



México **Saludhable**



COALICIÓN MÉXICO SALUD- HABLE

Somos un grupo de organizaciones sin fines de lucro, trabajando por un país más sano y sin muertes por ENTs (enfermedades no transmisibles).

#ACCIONESPORTUSALUD

CONOCE MÁS

...



Coalición México Salud-Hable
Ciudad de México a 19 de julio de 2019

¿Quiénes Somos?

México SaludHable es una coalición de Organizaciones de la Sociedad Civil que trabajen temas de salud pública y apoyo a pacientes.

México Salud-Hable nació para formular propuestas integrales en materia de salud y prevención de enfermedades crónicas, y alzar la voz de los pacientes y las organizaciones ante las y los candidatos para trascender en la coyuntura electoral.

Nuestro Objetivo:

Prevención de ENTs

Esta carga de enfermedad pone en peligro el avance hacia el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), entre los que se encuentra la reducción de las muertes prematuras por ENT en un 33% para 2030.

Para prevenir y controlar las ENT es importante que los gobiernos orienten la política pública hacia la reducción de los factores de riesgo desde un enfoque integral.

Contexto nacional

GRASAS TRANS EN MÉXICO

Análisis de la situación
en el marco de la estrategia
REPLACE

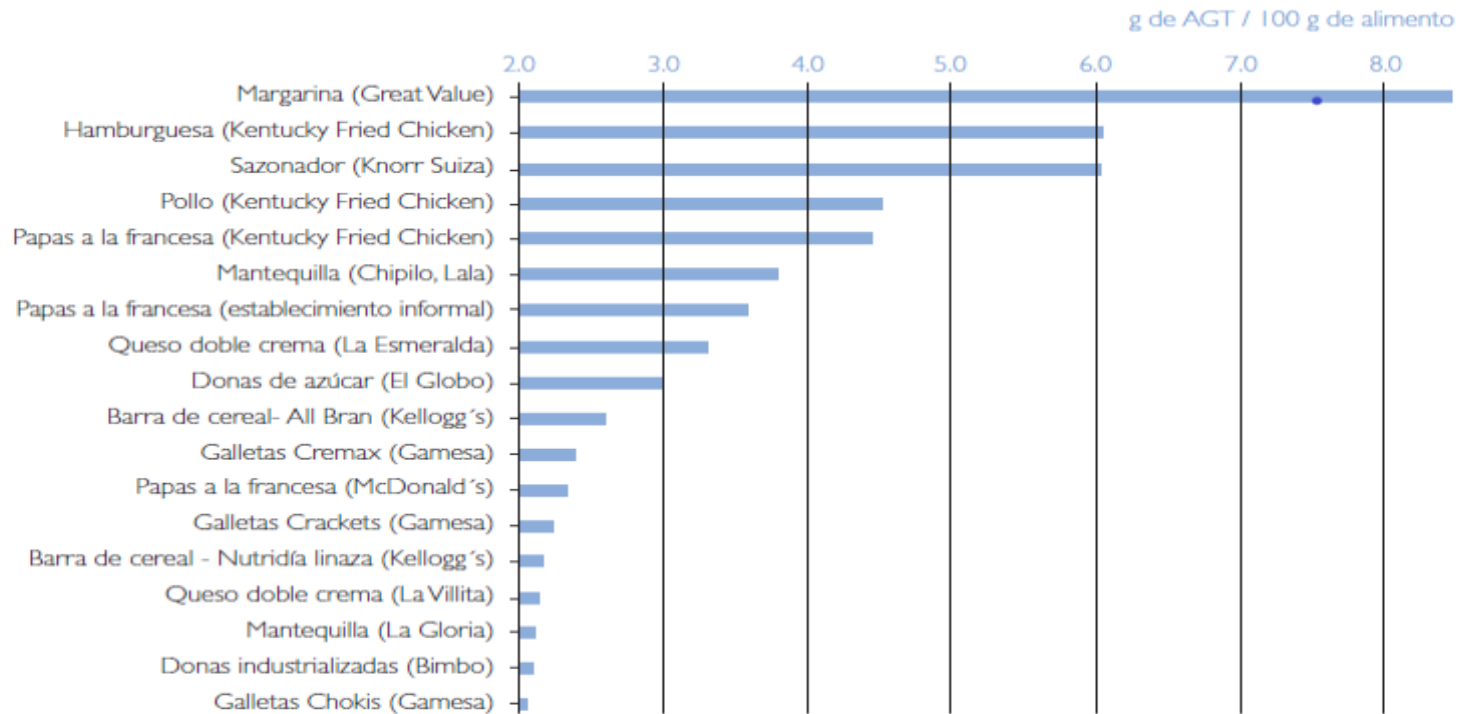


CONTEXTO NACIONAL DE INGESTA DIARIA

| Ingesta diaria de energía, ácidos grasos y grasas trans con contribución porcentual | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------|
| Población | Energía (media) | Ácidos grasos + % | Grasas trans + % |
| Niños en edad escolar (5 -11 años) | 1396 | 39.5 g/day (26.7%) | 0.5 g/day (0.4%) |
| Adolescentes (12 – 19 años) | 1662 | 46.4 g/day (26.6%) | 0.5 g/day (0.4%) |
| Adultos (20 – 60 años) | 1655 | 43.5 g/day (25.1%) | 0.5 g/day (0.4%) |
| Mayores de 60 años | 1338 | 34.4 g/day (24.6%) | 0.4 g/day (0.4%) |

