

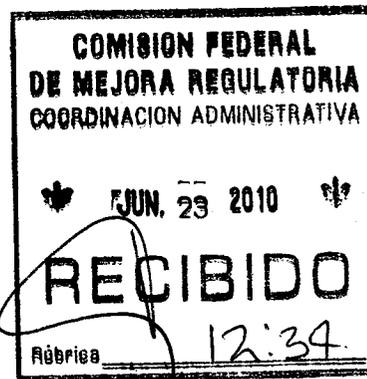
B001002237



JCR  
ERF

Asociación Nacional de Productores de  
Refrescos y Aguas Carbonatadas, A.C.

COMISION FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA  
LIC. ALFONSO CARBALLO PÉREZ  
DIRECTOR GENERAL  
P R E S E N T E



México, D.F. a 22 de Junio de 2010 + CD

Estimado Lic. Carballo:

En relación al Anteproyecto "**Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica**" dado a conocer por esa Comisión el 10 de Junio de 2010, nos permitimos a nombre de la Asociación Nacional de Productores de Refrescos, A.C., presentar adjunto al presente escrito, los comentarios respecto al contenido e impactos que genera dicho anteproyecto.

A manera de resumen, la ANPRAC manifiesta que:

Los criterios que se utilizaron en el anteproyecto de los "**Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica**", violentan la Constitución, son excluyentes, discriminatorios e inequitativos; complejos de aplicar y supervisar; no responden al objeto que pretenden; su aplicación requiere de normatividad adicional; la complejidad de instrumentarlos y supervisarlos propicia impunidad e informalidad.

**Son sesgados.** Sin sustento científico válido, dañan la reputación de la cadena del refresco y de la cadena agroindustrial del azúcar, con el impacto negativo en su desarrollo, inversión y empleo. Le otorgan a los refrescos un tratamiento inequitativo frente a otros alimentos y bebidas.

**Son incongruentes.** Privilegia la estigmatización de productos y sus ingredientes en lugar de, como se declara en sus considerandos y a lo largo del proyecto, promover una alimentación correcta, que se basa en una dieta correcta. Ésta debe incluir a todos los alimentos y bebidas que además actualmente, son compatibles bajo el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.



**Asociación Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas, A.C.**

**Son incongruentes.** Por prohibir y no incentivar y apoyar el uso de edulcorantes no calóricos, producto de la innovación tecnológica de la industria, siendo una alternativa eficiente para disminuir el consumo calórico de la población.

**Son desorientadores.** Al querer equiparar el “Plato del Bien Comer”, que es una Norma Oficial Mexicana con la mal llamada “jarra del buen beber” que surge de un estudio copiado casi en su totalidad de uno, elaborado en otro país, que ha sido ampliamente criticado aquí en México, al igual que en su país de origen. No se puede permitir utilizar estos Lineamientos para validar ese estudio. Ni tomar el mencionado estudio como base para sustentar medidas discriminatorias y con gran perjuicio para los productos que estigmatiza como no saludables o menos saludables.

El proyecto de Lineamientos se presenta al amparo del “Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria” sin respetar los mecanismos, expresamente establecidos en él, para construir los compromisos entre los sectores involucrados.

La Asociación Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas A.C. (ANPRAC) señala que en tiempo y forma, envió a las Secretarías de Salud y de Educación Pública Federal una propuesta de la cual no recibió respuesta. La ANPRAC reitera su compromiso y responsabilidad de contribuir con el combate al sobre peso y la obesidad en México en concordancia con los objetivos prioritarios que plantea el “Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, Estrategia contra el Sobre Peso y la Obesidad”.

La ANPRAC manifiesta su desacuerdo con afirmaciones, sin sustento, que directa o indirectamente califican a los refrescos como productos no saludables y por tanto no permitidos, como se señala en los Lineamientos. Por ello, no aceptamos ningún trato o calificativo que discrimine y/o estigmatice sin sustento científico válido a los productos de esta industria.

**Estudio de costo beneficio incorrecto.** La MIR presentada por la SEP a COFEMER muestra deficiencias en la estimación de los beneficios esperados al no considerar que estos se darán en el largo plazo (cuando crezcan los niños) y la estimación de los ahorros en los costos de atención médica y los beneficios por productividad se basaron y aplicaron en el corto plazo. De la misma forma deja



**Asociación Nacional de Productores de  
Refrescos y Aguas Carbonatadas, A.C.**

de considerar el costo de otras implicaciones inherentes a la puesta en marcha de los lineamientos y subestima los costos para la industria.

La ANPRAC insiste en su propuesta de que los refrescos deben ser incluidos en la oferta, expendio y distribución de los establecimientos de consumo de los planteles de educación básica. Propuesta basada en que los refrescos son un producto legal, saludable e inocuo, compatible con una dieta correcta. Los refrescos cubren necesidades básicas de hidratación al ser fuente confiable de agua potable.

La industria representada por la ANPRAC ofrece un portafolio combinado de bebidas y presentaciones en porciones reducidas de: agua purificada, agua mineral, refrescos con bajo y sin contenido calórico, aguas saborizadas con bajo o sin contenido calórico, jugos, bebidas hidratantes, bebidas enriquecidas o fortificadas. Asimismo manifestamos nuestra disposición a coadyuvar con las acciones de la Secretaría de Educación Pública para promover el consumo de agua como hábito saludable y continuaremos nuestra labor de promoción de las actividades físicas y el deporte.

La ANPRAC solicita a las Secretaría de Salud y a la Secretaría de Educación Pública la aceptación a las bebidas elaboradas con edulcorantes no calóricos para su venta en escuelas de educación básica y su apoyo y aval para promoverlas.

De ser aprobados los Lineamientos, a pesar de las graves anomalías jurídicas y constitucionales del proyecto, así como su Anexo Único o de un documento de características similares que lo sustituyera, por las acciones derivadas de su implementación, provocarán graves daños a la Industria, aún mayores a los que ya se generaron por la simple difusión adelantada en los medios, sin que esto ayude a resolver el problema de sobrepeso y obesidad.

Por principio, debemos señalar que junto con los Lineamientos, se presentó a dictamen de la COFEMER un documento denominado Resumen Técnico del Anexo Único pero no fue presentado el Anexo Único, éste último documento dado a conocer públicamente a los medios de comunicación masiva y en forma impresa por los Secretarios de la SEP y de la SSA, el día 26 de mayo de 2010. Lo anterior significa que se difunde un documento públicamente y se presenta a dictamen otro, lo que deja en estado de indefensión a los potenciales afectados,



**Asociación Nacional de Productores de  
Refrescos y Aguas Carbonatadas, A.C.**

principalmente los productores de alimentos y bebidas cuyos productos han sido señalados como no permitidos o prohibidos.

La ANPRAC considera que el Proyecto de Lineamientos y la MIR deben ser modificados en:

- Eliminar la lista de alimentos y bebidas no permitidas, explícita o implícitamente.
- En sus considerandos y articulado donde califica a los alimentos y bebidas como saludables, poco o no saludables y conceptos similares.
- Que se otorgue a los refrescos el trato, gradualidad y equidad que se les da al resto de los productos.
- La aceptación para la venta en escuelas a las bebidas con edulcorantes no calóricos.

La ANPRAC solicita respetuosamente a la COFEMER tome en consideración todo lo anteriormente señalado así como la Ampliación a estos Comentarios y los Anexos que lo acompañan durante el análisis que realizará para ser considerados en su dictamen preliminar.

Atentamente,

Lic. Luis Riba Rincón Gallardo  
Director General



**Asociación Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas, A.C.**

**Ampliación de los Comentarios de la Asociación Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas, A.C. (ANPRAC) sobre el Anteproyecto de “Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica”**

**Viola la Constitución y otras leyes y reglamentos.**

El Proyecto de Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica (Lineamientos) que fue enviado a COFEMER por la Secretaría de Educación Pública, es conculcatorio de garantías individuales, viola las garantías de legalidad y de seguridad jurídica, discrimina y quebrantan la libertad de libre comercio, no respetan la garantía de audiencia y generan desprestigio a los productos que señalan como no permitidos, dejan en estado de indefensión a los productores de alimentos y bebidas, que explicita o implícitamente, señala como no permitidos.

(Ver anexo número 1: Comentarios Desde el Punto de Vista Jurídico)

**Son excluyentes, discriminatorios e inequitativos.**

Los Lineamientos en base a supuestos sin sustento científico válido, discriminan a los productos con azúcar añadido y en particular a los refrescos (bebidas con azúcar añadida) al calificarlos como no permitidos y ordenar que se evite su expendio y consumo, al no tratarlos bajo los mismos criterios claros el trato, gradualidad y equidad que a los demás productos e ingredientes.

- Califica a los alimentos como saludables y no saludables en contra de la ciencia nutricional.
- Califica a los alimentos y bebidas *per se*, en vez de enfocarse en la dieta como es generalmente aceptado, desorientando con ello a la población y mal informado en lugar de educar, como se pretende lograr en proyecto de Lineamientos.
- No considera que la alimentación correcta contempla factores, biológicos, psicoemocionales y sociológicos y la dieta correcta debe ser individual, variada, suficiente y atractiva entre otros.
- Se califica en forma negativa y diferenciada a los “azúcares añadidos” de los que se encuentran naturalmente, cuando no existe diferencia en su composición y sólo se distingue por su origen.
- No contempla las consideraciones del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

- Al declarar a las bebidas con azúcares añadidos como no permitidas, confunde el consumo excesivo de azúcares, que según el proyecto es lo que se pretende evitar, con el simple consumo de azúcares.
- Restringe el uso de una alternativa de innovación tecnológica eficiente para la disminución de la ingesta calórica como son las bebidas elaboradas con edulcorantes no calóricos al incluirlas en la lista de no permitidos contrario a lo señalado en el “Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria”

Al pretender otorgar una “Certificación de Escuelas Libres de Bebidas y Alimentos Azucarados” se está asignando a los azúcares la imagen de ser los principales causantes del sobrepeso y la obesidad, concepto que no tiene fundamento científico válido que lo soporte.

(Ver anexo 2: Argumentación Científico Nutricional)

### **Costos no considerados en la MIR.**

La MIR es omisa en señalar las implicaciones en normatividad y costos en cuanto a:

- Inversión en infraestructura para la elaboración de alimentos higiénicos e inocuos en las instalaciones de las escuelas.
- La inversión en normatividad y supervisión para que las instalaciones en donde se van a preparar los alimentos cumplan los requisitos de higiene e inocuidad.
- Capacitación permanente del personal que elaborará los alimentos, tomando en cuenta la enorme rotación que tiene.
- Provisión de agua potable a las escuelas que no cuentan con ésta, para que beban los estudiantes y que es indispensable en las instalaciones donde se prepararán los alimentos.
- La administración y supervisión requerida para otorgar el Certificado de Escuelas Libres de Bebidas y Alimentos Azucarados.
- La distorsión que se genera en los mercados al estigmatizar al azúcar y a los productos que la contienen (daño implícito a los productores de caña de azúcar, ingenios, industrias que la utilizan y comercios que la llevan al mercado).
- El daño que se genera a la cadena agroindustrial de la caña de azúcar al promover y difundir abiertamente y profusamente que se evite el consumo de “azúcar añadida”.

