximos 24 meses, por lo que la pandemia ha impactado de manera directa a México debido a que las comorbilidades asociadas a una mayor mortalidad son, precisamente, las enfermedades prevalentes en la mayoría de la población mexicana.

Esto es consecuencia de cuatro décadas de malas decisiones alimentarias, de falta de controles y regulaciones a la industria de los alimentos, de una complacencia de las autoridades encargadas de la venta de “alimento chatarra” que llega a niveles de criminal solapamiento y hoy, solamente se han implementado soluciones parciales, populistas y llenas de demagogia, al grado de suplantar un etiquetado con información nutrimental, por un etiquetado hexagonal que poco o nada dice acerca del consumo del alimento adquirido.

**SEGUNDO.** Por su parte y como consecuencia del aumento en el consumo de alimento chatarra en el mundo, desde la década de los 60, los países incorporaron en sus agendas de gobierno, la necesidad de establecer, mediante políticas públicas informadas y a partir de bases científicas, mayores controles y regulación a la industria de los alimentos; en este sentido, desde el año de 1961, la Organización de las Naciones Unidas para la

Alimentación y la Agricultura (FAO) en su XI conferencia, aprobó una resolución para establecer la Comisión del Codex Alimentarius. En 1963, se llevó a cabo la XVI Asamblea Mundial de la Salud, por la Organización Mundial de la Salud (OMS), en donde se aprobó la creación del Programa Conjunto FAO/ OMS sobre Normas Alimentarias y se adoptaron los estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, el cual tenía entre sus principales objetivos el de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos.

Desde entonces, se han organizado diversas reuniones de especialistas en el marco del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos, así como consultas especiales de expertos FAO/OMS para asesorar a la Comisión del Codex Alimentarius y a los Estados Miembros.

La Comisión del Codex Alimentarius es un organismo intergubernamental abierto a todos los países que son miembros o miembros asociados de la FAO y de la OMS. En la actualidad cuenta con 165 países miembros, que representan más del 98 por ciento de la población mundial. Cada dos años la Comisión se reúne, las delegaciones de los países por lo regular están integradas por representantes de la industria, asociaciones de consumidores e institutos académicos, además de representantes del gobierno.

El Codex Alimentarius significa “Código de alimentación” y es la compilación de todas las normas, Códigos de Comportamientos, Directrices y Recomendaciones internacionales adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

El Código se creó con el objetivo de proteger la salud de los consumidores, así como garantizar comportamientos correctos en el mercado internacional y coordinar todos los trabajos internacionales sobre normas alimentarias. “Las normas de alimentación uniformadas universalmente tienen la ventaja de proteger a los consumidores de los alimentos no seguros y de permitir a los productores, manufactureros y comerciantes el acceso a los mercados eliminando obstáculos artificiales para el comercio que no están basados en las tarifas” .

**TERCERO.** Dentro de los propósitos del Código está preparación de las normas de alimentación. Después de someter a la consideración de todos los países miembros del Codex, se adoptan las normas, directrices y códigos de comportamiento recomendados internacionalmente. La mayoría de las normas y recomendaciones son para el etiquetado

de los alimentos, el empleo de aditivos, sustancias contaminantes, métodos de análisis y pruebas, higiene alimentaria, nutrición y alimentos para dietas especiales, importación de alimentos y sistemas de inspección y certificación en la exportación de alimentos, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas.

Lo anterior se deriva del hecho de que los alimentos pueden estar sujetos a contaminación nociva, como bacterias patógenas y otros contaminantes que pueden causar problemas de salud crónicos o agudos. El Codex busca que los países adopten comportamientos que obedezcan a la ética. Por ejemplo, el Código Moral para el Mercado Internacional de los Alimentos, exige que cese la introducción en los mercados de alimentos de productos que ofrezcan escasas garantías de calidad y seguridad.

La importancia del Codex Alimentarius radica también en la posibilidad que tienen los países de ser aconsejados y asesorados acerca de los peligros que pueden provocar sustancias químicas que han pasado a ser, con intención o sin ella, parte de los alimentos. Para ello existe el Comité mixto FAO/ OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que informa a la Comisión del Codex sobre las sustancias contaminadoras, aditivos y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos y establece la cifra en la que un aditivo puede ser ingerido todos los días, incluso durante toda la vida sin peligro significativo. Otro grupo de expertos informa a la Comisión sobre residuos de plaguicidas y así con los diversos temas.

