

CAMBIOS IMPORTANTES EN LA REGULACIÓN DE LA TORTILLA DE MAÍZ EN MÉXICO

Escrito por: Fundación Tortilla
16/02/2022

Conoce los principales cambios presentes en la NOM - 187, la cual regula la elaboración de masa, tortillas y tostadas de maíz en México.



La tortilla de maíz es el alimento de mayor importancia para el pueblo de México. Representa la principal fuente de energía, proteínas, fibra y calcio de la dieta nacional, lo cual la convierte en un alimento estratégico para la nutrición y salud de los mexicanos. Desafortunadamente, en las últimas décadas se ha deteriorado la calidad de la tortilla al carecer de una regulación que defina claramente a este producto, que vigile sus ingredientes y que garantice los derechos de quien la consume.

En junio de 2019, Fundación Tortilla presentó una iniciativa a las Secretarías de Economía y Salud para modificar la NOM-187, norma que regula la elaboración y comercialización de masa, tortilla y tostada de maíz y trigo en México. Dicha petición fue apoyada por múltiples actores del sector, consumidores y por representantes de la sociedad civil.

Se presentaron las propuestas de modificación y las autoridades aceptaron abrir la norma para su revisión. Se conformó un Grupo de Trabajo con la participación de los principales actores del sector tortilla, sociedad civil y la representación de instituciones gubernamentales.

A lo largo de dos años de reuniones periódicas, el Grupo de Trabajo revisó y consensó cada uno de los artículos de la norma, misma que el día de ayer fue publicada en el Diario Oficial de la Federación para consulta pública.



¿Cuáles son los principales cambios?

- Reconocimiento de tres tipos de tortilla:
 - Tortilla de maíz nixtamalizado
 - Tortilla de harina de maíz nixtamalizado
 - Tortilla combinada de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado
- Las tortillerías estarán obligadas a contar con carteles de información al consumidor, donde se debe especificar el tipo de tortilla que elaboran y presentar el listado de ingredientes empleados.
- Se integra la opción de declarar el uso de maíz nativo o criollo en la elaboración de masa, tortilla y tostada de maíz, siempre y cuando se cumpla con los requisitos que lo comprueben.
- Se prohíbe el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz para evitar engaños del consumidor.
- En caso de utilizar aditivos químicos en la elaboración, estos deben ser declarados en la lista de ingredientes con su nombre específico.
- Las tortillerías que mezclan nixtamal y harina de maíz deberán declarar el porcentaje utilizado de cada uno de estos ingredientes.
- Solo se le podrá llamar tortilla al alimento que contenga como ingredientes básicos maíz o trigo.
- La masa, tortillas y tostadas podrán incluir ingredientes opcionales tales como nopal, chile, frijol, linaza u otros. Mismos que deberán ser declarados de forma específica en la lista de ingredientes.
- Las empresas que comercializan aditivos químicos para tortilla deberán declarar los ingredientes y aditivos específicos que utilizan en sus mezclas para que estos, a su vez, sean declarados al consumidor final.
- Se reducirán los límites máximos permitidos de aflatoxinas en masa, tortilla y tostadas, sustancias tóxicas generadas por problemas durante el cultivo o el almacenamiento de los cereales.



Agradecemos a las autoridades mexicanas, así como a los actores del sector tortilla que han participado en el Grupo de Trabajo para la modificación de esta norma que trae consigo grandes mejoras a favor de la salud, la buena alimentación y los derechos del consumidor de masa, tortilla y tostada en México.

El proyecto de norma se encuentra actualmente en un periodo de consulta pública, durante el cual cualquier ciudadano o representante del sector podrá solicitar cambios en su redacción o emitir comentarios durante un periodo de 60 días contados a partir del 15 de febrero de 2022.

Para consultar el texto completo de este proyecto de norma ingresa [aquí](#).

Para mayor información sobre este tema te invitamos a conectarte el miércoles 16 de febrero a las 19:00 horas a la charla a través de Facebook Live que brindará Rafael Mier, director de Fundación Tortilla en [este enlace](#) o comunicarte al correo info@tortillademaiz.org.

