

SÓLO 7% DE PRODUCTOS DE HARINA EN MÉXICO ESTÁN FORTIFICADOS ADECUADAMENTE, CONCLUYEN TESTS INDEPENDIENTES

- *Los análisis realizados en 343 muestras de 61 productos de las marcas de harinas de maíz y trigo más populares en México por la Fundación Changing Markets, revelan que sólo el 7% de estos están fortificados adecuadamente.*
- *Grandes fallas en la fortificación de harinas de maíz. Ninguna empresa parece estar fortificando adecuadamente ya que o bien utilizan fuentes de hierro de pobre absorción o no añaden hierro y zinc en suficiente cantidad.*
- *Preocupan, de manera particular, los graves incumplimientos encontrados en los productos de harina de maíz subsidiadas, dirigidos a la población más vulnerable: ninguno de los productos analizados del Desarrollo Integral de la Familia (DIF) en Chiapas, producidos por MINSA, resultaron estar realmente fortificados. Por otro lado, la harina fortificada de maíz de DICONSA no lleva suficiente hierro.*
- *En total, 14 muestras de productos de las marcas mexicanas MINSA, LA PERLA, TRES ESTRELLAS y HOJA DE PLATA, y de las marcas importadas BOB'S RED MILL y LE 5 STAGIONI resultaron no estar fortificados en absoluto.*
- *Harinas de trigo de las marcas SELECTA, SOL DE ORO, RIO LERMA, y GOLDEN HILLS (LA COMER) sí parecen estar fortificadas adecuadamente.*
- *La Fundación Changing Markets presenta al nuevo gobierno un informe con recomendaciones para garantizar la fortificación adecuada de alimentos para todos los mexicanos, pues esta puede ser una herramienta importante y eficaz en la lucha contra enfermedades como la anemia que están en alza.*

Ciudad de México a 18 de febrero de 2019.- El más reciente informe elaborado por la fundación internacional Changing Markets, **¡Al grano!: ¿Qué marcas de harinas incumplen con la normativa de fortificación mexicana?**, revela el fracaso del programa de fortificación de harinas en México. Con base en informes previos, que resaltaron vacíos, omisiones e irregularidades en el seguimiento y cumplimiento de la fortificación de harinas, el más reciente informe presenta los resultados del análisis del contenido nutricional de 343 muestras de 61 productos diferentes de harinas de trigo y maíz realizado en instalaciones acreditadas de los Laboratorios FERMI de la Ciudad de México.¹

El ejercicio de muestreo fue organizado y llevado a cabo a finales del 2018 por el socio del proyecto, Proyecto AliMente, en diferentes localidades de los estados de la Ciudad de México y Chiapas, dos de los estados con las mayores tasas de anemia del país. En este sentido, los resultados preliminares de ENSANUT 2018 confirman que la anemia sigue siendo un gran

¹ Prueba cualitativa de fortificación de hierro (AACC 40-40.01) realizada de acuerdo con requerimientos de calidad basados en la Norma NMX-EC-17025-IMNC-2006. Pruebas de cuantificación de hierro y zinc de acuerdo con la metodología descrita en la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008 (Apéndice Normativo C5), acreditadas por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA-A-0352-029/12) y autorizadas por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS - TA-24-18).

problema en México y al menos la mitad de los casos de anemia infantil se pueden atribuir a la carencia de hierro.²

Con este estudio se muestra que, a pesar de que la mayoría de las harinas en México están etiquetadas como “fortificadas” con micronutrientes, solamente el 7%, es decir, 4 de 61 productos de harinas de maíz y trigo lo están de una manera adecuada y, por lo tanto, en total cumplimiento con la ley. Esto significa que la mayoría de las harinas que se consumen en México, o bien no están fortificadas en absoluto (7%), o bien no parecen utilizar fuentes de micronutrientes de buena absorción en las cantidades adecuadas (86%).

“La fortificación de alimentos es una medida eficaz en la lucha contra la malnutrición, pero sólo cuando se hace correctamente. A pesar de ser un requerimiento legal en México, hemos descubierto que únicamente el 7% de los productos de harina están fortificados adecuadamente. La industria alimentaria tiene la obligación de cumplir con la ley y también tiene la responsabilidad moral de mejorar la nutrición de las personas. Sin embargo, está fallando a los mexicanos en ambos aspectos. El nuevo gobierno tiene que vigilar más de cerca las acciones de la industria alimentaria”, dijo Alice Delemare, de la Fundación Changing Markets.

Del análisis de los 61 productos de harinas de maíz y trigo, sólo cuatro marcas de harina de trigo: SELECTA, SOL DE ORO, RIO LERMA, y GOLDEN HILLS (LA COMER), resultaron estar fortificados adecuadamente, es decir, cumplen claramente con los niveles necesarios de hierro y zinc, y utilizan fuentes de buena absorción. De acuerdo con la calificación que se le dio a cada producto/marca por su cumplimiento de la legislación para una correcta fortificación, siendo 10 la calificación más alta y 0 la más baja, estos cuatro productos recibieron un 10.

Es grave que ninguno de los productos de harinas de maíz parece estar fortificado adecuadamente. Aún más preocupante, son las irregularidades encontradas en los productos subsidiados dirigidos a la población más necesitada. Por un lado, ninguno de los ocho productos de harina de maíz del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) en Chiapas, producidos por MINSA, resultaron estar realmente fortificados. Por otro lado, los cinco productos de harina de maíz fortificada de DICONSA, no llevaban suficiente hierro.