- Daños económicos a la reputación de algunas categorías de productos y principalmente a la cadena de valor del refresco, cuando son señaladas como no permitidos, explícita o implícitamente.
- Los costos para la industria y las cadenas productivas así como los costos de instrumentación de los lineamientos están subestimados.
- La vigilancia y supervisión para la aplicación de que los Lineamientos se cumplan en todos sus aspectos.

(Anexo 3: Evaluación Económica)

### **Estudio de costo beneficio incorrecto.**

La MIR presentada por la SEP a COFEMER muestra deficiencias en la estimación de los beneficios esperados al no considerar que estos se darán en el largo plazo (cuando crezcan los niños) y la estimación de los ahorros en los costos de atención médica y los beneficios por productividad se basaron y aplicaron en el corto plazo. De la misma forma deja de considerar el costo de otras implicaciones inherentes a la puesta en marcha de los lineamientos y subestima los costos para la industria.

Es inconcebible que se pretenda justificar el estudio de costo beneficio en la MIR con el trabajo de Sassie, F et al. (2009), este estudio es la aplicación de un modelo matemático desarrollado para hacer inferencias en la población europea, y se aplicó, sin ninguna modificación, a la población mexicana. Además, como en el mismo trabajo se indica los beneficios esperados de las acciones realizadas en niños de primaria, se reflejarán en las oportunidades que estos mismos niños tendrán en su edad adulta, y para efectos de las enfermedades crónicas, que se pretende evaluar, a edades entre sesenta y setenta años, de acuerdo al mismo trabajo, por lo que a los beneficios apuntados en el mencionado análisis de costo beneficio habrá que calcularles el valor presente de un rendimiento a futuro. En consecuencia el estudio de costo beneficio presentado en esta MIR está mal fundamentado, por lo que se deberá presentar un estudio de costo beneficio correcto.

### **MIR incompleta al sustituir el anexo único por un resumen**

No es posible opinar sobre el “Anexo Único” porque no se presentó en la MIR. A pesar que a lo largo del proyecto de Lineamientos se hace referencia a él y al listado de productos no permitidos, base medular del mismo.

Este hecho hace a la MIR un documento incompleto que deja en estado de indefensión a todo interesado en emitir comentarios ante la COFEMER.

### **Propicia la impunidad y la informalidad.**

El proyecto de Lineamientos, establece un sistema complejo y de aparente inconstitucionalidad en las instancias de vigilancia, supervisión y certificación, lo que hará confusa y vulnerable su aplicación en las más de 200,000 escuelas y propiciará un espacio a la impunidad e informalidad.

La normatividad que es compleja de instrumentar, como los Lineamientos en comento; que requiere de inversiones cuantiosas y costos de supervisión no presupuestados, que no contempla los mecanismos de rendición de cuentas, sin objetivos ni metas claras y evaluables; tiene, en sí misma, la semilla de la impunidad y la informalidad, males que en México estamos profundamente necesitados de desterrar.

### **No cumple con el objeto que manifiestan pretender.**

Privilegiando la estigmatización de algunos productos como el azúcar y las bebidas azucaradas al no permitir su expendio y distribución en las escuelas, en vez de educar y formar en la importancia del consumo de una dieta correcta y un estilo de vida saludable, no se va a alcanzar el objeto manifiesto de los Lineamientos que es el de contribuir a una alimentación correcta, proporcionar normas claras sobre los productos, promover una cultura de hábitos alimentarios saludables y propiciar la reflexión para reconocer a la salud como un componente básico de la de la formación integral de niños, niñas y adolescentes como una forma de contribuir a su calidad de vida.

Por otra parte, la prohibición ha demostrado en diferentes ocasiones en el tiempo y en el mundo que no es un procedimiento eficiente para formar y educar.

(Ver anexo 2: Argumentación Científico Nutricional)

### **Pretende oficializar como criterio un estudio cuestionable y cuestionado.**

La llamada “Jarra del Buen Beber para Niños de Educación Básica” no existe, por otro lado al querer equiparar el “Plato del Bien Comer”, que es una Norma Oficial Mexicana con la mal llamada “jarra del buen beber” que surge de un estudio copiado casi en su totalidad de uno, elaborado en otro país, que ha sido ampliamente criticado aquí en México, al igual que en su país de origen.

No se puede permitir utilizar estos Lineamientos para validar ese estudio. Ni tomar el mencionado estudio que no tiene el sustento ni la aceptación para ser base de medidas discriminatorias y con gran perjuicio para los productos que sataniza o estigmatiza como “no saludables o menos saludables”.

(Ver anexo 4: La Llamada Jarra del Buen Beber)

**Desprestigia una estrategia viable y eficiente de innovación tecnológica para el combate a la obesidad como lo son los edulcorantes no calóricos.**

Al incluir las bebidas elaboradas con edulcorantes no calóricos, directa o indirectamente, en la lista de bebidas no permitidas afecta su prestigio y con ello su viabilidad cuando lo que se esta intentando aplicar son opciones con capacidad de incidir en la disminución del consumo calórico de la población para impulsar una alimentación correcta y un estilo de vida saludable.

La ciencia nutriológica reconoce que los edulcorantes no calóricos aprobados por la Secretaría de Salud pueden ser ingeridos diariamente en la alimentación, por toda la vida, sin daño a la salud humana, a la luz de las investigaciones toxicológicas disponibles en el momento de su aprobación.

La Asociación Dietética Americana (ADA por sus siglas en inglés) sostiene que los edulcorantes bajos en calorías aprobados por la FDA (Food and Drug Administration) son seguros para el consumo de toda la población incluyendo niños y mujeres embarazadas.

(Ver anexo 2: Argumentación Científico Nutricional y Anexo 5: Edulcorantes no Calóricos)

# **ANEXO 1**

## **Comentarios Desde el Punto de Vista Jurídico**

COMENTARIOS DESDE EL PUNTO DE VISTA JURÍDICO A LOS *Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica* Y A LA *Manifestación de Impacto Regulatorio* PRESENTADA A LA COFEMER POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA PARA OBTENER SU DICTAMEN

## I.- ANÁLISIS DE LOS LINEAMIENTOS

Dentro del catálogo de *ordenamientos administrativos* de carácter general, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo incluye a los **lineamientos** pero, para que produzcan efectos jurídicos, éstos deben ser publicados en el Diario Oficial de la Federación. Sin embargo, no obstante que sí están incluidos como ordenamientos jurídicos, la jerarquía de los llamados **Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica**, no corresponde a la naturaleza legal, regulatoria o normativa que el documento emitido por los Secretarios de Educación Pública y de Salud pretende otorgarle, lo cual, de ser publicados en su texto actual, particularmente el documento llamado Anexo Único, adjunto a los **Lineamientos**, serían conculcatorios de garantías individuales, sobre todo en perjuicio de las empresas productoras de alimentos y de bebidas.

A su vez, los **Lineamientos**, también resultan violatorios de garantías individuales en contra de los padres de familia, ya que ellos tienen la obligación constitucional y la correspondiente libertad para satisfacer las necesidades alimenticias de sus hijos, como lo establecen los párrafos séptimo y octavo del artículo 4º constitucional, de manera que si el Estado pretendiera imponer determinada alimentación, ya fuera dentro del espacio familiar, pero también en el ámbito escolar, se estarían violando garantías constitucionales que, conforme al artículo 1º del citado ordenamiento, todo individuo debe gozar, las cuales no podrán restringirse ni suspenderse, sino en los casos y condiciones que la misma Constitución establece, lo que en este caso no se observa.

Por lo que respecta a la grave discriminación que los Lineamientos en su Anexo Único establecen, al hacer una infundada división entre alimentos y bebidas permitidas y no permitidas, ello representa un acto violatorio de varias garantías constitucionales en perjuicio de las empresas que los producen, toda vez que unilateralmente y sin fundamento en métodos o pruebas científicas, estadísticas e históricas, se pretende prohibir la venta en escuelas de determinados productos por conductos jurídicos que no son los idóneos y legales para clasificarlos como no aptos para el consumo humano, en este caso, de los escolares.

II.- Enseguida se hace referencia a las garantías individuales violadas de las consagradas en la Constitución, tanto en el irregular proceso de su emisión, como en cuanto al fondo de su contenido:

**GARANTÍA DE LEGALIDAD Y DE SEGURIDAD JURÍDICA.-** De acuerdo con el análisis de los ordenamientos en los que se pretende fundamentar el documento Lineamientos, por cuanto a las atribuciones de quienes los emiten, es decir los Secretarios de Educación Pública y de Salud, ambos, conjunta o separadamente, carecen de facultades para llevar a cabo la clasificación de alimentos y bebidas no permitidas, lo cual correspondería, después de un análisis científico, al legislador federal o bien a lo que estableciera una Norma Oficial Mexicana, como lo señalan los artículos 194 y 210 de la Ley General de Salud y, en todo caso, tratándose de la elaboración NOM, debiera ser con la participación de los productores, comercializadores y consumidores. En tal virtud, de entrar en vigor los Lineamientos se violarían las **garantía de legalidad y de seguridad jurídica** ya que el Documento pretende crear derechos y obligaciones o privación de derechos, al estar basado en un documento emitido por servidores públicos no autorizados para ello.

**GARANTÍA DE NO DISCRIMINACIÓN.-** Los Lineamientos, en su texto original, tal como fueron difundidos por los Secretarios de Educación Pública y de Salud, con la inclusión de su Anexo Único, son discriminatorios ya que sin ningún fundamento constitucional ni legal, establecen distinciones entre productos permitidos y no permitidos para su comercialización en escuelas, con lo cual se incurre en una violación a la garantía de no discriminación consagrada en el Artículo 1° de la Constitución, el cual establece la prohibición de toda discriminación que pretenda basarse en capacidades diferentes, por lo que si determinados alimentos o bebidas tiene características diferentes, pero de ninguna manera declaradas como **ilícitas** por una ley o por una NOM, se estará incurriendo en discriminar unos con respecto a otros.

