

La NOM-187 se perfila para favorecer a Maseca y Minsa

Por: Claudia Ocaranza. 22/10/2022

Desde el año 2003 de su creación hasta el año 2013 que se modificaron algunas cláusulas, la Norma Oficial Mexicana 187, que regula la distribución y los usos y límites de la nixtamalización, aditivos, denominación y distribución, entre otras cosas, de los productos de maíz en México, benefició los intereses de empresas como Maseca y Minsa en algunos aspectos. Hoy, en vísperas de una nueva NOM-187 que sustituya a la de 2013, la Norma mantiene una visión que favorece a las industrias por encima de los productores locales (tortillerías y molinos de nixtamalización), como lo constató Empower en la última versión del documento, conocida gracias a una filtración. Actualmente, sólo se conoce públicamente el proyecto de la NOM-187 porque el documento final no ha sido terminado ni publicado dado que el proceso se encuentra en pausa desde la salida de Alfonso Guati Rojo como director general de Normas de la Secretaría de Economía en mayo de 2022 y la llegada de Eduardo Montemayor Treviño en su lugar.

“Nuestro proceso de nixtamalización es más eficiente en cuanto a consumo de agua y energía que el método tradicional” y “Maseca, conserva el proceso tradicional de la nixtamalización: especialistas” son algunos de los mensajes que Maseca, subsidiaria del consorcio mexicano Gruma (BMV:GRUMA) y líder en el mercado de la harina de masa de maíz, ha generado desde 1950 para convencer tanto a los consumidores como a sus clientes, las tortillerías, de que su producto sigue el mismo proceso que la masa de maíz nixtamalizada y que es igual o mejor.

Hoy, esa narrativa, junto con otros factores como la crisis que enfrentan los pequeños productores de maíz y los molinos de nixtamal, y la necesidad de las tortillerías de generar más producto a menores costos, ha permeado el actual proceso para crear la nueva Norma Oficial Mexicana 187 (NOM-187). Según fuentes que participan, ha habido poca participación de la industria tradicional en contraste con la sobre representación de la gran industria, así como la inclusión de personas que representan tanto a empresas como a los intereses de algunas de las principales cámaras y consejos industriales del país al mismo tiempo.

“A la industria tradicional nos pusieron como titular a Maseca, como si no nos

pudiéramos poner de acuerdo, como diciendo ‘no saben trabajar, pero los necesitamos porque ellos (Maseca) no tienen puntos de venta directa’, relató Blanca Mejía a Empower, representante del Consejo Rector de la Tortilla Tradicional Mexicana y fundadora de Red Maíz, quien participó en la primera etapa del actual proceso de revisión y creación de la nueva NOM.

En la última versión de la nueva NOM-187, con fecha del 28 de mayo de 2022, que no ha sido aprobada ni publicada (pero a la cual Empower tuvo acceso a gracias a una filtración), aparecen como participantes del Grupo de Trabajo para la redacción de la misma organismos y dependencias del gobierno, organizaciones de la sociedad civil, cámaras, consejos y comités nacionales y regionales, y empresas. Sin embargo, llama la atención que Gruma tuvo participación a través de varias subsidiarias: Mission Foods México, Investigación Técnica Avanzada, Harina de Maíz de Mexicali y Harina de Yucatán.

Al menos las dos primeras filiales de Gruma emitieron comentarios para la revisión de la norma, según minutas y tablas de observaciones a las que tuvo acceso Empower. Por otro lado, en las minutas aparecen personas que mantienen una doble función: como representantes de la industria en unas y como representantes de empresas en otras, como es el caso de Zully Corona Zurita, que acude a las primeras reuniones como la encargada de Bimbo y después, en otros encuentros, como parte del Consejo Nacional Agropecuario (CNA).

Otra fuente, que solicitó el anonimato porque sigue siendo parte del proceso, confirmó que la sobre representación de la gran industria impactó en cómo se plantearon algunos temas específicos, como la definición de nixtamalización y la denominación, es decir, lo que se informa a los consumidores sobre los productos de maíz.

