



Evidencia científica respalda incluir en el impuesto a las bebidas azucaradas a las bebidas que contienen edulcorantes no calóricos, a fin de proteger la salud

- *La OMS desaconseja el uso de edulcorantes no calóricos para controlar el peso o prevenir enfermedades, tras revisar la evidencia de mayor riesgo de diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y mortalidad.*
- *En México, aumenta el consumo de bebidas “light” o “cero”, lo que perpetúa la preferencia por el sabor dulce y no contribuye a disminuir la obesidad.*
- *Gravar también las bebidas con edulcorantes no calóricos evita que las reformulaciones no saludables queden exentas de esta política.*
- *El Paquete Económico 2026 propone elevar el IEPS a \$3.08 pesos por litro y **extenderlo a bebidas con edulcorantes bajos o sin calorías**, cerrando un vacío que la industria aprovecha.*

Ciudad de México, a 25 de septiembre de 2025.- En México, el consumo de bebidas endulzadas representa una de las principales amenazas para la salud pública. Desde 2014 existe un impuesto a las bebidas azucaradas que ha demostrado eficacia para reducir su compra y prevenir enfermedades, sin embargo, la industria ha promovido con fuerza las versiones “light”, “cero” o “sin azúcar” como alternativas supuestamente saludable, productos que actualmente no cuentan con un impuesto especial.

La evidencia científica acumulada demuestra que los edulcorantes no calóricos (ENC) no son una solución para el control de peso ni para prevenir enfermedades crónicas, y pueden representar riesgos adicionales para la salud. Por ello, es muy importante que la propuesta incluye a las bebidas que utilizan estos edulcorantes, cerrando la puerta a estrategias de evasión y garantizando una política fiscal coherente con la protección integral de la salud.

México mantiene una de las tasas más altas de obesidad y diabetes en el mundo. La ingesta de bebidas endulzadas -sean endulzadas con azúcar o con edulcorantes no calóricos- incrementa el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles y síndrome metabólico.

Las versiones “light” o “cero” han ganado mercado y muchas personas las perciben como incluso “saludables”. Sin embargo, su consumo no ha demostrado beneficios sostenidos en reducción de peso ni en la prevención de diabetes, mientras contribuye a mantener el gusto por el sabor dulce, lo que dificulta adoptar patrones alimentarios saludables.

Esta tendencia amenaza con neutralizar los avances logrados por el impuesto a las bebidas azucaradas, ya que los consumidores migran a productos que conservan el perfil de riesgo y que, de no gravarse, seguirán impulsando el mercado de bebidas endulzadas.

La **Organización Mundial de la Salud (OMS)**, en su directriz de 2023, refiere que los edulcorantes no calóricos **no ofrecen beneficios a largo plazo en la reducción de grasa corporal** en adultos o niños. Por el contrario, su consumo habitual se asocia con:

- **Mayor riesgo de diabetes tipo 2.** Estudios de cohortes observacionales reportan incrementos de hasta 23–34 % en el riesgo.
- **Aumento en eventos cardiovasculares y mortalidad.** Se han documentado riesgos entre 19 % y 32 % más altos de mortalidad por enfermedad cardiovascular en quienes consumen estos productos.



EL PODER DEL CONSUMIDOR

- **Alteraciones en la microbiota intestinal y en la respuesta metabólica**, que favorecen alteraciones como la intolerancia a la glucosa.
- **Mayor incidencia de parto pretérmino** cuando se consumen en el embarazo.

Lejos de ser una alternativa saludable, las bebidas con edulcorantes no calóricos **pueden contribuir al desarrollo de los mismos padecimientos que se busca combatir.**

El impuesto a las bebidas azucaradas de 2014 fue pionero y efectivo. Sin embargo, la industria ha respondido con reformulaciones que únicamente reemplazan el azúcar por edulcorantes no calóricos para mantener el sabor dulce y evitar el gravamen. De no ampliarse el impuesto a estas bebidas:

- Se continuará **perpetuando el gusto por el dulzor** en la dieta, obstaculizando un cambio de hábitos, y dificultando la aceptación de alimentos más saludables, especialmente cuando se consumen desde la infancia.
- Se creará un **incentivo económico para la sustitución no saludable**, manteniendo riesgos de salud para la población.
- Se perderá recaudación que podría destinarse a fortalecer programas de salud y prevención.

La propuesta del Paquete Económico 2026 de incluir estas bebidas en el IEPS y aumentar la cuota a \$3.08 pesos por litro es coherente con la evidencia científica y las recomendaciones de organismos como la OMS y la OPS, que llaman a gravar todos los productos que contribuyen a una alta ingesta de azúcares libres o a la preferencia por el dulzor.

En respuesta a diversos medios y voceros de la industria que han difundido mensajes sin sustento, entre los que se encuentran: *“Los edulcorantes son inocuos y ayudan a bajar de peso”, “No elevan la glucosa, ni afectan la microbiota”, “Gravar estas bebidas afectará a los más pobres”,* etc. la evidencia científica es contundente: **los edulcorantes no calóricos no son una alternativa saludable.** Su consumo prolongado se asocia con alteraciones en la microbiota intestinal, riesgos metabólicos y cardiovasculares, y poca o nula efectividad como medida para la reducción del peso. La inclusión de bebidas con edulcorantes en el paquete de impuestos saludables es una medida de salud pública necesaria para proteger a la población, prevenir la evasión regulatoria, y reducir el atractivo del sabor dulce en la dieta mexicana. Además, previene enfermedades que hoy afectan desproporcionadamente a los hogares de menores ingresos, quienes fueron los que más redujeron su consumo cuando se implementó el impuesto a las bebidas azucaradas en 2014.

