

Dra. Margarita Valdez

Senadora de la República

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA ARTÍCULO 216 BIS A LA LEY GENERAL DE SALUD.

Suscriben las y los Senadores **LILIA MARGARITA VALDEZ MARTÍNEZ, NESTORA SALGADO GARCÍA, OVIDIO SALVADOR PERALTA SUÁREZ, EVA EUGENIA GALAZ CALETTI, AMÉRICO VILLARREAL ANAYA, MARTHA LUCÍA MICHER CAMARENA, ANTARES GUADALUPE VÁZQUEZ ALATORRE, CASIMIRO MÉNDEZ ORTIZ, MARÍA CELESTE SÁNCHEZ SUGÍA, JESÚS LUCÍA TRASVIÑA WALDENRATH, NANCY GUADALUPE SÁNCHEZ ARREDONDO**, de la LXV Legislatura del Honorable Congreso de la Unión, Integrantes del Grupo Parlamentario de MORENA y **ELVIA MARCELA MORA ARELLANO** del Grupo Parlamentario del Partido Encuentro Social con fundamento en lo dispuesto en los artículos 71 fracción II y 72 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 164, 169, 172; así como los demás relativos y aplicables del Reglamento del Senado de la República, somete a consideración de ésta Honorable Asamblea, la siguiente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA EL ARTÍCULO 216 BIS A LA LEY GENERAL DE SALUD.**

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Las grasas trans de producción industrial son compuestos artificiales nocivos presentes en diferentes alimentos, grasas y aceites.

Se forman durante el proceso de hidrogenación que se realiza sobre los aceites vegetales líquidos a temperatura ambiente para volverlos sólidos, también a temperatura ambiente. La finalidad de este procedimiento es obtener grasas vegetales sólidas como la margarina y la manteca vegetal, que dan frescura y mejor textura a los alimentos industrializados; además, la hidrogenación hace que estas grasas sean menos susceptibles a la oxidación; dicho en otras palabras, no se vuelven rancias, lo que amplía la estabilidad del sabor y la fecha de caducidad de estos productos.

Las principales industrias que utilizan estos aceites hidrogenados son la galletera, panadera, repostería y confitería, botanas y frituras. Entre los alimentos que contienen las *grasas trans* se incluyen las mantecas vegetales, algunas margarinas, galletas saladas, galletas dulces, caramelos, comida tipo snack, frituras, palomitas de microondas, comidas fritas, pasteles, dulces, aderezos para ensaladas y otros alimentos hechos con aceites vegetales parcialmente hidrogenados.

Las grasas trans obstruyen las arterias y aumentan el riesgo de cardiopatía coronaria.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) recomiendan la eliminación de los ácidos grasos trans producidos industrialmente (AGT-PI) para prevenir enfermedades no transmisibles, como

Senadora de la República

cardiopatías coronarias. El aumento del consumo de grasas trans (> 1% de la ingesta total de energía) se asocia a un aumento del riesgo de cardiopatía coronaria y de muerte por esta causa. La ingesta de grasas trans (AGT) es responsable de más de 500 000 muertes prematuras anuales por cardiopatía coronaria.

Por lo cual para lograr eliminar las grasas trans del suministro de alimentos es necesario establecer políticas públicas, dentro de las cuales se encuentran el uso de medidas legislativas o reglamentarias para limitar el contenido de AGT-PI a no más de 2 gramos por cada 100 gramos de grasas totales (es decir, 2%) en todos los alimentos, prohibir los aceites parcialmente hidrogenados, que son la fuente principal de AGT-PI; y / o una combinación de las dos políticas mencionadas anteriormente.

Un conjunto amplio de evidencia ha demostrado los efectos perjudiciales de los AGT en el metabolismo, así como la asociación entre la ingesta total de AGT y las cardiopatías coronarias. El consumo alto de AGT aumenta considerablemente el riesgo de muerte por cualquier causa en un 34%, en el 28 % son cardiopatías coronarias, el riesgo de aparición de cardiopatías coronarias en 21%. También se han observado aumentos no significativos de 7% y 10% en el riesgo de muerte por accidente cerebrovascular isquémico y por diabetes, respectivamente (5). Los AGT aumentan la concentración del colesterol de lipoproteínas de baja densidad (LDL), el más perjudicial, y disminuyen la concentración del colesterol de lipoproteínas de alta densidad (HDL), que es benéfico, en una medida mucho mayor que las grasas saturadas.¹

La Organización Mundial de la Salud (OMS) puso en marcha hace dos años una ambiciosa iniciativa que busca eliminar del suministro global de alimentos las grasas trans de producción industrial para 2023. De entonces a la fecha, 58 países han legislado sobre el tema, y con ello protegido a 3200 millones de personas de esas sustancias nocivas para finales de 2021.