Nixtamalización tradicional contra la industrial

La última versión no pública de la revisión de la NOM define a la nixtamalización como el “proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio y posteriormente someterlo a un periodo de reposo, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina”. Aunque es un avance en comparación con la definición original en la primera NOM-187 creada en 2003, donde no se incluye que el maíz con la cal debe ser sometido a un periodo de

reposo, aún se queda corta para proteger a los molinos de maíz y a quienes hacen la nixtamalización en el estilo tradicional.

El tiempo de reposo es clave para que el maíz conserve sus beneficios y no tenga que ser adicionado con minerales, nutrientes y vitaminas, como hacen Maseca y Minsa (BMV:MINSA). Este paso de diferencia que las autoridades regulatorias exigen a la gran industria es promovido como una ventaja competitiva, según nixtamaleros y nixtamaleras tradicionales consultadas por Empower.



Foto: Empower

Blanca Mejía, tercera generación de productores de tortilla, explicó que “la gran industria deja reposar dos horas, nosotros 16 horas para que el grano se abra, absorba los minerales de la cal, el calcio y haga simbiosis uno con otro. Es como un marinado. Al pasar estas horas, el pericarpio (la cáscara del maíz) se ablanda y en los molinos se puede triturar con él. La gran industria retira el pericarpio porque, al pasar dos horas, está duro. Entonces lavan y secan el maíz, le agregan aditivos, aglutinadores y químicos para sustituir los beneficios y bondades del pericarpio”.

“Academia, sociedad civil y otros sectores no estuvieron de acuerdo con cómo quedó (la definición), pero otros grupos, la gran industria, sí estuvieron de acuerdo.

Eso genera desbalance”, dijo la fuente anónima cercana al sector salud.

En ese desbalance, áreas dentro del negocio de la tortilla, como pequeños productores de maíz y molinos de nixtamal, quedan fuera de la conversación de la NOM. Santiago Muñoz, cofundador de Maizajo, un molino de nixtamal y tortillería ubicada en la Ciudad de México y que nixtamaliza de la forma tradicional, relató a Empower que “Maseca llega y les dice, ‘tú compra el producto, yo te pongo la máquina’, entonces es una familia de tres que los tres se dedican a eso. Entonces les traen la harina, le ponen agua, tienen su revolvedora y listo”.

“La palabra ‘nixtamalizada’ induce a los consumidores a creer que el producto cuenta con las propiedades de la nixtamalización, las cuales solo pueden ser obtenidas si se trata de masa de maíz. Por lo cual, el uso de la palabra ‘nixtamalizada’ en productos que utilizan harinas y que no adquieren las mismas propiedades implica un engaño para los consumidores”, opinó la organización El Poder del Consumidor como parte de las observaciones abiertas a todos los participantes y a las cuales Empower tuvo acceso.

Aunque no se puede hablar de una interferencia de la industria en el proceso de la NOM-187, porque por ley está invitada a participar, en un análisis de los comentarios emitidos por empresas, cámaras y consejos representantes de la industria realizado por Empower se pueden encontrar los intereses por los que pugnó ese grupo, aunque en la última versión varias de las propuestas no fueron aprobadas.

Con respecto a la definición de nixtamalización, la Cámara Nacional del Maíz Industrializado (CANAMI) y el CNA propusieron que se permitiera “el uso de otros materiales alcalinos en el proceso de nixtamalización, ya que el hidróxido de calcio (cal) no es el único”. Su razón fue que con sales de calcio se hace un proceso más “sustentable y ecológico”.

El oligopolio de la harinización

Durante décadas, Maseca, del conglomerado Gruma, dirigió su publicidad a comunicar que la harina de maíz era benéfica para la salud porque está adicionada con vitaminas, además de ser “más sabrosas, más blancas”.