Fuente: Ramírez-Silva et al. Fatty acids intake in the Mexican population. Results of the National Nutrition Survey 2006, *Nutrition & Metabolism*, 2011, **8**:33.

ALIMENTOS CON MAYOR CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS TRANS (2007)



Fuente: Villalpando et al. **Grasas, dieta y salud. Tablas de composición de ácidos grasos de alimentos frecuentes en la dieta mexicana**, INSP, Cuernavaca, noviembre de 2007, p. 21.

DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (1985, REV. 2017)

“**3.2.5** Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol, deberán declararse las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol, y la legislación nacional **quizá** exija declarar la cantidad de ácidos grasos-trans, además de los requisitos establecidos en la sección 3.2.1 y de conformidad con lo estipulado en la Sección 3.4.7”.

Fuente: FAO-OMS. **Codex Alimentarius. Directrices sobre etiquetado nutricional**, CAC/GL 2-1985, (enmendada la última vez en 2017).

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE PARA ALIMENTOS...

Es **obligatorio** declarar contenido energético; cantidad de proteínas; cantidad de hidratos de carbono o carbohidratos disponibles, indicando la cantidad de azúcares; cantidad de fibra dietética; cantidad de sodio; cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades o cualquier otro nutrimento que se considere importante.

“4.2.8.2.3 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol deben declararse las cantidades de: ácidos grasos trans, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol”.

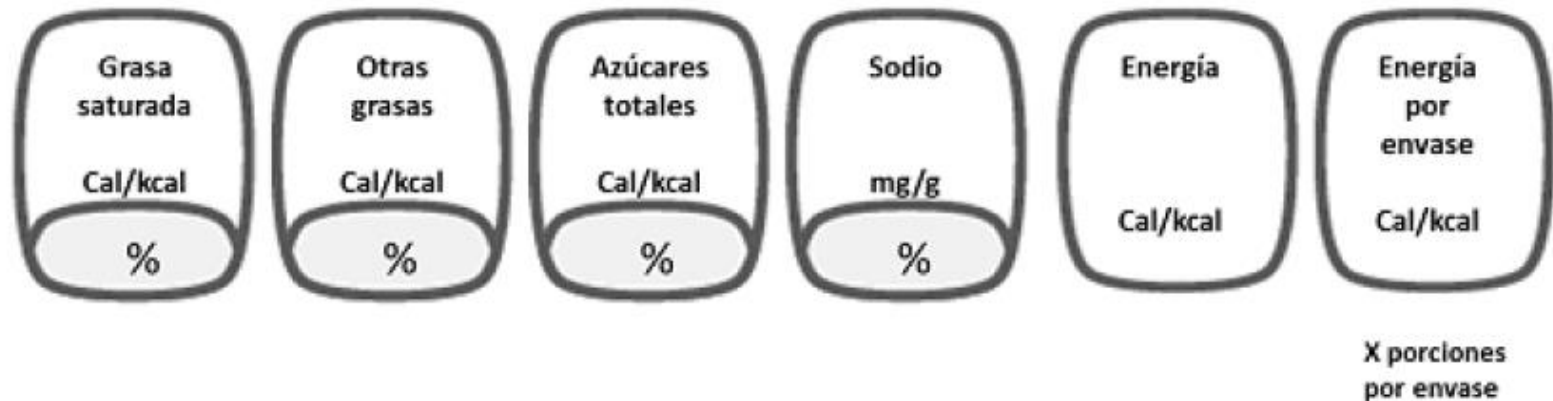
Fuente: Secretaría de Economía. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, en Diario Oficial de la Federación, 5 de abril de 2010