Asimismo, con la entrada en vigor de los Lineamientos y su Anexo Único, se estará causando un daño patrimonial y moral a la imagen y al prestigio de tales productos en sus marcas, fórmulas y, en general, al crédito mercantil de quien los fabrica o elabora, lo cual fortalece el daño derivado de discriminar a los productos indebidamente considerados como “no permitidos”, daño que, por cierto, ya se ha causado por el simple hecho de haber difundido unilateral y arbitrariamente tales documentos como lo hicieron los Secretarios de Educación pública y Salud el día 26 de mayo de 2010.

**GARANTÍA DE LIBRE COMERCIO.-** Por el solo hecho de que el Anexo Único de los Lineamientos señalen que determinados alimentos y bebidas no puedan ser comercializados en escuelas, los Lineamientos incurren en violación a la libertad de comercio. En efecto, a las empresas que se dedican a la elaboración de los productos referidos como no permitidos, se les impide dedicarse en el ámbito escolar al comercio, como ha sido su actividad, en consideración a que tales productos que elaboran y expenden nunca han sido declarados como **ilícitos**, bien sea por ordenamientos o por autoridad alguna, como sería el supuesto restrictivo que establece el Artículo 5° de la Constitución, en cuanto a la libertad de comercio, salvo en casos de **ilicitud**.

**GARANTÍA DE LEGALIDAD.-** De entrar en vigor los Lineamientos, estaríamos en la presencia de un ordenamiento **autoaplicativo**, es decir que, por el solo hecho de entrar en vigor, se estaría impidiendo la venta de ciertos alimentos y bebidas, lo cual deja en estado de indefensión automáticamente a los productores afectados, sin dar oportunidad a ser oídos o vencidos en juicio, con lo cual se crea un acto de molestia derivado de la simple entrada en vigor de un documento carente de fundamento y motivación para proscribir la venta de determinados productos, con lo cual se conculcan las garantías de legalidad a que se refieren los artículos 14 y 16 constitucionales.

**GARANTÍA DE AUDIENCIA.-** Por el hecho de llegar a entrar en vigor los Lineamientos, se estaría ante el riesgo inminente de que pretendidas autoridades cuyos actos estarían indebidamente fundados en un ordenamiento carente precisamente de fundamentación y motivación, como lo son los Lineamientos y su Anexo Único, impidieran la comercialización en escuelas de ciertos productos, con lo que se incurriría en actos violatorios a las garantías de audiencia y de legalidad consagradas en los Artículos 5, 14 y 16 constitucionales.

**DESPRESTIGIO DE PRODUCTOS POR DISCRIMINACIÓN.-** Como lo establece el Artículo 213 de la Ley de la Propiedad Industrial, se incurre en una infracción administrativa cuando se intenta o se logra el propósito de desprestigiar a los productos, servicios, actividad industrial o comercial. No cabe duda que, por el simple hecho de difundir por todos los medios de comunicación los Lineamientos, aún antes de su probable entrada en vigor, ya se ha provocado un daño a los alimentos y bebidas no permitidos, derivado del desprestigio que por el simple hecho de aparecer en el Anexo Único de los Lineamientos, ya se ha creado en contra de tales productos y de sus fabricantes, sin que haya habido previamente ninguna declaración por parte de autoridad alguna, debidamente legitimada para ello, en el sentido de ser productos “ilegales” o “nocivos para la salud”.

**MEJORA REGULATORIA.-** Como es sabido, todo proyecto de regulación que ingrese a la COFEMER para ser dictaminado, deberá cumplir con la regla general de otorgar mayores beneficios que sus costos, lo que deberá estar comprendido en la Manifestación de Impacto regulatorio (MIR). Para ello, tal documento debería contener esencialmente para el caso de alimentos y bebidas no permitidas en las escuelas:

- Manifestación científica indubitable de que estos productos representan un riesgo para la salud y, por lo tanto, ser declarados ilegales por autoridad competente.
- En dado caso, por medios econométricos y estadísticos fehacientes, comprobar que la existencia de esos productos crea mayores perjuicios que los que pretende evitar al declararlos no permitidos.
- Una vez declarados como no permitidos, expresar el fundamento jurídico de la coercitividad de la disposición, sus sanciones, las autoridades responsables de su verificación, análisis y vigilancia, señalando los recursos humanos, materiales y financieros con que cuenta el programa para su implantación.

### III.- COMENTARIOS RELATIVOS A LA MANIFESTACIÓN DE IMPACTO REGULATORIO (MIR) PRESENTADA EL DÍA 10 de junio de 2010 A LA COMISIÓN NACIONAL DE MEJORA REGULATORIA (COFEMER) POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA PARA SOMETER A DICTAMEN LOS LINEAMIENTOS.

Por principio, debemos señalar que junto con los Lineamientos, se presentó a dictamen de la COFEMER un documento denominado **Resumen Técnico del Anexo Único** pero no fue presentado el **Anexo Único**, documento, éste último, dado a conocer públicamente a los medios de comunicación masiva y en forma impresa por los Secretarios de la SEP y de la SSA, el día 26 de mayo de 2010. Lo anterior significa que se difunde un documento públicamente y se presenta a dictamen otro lo cual deja en **estado de indefensión** a los potenciales afectados, principalmente los productores de alimentos y bebidas cuyos productos habían sido señalado como no permitidos o prohibidos.

Con la anterior anomalía, se impidió a la COFEMER el dar cumplimiento a la obligación que le señala el Artículo 69-K de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo en cuanto a que ésta “...**hará públicos, desde que los reciba, los anteproyectos y manifestaciones de impacto regulatorio...**” lo que significa que al no haber dado cumplimiento con la presentación del **Anexo Único**, sino solamente con el **Resumen Técnico del Anexo Único**, se impidió a la COFEMER publicarlo y a todos los terceros interesados o afectados por tal **Anexo Único**, particularmente las empresas productoras de alimentos y bebidas de productos calificados como no permitidos, el poder ejercer la defensa de sus intereses, lo cual representa una violación a la **GARANTÍA DE AUDIENCIA** consagrada en los Artículos constitucionales 14 y 16.

### IV.- ANÁLISIS DE LAS RESPUESTAS DE LA SEP CONTENIDAS EN LA MIR

**SECCIÓN II.-** En respuesta a lo que requiere la Sección II de la MIR respecto a indicar en qué obligación específica establecida por una Ley o Reglamento se justifica la creación de los Lineamientos, la SEP contesta citando al Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, presentado el 25 de enero de 2010 por el Presidente de la República, en cuanto a que la prevención del sobrepeso y la obesidad requiere de acciones individuales y conjuntas en las que el Sector Empresarial juega un papel relevante y su participación juega un papel clave para el avance de la política nacional de prevención especialmente “...en la “disminución de consumo de azúcares y grasas en bebidas no alcohólicas”.

Al respecto, no obstante la referencia al Acuerdo, ni siquiera a tal documento, que conlleva el compromiso de los diversos sectores que en él participaron, incluyendo el Sector Empresarial, tanto la SEP como la SSA han dado cumplimiento a él, ya que en vez de haber acatado los compromisos concertados, ambos Secretarios optaron por emitir, imprimir y difundir los Lineamientos y su Anexo Único, es decir, un documento unilateral, inequitativo y sin fundamento legal, que no convocó ni escuchó las muchas propuestas del

Sector Empresarial, muy especialmente las de los productores de alimentos y bebidas que les habían hecho llegar.

Expresamente, se incumplió con los compromisos del Acuerdo, en los siguientes puntos:

- Constituir un FORO NACIONAL PARA LA PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD, con la participación de la industria, especialmente con productores de alimentos y bebidas no alcohólicas (pags. 17, 22 y 23 del Acuerdo)
- Dentro de los 10 objetivos del Acuerdo, en cuatro de ellos se requiere la participación de la industria para, por ejemplo, disminuir la cantidad de azúcares y de sodio (pag. 25)
- Actualizar NOMs y regulaciones sobre alimentos y publicidad (pag. 26)
- Promover la producción de bebidas con menor contenido calórico e incentivar la utilización de edulcorantes no calóricos (pag. 28)
- La Secretaría de salud está trabajando con la industria de alimentos para acordar mecanismos que permitan un menor consumo de calorías en los alimentos y bebidas no alcohólicas para promover su disponibilidad en grupos vulnerables, como los escolares (pag. 28)
- Disminuir el consumo de azúcares y otros edulcorantes calóricos (pag. 30)
- Promover códigos de autorregulación, NOMs, NMXs, evaluación de grupos de consumidores y ONGs (pag. 32)
- Generar mecanismos de coordinación con la Industria para ... Continuar con el proceso de innovación y desarrollo de nuevos productos, así como explorar la reformulación de líneas de nuevos productos o reformulación de líneas de productos existentes (pag. 32)

Ahora bien, ante los muchos incumplimientos al Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, que si bien no tiene el carácter de Ley, pero sí de un documento con jerarquía de coercitividad, inclusive superior a la de los Lineamientos, conforme a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, resulta injustificable que los Secretarios de Educación y de Salud lo hayan violado al anticiparse prematura y subrepticamente con la creación y difusión de los Lineamientos antes de haber dado cumplimiento a los compromisos y obligaciones que el Acuerdo establecía y con ello dejar en estado de indefensión a la industria sin que se les haya otorgado el derecho de audiencia, lo que debió haberse dado por el hecho de concertar o convenir previamente respecto diversos aspectos en la producción de bebidas y alimentos y no, como lo hicieron, prohibir unilateralmente determinados productos si fundamentos técnicos y jurídicos.

La obligación que establece el Acuerdo de escuchar a la Industria fue omitida, toda vez que no se convocó a los legítimos representantes de las industrias directamente responsables de la producción de alimentos y bebidas no alcohólicas.

Inclusive, cabe señalar que, por cuanto a la industria de bebidas no alcohólicas, desde el mes de marzo del presente año, por conducto de la Asociación

Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas (ANPRAC), se solicitó a los señores Secretarios de Educación y de Salud, sendas audiencias por escrito, en donde se deseaba exponer los compromisos de esta industria, en donde se adelantaban diversos compromisos respecto a la venta de sus productos en las escuelas relativos a reducción de azúcares, disminución de tamaños, empleo de edulcorantes no calóricos y ampliación de bebidas no calóricas alternas. Hasta la fecha y después de muchos recordatorios para la cita, no ha habido respuesta alguna por parte de ambos Secretarios, incumplido con ello los compromisos consignados en el Acuerdo.