En un comercial de la década de 1990, se puede observar una fila de personas

donde llegan otras preguntando frases como “¿aquí venden energéticos?, ¿aquí es donde se compra el calcio?, ¿ésta es la fila para lo más saludable? y ¿aquí es donde tienen ácido fólico?” y otras respondiendo “sí” a todas las preguntas. El anuncio termina con una voz en off diciendo “busca siempre las tortillerías que hacen sus tortillas con harina Maseca de maíz 100% natural que, además de tener calcio, están adicionadas con hierro, zinc y ácido fólico”.



Foto: Empower

Esa narrativa, sumado a otras estrategias instauradas por Gruma y Minsa, a las que el investigador Gustavo Vargas Sánchez denomina como un oligopolio, ha provocado una “harinización” del mercado de las tortillas. Algunas de esas estrategias son la idealización de la industrialización de la nixtamalización, creación de demanda y hacerse parte de un mercado con demanda rígida, como con la compra de tortillerías para ser materia prima indispensable, según su estudio “El mercado de harina de maíz en México. Una interpretación macroeconómica”.

También por años Gruma y Minsa se movieron en el mercado sin una NOM, hasta 2003 que se hizo la primera versión de la que ahora se va a sustituir. Pero, en esa ocasión, no hubo gran cantidad de grupos opositores a los intereses de la industria. En el listado de quienes participaron en la creación de la norma, aparecieron

mayormente dependencias del gobierno y empresas, entre las cuales están Minsa y Gruma.

Gruma ha tenido posiciones en la élite económica desde su fundación en 1949. Fue fundada por Roberto González Barrera, también fundador de Grupo Financiero Banorte junto con Carlos Hank González. Los consejos de ambas empresas han estado controlado por la familia González. Actualmente Gruma es dirigida por Juan Antonio González Moreno. Desde 2016, trabajadores de Mission Foods, subsidiaria de Gruma, han enfrentado a la empresa por prohibirles ser parte del sindicato United Food and Commercial Workers UFCW) en Estados Unidos.

Entre 2016-18, Gruma tuvo contratos con el gobierno mexicano por 667,677,283 pesos, de acuerdo con Compranet a través de QuiénEsQuién.Wiki.

Por su parte, Grupo Minsa es parte del Consorcio Grupo G, S.A. de C.V., propiedad de los hermanos jaliscienses Rafael, Arando, Guillermo, Alfonso y Raymundo Gómez Flores y, su padre, Alfonso Gómez Somellera. Otras empresas que componen el Grupo son Consorcio Inmobiliario G, S.A. de C.V., Dina Camiones, S.A. de C.V., Almacenadora Mercader S.A. (ALMER) y Mercader Financial, S.A. SOFOM ER. Minsa fue fundada en 1993 cuando adquirió cinco plantas de harina de Maíz Industrializado Conasupo, S.A. de C.V. (MICONSA) y la marca Minsa.

El alcance político y empresarial de la familia Gómez tiene un carácter más local, ubicándose en el estado de Jalisco. Por ejemplo, Omar Raymundo Gómez Flores, consejero de Grupo Minsa desde 2018, ha sido senador por el Partido Revolucionario Institucional (PRI) (2000-03). Además, fue coordinador del consejo asesor de Jalisco a Futuro, un proyecto de la Universidad de Guadalajara y el Consejo Económico y Social del Estado de Jalisco para el Desarrollo y la Competitividad (CEJSAL).

Además, Luis Antonio García Serrato, director general de Grupo Minsa desde 2017, estuvo involucrado en acusaciones de prácticas monopólicas de frijol en 2006, en contubernio con Manuel y Jorge Bribiesca Sahagún, hijos de Marta María Sahagún Jiménez, esposa de Vicente Fox Quesada, expresidente de México (2000-06). Cabe destacar que Altagracia Gómez, presidenta del consejo de administración de Grupo Minsa desde 2018, tuvo un programa de televisión con Alfonso Gómez, secretario de Educación del Estado de Jalisco.

Entre 2016-21, Minsa tuvo contratos con el gobierno mexicano por 120,661,606 pesos, según Compranet vía QuiénEsQuién.Wiki.