No obstante, más de 100 naciones carecen todavía de medidas para eliminar esas sustancias nocivas, entre ellas algunas de las que están relacionadas con el mayor número de muertes por cardiopatías coronarias a causa de las grasas trans, indica un nuevo informe de la agencia de salud. Esta falta de regulación provoca el deceso de unas 500.000 personas anualmente, según cálculos de la OMS.²

REGULACIÓN DE GRASAS TRANS DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL EN LAS AMÉRICAS

PAIS	NUMERO DE HABITANTES (2019)	MUERTES ANUALES OCASIONADAS POR ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR	MUERTES ANUALES RELACIONADAS CON EL CONSUMO DE GRASAS TRANS	POLITICAS PUBLICAS EN MATERIA DE ETIQUETADOS	POLITICAS PUBLICAS EN MATERIA DE GRASAS TRANS
------	-----------------------------	---	---	--	---

¹ <https://www.paho.org/es/temas/acidos-grasos-trans>

² <https://www.onu.org.mx/el-consumo-de-grasas-trans-que-hacen-que-personas-sean-mas-susceptibles-al-coronavirus-debe-ser-eliminado-dice-oms/>

Senadora de la República

Estados Unidos	329.093.110	533.166	40.361	<p>En 2006, la administración de drogas y alimentos de los Estados Unidos obliga a informar el contenido de grasas trans en la etiqueta de información nutricional en los paquetes de alimentos.</p> <p>A la fecha no adopta políticas para implementar el etiquetado frontal de alimentos que permita una fácil interpretación de grasas saturadas o ácidos grasos trans, así como declaraciones de "sin grasas trans" o "bajo contenido de grasas trans".</p>	<p>Desde 2015, el gobierno de los Estados Unidos restringió el uso de los ácidos grasos trans de producción industrial (AGTPI) al prohibir el uso de aceites parcialmente hidrogenados (APH) en alimentos.</p>
Canadá	37.279.811	48.381	2.734	<p>Es obligatorio el etiquetado con lista de ingredientes, así como la declaración cuantitativa de contenidos de AGT. Además, la regulación exige etiquetado en los empaques con requerimientos declarativos como "libre de ácidos grasos trans" o "reducido en ácidos grasos trans" 28. La regulación incluye símbolos de nutrición en el frente del paquete en los alimentos con alto contenido de grasas saturadas, azúcares y/o sodio.</p>	<p>EL 17 de septiembre de 2018, Health Canadá, una de las instituciones adscritas al Ministerio de Salud de Canadá, prohibió el uso de aceites parcialmente hidrogenados (APH).</p> <p>La prohibición entró en vigor con la adición de los APH en la lista de contaminantes y otras sustancias adulterantes en los alimentos, ninguna cantidad se considera aceptable. Con esa medida, se considera ilegal que cualquier fabricante agregue APH a los alimentos vendidos en Canadá, incluyendo los importados, así como los preparados en todos los establecimientos de servicios de alimentos. Las anteriores medidas fueron dadas a conocer con 1 año de anticipación a su entrada en vigor, con la intención de dar oportunidad a la industria de modificar sus recetas.</p>
Brasil	212.392.717	175.792	4.535	<p>Es obligatorio el etiquetado de aceites parcialmente hidrogenados (APH) en la lista de ingredientes, así como la declaración cuantitativa de contenido de grasas trans. A la fecha no existe legislación que exija etiquetado frontal de envase o el uso de declaraciones como "libre de grasas trans" o "bajo</p>	<p>En junio de 2008, el ministro de Salud y representantes de la industria alimentaria firmaron la Declaración de Río de Janeiro, Las Américas libres de grasas trans, una iniciativa de la Organización Panamericana de la salud que se extendió para</p>