**PREGUNTAS 4,5,6 Y 7.-** Al entrar en el detalle de las respuestas presentadas en la MIR ante la COFEMER por parte de la SEP, observamos que ninguno de los ordenamientos legales que debieran dar fundamento jurídico al proyecto, contenidos en las respuestas 4, 5, 6 y 7 se refieren concretamente a la atribución que pudieran tener, tanto el Secretario de Educación como el de Salud para haber emitido los Lineamientos con las características coercitivas que pretenden otorgarles, sino que solamente citan artículos diversos que señalan la coordinación entre ambas dependencias, así como las atribuciones de la Secretaría de Salud para normar el desarrollo de programas y actividades de educación en materia de nutrición, pero de ninguna manera para emitir documentos, como los Lineamientos, que prohíban alimentos o bebidas sin ser previamente, sus productores, oídos en juicio o procedimiento administrativo alguno.

Es más, la fracción VIII del Artículo 115 de la Ley General de Salud, no citada en la MIR, le señala a la Secretaría de Salud la obligación de enviar a la de Economía, los elementos técnicos en materia nutricional para los efectos de la expedición de NOMs, procedimiento que en este caso no se llevó a cabo tratándose de la materia nutricional.

En respuesta a la Pregunta 4, se menciona que el Anteproyecto de los Lineamientos responde a la necesidad de establecer de manera más explícita algunos de los compromisos para dar cumplimiento al Acuerdo Nacional de salud Alimentaria, de manera específica al objetivo 8. Al respecto, tal objetivo, como otros del mismo documento, se refieren a la disminución del contenido de ciertos insumos, pero de ninguna manera hace mención a la prohibición de ellos, además de que, al citar el Acuerdo, se olvida que, con respecto a la forma de atender a 4 de los 10 objetivos, se consideró la participación de la industria de manera concertada para la reducción de insumos, pero no con una actitud impositiva sin el derecho a réplica y a la propuesta de alternativas.

Por otra parte, en la respuesta a la pregunta 4, se señala como fundamento para la emisión de los Lineamientos, los acuerdos de la XVIII Reunión Ordinaria de la CONAEDU, celebrada en octubre de 2009. Al respecto señalamos que lo que efectivamente se acordó en esa Reunión fue:

***“ACUERDO R.18ª.10. : El CONAEDU acuerda integrar un Grupo de Trabajo con titulares de educación en las entidades federativas para:***

***a) ...***

***b) elaborar la propuesta de Lineamientos generales para el expendio de alimentos y bebidas en las escuelas de educación básica que favorezcan una sana alimentación y contribuyan a prevenir y disminuir el sobrepeso y la obesidad en la población escolar.”***

La cita anterior es específica en cuanto a elaborar Lineamientos para el expendio de alimentos y bebidas que **favorezcan una sana alimentación**, pero de ninguna manera para prohibir ciertos productos que arbitrariamente el documento emitido por los titulares de ambas Secretarías determinó. Con lo anterior se confirma, una vez más, la falta de fundamentación de los referidos Lineamientos.

**PREGUNTA 8.-** Entre las 9 Acciones Regulatorias Específicas que requiere la MIR en la pregunta 8, la SEP establece acciones en las que describe el establecimiento de **normas** sobre los productos que pueden expendirse o distribuirse en las escuelas de educación básica, la constitución de Comités que den seguimiento a la operación del consumo escolar designados por los Consejos Escolares de Participación Social, la expedición de Certificados de Escuelas Libres de Bebidas y Alimentos Azucarados, así como la sanción por desacato a los anteriores señalamientos, todo lo cual está pretendidamente fundado en los Lineamientos y su Anexo Único.

A lo señalado en el párrafo anterior, se hacen las siguientes consideraciones sobre la inconstitucionalidad e ilegalidad de las acciones propuestas:

- a) Se reitera la violación a las garantías de legalidad y de audiencia, ya que se deja en estado de indefensión a todo interesado en emitir comentarios ante la COFEMER consideraciones basadas en un documento como el **Anexo Único** que, al parecer, ni siquiera fue presentado para ser dictaminado.
- b) La SEP señala dentro de la descripción de la segunda acción la de emitir **normas** sobre el tipo de productos que deben expendirse en las escuelas, lo cual violaría toda la legislación relativa al tipo de disposiciones legales conocidas como **normas**, cuyo procedimiento de emisión se fundamenta en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y no en los Lineamientos en comento.
- c) En otra acción se establece la constitución de **Comités** designados por los **Consejos Escolares de Participación Social**, cuyas facultades que pretendidamente se basan en los Lineamientos, carecerían de toda fundamentación y legitimación jurídica para ejercer las funciones que se intenta otorgarles, inclusive llevar a cabo actos de autoridad como: i) supervisar el cumplimiento de criterios que deberán satisfacer los proveedores de productos y ii) supervisar y vigilar la calidad y tipo de productos que pueden expendirse evitando la venta de o distribución de alimentos que en el Anexo Único de los Lineamientos no esté permitida. (Artículo Décimo Segundo, fracciones I y II de los Lineamientos).

Como ya se indicó anteriormente, las infundadas acciones que los Secretarios de la SEP y de la SSA intentan llevar a cabo, de emitirse los Lineamientos con

su Anexo Único o con documentos similares discriminatorios en perjuicio de determinados alimentos y bebidas, cuya supervisión en cuanto a la calidad y tipo se dejara en poder de personas que no reúnen las condiciones técnicas y profesionales para tal acción, ello representaría en graves violaciones a la Constitución y al estado de derecho que debe prevalecer en todo tiempo para todos los gobernados.

**PREGUNTA 13.-** En respuesta a la pregunta sobre los recursos públicos que serán necesarios para asegurar el cumplimiento de los Lineamientos, se señala que hasta que sean aprobados, se podrá emitir el Manual de Operación para llevar a cabo la Certificación de los centros escolares en donde se expendan alimentos y bebidas.

Si para la aplicación de los Lineamientos resulta de la mayor importancia el que se conozca el costo de su operación, tanto en el ámbito federal como local, la COFEMER no debiera dictaminar favorablemente un programa del que no se conozca los alcances económicos que representan para la federación o para los estados y municipios, ya que ello representarán cargas fiscales adicionales o desviación de recursos aprobados para otros fines.

**PREGUNTA 16.-** En la acción propuesta por la SEP se establece que el Anteproyecto establecerá (sic) una lista de alimentos prohibidos y de alimentos permitidos, lo cual ya ha sucedido ilegítimamente puesto que, con la indebida y unilateral emisión y difusión de los Lineamientos, los Secretarios de Educación y de Salud ya han prejuzgado sobre la condición de alimentos y bebidas no permitidas, inclusive aquí señaladas como “prohibidas”, en el Anexo Único del que la propia COFEMER no tiene conocimiento, ya que ambas Secretarías lo difundieron subrepticamente, en flagrante incumplimiento a la Ley correspondiente, con lo cual ya causaron graves daños y perjuicios a las marcas y al prestigio de sus empresas titulares.

## **V.- CONCLUSIÓN**

De ser aprobados los Lineamientos, a pesar de las graves anomalías jurídicas del proyecto, así como de su Anexo Único o de documento de similares características que lo sustituyera, por las acciones derivadas de su implantación, provocarán graves daños a la Industria, quizá aún mayores a los que ya se generaron por la simple difusión en los medios, con la posible responsabilidad personal y patrimonial para los emisores del proyecto y para las instituciones o dependencias de Estado que los difundieron.

# **ANEXO 2**

## **Argumentación Científico Nutricional**

## **“LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO O DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO ESCOLAR DE LOS PLANTELES DE EDUCACIÓN BÁSICA”**

### **ARGUMENTACIÓN CIENTÍFICO NUTRICIONAL**

#### **INTRODUCCIÓN**

Los criterios que se utilizaron en los *Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los planteles de educación básica* son excluyentes, discriminatorios e inequitativos.

La densidad energética y los azúcares añadidos son los principales criterios bajo los cuales se categorizaron los alimentos y bebidas en los Lineamientos. Con ello se generaron las listas de alimentos y bebidas permitidos y no permitidos, que no están incluidas en el anteproyecto presentado y publicado en el portal de la COFEMER.

La densidad energética en los alimentos es un criterio que se aplica con una amplia tolerancia y gradualidad en su disminución. En contraste, los azúcares añadidos en alimentos y bebidas son un criterio con una estricta aplicación, con alimentos no permitidos, o prohibidos, excluidos de toda gradualidad y hasta de los mismos criterios.

En este contexto, los refrescos, un producto de muy baja densidad energética, se categorizaron e integraron en la lista de alimentos no permitidos, o prohibidos, bajo el criterio de alimentos y bebidas con azúcares añadidos. Fueron estigmatizados y excluidos de toda gradualidad en su disminución.

#### **I.- CRITERIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS “PROHIBIDOS” POR CONTENER AZUCAR ADICIONADA**

##### **CONTEXTO**

Los azúcares pueden ser “adicionados” y “ocurrir naturalmente”. Químicamente, no existe una diferencia entre azúcar añadida o natural. La diferencia radica, solamente, en la fuente (1).

El azúcar de caña o remolacha se usa en los siguientes productos alimenticios, en orden descendente de frecuencia: productos de panadería y de grano, caramelos y otros productos de confitería, helados y productos lácteos, bebidas, alimentos enlatados, embotellados y congelados, y en otros alimentos diversos (1).

Refrescos:

- Pese que la fruta deshidratada como los orejones de chabacano, de durazno, de pera, de uvas, galletas de avena, con miel, cereales de trigo, cereales de maíz, cereales de arroz, barras de cereal contienen azúcares añadidos están incluidos dentro de los posibles alimentos del

listados de “permitidos” y el refresco es prohibido por contener azúcares añadidos.

## II.- CRITERIOS DE DENSIDAD ENERGETICA

### CONTEXTO

Los Lineamientos para regular la elaboración, distribución y venta de alimentos y bebidas establecen criterios de inclusión para alimentos según su Densidad Energética:

Para botanas saladas, galletas, pastelitos y postres se establece el criterio que deberán cumplir con un contenido menor a 450 kcal/100 g o volumen mínimo de una tasa por porción de 140 kcal o menos (alimentos de bajo peso por volumen), dando la oportunidad a estas categorías de alimentos de adaptar la porción a estos criterios de inclusión.

La Densidad energética que se establece como permitida se clasifica como de cómo de Alta densidad calórica (2), si hacemos los cálculos necesarios;  $DE = 450 \text{ kcal}/100\text{g} = 4.5$  kilocalorías por gramo valor que corresponde a la clasificación de densidad energética alta.

Refrescos:

- Los Lineamientos vulneran los criterios que se establecen para su propio desarrollo, que se basan –como se afirma en el documento- en la densidad energética.
- Los refrescos son productos de baja densidad energética.
- En este caso, el contenido energético de los refrescos se resuelve con porciones menores y con el uso de edulcorantes no calóricos, con inexistente aporte de energía y con densidad energética nula.