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE PARA ALIMENTOS...

| Información nutrimental | Por 100 g o 100 ml, o por porción o por envase |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Contenido energético kJ (kcal) | _____ kJ (kcal) |
| Proteínas | _____ g |
| Grasas (lípidos) | _____ g, de las cuales _____ g de grasa saturada |
| Carbohidratos (hidratos de carbono) | _____ g, de los cuales _____ g de azúcares. |
| Fibra dietética | _____ g |
| Sodio | _____ mg |
| Información adicional | _____ mg, µg o % de IDR |

Fuente: **Especificaciones generales de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria**, en Diario Oficial de la Federación, 5 de abril de 2010.

ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN LOS LINEAMIENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 25 DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

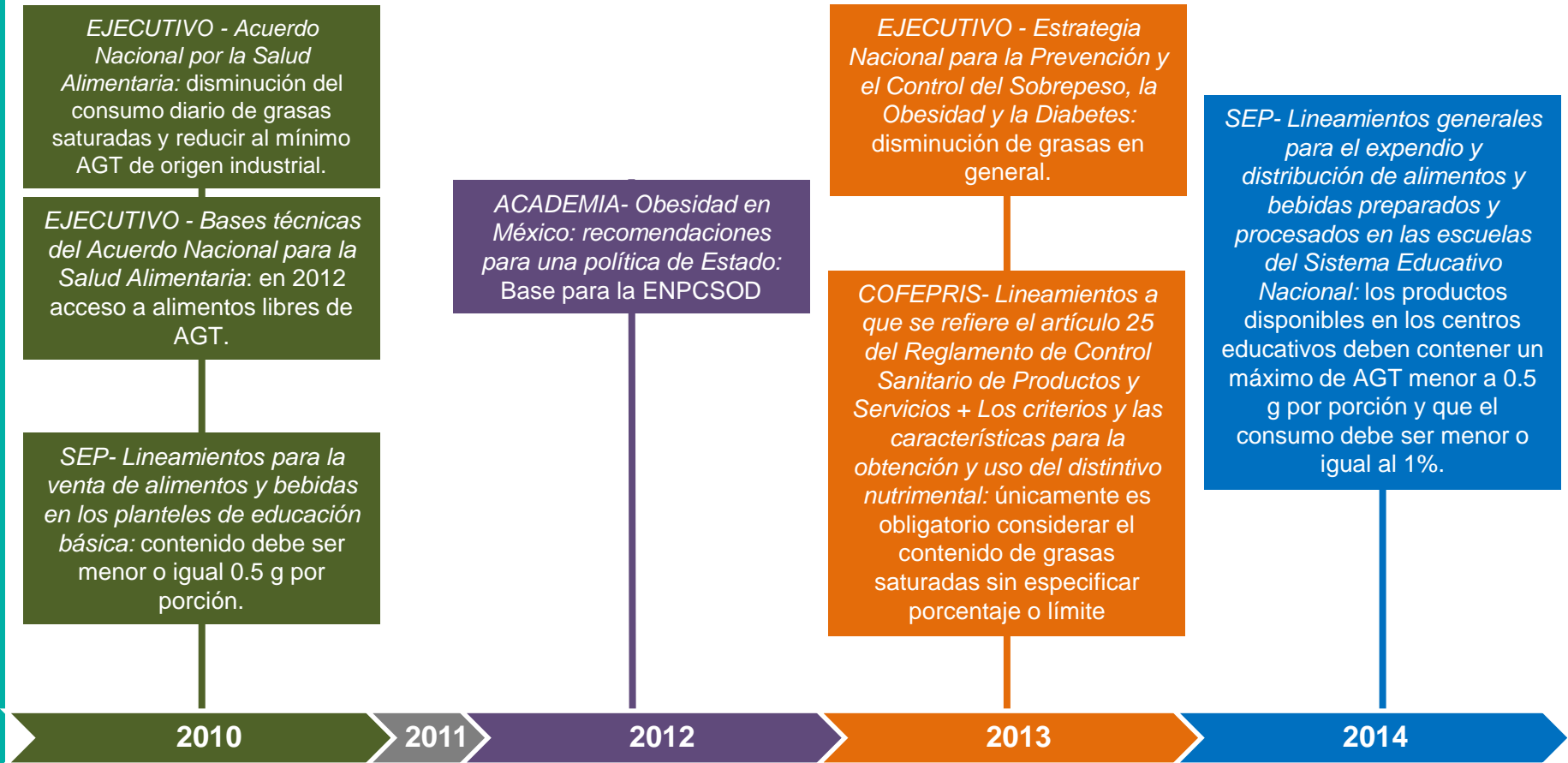


Fuente: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. **Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición.** en Diario Oficial de la Federación

El ambiente de las políticas



ESFUERZOS ANTERIORES



EJECUTIVO

Presupuesto de Egresos de la Federación para 2019

- El Programa de Prevención y Control de Sobrepeso, Obesidad y Diabetes (PPCSOD).
- Programa de Inclusión Social PROSPERA (Programa Nacional de Becas para el Bienestar Benito Juárez).
- El Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM) destina 46% de los recursos a la asistencia social (FAM-AS), a programas alimentarios de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA).
- Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria – 2019.
- IMSS e ISSSTE: programas de prevención y control de enfermedades.

Normas Oficiales y Normas Mexicanas

- NMX-F-089-SCFI-2008: Norma de referencia sobre contenidos de AGT, establece el método de prueba y un valor de referencia de 3.5% de grasas trans.
- No existe regulación respecto al proceso de refinamiento y/o hidrogenación de grasas vegetales.
- No existen regulaciones específicas que limiten el uso de AGT en la producción de alimentos procesados y ultraprocesados.

CONGRESO

- Las iniciativas presentadas durante la actual LXIV Legislatura (2018-2021) coinciden en abordar el tema de grasas de forma general. Sobre AGT, se establece la necesidad de incluirlas en el etiquetado.



ACADEMIA

