

Ciudad de México a 17 de junio de 2019

Dr. Jorge Alcocer Varela
Secretario de Salud

Dra. Graciela Márquez Colín
Secretaria de Economía

Por medio de la presente, los abajo firmantes nos dirigimos a ustedes a efecto de solicitar la revisión y actualización de la **NOM-187-SSA1/SCFI-2002**. Este año, dicha norma debe ser revisada conforme al calendario del "Mecanismo para la revisión de normas oficiales mexicanas y normas mexicanas". Con todo, la norma fue ratificada sin considerar la relevancia de efectuar su revisión.

Hemos identificado diversos apartados en la norma que atentan contra nuestro derecho a la alimentación, establecido en el Artículo 4° de la *Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos*, así como contradicciones con el Artículo 1° de la Ley Federal de Protección al Consumidor. Es por ello que, con fundamento en el artículo 58 del **Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización**, solicitamos que se incluya la revisión y actualización de la norma dentro del suplemento del **Programa Nacional de Normalización 2019**.

La tortilla de maíz es el alimento más importante en la dieta del pueblo mexicano, su principal fuente de energía y proteínas. A lo largo de los últimos 30 años, el consumo de tortilla y la calidad de esta han caído drásticamente, sin que se le haya prestado la debida atención a los efectos que ello representa para la salud, la economía y la cultura de nuestro país.

La elaboración y comercialización de la tortilla de maíz ha cambiado enormemente en los últimos años. Hoy en día, es posible encontrar una oferta muy amplia de productos comercializados bajo el nombre de "tortilla", pero que difieren mucho en términos de calidad, nutrición y sabor. En la norma, incluso, no existe una caracterización de los diferentes tipos y calidades de tortilla que se encuentran en el mercado. Tradicionalmente, las tortillas se elaboran en México a base de granos de maíz nativo o criollo de producción regional, siguiendo el proceso tradicional de nixtamalización. Dicho proceso es fundamental para la liberación y asimilación de nutrientes, así como para otorgar la textura y sabor tradicional de la tortilla de maíz. En la actualidad, muchas de las tortillas de nuestro país se elaboran con maíces híbridos de calidad inferior o con harinas industrializadas que, en muchos casos, eliminan o sustituyen el proceso de la nixtamalización. Esto trae como resultado que las tortillas así elaboradas carezcan de las propiedades nutricionales y organolépticas que poseen las producidas con nuestros maíces ancestrales bajo el proceso prehispánico de la nixtamalización. Así mismo, la sustitución de los maíces locales ha propiciado el abandono del campo y, por consiguiente, la pérdida de recursos genéticos de vital importancia para la seguridad alimentaria. La carencia de un sistema que diferencie entre los diferentes tipos de tortilla genera un mercado injusto para quienes se esfuerzan por ofrecer una tortilla de calidad, además de brindar poca transparencia al consumidor.

Preocupa, asimismo, la elaboración de tortillas con maíces transgénicos o genéticamente modificados que se importan de los Estados Unidos. Tales maíces se producen bajo un modelo productivo que demanda altos niveles de agroquímicos, muchos de los cuales se encuentran presentes en la tortilla que consumimos los mexicanos y que representan un claro peligro para salud y el medio ambiente.

Además, en la elaboración y conservación de la tortilla industrial se ha permitido el uso y abuso de aditivos químicos como colorantes, blanqueadores, humectantes, gomas y conservadores, los cuales deben ser evaluados para determinar posibles efectos nocivos a la salud del pueblo. Los resultados de dicha evaluación permitirán actualizar la lista de aditivos prohibidos y permitidos en la norma, así como las cantidades máximas que puede utilizarse de ellos.

Dentro de los aditivos permitidos se encuentran los colorantes, lo cual ha generado que muchas de las tortillas y tlacoyos azules sean pintados, en lugar de elaborarse con maíz azul. Este hecho atenta contra los derechos del consumidor, afecta a miles de pequeños productores de maíz azul y pone en riesgo a la tortilla de maíz como patrimonio cultural de nuestra patria.