## III.- CRITERIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS “PERMITIDOS” Y “PROHIBIDOS” TAMBIEN CITADOS COMO NO SALUDABLES, NO RECOMENDADOS, NO FAVORABLES PARA LA SALUD, MENOS SALUDABLES.

### CONTEXTO

Los Lineamientos para regular la elaboración, distribución y venta de alimentos y bebidas aplican criterios de forma inequitativa para las diferentes categorías de alimentos, sin señalar todas las categorías y quedando implícito que unas están permitidas y otras no (unas más saludables que otras, que conlleva una discriminación):

1. Preparación de alimentos
2. Botanas Saladas
3. Galletas, pastelitos y postres

#### 4. Leches

#### 5. Jugos de frutas sin azúcares adicionados ni edulcorantes añadidos

La gran variedad de alimentos “permitidos” y “no permitidos” del listado tanto en forma fresca, para elaborar platillos, así como los industrializados, podemos encontrarlos en las diferentes secciones del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (3) sin importar al listado que pertenezcan: Verduras; frutas; cereales sin grasa; cereales con grasa; leguminosas; alimentos de origen animal muy bajo en aporte de grasa; alimentos de origen animal con moderado aporte de grasa; alimentos de origen animal con alto aporte de grasa; leche descremada; leche entera; leche con azúcar; aceites y grasas; aceites y grasas con proteína; azúcares sin grasa; azúcares con grasa; bebidas alcohólicas; y los de consumo libre.

Refrescos:

- Pese a que el refresco forma parte del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (4), los Lineamientos lo catalogan como “no permitido”, bajo el criterio de azúcar añadida.
- Los refrescos son excluidos de los Lineamientos sin una razón explícita (sólo en el contexto del criterio de bebidas con azúcares añadidos), mientras que los alimentos que contienen *Azúcar con grasa* que también forman parte del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, (5), como los flanes, el helado, la fruta en almíbar, si se les establecen criterios de inclusión y gradualidad.
- De la misma manera, las galletas dulces con rellenos o chispas, cubiertas o glaseadas (6), también cuentan con el criterio inclusión anterior.

## IV.- CRITERIOS DE APORTE CALORICO

### CONTEXTO

Los Lineamientos para regular la elaboración, distribución y venta de alimentos y bebidas establecen criterios de inclusión de alimentos según su aporte calórico por porción.

La recomendación que estableció la OMS en el 2003 para el consumo total de edulcorantes con valor energético establece que éste no debe exceder el 10% de la dieta total. Asimismo la Food and Drugs Administration establece el porcentaje recomendado de hidratos de carbono simple en la dieta según el aporte kilocalórico es el siguiente: para una dieta de 1600kcal el 6%; para dietas de 2200 kcal el 9% y dietas 2800 kcal el 10%; Determinando que dietas con un consumo mayor del 25% se relaciona con contenidos pobres de calcio, magnesio y zinc. Estos criterios han sido revisados y avalados por la SSA y la Academia de Medicina de México (7).

Para botanas saladas y galletas, pastelitos y postres se establece el criterio de que deberán cumplir con un aporte menor a 140 kcal dando la oportunidad a estas categorías de adaptar la porción a estos criterios de inclusión, y aquellos que estén empacados envasados, las presentaciones deben contener una porción o menos.

Para el caso de las preparaciones de alimentos es de menor o igual a 180 kcal con al menos 33% de productos que contengan cereales, deberán ser de grano entero (harinas integrales); para las leches menor o igual 240 ml y para los jugos naturales sin azúcares adicionados ni edulcorantes añadidos menor o igual a 125 ml, y en aquellos que estén empacados envasados, las presentaciones deben contener una porción o menos.

Refrescos:

- Los Lineamientos vulneran los criterios que se establecen para su propio desarrollo, que se basan –como se afirma en el documento- en el contenido calórico.
- Una lata de refresco en porción de 237 ml brinda 99 kcal, 30% menos que las permitidas para botanas saladas, galletas, pastelitos y postres. Siendo así, los refrescos podrían cumplir con creces el criterio nutrimental de brindar 140 kilocalorías o menos ( ),.
- De esta manera, se marginan a los refrescos en porciones reducidas y con edulcorantes no calóricos, además de que suponen el quebrantamiento de los criterios.
- Los lineamientos técnicos de los alimentos permitidos no contemplan el número de porciones que en la práctica el niño comerá. Por ejemplo, la recomendación de 30 cacahuates tostados provee 146 kilocalorías, 63% de la energía que se sugiere para el refrigerio de un preescolar de 228 kilocalorías. Un refresco, en porción reducida, equivale a 99 kilocalorías, 0 kilocalorías de un refresco no calórico, dentro de una dieta equilibrada. (8,9).

## **V.- ESTIGMATIZAR EL CONSUMO DE EDULCORANTES NO CALORICOS EN REFRESCOS CUANDO EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS QUE USAN ADITIVOS ES EXTENSO**

### **CONTEXTO**

Los Lineamientos para regular la elaboración, distribución y venta de alimentos y bebidas estigmatizan el consumo de bebidas con edulcorantes no calóricos: La ciencia nutricional reconoce que los edulcorantes no calóricos aprobados por la Secretaría de Salud pueden ser ingeridos diariamente en la alimentación, por toda la vida, sin daño a la salud humana, a la luz de las investigaciones toxicológicas disponibles en el momento de su aprobación (10).

La Asociación Dietética Americana (ADA por sus siglas en inglés) sostiene que los edulcorantes bajos en calorías aprobados por la FDA (Food and Drug Administration) son seguros para el consumo de toda la población incluyendo niños y mujeres embarazadas (11).

La sacarina, el aspartame, el acesulfame potásico y la sucralosa, ya están incluidos en la NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION y el ciclamato, el neotame y el stevia, fueron aprobados posterior a la última publicación de dicha Norma, y fueron publicados en el DOF en 2007 (12, 13).

Refrescos:

La industria de refrescos y aguas carbonatadas realiza esfuerzos para llevar a cabo la promoción y mercadeo de productos no calóricos. Sin embargo, es indispensable el apoyo oficial de las autoridades sanitarias en la promoción sobre la seguridad en el consumo de edulcorantes no calóricos, inclusive en menores de edad. Apoyo que ha sido negado pese a la normatividad vigente que da certeza de la legalidad, inocuidad y seguridad del uso de edulcorantes no calóricos.

Del total de aproximadamente 616 aditivos y coadyuvantes autorizados por la SSA para la producción y venta en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios de toda la industria mexicana y de productos de exportación, sólo se ha satanizado el consumo de los utilizados en la industria del refresco.

## **VI.- ESTIGMATIZAR EL CONSUMO DE EDULCORANTES NO CALORICOS EN REFRESCOS ES HACER A UN LADO UNA HERRAMIENTA EFICAZ PARA EL CONTROL DE PESO**

### **CONTEXTO**

Los Lineamientos para regular la elaboración, distribución y venta de alimentos y bebidas “saludables” y “prohibidos” hacen a un lado la posibilidad de utilizar las bebidas con edulcorantes no calóricos en el esfuerzo de controlar el peso de la población mexicana:

La autoridad sanitaria ha reconocido este fenómeno, por lo que el Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad, establece que se debe incentivar la utilización de los edulcorantes no calóricos:

El Acuerdo, en su objetivo 3 establece:

#### *3. Disminuir el consumo de azúcar y grasas en bebidas*

*Es necesario establecer mecanismos para que los consumidores puedan tomar decisiones mejor informadas y para promover la producción de bebidas con menor contenido calórico. En el primer caso, mediante un etiquetado útil y de fácil entendimiento, así como orientación en la preparación casera de los alimentos; en el segundo, generando incentivos para incrementar la utilización de edulcorantes no calóricos y normas que fomenten condiciones competitivas de mercado.*

*La SS está trabajando con la industria de alimentos para acordar mecanismos que permitan un menor consumo de calorías en los*

*alimentos y bebidas no alcohólicas en el ámbito nacional y para promover y facilitar su disponibilidad en grupos vulnerables, como los escolares.*

En el listado del Sistema de Equivalentes de Alimentos Mexicanos ( ), existen 240 alimentos para el libre consumo por no brindar cantidades significativas de energía a la dieta diaria, es decir entre 0 y 11 kilocalorías por porción. Entre estos 240 alimentos se encuentra el aspartame y nutra sweet en sobre, refrescos y aguas de muchas marcas en los que se utilizan edulcorantes no calóricos como opción dentro de los planes de alimentación.

La revisión de 45 artículos que evalúan el consumo de edulcorantes no calóricos sobre el hambre, el apetito y el consumo de alimentos Rolls (1991) concluye que el consumo de alimentos y bebidas con edulcorantes no nutritivos pueden contribuir a disminuir el consumo total de energía de quienes desean bajar de peso .

Refrescos:

Los Edulcorante no calóricos tienen la capacidad de proporcionar un sabor dulce sin un aporte significativo de energía, siendo una herramienta útil en el consumo de calorías, permitiendo agregar más opciones de alimentos y bebidas a una dieta correcta, asegurando, con ello, una mayor adherencia a ésta (15,16).

La industria tienen un amplio portafolio de estos productos, pero muchos consumidores no han podido acceder a una serie de edulcorantes no calóricos, sobre los cuales se ha innovado enormemente en su origen, propiedades de uso y sabor, pues se han topado con una barrera económica y sociocultural, derivada de los mitos y creencias en torno al consumo no seguro de los edulcorantes no calóricos, provocando entre otras cosas, que éstos no sean asequibles.

## **VII.- ESTIGMATIZAR EL CONSUMO DE EDULCORANTES NO CALORICOS CON EL FIN DE EVITAR QUE SE DESARROLLE EL HABITO DEL GUSTO POR LO DULCE**

### **CONTEXTO**

Los seres humanos nacen con una preferencia innata por lo dulce ( ). En el útero, el feto se encuentra rodeado del dulce líquido amniótico. La recomendación de la SSA para evitar la obesidad es alimentar al bebé con leche materna hasta los 6 meses. En éste sentido es objetivo prioritario del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria el promover la lactancia materna. Al nacer, la mayoría de los bebés son alimentados con leche materna o fórmula comercial, que contiene lactosa, el azúcar de la leche. Por lo tanto, no es de sorprender que la preferencia por lo dulce continúe hasta la adultez.

Los azúcares pueden ser “adicionados” y “ocurrir naturalmente”. Químicamente, no existe una diferencia entre azúcar añadida o natural (1).

Son la principal fuente de energía para el organismo, permitiendo el buen funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos. Sólo el cerebro consume el 20% de la energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para otros tejidos.