Tanto Gruma como Minsa están integradas a la CANAMI y al CNA, también participantes en el proceso de la NOM. González Barrera, dueño de Gruma, también forma parte del Consejo Mexicano de Negocios y de la CAINTRA.

El CNA, dirigido desde 2010 por Luis Fernando Haro Encinas y presidido por Juan Cortina Gallardo, también director de Grupo Azucarero México, S.A. de C.V., obtuvo, entre 2009-18, la cantidad de 48,699,831 pesos por parte del gobierno mexicano como pago por actividades como “apoyo para foros, talleres y otros eventos de capacitación”. El monto más grande que obtuvo de una transacción fue en 2016, cuando la SHCP otorgó 10,500,300 pesos para que el CNA realizara foros, talleres y otros eventos de capacitación en el marco del Programa de apoyo de la Financiera Nacional de Desarrollo Agropecuario, Rural, Forestal y Pesquero (FND) para acceder al crédito y fomentar la integración económica y financiera para el desarrollo rural. Además, se opuso a la prohibición del glifosato en México.

Minsa refirió a CANAMI para hablar sobre la NOM y dijo no poder responder preguntas sobre sus procesos industriales por secreto comercial. CANAMI y Gruma respondieron no poder dar entrevistas sobre la NOM por haber firmado un acuerdo de confidencialidad con las autoridades que llevan el proceso.

Mejoradores de masa en detrimento de la salud pública

La definición de nixtamalización en la NOM-187 no diferencia entre el proceso artesanal y el industrial y eso se reflejará en la denominación, así como los aditivos usados y permitidos para el procesamiento del maíz, explicó Gabriela Guzmán, abogada del área legal de El Poder del Consumidor, a Empower.

El proyecto de la NOM-187, que ya está publicado en el Diario Oficial de la Federación, contempla a los “Aditivos Combinados” como “Mezcla de dos o más aditivos con diferentes funciones tecnológicas, la cual debe garantizar que los aditivos con Ingesta Diaria Admisible, conforme al uso sugerido por el fabricante, se usen en los niveles permitidos”.

CANAMI, CNA, Nestlé, Bimbo. Gremab e Investigación Técnica Avanzada (subsidiaria de Gruma) solicitaron eliminar el numeral donde se definía a los aditivos combinados, según el listado de comentarios a los que Empower tuvo acceso. Si fuera aprobado, podría significar aún menos control sobre el uso y la venta de ese tipo de aditivos por parte de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris). En efecto, en la versión de la norma que aún no se aprueba ni se publica, ya no aparece el numeral ni la definición de aditivos combinados.

El problema es que algunos de esos aditivos combinados son los que se conocen como “mejoradores de masa y mejoradores de tortilla, que actualmente no se encuentran etiquetados apropiadamente (...) es muy importante conocerlo [el contenido específico de cada aditivo] debido a que el nivel de exposición de los mexicanos, al consumir una gran cantidad de tortilla, es considerable, además de que las tostadas llevan asociado un calentamiento extremo de los conservadores y otros aditivos incluidos en dichas mezclas. No se conoce la exposición a la que se enfrentan los mexicanos al consumir tortillas con el contenido desconocido de dichos aditivos”, según emitió la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) en el listado de observaciones.

“Pues llegan en un vochito y te dan su catálogo. Tuve sus botellas alguna vez, le dije, ‘ay, a ver’, nada más por curioso. Son botes sin etiquetas. Sólo dice mejorador. Te dicen: ‘traigo los mejoradores de maíz’. Hay una madre que le ponen a la masa que se expande y te rinde más. Nosotros siempre les decimos que ni vengán”, relata Santiago Muñoz, de Maizajo, que no adiciona el maíz que compra directamente a pequeños productores.



