



Organizaciones llaman a defender nuestra tortilla tradicional de la industria de alimentos quienes la convierten en un producto ultraprocesado

Ciudad de México a 04 de abril 2022.- Las organizaciones que conforman la Alianza por la Salud Alimentaria en conferencia de prensa, hicieron un llamado para defender nuestra tortilla a través de la consulta pública del proyecto de NOM-187 que regula la elaboración y la venta de la tortilla, así como otros productos de maíz como tostadas y botanas, a través del sitio www.salvemosnuestratortilla.org en el cual se pueden enviar comentarios para apoyar los cambios propuestos a la actual norma.

La importancia de esta norma radica en que actualmente, la mayoría de las tortillas que consumimos no están hechas de masa de maíz nixtamalizado, sino de harina de maíz industrializada (Maseca o Minsa) o mezcla de maíz con masa. Esto ha provocado que la tortilla que consumimos pierda parte de su valor nutricional, además de que las empresas añaden aditivos y sustancias para imitar EL COLOR y la textura de la tortilla tradicional.

Por otro lado, muchas de las tortillas que dicen estar hechas con maíces de colores o con ingredientes como nopal o chiles, en realidad usan colorantes o blanqueadores para dar esa apariencia, engañando a los y las consumidoras. Con estas acciones, la industria ha alejado a la tortilla del alimento tradicional que conocíamos y lo han convertido en un alimento ultraprocesado de menor valor nutricional.

Mercedes López, de Vía Orgánica explicó: “Por ejemplo, en el caso de las tortillas producidas por Maseca, el proceso de nixtamalización es incompleto, con unas 6 horas máximo de remojo; mientras que en las tradicionales el maíz se remoja entre 14 y 18 horas, lo que permite retirar el pericarpio y mejorar su valor nutricional. Además de que el consumo de agua es muy diferente pues las tortillas manuales usan 2 litros de agua para nixtamalizar, mientras que las industriales gastan de 3 a 5 litros. Las tortillas elaboradas con harina de maíz industrializada tienen además 50% menos calcio que las elaboradas con maíz nixtamalizado”.

Las organizaciones recordaron que desde la época prehispánica, nuestra tortilla tradicional estaba hecha a base de la masa de maíz nixtamalizado, lo que le daba gran cantidad de nutrimentos que ayudó a que miles de personas tuvieran una nutrición de calidad con solo una dieta a base de maíz, frijol, calabaza, nopal, entre otros vegetales.

Al respecto, Katia García vocera de la Alianza por la Salud Alimentaria comentó: “La tortilla es la base de nuestra alimentación por su gran riqueza cultural y nutricional. Gracias al proceso de nixtamalización, en el que se agrega cal a la masa del maíz, la tortilla se convierte en una buena fuente de calcio. La tortilla de maíz nixtamalizado, además, es fuente de potasio, ácido fólico y fibra”:



alianza por la salud alimentaria

Ante las prácticas inadecuadas y la disminución de la calidad de la tortilla, es que se busca QUE EL CONSUMIDOR TENGA ACCESO A INFORMACIÓN SUFICIENTE PARA PODER DISTINGUIR LA DIFERENTE CALIDAD DE LAS TORTILLAS EN EL MERCADO A PARTIR de una nueva norma oficial mexicana de la tortilla, así como de otros productos de maíz. Los cambios más importante que contiene el proyecto de norma son:

- Los productos deberán indicar en su etiqueta si están hechos a base de masa de maíz nixtamalizado, harina de maíz industrializada o una mezcla de harina con masa.
- Los productos deberán señalar el porcentaje de los productos que se utilizan, por ejemplo, si se utilizaron ingredientes adicionales como nopal o chiles ya que en la mayoría de los casos el porcentaje es muy bajo. De esta forma las y los consumidores estarán informados sobre el uso de ingredientes adicionales en el producto.
- Los productores tendrán la obligación de indicar en la lista de ingredientes el uso de aditivos y coadyuvantes presentes en los productos, actualmente se usan para imitar la textura de la tortilla tradicional.
- Las tortillerías deberán exhibir en un cartel los ingredientes, aditivos y coadyuvantes que utilicen en la elaboración de sus productos. Esto también permitirá a los consumidores saber de la presencia de estas sustancias y realizar una decisión informada de compra.
- Se prohíbe el uso de colorantes o blanqueadores para imitar el color del maíz o de un ingrediente opcional.
- Se establece que los productos elaborados con maíces nativos puedan usar una leyenda en su etiqueta. Para comprobar que, efectivamente, los productos están elaborados con maíces nativos, se propone que sea una instancia pública especializada y no un ente privado quien realice esta declaración. Estas disposiciones son importantes porque los maíces nativos forman parte del patrimonio biológico y cultural del país, tienen un alto valor nutricional y contribuyen a mejorar las dietas de la población mexicana. ADEMÁS, LOS MAICES NATIVOS REPRESENTAN LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA DE ESTE CULTIVO QUE ES UNO DE LOS MAS IMPORTANTES PARA LA HUMANIDAD.
- Se proponen nuevas definiciones de producto a granel y producto preenvasados. Para que las tortillas sean consideradas productos a granel, deben ser pesadas y vendidas exclusivamente en el lugar en el que se elaboran, de lo contrario se entiende que son productos preenvasados que deben cumplir con la regulación de esta categoría, por ejemplo, ser etiquetados.

Con referencia al tema de los maíces nativos, Malin Jönsson de Semillas de Vida, declaró: “Es imprescindible que se revalorice la producción de los maíces nativos para poder proteger y apoyarla. Consideramos fundamental que se pague a las y los campesinos de sus maíces lo suficiente para una vida digna. Con esta norma se genera un mecanismo de diferenciación que lo hace posible, pero todo depende de su implementación”.

Por su parte, Javier Zúñiga abogado de El Poder del consumidor indicó que: “Para defender a nuestra tortilla y fomentar el uso de maíces nativos, es fundamental que todas las



alianza por la salud alimentaria

personas participen en la consulta pública. Así, nuestras voces serán tomadas en cuenta cuando se vuelva a discutir el proyecto”.

Las organizaciones recordaron que se pueden enviar comentarios hasta el 16 de abril que cierra la consulta pública a las autoridades encargadas de esta norma, que son la Secretaría de Economía y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) a través del sitio www.salvemosanuestratortilla.org

Video sobre la consulta NOM-187: https://youtu.be/eeDRp_oS1Ls

Link a la conferencia de prensa:

https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=1360766374435055

Contacto prensa:

Rosa Elena Luna cel. 55-2271-5686;

Diana Turner cel. 55-8580-6525;

Denise Rojas cel. 55-1298-9928