El sabor dulce es inherente a la alimentación humana. Además, una dieta correcta debe ser gratificante y que esté integrada a las tradiciones culturales de una región. El uso de edulcorantes no calóricos permite satisfacer esta condición, sin aumentar el consumo calórico (17).

## **VIII.- LOS ALIMENTOS, LA DIETA Y LA ALIMENTACION**

### **CONTEXTO**

Para poner práctica las reglas de la buena alimentación, lo primero es que la dieta habitual sea correcta y esto implica que debe ser satisfactoria en lo biológico, lo psicoemocional y lo sociocultural; estrictamente individual, ya que tiene que adecuarse las características y a las circunstancias de cada persona con un soporte nutrimental completo, equilibrado y suficiente pero no excesivo además de que los alimentos empleados deben estar en buen estado libre de gérmenes y de toxicidad, además la dieta debe ser variada, agradable, económica y compatible con cada grupo social (18).

Refrescos:

Pese que el refresco forma parte de los alimentos contenidos en el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para conformar un plan de alimentación que conforme una dieta correcta, los Lineamientos son categóricos en sólo permitir el consumo de agua simple y prohibir el consumo de refrescos con gas y sin gas, sin opción o derecho al consumo de: refrescos con edulcorantes no calóricos o porciones acorde a algún criterio establecido como a los demás alimentos.

Los refrescos son legales, permitidos, lícitos e inoocuos; compatibles con una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable.

No existe ningún alimento que por sí solo sea dañino para la salud, sino malos hábitos alimenticios, dietas desequilibradas y estilos de vida inadecuados. Por ello, el consumo de refrescos es compatible con una dieta equilibrada, una alimentación correcta y por ende con un estilo de vida saludable (19).

El uso de listas de alimentos permitidos y no permitidos, es incongruente con el espíritu manifestado en el Acuerdo Nacional de orientar a la población respecto de lo que es una dieta correcta. Al prohibir expresamente ciertos alimentos los estigmatizan y, con ello, induce a la población a error al pensar que esos alimentos son perjudiciales para su salud. Adicionalmente, crea confusión al contrastar con los hábitos del entorno familiar.

El Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, en el campo de la Nutriología es material obligado de consulta así como un facilitador en el diseño de guías alimentarias de poblaciones, en especial para personas que necesitan controlar

la ingestión energética. En ellas existen aproximadamente 2200 alimentos "compatibles" con una alimentación correcta y sin duda es un listado exhaustivo de alimentos. Los refrescos, calóricos y no calóricos, forman parte del listado en el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (3).

## **IX.- CRITERIOS PARA "PROHIBIRLE" O "PERMITIRLE" A LOS NIÑOS CIERTOS ALIMENTOS**

### **CONTEXTO**

La aplicación de los Lineamientos para regular la elaboración, distribución y venta de alimentos y bebidas marginaría la posibilidad de dar educación nutricional y desarrollar la capacidad de elección de los niños.

La prohibición de consumir cualquier alimento cuando se sigue una dieta terapéutica implica el efecto contrario: un mayor deseo por comerlo. Es una práctica errónea y nada justificada que todavía se asocia a muchas dietas de adelgazamiento mal planteadas. Expertos en psicología y comportamiento alimentario y dietistas aseguran que, cuando se sigue una dieta hipocalórica para perder peso, conviene dejar margen para los alimentos preferidos. Las pequeñas concesiones, entendidas como un extra que se ha de comer en pequeña cantidad (la justa para que no haya ansiedad por el alimento preferido), son claves para el equilibrio y el bienestar emocional. Esta permisividad redundante en una mayor fidelidad y afianzamiento para seguir cualquier planteamiento dietético (efecto rebote: como más que antes) (19).

Las conductas compensatorias que proponen muchas dietas para perder peso, como ayunar, no cenar o cenar sólo fruta, restringir mucho la ingesta de unos alimentos o privar el consumo de otros desemboca, casi con toda seguridad, en un descontrol alimentario. La "deprivación hedónica", como se denomina en el ámbito clínico a la prohibición de los alimentos preferidos, provoca el anhelo continuo o repetido por comer esos alimentos. Además, aumenta la ansiedad de la persona, que ve todavía más limitaciones en su dieta y desea con fervor que llegue el día en que no tenga que seguirla para darse el capricho de comer los alimentos con los que se ha reprimido durante tanto tiempo (19).

La Asociación Americana de Dietética advirtió en 2006 que ciertas características comunes a muchas dietas de adelgazamiento hacen dudar de su eficacia, seguridad y rigurosidad. Una de las advertencias se refiere al hecho de que la dieta implique listas de alimentos permitidos (buenos) y no permitidos (malos o prohibidos). Los psicólogos clínicos aseguran que si se evitan las tentaciones alimentarias mediante la prohibición, "la persona nunca, o rara vez, sentirá un conflicto de autocontrol". Esto significa que "cuando aparezca una tentación, como ocurre de forma inevitable en muchos momentos de la vida, la persona no tendrá la fuerza de voluntad para resistirla". Es un primer paso para que se generen conductas extremas como el consumo excesivo para calmar los nervios u otros trastornos de la conducta alimentaria.

Refrescos:

El efecto de prohibir ciertos alimentos: Refresco con y sin gas da como resultado sólo el desprestigio de la cartera de productos.

Privar de los alimentos preferidos provoca un continuo deseo por comerlos, de ahí la necesidad de hacer pequeñas concesiones cuando se sigue una dieta hipocalórica.

## **X.- GENERAR UNA CULTURA DE BUENOS HABITOS DE ALIMENTACION CON LA PROHIBICION**

### **CONTEXTO**

La [Unesco](#), en 1982, declaró:

...que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden. (UNESCO, 1982: *Declaración de México*)

La **educación**, (del [latín](#) *educere* "guiar, conducir" o *educare* "formar, instruir") puede definirse como:

- El proceso multidireccional mediante el cual se transmiten conocimientos, valores, costumbres y formas de actuar. La educación no sólo se produce a través de la palabra: está presente en todas nuestras acciones, sentimientos y actitudes.
- El proceso de vinculación y concienciación cultural, moral y conductual. Así, a través de la educación, las nuevas generaciones asimilan y aprenden los conocimientos, normas de conducta, modos de ser y formas de ver el mundo de generaciones anteriores, creando además otros nuevos.
- Proceso de socialización formal de los individuos de una sociedad.
- La educación se comparte entre las personas por medio de nuestras ideas, cultura, conocimientos, etc. respetando siempre a los demás. Ésta no siempre se da en el aula.

Existen tres tipos de educación: la formal, la no formal y la informal. *La educación formal* hace referencia a los ámbitos de las escuelas, institutos, universidades, módulos, mientras que la *no formal* se refiere a los cursos, academias, etc. y *la educación informal* es aquella que abarca la formal y no formal, pues es la educación que se adquiere a lo largo de la vida.

Refrescos:

La SEP tiene como propósito esencial crear condiciones que permitan asegurar el acceso de todas las mexicanas y mexicanos a una educación de calidad, en el nivel y modalidad que la requieran y en el lugar donde la demanden.

Cuestionamos enérgicamente el que la “prohibición” sea una herramienta congruente con la misión de la Secretaría de Educación Pública.

La prohibición no es un mecanismo pedagógico eficiente. El libro de Nutriología Médica en su última edición del año 2009, en el capítulo de nutrición del preescolar y escolar, menciona que si se priva al niño de los productos, estos alimentos se volverán más importantes para él y los desearán aún más. (20)

La alimentación humana tiene tal complejidad y tantos determinantes, que el número diferentes de alimentarse, bien o mal, es enorme. La alimentación tradicional mexicana es el resultado de la tradiciones mesoamericanas y españolas, de raíces milenarias. Probar y hasta incorporar otras culturas culinarias es parte de la tradición mexicana tan plena en mestizajes (18).

## **XII.- CERTIFICADO ESCUELAS LIBRES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AZUCARADAS**

En concreto, **el top 10 alimentos con más azúcar** es el siguiente:

1. **Golosinas.** En este punto podemos incluir los caramelos y todo tipo de chucherías. Una bomba de azúcar para el estómago. El 95% de su composición es azúcar.
2. **Cacao soluble.** No tiene tanto, pero la cantidad de azúcar ronda el 72%.
3. **Confitura.** La fruta confitada, en concreto, también **aporta demasiada cantidad de azúcar al organismo.** De cada 100 gramos, 68 son azúcar.
4. **Dátiles secos.** Tienen una cantidad del 67% de azúcar.
5. **Uvas pasas.** Consideradas como un fruto seco, las pasas contienen cerca de 66 gramos por cada 100 de alimento.
6. **Chocolate blanco.** Tiene más cantidad de azúcar que el chocolate negro. En concreto, el blanco alcanza el 56% de azúcar en su composición.
7. **Crema de chocolate con avellanas.** Es decir, para que nos entendamos, la Nocilla. Por cada 100 gramos hay 55 de azúcar.
8. **Chocolate con leche.** Es como si la leche jugase un papel determinante. Este tipo de chocolate alcanza el 54% de azúcar.
9. **Leche condensada.** También aporta cerca del 54% de cantidad de azúcar.