En el caso de la comercialización, la incursión de supermercados y tiendas de conveniencia en la venta de tortilla, así su reparto a domicilio ha generado una gran presión en las redes de productores de tortilla tradicional y en las tortillerías, afectando con ello a miles de familias que dependen de esta actividad.

La industria del maíz y de la tortilla es una de las actividades económicas más importantes de nuestro país y, por ende, una de las que genera mayor cantidad de empleos. Es necesario construir una regulación clara y justa para la producción, elaboración y comercialización de la tortilla en México. Por ello solicitamos la intervención de ambas Secretarías de Estado para dar atención a nuestra solicitud.

Dentro de los puntos que consideramos pertinentes para someterse a revisión, se encuentran los que siguen:

- Identificar y diferenciar entre los diferentes tipos de tortillas y tostadas que se elaboran y venden en nuestro país.
- Diferenciar en su denominación a las tortillas de maíz nixtamalizado de las elaboradas a base de harinas industriales, o con mezcla de ambas.
- Identificar, denominar y describir los diferentes procesos empleados en la industria para cocer, nixtamalizar y deshidratar el maíz.
- Normar y describir el uso de ingredientes permitidos para la elaboración de tortillas combinadas con otros alimentos como nopal, yuca, amaranto, plátano, chaya, cacao, chiles, hierbas, espinacas, etc.
- Exigir la declaración de ingredientes de la harina industrializada cuando esta es empleada como ingrediente compuesto para la elaboración de tortillas y tostadas.
- Efectuar una revisión y actualización de los aditivos permitidos en la elaboración de tortillas y tostadas, así como sus límites máximos de uso.
- Establecer requisitos de información comercial y etiquetado para los aditivos empleados en la industria de la masa y la tortilla.
- Prohibir el uso del nombre “mejorador” para los aditivos utilizados en la industria, ello debido a que ocultan información al consumidor y al personal de salud, ya que promueven una publicidad engañosa.
- Prohibir el uso de colorantes en la elaboración de tortillas de maíz azul y otros alimentos elaborados a base de masa azul.
- Regular las especificaciones sanitarias y comerciales de las diferentes modalidades de venta de tortilla a domicilio y la venta en hieleras en establecimientos ajenos a la industria.
- Regular el uso de adjetivos calificativos como son: 100% maíz, 100% natural, fortificado, entre otros.
- Regular el uso de saborizantes y exigir su declaración en el etiquetado.

Agradecemos la atención brindada a esta solicitud, la cual involucra temas de gran importancia para la salud, cultura y economía de la sociedad mexicana. Quedamos a la espera de una resolución positiva que promueva la actualización de la norma mencionada, la participación amplia y diversa de actores y autoridades, así como la construcción de acuerdos necesarios en beneficio de los consumidores mexicanos.

Atentamente,

Fundación Tortilla de Maíz Mexicana

c.c.p

Dr. Hugo López-Gatell Ramírez – Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud

Dr. José Alonso Novelo Baeza – Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario

Lic. Alfonso Guati Rojo – Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía

Dr. Víctor Manuel Villalobos Arámbula – Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural

Ing. Víctor Suárez Carrera – Subsecretario de Autosuficiencia Alimentaria en SADER

Dr. Víctor Manuel Toledo Manzur – Secretario de Medio Ambiente y Recursos Naturales

Lic. Alejandra Frausto Guerrero – Secretaria de Cultura

Lic. Francisco Ricardo Sheffield Padilla – Titular de la Procuraduría Federal del Consumidor

Dr. David Kershenobich – Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ)

Dr. Juan Rivera Dommarco – Instituto Nacional de Salud Pública (INSP)

Lic. Ignacio Ovalle Fernández – Titular de Seguridad Alimentaria Mexicana (SEGALMEX)

Dr. Crispim Moreira – Representante de la FAO en México