“Las prevalencias de anemia por deficiencia de hierro en menores de dos años en México son alarmantes. Este reporte arroja una posible explicación: aunque los gobiernos han invertido mucho dinero en la entrega de alimentos, particularmente a través de los sistemas DIF y DICONSA, han fallado en la provisión de harinas adecuadamente fortificadas. Hoy tienen la oportunidad de corregir estas fallas”, dijo Aranzazu Alonso, Coordinadora del Pacto por la Primera Infancia.

También se observaron claras infracciones en 14 muestras de productos de las marcas mexicanas MINSA, LA PERLA, TRES ESTRELLAS y HOJA DE PLATA, y de las marcas importadas BOB's RED MILL y LE 5 STAGIONI, las cuales resultaron no estar fortificadas en absoluto. De hecho, ninguno de los productos importados parece cumplir con la normativa mexicana.

Considerando que el maíz representa el 72% del consumo de granos en México, las empresas productoras de harinas de maíz tienen una mayor responsabilidad a la hora de garantizar el éxito de los programas de fortificación para combatir la carencia de hierro y la anemia nutricional en el país.³ Sin embargo, ninguna empresa parece estar fortificando

² Ramírez, P.M. (2018) Ensanut 2018: El Panorama de la Salud y Nutrición en México. Conacyt Agencia Informativa, 26 de noviembre [EN LÍNEA]. Disponible en: <http://conacytprensa.mx/index.php/ciencia/salud/24904-ensanut-2018-salud-nutricion-mexico>.

³ Mary, S. (2010) The opportunity of flour fortification: Building on the evidence to move forward. *Food and Nutrition Bulletin*, 31(1 Suppl): S3–6. [EN LÍNEA] Disponible en: <http://www.ffinetwork.org/plan/documents/FNB2010.pdf>.

adecuadamente. Esto se debe a que marcas como MASECA y MAIZZA no utilizan fuentes de hierro de buena absorción, y aquellas que las utilizan, como MINSA o GUERRERO, no parecen estar añadiendo hierro en suficiente cantidad.

Los productos de harinas de trigo mostraron mejores resultados, aunque una clara mayoría de productos fabricados en territorio nacional (90%) no están fortificados de manera adecuada o ni siquiera cumplen con la declaración de fortificación en la etiqueta del paquete, por lo que el análisis lanzó resultados inciertos.

La aplicación correcta de la regulación para la fortificación de harinas es una herramienta importante y eficaz en la lucha contra las carencias de micronutrientes. La legislación mexicana obliga a las empresas a fortificar las harinas de trigo y de maíz con hierro, zinc, ácido fólico y otras vitaminas del complejo B; los estándares actuales para esta fortificación han estado en vigor durante casi 10 años. Sin embargo, el último informe de Changing Markets y Proyecto AliMente revela que la mayoría de las empresas están utilizando un tipo inadecuado de hierro o no están utilizando la cantidad suficiente para asegurar que los niveles de hierro y zinc cumplan con los requisitos mínimos.

“Vistos los resultados de este estudio, no parece que la industria alimentaria vaya a cumplir la ley por sí sola. Por eso, necesitamos una mejora en los controles oficiales y la exigencia de su cumplimiento. El gobierno anterior estableció la normativa, pero es el nuevo gobierno el que tiene la oportunidad de hacer que la fortificación se realice adecuadamente como una herramienta intermedia para mejorar la salud y la nutrición de las personas en México”, dijo Yatziri Zepeda, de Proyecto AliMente.

El estudio de la Fundación Changing Markets se suma a la evidencia sobre el fracaso por parte de la industria alimentaria de cumplir adecuadamente con las normativas, como se ha visto en otros ámbitos normativos dirigidos a proveer a los mexicanos con alimentos saludables y nutritivos.⁴ Como se aprecia en los testimonios de las personas que se incluyen en este informe, las carencias de micronutrientes y en especial la anemia, afecta a una gran parte de mexicanos de todas las clases y diferentes partes del país. La negligencia de la industria en el cumplimiento de sus deberes, sólo agrava las consecuencias de una escasa o mala nutrición para los mexicanos.

NOTAS

Acerca de la fundación Changing Markets La fundación Changing Markets es una organización sin fines de lucro que colabora con diversas ONG en campañas centradas en temas de salud y medioambiente; Su misión consiste en sacar a la luz las prácticas corporativas irresponsables e impulsar el cambio hacia una economía más sostenible. Desde su fundación en 2015, Changing Markets ha trabajado en un número de campañas centradas en temas de salud y medioambiente;

Para más información, consulte su anuario de 2017 en

http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2018/06/CMF_Annual-report_2017.pdf

Acerca de la organización Proyecto Alimento Proyecto Alimento es una organización sin fines de lucro dedicada a promover sistemas de alimentación sustentables, justos y saludables.

CONTACTO PRENSA

Diana Turner cel. 55-8580-6525,
Rosa Elena Luna cel. 55-2271-5686

⁴ Calvillo, A. y Székely, A. (2018) *La Trama Oculta de la Epidemia: Obesidad, Industria Alimentaria y Conflicto de Interés*. [EN LÍNEA] Disponible en: <https://elpoderdelconsumidor.org/wp-content/uploads/2018/02/la-trama-oculta-la-epidemia-obesidad-2018.pdf>.