**Galletas con chocolate.** El hecho de ser galletas frena algo la cantidad de azúcar: 34 gramos por cada 100 de alimento

## BIBLIOGRAFIA

1. El *Carbohydrates Technical Committee* (Comité Técnico de los Carbohidratos) del *International Life Sciences Institute North America (ILSI NA)* (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida de América del Norte) se reunió y patrocinó un taller científico, que se centró sobre los asuntos científicos de mayor actualidad, en relación con los azúcares y la salud, mismo que se dio a lugar del 18 al 20 de septiembre de 2002, en la ciudad de Washington, DC. Esta publicación, contiene una compilación de informes críticos de ese taller.
2. García E. Kaufer M , Pardíao J y Arroyo P. La obesidad. Perspectivas para su comprensión y tratamiento. Ed Panamericana pg 223.
3. Ana Bertha Pérez Lizaur . Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, Ogali última edición.
4. Ana Bertha Pérez Lizaur . Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, Ogali última edición. *Azúcar sin grasa pg 81*
5. Ana Bertha Pérez Lizaur . Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, Ogali última edición. *Azúcar con grasa pg 85*
6. Ana Bertha Pérez Lizaur . Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, Ogali última edición. *Cereales con grasa pg 39*
7. Méendez G. Factores asociados con sobrepeso y obesidad en el ambiente escolar pg 83. Ed Panamericcana FUNSALUD 2008
8. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad Primera edición, enero, 2010. Secretaría de Salud
9. Ana Bertha Pérez Lizaur . Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, Ogali última edición. *Grasas y aceites pg*
10. Ana Bertha Pérez Lizaur . Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, Ogali última edición. *Alimentos de libre consumo pg 39.*
11. ADA Report. Position of the American Dietetic Association: Use of Nutritive and Nonnutritive Sweeteners. *J Am Diet Assoc. 2004;104:255-275.*

12. Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
13. Publicados en el DIARIO OFICIAL del 17 de julio del 2006, *Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios*.
14. Rolls BJ. Effects of intense sweeteners on hunger, food intake, and body weight: a review. *Am J Clin Nutr.* 1991;53:872-878.
15. Blackburn GL, Kanders BS, Keller SD, Lavin PT, Whatley J. The effect of aspartame as part of a multidisciplinary weight-control program on short- and long-term control of body weight. *Am J Clin Nutr.* 1997;65:409-418.
16. García E, Kaufer M, Pardíao J y Arroyo P. La obesidad. Perspectivas para su comprensión y tratamiento. Ed Panamericana pg 224.
17. Hesser MF, Porikos KP, Van Itallie TB. Caloric regulation in normal weight men maintained on a palatable diet of conventional foods. *Physiol Behav.* 1982;29:293-300.
18. Bourges H. "Los Alimentos, la Dieta y la Alimentación". En: Casanueva E, Kaufer M, Pérez AB, Arroyo P. NUTRIOLOGÍA MÉDICA. México: Editorial Médica Panamericana. 3ª. Edición. p.p. 612
19. American Dietetic Association. Evidence Analysis Library (2007). Disponible para miembros de ADA en: <http://www.adaevidencelibrary.com>
20. Nutriología Médica en su última edición del año 2009

## OTRAS FUENTES

Berryman GH, Hazel GR, Sander PG, Taylor JD, Weinberg MS. A case of safety of cyclamate and cyclamate saccharin combinations. *Am J Clin Nutr.* 1968;21:673-687.

Bell KJ, Mance MJ, Morris DH, Ward A. Weight loss and consumption of artificial sweeteners among overweight women and men [Abstract]. *J Am Dietetic Assoc.* 9. 1989;(suppl. A-94).

Booth G, Porikos KP, Van Itallie TB. Effect of covert nutritive dilution on the spontaneous intake of obese individuals: a pilot study. *Am J Clin Nutr.* 1977;30:1638-1644.

Pi-Sunyer FX, Porikos KP. Regulation of food intake in human obesity: studies with caloric dilution and exercise. *Clin. Endocrinol Metab.* 1984;13:547-561.

Porikos KP, Van Itallie TB: Efficacy of low-calorie sweeteners in reducing food intake: studies with aspartame. In: LJ Filer Jr., LD Stegink, eds. *Aspartame: Physiology and Biochemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.; 1984;273-286.

Field CJ, Gougeon R, Lee K, Spidel M. Canadian Diabetes Association National Nutrition Committee Technical Review: Non-nutritive intense sweeteners in diabetes management. *Canadian J Diab.* 2004;28:385-399. Disponible en: <http://www.diabetes.ca/files/p.385-399.pdf>

Bellisle F and Drewnowski A. Intense sweeteners, energy intake and the control of body weight. *European Journal of Clinical Nutrition* (2007) 61;691–700

# **ANEXO 3**

## **Evaluación Económica**

## **Evaluación del impacto económico de la aplicación de los Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica.**

Considerando que los refrescos con o sin gas, con edulcorantes calóricos y no calóricos se señalan como no permitidos para la venta en escuelas de educación básica, a continuación presentamos el análisis de los impactos en base a la MIR en comento.

### **1.- Impacto a la Industria Refresquera**

**Ventas Directas:** En el caso de refrescos la afectación es directa ya que su venta no está permitida, según se expresa en el resumen técnico del Anexo Único de los lineamientos, y en el Glosario del mismo. Por lo tanto, las ventas de refrescos en las escuelas representarán una caída directa de la demanda de la industria que los produce.

Se estima que durante 2009 las ventas de refrescos en las escuelas representaron el 2% de las ventas totales lo que equivale a una pérdida directa en ventas de la industria. Si se consideran los impactos directos e indirectos hacia atrás y hacia delante de la cadena productiva, el costo de la medida regulatoria se amplifica, como se muestra más adelante en la sección de cuantificación.

Dice la SEP en la Evaluación cualitativa del punto 20 de la MIR: “...Si bien la industria alimentaria pudiera ver disminuidas sus ventas en un período trimestral mientras realiza los ajustes al proceso de producción, distribución y presentación de los productos **dicha disminución será modesta dado que la inelasticidad de la demanda de productos alimenticios es muy alta y la nivelación de ventas se realiza en forma muy rápida.**”

En cuanto a los refrescos con edulcorantes calóricos y no calóricos, la restricción institucional impuesta por los lineamientos no permitirá ningún ajuste dado que su venta no estará permitida en las escuelas por ser erróneamente considerado como “un producto no saludable”

El demérito ocasionado por esta consideración de la categoría refrescos, afecta a los mercados generando una distorsión en la elección de los consumidores, además de representar una clara intervención gubernamental en los mecanismos de libre competencia, donde la autoridad restringe arbitrariamente la comercialización de un producto que, según las normas oficiales mexicanas no está prohibido ni caracterizado como no saludable.

Por otra parte, la afirmación de que la afectación regulatoria a las ventas será modesta y que la nivelación de las ventas, se realizará en forma rápida dado que la inelasticidad de la demanda de productos alimenticios es muy alta y que la nivelación de las ventas se realizará en forma rápida, **carece de fundamento:**

- Porque en ninguna parte del documento, ni en el Anexo Cuantitativo se presenta ningún análisis de elasticidad.
- No se especifica con respecto a qué variable se considera la elasticidad de la demanda de alimentos.
- No se realizan análisis dinámicos de elasticidad como para estimar períodos de adaptación de la demanda.
- Las mediciones de elasticidad tienen sentido cuando no existen restricciones institucionales a la conducta de los consumidores. Los Linamientos constituyen una restricción.

Dice la SEP en la MIR en el punto 22: “Retiro o sustitución de bebidas carbonatadas no incide en el crecimiento del mercado, el cual se proyecta crecerá en 21.5% entre 2009 y 2013. Fuente: El Universal, junio 8 “Coca Cola se retira de las escuelas en 2013”.

Esta afirmación que se plantea en la MIR implica que la industria de bebidas carbonatadas crecerá en los próximos cuatro años a una tasa promedio anual acumulativa del 5% y está basada en **una nota periodística**.

Esta proyección carece de fundamento y realidad. Entre el año 2000 y 2009 el volumen de las ventas de refrescos pasó de 15,091 a 17,169 millones de litros, lo que representa un crecimiento de 13.8% en nueve años y un crecimiento promedio anual de 1.44%. Si esa tasa se proyecta para los próximos cuatro años, representa un crecimiento de 5.9%.

Por otra parte, se dice en la Evaluación Cualitativa: “...Dado que los ingresos de la industria provenientes de las ventas en cooperativas escolares son marginales, una sustitución o retiro de las bebidas carbonatadas no incidirá en el crecimiento del mercado”.

Como se comentó, con base en información de los embotelladores de la ANPRAC, las ventas de refrescos carbonatados en las escuelas representan el 2% de las ventas totales, lo que no resulta marginal.

**Demerito de la Reputación:** El demérito que los lineamientos y el anteproyecto conllevan para los refrescos y sus efectos sobre el mercado, no se agotan en la prohibición de venderlos en las escuelas. Como los mismos lineamientos especifican, las SEP y la SS no sólo no autorizan la venta de esos productos en las escuelas, sino que se plantea llevar la campaña de demérito de la categoría refrescos a los libros de texto, padres de familia y a la población en general lo que provoca un daño en la reputación de los productos de la industria de refrescos y el consecuente impacto en su desarrollo.

Esto sin duda provocará daños mayores, crecientes e irreversibles a la industria de refrescos y su cadena productiva, tanto en el corto, como en el mediano y largo plazos.

**Cuantificación de Impactos a la Industria y su Cadena Productiva:** A fin de evaluar estos daños, se desarrolló un modelo de impactos directos e indirectos,

hacia atrás y hacia adelante en la cadena productiva de la industria refresquera que permite estimar cuantitativamente los efectos de la medida regulatoria en el Valor de la Producción, en el Personal Ocupado y en las Remuneraciones a nivel de la industria de refrescos y de la economía nacional en su conjunto.

Dicho modelo, cuyos supuestos y resultados se especifica en la sección de cuantificación, está basado en la Matriz de Insumo Producto, más específicamente en la Matriz de Coeficientes Directos e Indirectos para 79 subsectores de actividad económica que publicó el INEGI en el año 2008 siguiendo la clasificación del SCIAN (Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte). (INEGI, Matriz de Insumo Producto 2003).

A efectos de evaluar los impactos en la Producción Total, el Personal Ocupado y las Remuneraciones, las repercusiones productivas del Modelo de Insumo Producto se combinaron con el Sistema de Cuentas Nacionales del INEGI.

De acuerdo a dicho modelo, se estima que el costo regulatorio de los lineamientos, por cada 1% de afectación a la demanda de refrescos, tomando en consideración las repercusiones directas e indirectas en la actividad productiva del país es el siguiente:

- **Valor de la Producción, 2,348 millones de pesos.** De estos 1,251.6 millones corresponden a la industria refresquera y 1,096.8 millones de pesos al resto de la actividad económica
- **Se perderían 3,132 empleos remunerados**
- **Se dejarían de percibir 262.2 millones de pesos por concepto de remuneraciones al personal ocupado**

ANPRAC considera que el impacto en la demanda de sus productos derivado de la prohibición de ventas en la escuelas (2%) más el efecto amplificado provocado por el demérito de la reputación de la categoría de refrescos en el consumidor, tendrá un impacto considerablemente mayor al 1% que se menciona en el párrafo anterior solamente como referencia.

La cuantificación de costos a raíz del proyecto se realiza con base en el mencionado modelo de impactos regulatorios basado en la Matriz de Insumo Producto y el Sistema de Cuentas Nacionales del INEGI.

A continuación se mencionan los resultados generales de dicho modelo, desagregados por grupos de subsectores de actividad económica.