Foto: Empower

Sin embargo, la demanda de productos de maíz y la falta de conocimiento han llevado a que algunos molinos de maíz adicionen sus masas. A Muñoz le tocó presenciarlo cuando acudía a nixtamalizar su maíz antes de tener su propio molino. “Le echaban un blanqueador con una botellita, salía un líquido transparente que le echan y la masa sale blanca. A mí cuando la masa sale blanca es que ya está echada a perder”.

La única referencia a aditivo combinado en la versión de la norma del 28 de mayo de 2022 está en una tabla que describe que, como parte de la información mínima de las bitácoras o registros, “en los aditivos combinados indicar el nombre específico de cada uno de los aditivos presentes en la mezcla, marca y datos del proveedor”.

Para Guzmán de El Poder del Consumidor, más allá de que se especifiquen los nombres de los aditivos en las mezclas, lo preocupante es que “el consumidor no está conociendo la verdadera naturaleza ni los riesgos y efectos de las mezclas para la salud. Posiblemente las empresas saben esos efectos pero no tenemos certeza de que la autoridad los conozca”.

Carta informativa de aditivos, redactada por los fabricantes

Lo que sí está definido son los aditivos alimentarios como “Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye ‘contaminantes’ o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.”

En ese rubro, la industria se mostró en contra de informar a detalle sobre los aditivos que usa en la masa. CANAMI y las subsidiarias de Gruma, Investigación Técnica Avanzada y Mission Foods México, propusieron, para proteger su secreto industrial, “emitir una carta de cumplimiento con el Acuerdo de Aditivos”, la cual el CNA fue encargado de escribir.

La “carta informativa de aditivos en productos regulados por la NOM-187-SSA1/SE-2021”, como se encuentra en el Blog del Grupo de Trabajo, define qué aditivos contiene el producto vendido. A partir de que se apruebe la NOM, si se aprueba en los términos en los que está la última versión, será redactada por los mismos fabricantes de aditivos y proveedores de harina de masa de maíz, como Gruma y Minsa, y entregada a las tortillerías y molinos de nixtamal, diciendo que su producto cumple con los límites señalados en el Acuerdo de Aditivos.

Es decir, la industria que busca regular la NOM-187 será responsable de expresar que cumple con la norma, la cual no especifica cómo la Cofepris hará vigilancia del cumplimiento del Acuerdo de Aditivos.

Entre 2012 y 2022, Cofepris realizó únicamente siete visitas de vigilancia y verificación del cumplimiento del Acuerdo de Aditivos para la NOM-187 por parte de empresas y personas físicas sobre el uso de aditivos autorizados para productos de maíz nixtamalizado, según respondió a una solicitud de información presentada para

este reportaje. Las siete verificaciones se realizaron en 2021 en vistas de la reanudación de las operaciones en el contexto de la pandemia por COVID-19.

El Acuerdo de Aditivos al que se refiere la NOM “también tiene inconsistencias porque, a diferencia de una ley o una norma que tiene periodicidad para ser revisado, este no tanto. Una persona puede plantear un cambio y se puede hacer en cualquier momento”, opinó una fuente que participa en el proceso y prefirió el anonimato.

Un cartel informativo en las tortillerías

Cuando la NOM-187 sea aprobada, se obligará a las tortillerías a colocar un cartel visible al consumidor con la lista de ingredientes, los aditivos y las recomendaciones para consumir el producto.

“¿Quién va a revisar que se cumpla?”, preguntó Santiago Muñoz, quien reconoce las buenas intenciones de requerir ese cartel y asegura que su establecimiento, Maizajo, lo cumplirá.

En lo que se informa o no al consumidor, la definición de nixtamalización se vuelve clave, pues dado que la nixtamalización industrial provoca que el maíz pierda nutrientes, la harina de maíz nixtamalizada debe ser adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. Y eso es informado en los empaques.

En el proceso de la NOM organizaciones de la sociedad civil e institutos de salud pugnaron porque esa información saliera de la denominación, pues el maíz nixtamalizado de forma tradicional no tiene que ser adicionado al no perder propiedades como en un proceso industrial.

