

## Cofemer Cofemer

HSC  
B0014006080

**De:** Rocio MADRID AYALA <Rocio.MADRIDAYALA@danone.com>  
**Enviado el:** miércoles, 26 de marzo de 2014 11:29 a.m.  
**Para:** Cofemer Cofemer  
**CC:** Fabrice SALAMANCA RACT  
**Asunto:** Comentarios Expediente 01/0922/130214 - LINEAMIENTOS EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ESCUELAS  
**Datos adjuntos:** Comentarios Bonafont.pdf; Comentarios Danone de México.pdf

Estimado Mtro. Andrade,

Anexo envío los comentarios de Grupo Danone de México (Danone de México, S.A de C.V., y Bonafont, S.A. de C.V.) respecto del documento titulado *Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas preparadas y procesadas en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional*, expediente no. 01/0922/1301214.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Atentamente,



**DANONE**

ROCIO MADRID AYALA  
REGULATORY AFFAIRS MANAGER  
Mario Pani 400, Mezzanine, Col. Santa Fe Cuajimalpa,  
Cuajimalpa de Morelos, C.P. 05348,  
México, D.F.  
Tel. +52 55 5258 7640  
Cel. +52 1 55 4588 1646



Ce message électronique et tous les fichiers attachés qu'il contient sont confidentiels et destinés exclusivement à l'usage de la personne à laquelle ils sont adressés. Si vous avez reçu ce message par erreur, merci de le retourner à son émetteur. Les idées et opinions présentées dans ce message sont celles de son auteur, et ne représentent pas nécessairement celles de DANONE ou d'une quelconque de ses filiales. La publication, l'usage, la distribution, l'impression ou la copie non autorisée de ce message et des attachements qu'il contient sont strictement interdits.

This e-mail and any files transmitted with it are confidential and intended solely for the use of the individual to whom it is addressed. If you have received this email in error please send it back to the person that sent it to you. Any views or opinions presented are solely those of its author and do not necessarily represent those of DANONE or any of its subsidiary companies. Unauthorized publication, use, dissemination, forwarding, printing or copying of this email and its associated attachments is strictly prohibited.



México, D. F. a 19 de marzo de 2014.

**Mtro. Virgilio Andrade Martínez**  
**Titular de la Comisión Federal para la Mejora Regulatoria**  
**Presente**

Me refiero al "Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del Sistema Educativo Nacional", ingresado a COFEMER con número de expediente 01/0922/130214, y en virtud del proceso de consulta pública, solicitamos a esta H. Comisión la creación e inclusión de la subcategoría "queso petit suisse" en el grupo de alimentos "queso para lunch" que se menciona en el Anexo Único del Acuerdo referido. En virtud de lo anterior, sirva la presente para exponer nuestros comentarios y consideraciones al respecto.

De acuerdo con la *NOM-043-SSA2-2012* una alimentación correcta debe cumplir con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.<sup>1</sup> Así, "variada" se refiere a la inclusión de diferentes alimentos de cada uno de los 3 grupos (verduras y frutas, cereales, leguminosas y alimentos de origen animal) en los tiempos de comida que se realicen al día.

En ese sentido, en el caso de los alimentos de origen animal, particularmente los lácteos, pueden emplearse en la integración de la dieta la leche, los diversos tipos de queso y el yogurt.

El consumo de lácteos dentro de una dieta correcta, está asociado a una adecuada ingestión de nutrimentos como el calcio, entre otros minerales y vitaminas.<sup>2</sup> Asimismo, diversos estudios han demostrado que el consumo de lácteos ayuda a reducir el riesgo de osteoporosis e hipertensión, además de contribuir a mejorar y mantener un peso saludable<sup>3</sup>.

Con base en lo previamente referido respecto de los lácteos así como en los argumentos que se vertirán más adelante respecto del "queso petit suisse" es que solicitamos respetuosamente la inclusión de la subcategoría "queso petit suisse" en el grupo de alimentos "queso para lunch" que se menciona en el Anexo Único del Acuerdo referido.

---

<sup>1</sup> NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación

<sup>2</sup> What We Eat in America, NHANES 2005-2006: Usual Nutrient Intakes from Food Compared to Dietary Reference Intakes. <http://www.ars.usda.gov/foodsurvey>.

<sup>3</sup> Dairy Council Digest. En línea. Disponible en: [www.nationaldairycouncil.org](http://www.nationaldairycouncil.org)



A continuación se presenta la descripción del producto conforme al Proyecto de norma mexicana **PROY-NMX-F-800-IMPLMH -2012:**

**PROY-NMX-F-800-IMPLMH -2012. Quesos frescos denominaciones comerciales, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.**

Clasificación	Denominación	Descripción	Especificación		
			% Humedad máxima	% Grasa mínima	% Proteína mínima
<b>Queso fresco acidificado o cultivado elaborado con leche parcialmente descremada con fruta o aromatizado</b>	Petit Suisse, entre otros	Es el producto elaborado a partir de leche fresca o en polvo; parcialmente descremada y crema, con Fruta o Aromatizado, a la cual se le ha adicionado cloruro de calcio, cuajo, cultivos lácticos y acidulantes, llevando en su proceso de elaboración un tiempo de acidificación o fermentación lo cual le da las especificaciones de esta tabla.	70	4	5

Asimismo, en la *Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba*, se establece que:

**3.47 Quesos frescos**, aquellos que además de cumplir con la descripción general de queso se caracterizan por su alto contenido de humedad, y por no tener corteza o tener corteza muy fina, pudiendo o no adicionarles aditivos e ingredientes opcionales.