**CUARTO.** México es miembro de la Comisión del Codex Alimentarius desde el año 1963. El Comité Mexicano para la Atención del Codex Alimentarius tiene como objeto establecer las posturas de nuestro país, con base en la protección de los consumidores y las practicas equitativas de comercio en los diferentes Comités y Grupos de Trabajo del Codex Alimentarius .

No obstante, a pesar de que México pertenece a la Comisión del Codex Alimentarius, prácticamente desde su creación y éste tiene entre sus principales objetivos el de aconsejar y asesorar a los países referente a la calidad de los alimentos principalmente desde el punto de vista higiénico y nutricional, nuestro país vive la peor etapa en materia de nutrición, derivado de que las pautas de alimentación de los mexicanos se han transformado en las últimas cuatro décadas, impactando negativamente el estado nutricional de las personas, y aumentando su vulnerabilidad a enfermedades no transmisibles.

## PROBLEMÁTICA

La pandemia de COVID 19 puso en evidencia la grave situación alimentaria en México, sin embargo, ni los etiquetados, ni las restricciones que criminalizan a la industria, ni limitar los derechos de las personas, son solución cuando desde la elaboración misma de los productos alimentarios industriales las Normas Oficiales Mexicanas son permisivas y tolerantes, por ello, si de verdad se quiere combatir la obesidad, la diabetes y la hipertensión, nuestro país debe hacer esfuerzos por reconocer que en esta grave crisis, el gobierno no solo ha sido omiso sino cómplice de una industria que literalmente “le vende basura comestible al mexicano” sin que su gobierno meta las manos por ellos.

## CONSIDERACIONES

I. Que nuestro país y en particular la Ciudad de México, padecen una emergencia de carácter sanitario debido a la epidemia mundial del nuevo coronavirus, que provoca COVID-19 en los seres humanos y cuyo índice de mortalidad obliga a tomar medidas urgentes y honestas, por ello, urge una revisión a fondo de la normatividad en materia alimentaria para garantizar que los mexicanos tengan acceso a una alimentación sana y garantizar comportamientos correctos en el mercado, que cumpla con los mejores estándares y prácticas internacionales, que englobe todos los aspectos que incluyen las normas del Codex Alimentarius referentes a la calidad de los alimentos desde el punto de vista higiénico y nutricional, lo que incluye normas microbiológicas, aditivos, alimentarios, plaguicidas y residuos de fármacos de uso veterinario, contaminantes, etiquetados y presentación, métodos de muestreo y análisis de riesgos. Una normatividad que obedezca a la ética, que este apegada a los parámetros internacionales y sobre todo adecuada y adaptada a la genética de las y los mexicanos.

II. México ha basado en gran medida la elaboración de los productos alimentarios en ingredientes y aditivos, permitidos en Estados Unidos, pero muchos de ellos son prohibidos en la Unión Europea por considerarse dañinos para la salud. Por ejemplo, la Unión Europea prohíbe o restringe muchos aditivos alimentarios que se han relacionado con el cáncer y que en Estados Unidos y evidentemente en México se usan en el pan, galletas, refrescos y otros alimentos procesados. Asimismo, la Unión Europea prohíbe el uso de algunos medicamentos que se utilizan en animales de granja en Estados Unidos, así como el cultivo y la importación de alimentos genéticamente modificados.

Incluso hay empresas de procesamiento de alimentos, que reformulan un producto alimenticio para su venta en Europa, pero continúan vendiéndolo con aditivos en Estados Unidos. Entre esos aditivos se encuentra el bromato de potasio y azodicarbonamida (ADA), aditivos que han sido asociados al cáncer y que se agregan comúnmente a los productos horneados, pero no se requiere ninguno; los potenciadores del sabor y conservantes BHA y BHT están sujetos a severas restricciones en Europa, pero son ampliamente utilizados en los productos alimenticios estadounidenses por considerarse cancerígeno; el aceite vegetal bromado, que se usa en algunos refrescos con sabor a cítricos, contiene bromo, los estudios sugieren que puede acumularse en el cuerpo y potencialmente conducir a la pérdida de memoria y problemas de la piel y los nervios; colorantes alimentarios amarillos n° 5 y n° 6, y tinte rojo n° 40, estos tintes se pueden usar en los alimentos que se venden en Europa, pero los productos deben llevar una advertencia que diga que los colorantes, pueden tener un efecto adverso en la actividad y la atención de los niños, advertencia que no se requiere en Estados Unidos, aunque la FDA (Food, Drug and Administration) reconoce que el tinte amarillo n°5, que se usa en diversas bebidas, postres, vegetales procesados y medicamentos, puede causar picazón y urticaria. Lo mismo sucede con algunos medicamentos de uso veterinario en animales de granja, mientras la Unión Europea los prohíbe por no poderse descartar riesgos para la salud humana, la FDA argumenta que son seguros.