A decir de una de las fuentes que participan en la elaboración de la norma, “la gente podría pensar que es más nutritiva la harina de maíz porque están adicionando todo eso. Pero, al final, la población no sabe que es una obligación legal y pone en desventaja a los productos de maíz nixtamalizado”.

En este rubro en específico no hubo oportunidad para mucha discusión, pues de inicio no se contemplaba como un punto a tocar. “Cofepris se saltó sus propios procesos porque había dicho que sólo iban a resolverse temas que salieran de los

comentarios a la consulta pública y esto no salió ahí”, relató la fuente.

Por su parte, Gruma envió un comentario en el que justificó que se informe al público sobre las adiciones nutrimentales como un asunto normativo y de salud pública.

“Las mezclas de masas pueden ser (1) masa de maíz a la que se le adiciona harina, o (2) masa de harina a la que se le adiciona masa de maíz. Es importante que a la masa y la harina de maíz nixtamalizado se adicionen y restituyan vitaminas y minerales de acuerdo a la referencia normativa. La masa no debe quedar exenta de cumplir con una importante política de salud pública”, se lee en el documento al que Empower tuvo acceso.

Cambios en Economía, el proceso en pausa

La revisión de la NOM-187, iniciado en 2019, debió finalizar en abril de 2022; sin embargo, actualmente está en pausa después de la salida de Alfonso Guati Rojo como director general de Normas de la Secretaría de Economía (SE) el 31 de mayo y la llegada en su lugar de Eduardo Montemayor Treviño, originario de Monterrey.

El funcionario de 32 años fue director general de Procedimientos Constitucionales y Legales dentro de la SE siete meses antes de ser nombrado en su nueva posición. Antes de la SE, trabajó en bufetes legales privados. En 2013, se hizo socio del Grupo Industrial Mohav, productora y distribuidora de suplementos alimenticios, medicamentos e insumos de salud. También aparece como socio en el bufet legal My Dear Lawyers desde 2018 y de Frumarket SCL desde 2019, una empresa productora y comercializadora de productos agrícolas.

En sus declaraciones patrimoniales como servidor público, Montemayor sólo declaró su empresa My Dear Lawyers. De acuerdo con la información contenida en el registro público de la propiedad y del comercio digital (Siger), no ha habido cambios en las acciones o estructura corporativa de las empresas. En la plataforma Compranet, consultada vía QuiénEsQuién.Wiki, no aparecen contratos del gobierno para ninguna de esas firmas.

Montemayor Treviño colaboró activamente con Tatiana Clouthier, actual secretaria de la SE, durante el 2012 en el colectivo Antichapulinazo, que Montemayor representó en un proceso legal contra Fernando Larrazabal Betrón, alcalde panista

de Monterrey, por pedir una licencia de su cargo para realizar campaña en aras de ser diputado federal.

Fuentes que participan en la revisión de la NOM-187 aseguraron que, en entrevistas realizadas durante agosto y septiembre de 2022, Montemayor Treviño no ha tenido acercamiento con ellos ni han sido llamados por la SE y ni por Cofepris para retomar el proceso. Ninguna de las dos dependencias estuvo disponible para entrevista antes del cierre de este reportaje.

Así, al día de hoy, 29 de septiembre de 2022, que se conmemora el Día Nacional del Maíz, no hay fecha para la publicación de la normativa más importante para la producción y comercialización de productos derivados de este grano, pilar histórico para la alimentación nacional e insumo básico de más de 110 mil tortillerías que hay en México, según el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) 2019.

*[Periodismo Empower](#) tiene por objetivo dar más difusión a nuestro trabajo de investigación, incidir en la agenda noticiosa, revelar casos de irregularidades y corrupción empresarial y, sobre todo, seguir aportando nuestro granito de arena al movimiento por la transparencia y rendición de cuentas empresarial en America Latina.

[LEER EL ARTÍCULO ORIGINAL PULSANDO AQUÍ](#)

Fotografía: La dobe

Fecha de creación

2022/10/22