**4.4.1 Frescos**

**4.4.1.1 Frescales:** Panela, Canasto, Sierra, Ranchero, Fresco, Blanco, Enchilado, Adobado.

**4.4.1.2 De pasta cocida:** Oaxaca, Asadero, Mozarella, Del Morral, Adobera.

**4.4.1.3 Acidificados:** Cottage, Crema, Doble crema, **Petit Suisse**, Nuefchatel.

**4.4.1.4 Quesos de suero:** Broccio, Broccotle, Cerrase, Geitmysost, Gyetost, Mejetle, Mysost, Recuit, Requesón, Ricotta, Picotón, Schottenezinger, Zinder.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.



DANONE

El queso, al igual que la leche y el yogurt, ayuda a cubrir el requerimiento diario de proteínas y calcio. La mayoría de los productos que se venden en las escuelas aportan principalmente grasas, carbohidratos y azúcares, existiendo pocas opciones de alimentos de los cuales obtener proteínas.

Por lo anterior solicitamos atentamente que se incluya la subcategoría “queso petit suisse” dentro de la categoría “Quesos para Lunch” especificada en el Anexo Único de los Lineamientos referidos:

Criterios nutrimentales	“Quesos para lunch”	Propuesta “Queso petit suisse”
Porción (g)	30	45
Energía total (kcal)	<= 80	50.2
Grasas totales (g)	<= 6	1.4
Grasas Saturadas	<= 3.5	0.9
Grasas totales (% de kcal totales)	67%	25%
Grasas saturadas (% de kcal totales)	40%	16%
Ácidos grasos trans	0	0
Sodio (mg/porción)	<= 175	15.7
Azúcares totales (% de calorías totales respecto de azúcares añadidos)	No se indica	37.4
Proteínas (g)	No se indica	2.6
Calcio (mg)	No se indica	108

Tal y como se propone en la tabla, el queso petit suisse presenta un peso equilibrado debido a su distribución de nutrimentos (Proteína 21%, Grasas 25%, Hidratos de Carbono 54%, de los cuales 37% son azúcares). Aunado a lo anterior, es importante señalar el alto contenido de calcio y vitamina D que éste posee, necesario para la formación de la masa ósea pico<sup>5</sup>, y decisivo para el estado óseo en el adulto y en la tercera edad; igualmente es importante referir sobre la ausencia de edulcorantes artificiales en este queso.

Aunado a los argumentos ya referidos, nuestra petición específica es la de establecer los parámetros de una categoría ya existente en el mercado cuyo perfil nutricional es superior

<sup>5</sup> Montijo –Barrios E. et al. Acumulación de masa ósea medida por DEXA periférica en niños mexicano sanos entre 6 y 12 años de edad. Salud Pública Méx. 2009;51:227-230  
Rivas-Ruiz et al., Revista Metabolismo Óseo y Mineral;9, (2), 2011



**DANONE**

al de otras categorías, por lo que la misma actualiza y mejora el Acuerdo abonando a con otra opción más saludable para los niños.

Con base en lo anterior, estamos seguros de que los Lineamientos referidos se verán fortalecidos con la modificación solicitada, la cual amplía la disponibilidad de opciones para favorecer los hábitos saludables en un contexto escolar.

Por las razones anteriormente expuestas, a nombre de Grupo Danone le reitero nuestra solicitud de incluir la subcategoría de "queso petit suisse".

Sin más por el momento, reciba un cordial saludo y quedo atento a su respuesta.

**Atentamente,**

---

**Mtro. Fabrice Salamanca R.**  
**Vicepresidente de Asuntos Corporativos**  
**Grupo Danone México**

C. c. p. Dr. Pablo Kuri Morales, Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud; Dr. Eduardo Jaramillo, Director General de Promoción de la Salud.



México D.F., a 19 de marzo de 2014.

**Mtro. Virgilio Andrade Martínez**  
**Titular de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria**  
**Presente**

Con base en el *“Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del Sistema Educativo Nacional”*, ingresado a COFEMER con número de expediente 01/0922/130214, y en virtud del proceso de consulta pública, solicitamos a esta H. Comisión la creación e inclusión de la categoría *“agua con jugo”* dentro de los citados Lineamientos. En virtud de lo anterior, sirva la presente para exponer nuestros comentarios y consideraciones al respecto.

Sabemos que, sin duda alguna, el agua simple potable es la bebida más saludable y estamos convencidos de que debe ser la principal fuente de hidratación de todo ser humano a lo largo del día; sin embargo, existe variedad de opciones que puede integrarse a una dieta saludable considerando su aporte nutrimental y energético.