El impuesto, acompañado de **medidas compensatorias y de transparencia en el uso de recursos**, no es regresivo: es una herramienta de equidad en salud.

De acuerdo con las recomendaciones internacionales, gravar las bebidas que contienen edulcorantes no calóricos no debe ser una medida aislada, sino parte de una estrategia integral que incluye:

- Etiquetado frontal de advertencia.
- Regulación de la publicidad dirigida a niñas, niños y adolescentes.
- Entornos escolares saludables.
- Fomento del consumo de agua potable y alimentos frescos.



EL PODER DEL CONSUMIDOR

- Programas de educación para disminuir la preferencia por sabores intensamente dulces.

Solo así se logrará **reducir de manera sostenida el consumo de bebidas endulzadas y prevenir enfermedades crónicas y otros daños en la salud poblacional.**

Contacto prensa:

Rosa Elena Luna cel. 55-2271-5686;

Diana Turner cel. 55-8580-6525;

Denise Rojas cel. 55-1298-9928

EVIDENCIA CLAVE

Directrices y revisiones internacionales

- World Health Organization. Guideline on non-sugar sweeteners. Geneva: WHO; 2023. Disponible en: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240046429>
- World Health Organization. WHO guideline on non-sugar sweeteners: Spanish version. Geneva: WHO; 2023. Disponible en: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083578>
- Rios-Leyvraz M, Montez J. Health effects of the use of non-sugar sweeteners: a systematic review and meta-analysis. Geneva: World Health Organization; 2022. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
- Azad MB, Abou-Setta AM, Chauhan BF, et al. Nonnutritive sweeteners and cardiometabolic health: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials and prospective cohort studies. *CMAJ*. 2017;189(28):E929–E939.
- Crakes, Katti R.1; Questell, Lauren1; Soni, Subah1; Suez, Jotham1. Impacts of non-nutritive sweeteners on the human microbiome. *Immunometabolism* 7(2):p e00060, April 2025. | DOI: 10.1097/IN9.000000000000060

Revisión de mecanismos y estudios experimentales

- Pepino MY. Metabolic effects of non-nutritive sweeteners. *Physiol Behav*. 2015;152(Pt B):450–455.
- Suez J, Korem T, Zeevi D, et al. Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota. *Nature*. 2014;514(7521):181–186.
- Brown RJ, Walter M, Rother KI. Ingestion of diet soda before a glucose load augments glucagon-like peptide-1 secretion. *Diabetes Care*. 2009;32(12):2184–2186.
- Temizkan S, Deyneli O, Yasar M, et al. Sucralose enhances GLP-1 release and lowers postprandial glycemia in healthy subjects but not in type 2 diabetes patients. *Eur J Clin Nutr*. 2015;69(2):162–166.
- Pepino MY, Tiemann CD, Patterson BW, Wice BM, Klein S. Sucralose affects glycemic and hormonal responses to an oral glucose load. *Diabetes Care*. 2013;36(9):2530–2535.
- Le Roy, T., Clément, K. Bittersweet: artificial sweeteners and the gut microbiome. *Nat Med* **28**, 2259–2260 (2022). <https://doi.org/10.1038/s41591-022-02063-z>
- Nicholas A. Bokulich, Martin J. Blaser, A Bitter Aftertaste: Unintended Effects of Artificial Sweeteners on the Gut Microbiome, *Cell Metabolism*, Volume 20, Issue 5, 2014, Pages 701-703, ISSN 1550-4131. <https://doi.org/10.1016/j.cmet.2014.10.012>.



EL PODER DEL CONSUMIDOR

Epidemiología de largo plazo: salud y política fiscal

- Dhingra R, Sullivan L, Jacques PF, et al. Soft drink consumption and risk of developing cardiometabolic risk factors and the metabolic syndrome in middle-aged adults. *Circulation*. 2007;116(5):480–488.
- Fowler SP, Williams K, Resendez RG, Hunt KJ, Hazuda HP, Stern MP. Fueling the obesity epidemic? Artificially sweetened beverage use and long-term weight gain. *Obesity (Silver Spring)*. 2008;16(8):1894–1900.
- Nettleton JA, Lutsey PL, Wang Y, Lima JA, Michos ED, Jacobs DR Jr. Diet soda intake and risk of incident metabolic syndrome and type 2 diabetes in the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis (MESA). *Diabetes Care*. 2009;32(4):688–694.
- de Koning L, Malik VS, Rimm EB, Willett WC, Hu FB. Sugar-sweetened and artificially sweetened beverage consumption and risk of type 2 diabetes in men. *Am J Clin Nutr*. 2011;93(6):1321–1327.
- Fagherazzi G, Vilier A, Saes Sartorelli D, Lajous M, Balkau B, Clavel-Chapelon F. Consumption of artificially and sugar-sweetened beverages and incident type 2 diabetes in the Etude Epidemiologique aupres des femmes de la Mutuelle Generale de l'Education Nationale–European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition cohort. *Am J Clin Nutr*. 2013;97(3):517–523.
- Imamura F, O'Connor L, Ye Z, Mursu J, Hayashino Y, Bhupathiraju SN, Forouhi NG. Consumption of sugar sweetened beverages, artificially sweetened beverages, and fruit juice and incidence of type 2 diabetes: systematic review, meta-analysis, and estimation of population attributable fraction. *BMJ*. 2015 Jul 21;351:h3576. doi: 10.1136/bmj.h3576.