Dra. Margarita Valdez

Senadora de la República

				contenido de grasa trans".	toda la región. En 2019 Brasil dio un paso fundamental en sus políticas, la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) aprobó regulaciones que limitarán el contenido de los ácidos grasos trans de producción industrial (AGTPI) al 2% del total de grasas en aceites vegetales refinados y alimentos a partir del 1 de julio de 2021. Además, los aceites parcialmente hidrogenados (APH) estarán prohibidos a partir del 1 de enero de 2023.
Chile	18.336.653	12.301	177	La lista de ingredientes con APH es obligatoria, lo mismo que la declaración cuantitativa de AGT, con fácil interpretación del contenido de grasas saturadas, incluso con requerimiento declarativos de "libre de grasas trans" o "bajo en contenido de grasas trans".	El Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile establece que el contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de grasas de productos. Las etiquetas que declaran que el producto está "libre", "exento", "sin", etc, debe cubrir la condición requerida de contener menos de 0.5 gramos de grasas saturada y contener como máximo 0.2 gramos de grasas trans. Estas disposiciones fueron aprobadas en 2009 y se instrumentaron en dos fases: el límite de AGT entró en vigor 2 años después de la promulgación solo para aceites y margarinas ; para el resto de los alimentos entró en vigor 5 años después de la promulgación, esto favoreció la reformulación de recetas entre los productores de alimentos.
Uruguay	3.482.156	4.169	48	El Rotulado Frontal de Alimentos entró en vigor el 1 de marzo de 2020 (18 meses después de publicado el Decreto 272/018) y muchas empresas ya habían comenzado a colocar las etiquetas en sus	En 2018, se publicó el Decreto 114/018, a través del cual se dispuso la disminución progresiva de las grasas trans de producción industrial en los siguientes términos: 1) Se otorga un plazo

Senadora de la República

				<p>productos, varios meses antes.</p> <p>El nuevo Poder Ejecutivo, emitió un Decreto que suspende la obligatoriedad del rotulado frontal de alimentos por 120 días, para revisar la información pertinente relacionada con el mismo, principalmente lo vinculo a la armonización con la normativa de Mercosur. Para esta definición se crea la Comisión Interministerial que se encuentra estudiando el tema.</p>	<p>máximo de 18 meses a la industria alimentaria para la reducción de los AGT, estableciéndose que el contenido no podrá ser mayor a 2% del contenido total de las grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y mayor a 5% de total de grasas trans en el resto de los alimentos. 2) Se otorga un plazo máximo de 4 años a la industria alimentaria para que el contenido de grasas trans no sea mayor al 2% del total de grasa, tanto en alimentos de consumo directo como en ingredientes de uso industrial.</p>
Perú	32.933.835	15.110	598	<p>A principios de 2018, se establecieron los requisitos para las etiquetas de advertencia al frente de los empaques de alimentos industrializados, así como los requisitos para su uso en la publicidad.</p> <p>Desde mediados de 2019, todos los productos que contengan cualquier cantidad de ácidos grasos trans de producción industrial (AGTPI) deben presentar una etiqueta en el frente del paquete que indique "Contiene grasas trans" mientras que todos los anuncios relacionados de los productos también deben incluir la advertencia.</p>	<p>En 2016 el Presidente de la República, en acuerdo con el Ministerio de Salud, emitió un Decreto Supremo por el que se aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.</p> <p>Se otorga un plazo de 5 años para establecer un proceso gradual, en la primera fase el contenido de grasas trans no podrá ser mayor de: 1) grasas, aceites vegetales y margarinas: 2) gramos 100 mililitros de materia grasas usadas industrialmente: 5 gramos de AGT por 100 gramos o 100 mililitros de materia grasa. En la segunda fase, que entró en vigor en julio de 2021 será obligatoria la prohibición completa de los aceites parcialmente hidrogenados, así como el límite de AGTPI a partir de fuentes que no son aceites parcialmente hidrogenados, como el refinado o el procesamiento de petróleo, para que no exceda el 2% de las grasas para todos los productos.</p>
México	126.577.691	101.346	5.898	La NOM-051-SCFI/SSA1-	A la fecha no existen

Senadora de la República

				2010 entró en vigor el 1 de octubre de 2020, su objetivo es brindar al consumidor información comercial y sanitaria sobre el contenido de nutrimentos críticos e ingredientes que representan un riesgo para la salud, este etiquetado es aplicado a productos de producción nacional o extranjera que se comercialicen en México. Consta de 5 sellos octagonales, color negro cuando un producto tenga exceso de calorías, sodio, grasas trans, azúcares y grasas saturadas y 2 leyendas precautorias, la primera para productos que contengan edulcorantes y la segunda para aquellos con cafeína, para evitar que niñas y niños los consuman.	políticas públicas tendientes a prohibir y/o limitar la actualización de AGTPI en la industria alimentaria.
--	--	--	--	--	---

Esta iniciativa contempla las voces de la sociedad civil, entre ellas las de Salud Justa y de México Saludable, de la Secretaría de Salud y de especialistas de la Organización Panamericana de la Salud y de la Organización Mundial de la Salud, para lo cual se llevó a cabo un foro denominado *Salud, sociedad y el Senado por la regulación de las grasas trans*, en el mismo el subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, Hugo López-Gatell dijo que en México un 35 por ciento de los niños, niñas y adolescentes presentan problemas de sobrepeso y obesidad.