El agua adicionada con jugo se presenta como una opción saludable y necesaria en contraste a tener opciones limitadas a la ingesta de bebidas saborizadas y/o carbonatadas con edulcorantes artificiales no calóricos, por lo que su perfil particular permite porciones mayores que otros alimentos líquidos.

Contar con una nueva categoría denominada *“Agua con jugo”* daría a los estudiantes una alternativa intermedia en la que por unidad de consumo reciben una adecuada proporción de agua, a través de ingredientes de origen natural.

Bajo esta perspectiva, el agua con jugo se presenta como una inclusión necesaria al Acuerdo, con base en un perfil que la Secretaría de Salud debería establecer para favorecer la hidratación pero manteniéndose el control sobre su aporte energético y al facilitar la transición de un mayor consumo de agua simple por su perfil natural.

En la actualidad, el Acuerdo establece con claridad la definición de categorías *“Jugos de frutas y verduras”* y *“Néctares”* como alimentos líquidos. Adicionalmente el rubro *“Bebidas para secundaria”* se compone mayormente de bebidas carbonatadas y/o saborizadas *“light”*<sup>1</sup>. Ante este panorama consideramos pertinente la inclusión de opciones que hoy existen en el mercado y que

---

<sup>1</sup> Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana  
J.A. Rivera, O. Muñoz - Hernández, M. Rosas - Peralta, C.A. Aguilar - Salinas,  
B.M. Popkin, W.C Willett  
Salud Pública Méx 2008; 50:173 - 195



permiten una mejor hidratación para los jóvenes que asisten a la escuela y que, en ocasiones consumen algunos de estos productos que se caracterizan por no producir sensación de saciedad, a pesar de aportar energía<sup>2</sup>. En este tenor, consideramos que la categoría “agua con jugo” es la materialización de la conjunción de dos categorías que actualmente ya se encuentran aceptadas y reguladas por el Acuerdo, esto es “jugos de frutas y verduras” y “agua simple”, por lo que su inclusión no busca ir más allá de lo ya establecido sino actualizar las opciones saludables para los menores dentro de las escuelas.

Es indispensable tomar en cuenta que las bebidas con edulcorantes no calóricos, también conocidas como “bebidas light”, tienen una penetración en el mercado mexicano menor al 1% de consumo<sup>3</sup>, por lo que la sustitución de bebidas regulares por este tipo de bebidas puede contribuir a reducir el consumo de azúcares, sin embargo, es importante ampliar las opciones que permitan la transición hacia hábitos más saludables, considerando los hábitos reales de consumo de la población mexicana.

Nuestra empresa, se ha caracterizado en todo momento por ser el principal promotor de la ingesta de agua simple, esto nos ha brindado como organización, el conocimiento profundo acerca de los comportamientos y actitudes que tiene el consumidor hacia este líquido. De ello, derivamos que existen opciones saludables que acercan a las personas hacia el consumo de agua simple, una de estas etapas es la categoría propuesta “Agua con jugo”, vista como una transición para favorecer el consumo de agua.

Desde hace décadas y en conjunto con reconocidas instituciones académicas, hemos estudiado el fenómeno de la carencia del hábito del consumo de agua simple en México y estamos convencidos en trabajar para fomentarlo a través de educación y mejor disponibilidad. Por otro lado, nuestro mensaje acorde con la promoción de estilos de vida saludables fomenta el consumo de agua como principal fuente de hidratación y no sataniza la inclusión de otro tipo de bebidas, siempre y cuando se haga de manera consciente e informada y se trate de una opción con parámetros saludables. De ahí, nuestra insistencia para abrir la categoría “Agua con jugo” como una opción para el fomento de una hidratación sana.

Para nosotros es fundamental orientar a los niños de secundaria en 3 puntos clave con respecto a su comportamiento frente a las bebidas:

---

<sup>2</sup> J.A. Rivera, Muñoz-Hernandez, O, Et Al, Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana, Salud Pública Méx 2008; Vol. 50(2):173-195, p.174

<sup>3</sup> Diario de consumo de bebidas durante 7 días en población mexicana abril-mayo. Bonafont 2012



- 1) Impulsarlos hacia un mayor consumo de líquidos para asegurar un correcto estado de hidratación, manteniendo control sobre su aporte energético.
- 2) Alentarlos a consumir más agua simple como fuente principal de hidratación.
- 3) Informarlos sobre el contenido nutrimental y las características de las bebidas que consumen para fomentar una hidratación saludable adaptada a sus gustos y sus necesidades de salud.

Por lo anteriormente expuesto, solicitamos respetuosamente se considere nuestra solicitud basada en evidencia científica y empírica para incluir una categoría denominada "Agua con jugo" en los Lineamientos referidos y que COFEMER lo incluya en su Dictamen Total Final, para que la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud tomen en cuenta esta propuesta y ésta última establezca los criterios nutrimentales que para tal efecto requieran.

Sin más por el momento, me es grato enviarle un afectuoso saludo.

Atentamente,

**Mtro. Fabrice Salamanca R.**  
**VP Asuntos Corporativos**  
**Grupo Danone de México**

C. c. p. Dr. Pablo Kuri Morales, Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud; Dr. Eduardo Jaramillo, Director General de Promoción de la Salud.