La obesidad en México. Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control, INSP 2018.

- Reducción de consumo.
- Mejora en calidad nutrimental mediante reformulación y límites máximos.
- Restricción de alimentos con alto contenido de grasas saturadas y AGT.
- Desarrollo de guías alimentarias.
- Declaratoria de AGT a través de un etiquetado de advertencia.

Guías alimentarias y de actividad física en contexto de sobrepeso y obesidad en la población mexicana, ANM 2015.

- Inclusión obligatoria de AGT en el etiquetado nutrimental.
- Evitar o elegir con menos frecuencia productos con aceite hidrogenado o parcialmente hidrogenado.
- Revisar contenido de “grasas trans” o “parcialmente hidrogenadas” en listado de ingredientes.

Mapeo de las grasas trans local, nacional e internacional



CONSIDERACIONES DE LA OPS/OMS PARA LA REGULACIÓN EN NUESTRO PAÍS

La OPS identifica los siguientes momentos en las cadenas de consumo, en los cuales deberían existir intervenciones normativas sobre los AGT:

1. La presencia de los AGT en el suministro de alimentos
2. La información de los AGT para los consumidores, principalmente en los etiquetados nutricionales.
3. Regulaciones sobre las afirmaciones de propiedades saludables de los alimentos
4. La declaración de este tipo de grasas en restaurantes, programas de ayuda alimentaria y de alimentación escolar, así como con otros proveedores de servicios de alimentación.

COMPETENCIAS EN MATERIA DE SALUD

Autoridades locales: la prevención, orientación, control y vigilancia en materia de nutrición, sobrepeso, obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria, así como la vigilancia de las ENTs. (ejemplo: venta de comida en las escuelas)

Federación: el control sanitario de productos y servicios, así como la importación y exportación de éstos le compete a la federación (ejemplo: formulación de etiquetados)

REGULACIONES FEDERALES

- Aunque la federación tiene amplias facultades para regular los AGT para su eliminación, son muy pocos los instrumentos normativos que se pueden encontrar:
 - NOMS
 - NMX
 - Lineamientos
- NOMs (normas oficiales mexicanas):
 1. NOM-043-SSA2-2005: Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
 2. NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
 3. NOM-037-SSA2-2012: Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias

REGULACIONES FEDERALES

NMX (Normas mexicanas):