México forma parte de los 15 países donde se registran dos tercios de las muertes de todo el mundo vinculadas a la ingesta de grasas *trans*. Nuestro país también está entre las 11 naciones que todavía tienen pendiente la adopción de medidas urgentes, junto a Azerbaiyán, Bangladesh, Bután, Ecuador, Egipto, India, Irán, Nepal, Pakistán y República de Corea.³

Esta iniciativa como se establece tras un análisis de derecho comparado favorece en primer lugar mejores hábitos en las ingestas de las y los mexicanos, y también permite el contar con un marco más armónico proclive a la eliminación de este tipo de grasas, ya que Estados Unidos de Norteamérica y Canadá son naciones que ya regularon este problema de salud pública, y con ambos Estados tenemos firmados un Tratado de Libre Comercio denominado T-MEC.

Decir no a las grasas trans y así prevenir las cardiopatías y los infartos que son de las principales causas de muerte en nuestro país, nos ayudará a prevenir miles de muertes.

Para lograr la eliminación de las grasas trans de uso industrial y mejorar la salud de la población de nuestro país, es necesario como lo mencionaron los especialistas del

³ <https://www.mexicosocial.org/mas-de-500-mil-personas-mueren-al-ano-por-consumo-de-grasas-trans/>

Dra. Margarita Valdez

Senadora de la República

foro en mención modificar el sistema agroalimentario, para incidir en la producción y consumo, para poder regresar al consumo de alimentos más saludables y nutritivos, los cuales sin duda serán menos lesivos para la salud de la población y permitirán disminuir la morbilidad de diversas enfermedades.

¡No a las grasas trans!

Para una mejor interpretación de la reforma propuesta se presenta el siguiente cuadro comparativo.

TEXTO VIGENTE	PROPUESTA
Sin correlativo	<p>Artículo 216 bis. - Los aceites y grasas comestibles, así como los alimentos y bebidas no alcohólicas, no podrán contener en su composición ni en su presentación para venta al público aceites parcialmente hidrogenados.</p> <p>Los alimentos, bebidas no alcohólicas, aceites y grasas no podrán exceder dos partes de ácidos grasos trans de producción industrial por cada cien partes del total de ácidos grasos.</p> <p>La Secretaría de Salud establecerá las bases de regulación para los ácidos grasos trans de producción industrial en los términos de este precepto.</p>

Por lo anterior expuesto me permito poner a consideración de esta Honorable Asamblea el siguiente:

PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA EL ARTÍCULO 216 BIS A LA LEY GENERAL DE SALUD.

ARTÍCULO ÚNICO. – Se adiciona un artículo 216 Bis a la Ley General de Salud.

Artículo 216 Bis. - Los aceites y grasas comestibles, así como los alimentos y bebidas no alcohólicas, no podrán contener en su composición ni en su presentación para venta al público aceites parcialmente hidrogenados.

Dra. Margarita Valdez

Senadora de la República

Los alimentos, bebidas no alcohólicas, aceites y grasas no podrán exceder dos partes de ácidos grasos trans de producción industrial por cada cien partes del total de ácidos grasos.

La Secretaría de Salud establecerá las bases de regulación para los ácidos grasos trans de producción industrial en los términos de este precepto.

TRANSITORIO

UNICO. El presente Decreto entrará en vigor a los 90 días de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SUSCRIBEN

SEN LILIA MARGARITA VALDEZ MARTÍNEZ

NESTORA SALGADO GARCÍA

OVIDIO SALVADOR PERALTA SUÁREZ

EVA EUGENIA GALAZ CALETTI

AMÉRICO VILLARREAL ANAYA

MARTHA LUCÍA MICHER CAMARENA

CASIMIRO MÉNDEZ ORTIZ

ANTARES GUADALUPE VÁZQUEZ ALATORRE

Dra. Margarita Valdez

Senadora de la República

MARÍA CELESTE SÁNCHEZ SUGÍA JESÚS LUCÍA TRASVIÑA WALDENRATH

NANCY GUADALUPE SÁNCHEZ ARREDO

ELVIA MARCELA MORA ARELLANO