México ha basado su normatividad en materia alimentaria, en lo aprobado y recomendado por la FDA para Estados Unidos, incluso permitiendo valores más altos de aditivos y otras sustancias para la manufactura de productos mexicanos. Por ello, no es de extrañar que nuestros hábitos alimenticios se hayan modificado y deteriorado drásticamente en las últimas cuatro décadas, lo que coincide con la entrada de las grandes cadenas de comida rápida estadounidenses a México y con la comercialización de productos altamente industrializados del país vecino. Cabe señalar que ambos países ocupan el primero y segundo lugar de la lista de los más obesos del mundo.

**III.** La transformación de la alimentación de los mexicanos ha acentuado el problema de malnutrición que favorece la coexistencia de la desnutrición, el sobrepeso y la obesidad. El estudio señala que, la desnutrición crónica afecta a 21% de los niños menores de cinco años que viven en zonas rurales; mientras que el sobrepeso y la obesidad afecta a 24% de los niños menores de 12 años del país.

Lo anterior, derivado de diversos factores, el primero de ellos es que el mercado doméstico de alimentos está caracterizado por su concentración en grandes comercializadores y la exclusión sobre todo de los pequeños productores. Gran parte de los problemas que enfrentan los productores de alimentos están vinculados con la falta de acceso al mercado, ya sea por la dificultad en la comercialización, falta de transporte y/o almacenamiento, falta de información sobre los precios de los productos, y la falta de organización de la producción. Así como las pautas de la alimentación de los mexicanos que se han modificado drásticamente en las últimas cuatro décadas lo que ha impactado negativamente en el estado nutricional de las personas, aumentando su vulnerabilidad a enfermedades no transmisibles (ENT). Transición alimentaria y nutricional que se ha caracterizado por una disminución en el consumo de alimentos tradicionales, protectores de la salud como el frijol y el maíz, y el aumento de la disponibilidad y por tanto del consumo de alimentos procesados y altamente procesados de alta densidad energética, elevado contenido de sodio, grasas saturadas, azúcares, colorantes, conservadores, saborizantes y estabilizantes; así como al aumento del consumo de productos de origen animal. Lo que ha dado paso a la transición epidemiológica, principalmente originada por el cambio en patrones alimentarios que inciden en el aumento de la obesidad, sobrepeso y por tanto el incremento de las prevalencias de ETN.

**IV.** Es claro que, en México, el gobierno solo ha velado por cuidar los intereses de la industria alimentaria, dejando de lado la calidad y la seguridad de los productos que se ofertan en el mercado de alimentos. Hoy el compromiso es con las y los mexicanos, pues de continuar con esa línea nuestra salud seguirá siendo severamente afectada. Por ello, proponemos que se reelaboren todas y cada una de las Normas Oficiales Mexicanas en materia de alimentos y se reformulen sus contenidos alineándolos a lo que el Codex Alimentarius establece, en virtud de que las normas del Codex engloban los principales productos alimentarios, ya sean crudos, semielaborados o elaborados e incluyen los materiales utilizados en el procesamiento posterior de los productos en la medida que sea necesario para alcanzar los principales objetivos del código. Las disposiciones del Codex se refieren a la calidad de los alimentos desde el punto de vista higiénico y nutricional, lo que incluyen normas microbiológicas, aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de fármacos de uso veterinario, etiquetado y presentación, métodos de muestreo y análisis de riesgos.



## RESOLUTIVOS

Con sustento en los antecedentes y consideraciones legales expuestos, este Congreso, en ejercicio de sus facultades soberanas, estima procedente solicitar:

**ÚNICO.** Este H. Congreso de la Ciudad de México, exhorta al Gobierno Federal a que a través de la Secretaría de Salud y la Secretaría de Economía, inicien una labor integral de estudio y análisis a fin de replantear y reelaborar todas y cada una de las Normas Oficiales Mexicanas en materia alimentaria, con el objeto de adecuarlas a los contenidos del Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

**Dip. América Alejandra Rangel Lorenzana**

DocuSigned by:

*América Rangel Lorenzana*

4F990B860BA6416...