1. NMX-F-002-SCFI-2012 para Aceite de Ajonjolí
2. NMX-F-161-SCFI-2013 para Aceite de Cártamo
3. NMX-F-223-SCFI-2011 para Aceite Vegetal Comestible
4. NMX-F-009-SCFI-2010 para mantecas vegetales y grasas o mantecas mixtas o compuestas
5. NMX-F-265-SCFI-2011 para Aceite de Girasol
6. NMX-F-475-SCFI-2017 para Aceite de Canola

• **Cada una de estas establece un criterio de 3.5 gramos como máximos en la composición de dichos aceites** (excepto por el aceite de oliva que es de 3 gramos y el de Canola que tiene un mínimo de 4 gramos y máximo de 6 gramos)

REGULACIONES FEDERALES

- Los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional
 - Tiene una definición sobre grasa trans
 - Para productos preparados en las escuelas se usa la base de 0.5 g por porción para los siguientes productos:
 - Botanas
 - Galletas, pastelillos, confites y postres
 - Oleaginosas (cacahuates, nueces, almendras, pistaches, etc.) y leguminosas secas (habas secas entre otros)



Conclusiones

- Las regulaciones de las grasas trans a nivel federal siguen siendo limitadas.
- En otras palabras, aunque las grasas trans son mencionadas, no existe realmente ningún objetivo sobre qué se debería hacer con las AGT
- No se habla si hay que limitarlas, prohibirlas o buscar transiciones a grasas más saludables.
- Actualmente, las industrias gozan de una libertad poco limitada para hacer uso indiscriminado de este tipo de grasas.

REGULACIONES LOCALES

Las reglas de concurrencia de competencias en materia de salud permiten que los estados tengan sus propias regulaciones en materia de nutrición.

Al menos, 10 Estados tienen regulaciones relativas a la limitación, prohibición o uso de AGT.





TRES TIPOS DE MEDIDAS QUE SE ESTABLECEN EN LAS LEGISLACIONES LOCALES

1. Medidas para la difusión de información relacionada con los daños que causa el consumo de alimentos con altos contenidos de grasas trans.
2. Prohibición y eliminación del uso de grasas trans en la elaboración de productos o concientización de los elaboradores y preparadores de alimentos para dejar el uso de grasas trans.
3. Regulación de los expendios de comida en centros educativos, principalmente en los centros públicos.

REGULACIONES LOCALES

Sonora: La ley sugiere que los restaurantes, comidas económicas, fondas y demás establecimientos que vendan alimentos preparados, ofrezcan una cartilla que contenga un listado de diferentes comidas elaboradas con alimentos de bajo contenido graso

Morelos: obligan a las cooperativas escolares a eliminar en la producción de los alimentos que expendan, la utilización de grasas trans.

Guerrero: La principal acción que propone su ley de salud es la divulgación de información a sus pobladores y la realización de campañas sobre aquellos alimentos que contienen grasas trans

Tlaxcala: Establece la prohibición de distribuir, comercializar o fomentar el consumo de alimentos y bebidas con altos contenidos de ácidos grasos saturados y trans.

EXPERIENCIA COMPARADA: REGULACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS TRANS EN LA REGIÓN DE AL

- A partir de las recomendaciones de la OPS/OMS en 2004 y 2008, varios países iniciaron procesos de regulación para eliminar el uso y consumo de grasas trans
- Chile, Argentina, Ecuador y Uruguay establecieron un límite de AGT de origen industrial en los alimentos, cual deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de las grasas del producto
- Perú establece que el uso y contenido de grasas trans no será mayor de 2 % en grasas, aceites vegetales y 5% en Resto de alimentos y bebidas no alcohólicas



“Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos y todas, en todas las edades”

Conclusiones

- Homogenización de las regulaciones federales
- Promoción de regulaciones nacionales
- Aplicación e implementación de las disposiciones locales
- Argumentos relacionados con los derechos humanos

¡GRACIAS!

**LA REALIZACIÓN DE ESTE REPORTE FUE POSIBLE GRACIAS A UNA
SUBVENCIÓN DE LA ALIANZA DE ENT (NCD ALLIANCE), COMO
PARTE DE SU COLABORACIÓN CON LA ORGANIZACIÓN RESOLVE TO
SAVE LIVES, UNA INICIATIVA DE VITAL STRATEGIES**

¡GRACIAS!

WWW.MEXICOSALUDHABLE.ORG

Facebook: MxSaludHable

Twitter: @MxSaludHable

coordinacion@mexicosaludhable.org