El impacto regulatorio estimado derivado de una afectación por cada 1%, a la demanda de refrescos, por grupo de subsectores y en el total de la economía nacional es el siguiente:

- **Agricultura, Ganadería, Recursos Forestales, Pesca y Caza:**  
 Valor de Producción: 112.6 millones de pesos  
 Personal Ocupado: 964 personas  
 Remuneraciones anuales: 8.4 millones de pesos

- **Minería:**  
Valor de Producción: 23.9 millones de pesos  
Personal Ocupado: 8 personal  
Remuneraciones anuales: 998 mil pesos
- **Electricidad, Agua y gas:**  
Valor de Producción: 32.1 millones de pesos  
Personal Ocupado: 15 personas  
Remuneraciones anuales: 3.2 millones de pesos
- **Construcción:**  
Valor de Producción: 5.7 millones de pesos  
Personal Ocupado 19 personal  
Remuneraciones anuales: 1.06 millones de pesos
- **Industria de Bebidas y Tabaco:**  
Valor de Producción: 1,251.7 millones de pesos  
Personal Ocupado: 774 personas  
Remuneraciones anuales: 118.3 millones de pesos
- **Resto de subsectores de la Industria Manufacturera**  
Valor de Producción: 397.8 millones de pesos  
Personal Ocupado: 260 personas  
Remuneraciones anuales: 30.3 millones de pesos
- **Comercio:**  
Valor de Producción: 139.3 millones de pesos  
Personal Ocupado: 290 personas  
Remuneraciones: 21.9 millones de pesos
- **Transportes, Correos y Almacenamiento:**  
Valor de Producción: 74.5 millones de pesos  
Personal Ocupado: 133 personas  
Remuneraciones anuales: 14.9 millones de pesos
- **Información en medios masivos:**  
Valor de Producción: 36.0 millones de pesos  
Personal Ocupado: 16 personas  
Remuneraciones anuales 5.2 millones de pesos
- **Servicios Financieros y Seguros**  
Valor de Producción: 29.2 millones de pesos  
Personal Ocupado: 11 personas  
Remuneraciones anuales: 4.6 millones de pesos
- **Servicios Inmobiliarios:**  
Valor de Producción: 35.3 millones de pesos  
Personal Ocupado: 6 personas  
Remuneraciones anuales: 448.8 miles de pesos

- **Servicios Profesionales:**  
Valor de Producción: 125.1 millones de pesos  
Personal Ocupado: 515 personas  
Remuneraciones anuales: 32.9 millones de pesos
- **Servicios Educativos:**  
Valor de Producción: 981.0 miles de pesos  
Personal Ocupado: 3 personas  
Remuneraciones anuales: 666.7 miles de pesos
- **Servicios de Salud:**  
Valor de producción: 7.96 millones de pesos  
Personal Ocupado: 16 personas  
Remuneraciones anuales. 3.4 millones de pesos
- **Servicios de Esparcimiento:**  
Valor de Producción: 23.0 millones de pesos  
Personal Ocupado: 38 personas  
Remuneraciones anuales: 3.7 millones de pesos
- **Servicios de alojamiento y preparación de alimentos.**  
Valor de producción: 31.6 millones de pesos  
Personal Ocupado: 110 personas  
Remuneraciones anuales: 6.2 millones de pesos
- **Otros Servicios excluyendo Gobierno:**  
Valor de producción: 20.5 millones de pesos  
Personal Ocupado: 150 millones de pesos  
Remuneraciones anuales: 5.3 millones de pesos
- **Servicios del Gobierno:**  
Valor de Producción: 993 miles de pesos  
Personal Ocupado: 3 personas  
Remuneraciones anuales: 721.8 miles de pesos

**Total de Impactos Regulatorios por Cada 1 % de Afectación de la Demanda de Refrescos en la Economía Nacional:**

**Valor de Producción: 2,348.2 Millones de pesos**  
**Personal Ocupado: 3,132 Personas**  
**Remuneraciones Anuales: 262.2 Millones de pesos**

**Nota:** El valor de las remuneraciones está incluido en el Valor de la Producción. Se desagrega solamente con fines informativos.

**2.- El Análisis de Costo Beneficio** tiene inconsistencias en su cálculo ya que para los beneficios se considera un periodo de diez años mientras que para los costos se utilizan periodos anuales e inclusive uno trimestral.

### **Cálculo de Beneficios**

Con relación al cálculo de los costos beneficios que se reportan en el anteproyecto como respuesta a la sección I – C de la MIR, cabe mencionar lo siguiente:

- El valor de los beneficios en salud por reducción en obesidad y sobrepeso derivado de la operación de los lineamientos, ganancia directa por atención médica, que se establece en 5,238 millones de pesos reportados en el Anexo A (1 de 2) resultan de un impacto a valor presente de 10 años de ganancia neta por reducción de la incidencia de obesidad.
- En este cálculo las enfermedades seleccionadas en dicho anexo no afectan mayormente a la población infantil y de adolescentes a quienes van dirigidos los lineamientos, esa afectación podría hacerse efectiva dentro de varias décadas.
- El índice de la incidencia en estos cálculos está basado en un estudio de la OECD: Sassi, F et al (2009) Improving Lifestyles, Tackling Obesity: The Health and Economic Impact of Prevention Strategies. Es inconcebible que se pretenda justificar el estudio de costo beneficio en la MIR con el trabajo mencionado. Este estudio es la aplicación de un modelo matemático desarrollado para hacer inferencias en la población europea, y se aplicó, sin ninguna modificación, a la población mexicana. Además, como en el mismo trabajo se indica los beneficios esperados de las acciones realizadas en niños de primaria, se reflejarán en las oportunidades que estos mismos niños tendrán en su edad adulta, y para efectos de las enfermedades crónicas, que se pretende evaluar, a edades entre sesenta y setenta años, de acuerdo al mismo trabajo, por lo que a los beneficios apuntados en el mencionado análisis de costo beneficio habrá que calcularles el valor presente de un rendimiento a futuro. En consecuencia el estudio de costo beneficio presentado en esta MIR esta mal fundamentado, por lo que se deberá presentar un estudio de costo beneficio correcto.
- Lo mismo puede decirse del Anexo A (2 de 2). El valor de los beneficios en salud por reducción en obesidad y sobrepeso derivado de la operación de los lineamientos, ganancia indirecta por productividad, que se establece en 3,273 millones de pesos.

### **Cálculo de Costos para la Industria**

Por otra parte, en el cuadro que se muestra en el Anexo C del anteproyecto presentado por la SEP se estiman los “Costos para la industria por el ajuste a los lineamientos” y los “Costos para la industria por el ajuste en la sustitución de productos”. Ambos costos suman 30.6 millones de pesos para toda la industria afectada.

Esta estimación carece de todo fundamento y realidad. El ajuste de fórmulas de los productos, ajuste de tamaños, empaques, diseño, capacitación, investigaciones de mercado y líneas de embotellado o empackado para las industrias afectadas por la medida regulatoria resulta mucho mayor a la cantidad estimada además del tiempo requerido para ello.

Baste mencionar que sólo una de las empresas afectadas (JUMEX) reporta un costo estimado de más de 40 millones de pesos por el ajuste en el proceso de producción que implicaría cumplir con los lineamientos.

Los supuestos utilizados para calcular los costos para la industria presentados en el anexo C, no están soportados con información y fundamentos sólidos.

### **Cálculo de Costos para la Autoridad**

El costo señalado de 216.4 millones de pesos por concepto de costos de implementación y operación de lineamientos relacionado con el número de escuelas de educación básica, que según la Secretaría de Educación Pública es de 222,350, representa un costo anual por escuela de 973 pesos que equivale a un promedio mensual de 81 pesos. Valor que amerita una revisión por resultar a simple vista fuera de la realidad.

Adicionalmente a esto, el cálculo de costos es omiso en:

- Inversión en infraestructura para la elaboración de alimentos higiénicos e inocuos en las instalaciones de las escuelas.
- La inversión en normatividad y supervisión para que las instalaciones en donde se van a preparar los alimentos cumplan los requisitos de higiene e inocuidad.
- Capacitación permanente del personal que elaborará los alimentos, tomando en cuenta la enorme rotación que tiene.
- Provisión de agua potable a las escuelas que no cuentan con ésta, para que beban los estudiantes y que es indispensable en las instalaciones donde se prepararán los alimentos.
- La administración y supervisión requerida para otorgar el “Certificado de Escuelas Libres de Bebidas y Alimentos Azucarados”.
- La distorsión que se genera en los mercados al estigmatizar al azúcar y a los productos que la contienen (daño implícito a los productores de caña de azúcar, ingenios, industrias que la utilizan y comercios que la llevan al mercado).
- El daño que se genera a la cadena agroindustrial de la caña de azúcar al promover y difundir abiertamente y profusamente que se evite el consumo de “azúcar añadida”.
- Daños económicos a la reputación de algunas categorías de productos y principalmente a la cadena de valor del refresco, cuando son señaladas como no permitidos, explícita o implícitamente.

- Los costos para la industria y las cadenas productivas así como los costos de instrumentación de los lineamientos están subestimados.
- La vigilancia y supervisión para la aplicación de que los Lineamientos se cumplan en todos sus aspectos.

## BASESES METODOLÓGICAS Y SUPUESTOS DE LA SECCIÓN CUANTITATIVA

### METODOLOGÍA:

1. Se utilizó la Matriz de Insumo Producto 2003, publicada en 2008 por el INEGI, en particular la Matriz de Coeficientes de Requerimientos Directos e Indirectos desagregada para 79 subsectores productivos. Los coeficientes de esta matriz permiten medir las repercusiones productivas directas e indirectas para cada subsector provocadas por un peso de demanda final.
2. Los coeficientes que se consideraron fueron los vectores “fila” y “columna” correspondientes al subsector 15 “Industrias de las Bebidas y del Tabaco”.
3. A efectos de presentar un modelo simplificado, los coeficientes correspondientes a los demás subsectores productivos se agruparon de acuerdo a la presentación que se reporta en el cuadro que sigue.
4. Se estimó el valor de la demanda final correspondiente al uno por ciento de las ventas anuales de refrescos. Multiplicando ese valor por cada coeficiente del vector fila, se obtuvieron las repercusiones hacia atrás de la cadena productiva en el valor de la producción para cada sector de actividad y para el total de los sectores.
5. A su vez, multiplicando el valor de cada coeficiente del vector columna por el mismo valor de demanda de uno por ciento de las ventas anuales de refrescos se obtuvieron las repercusiones hacia delante de la cadena productiva.
6. Los impactos en el empleo se obtuvieron multiplicando los impactos en la producción de cada sector por el coeficiente de elasticidad Empleo/Producción correspondiente al mismo. Estos coeficientes de elasticidad se obtuvieron por el promedio de los incrementos anuales del personal ocupado en cada sector con relación al incremento en el valor de la producción en pesos constantes de 2003 correspondientes. Esta información se obtuvo del Sistema de Cuentas Nacionales.
7. Los impactos en las remuneraciones de cada sector se obtuvieron multiplicando el número de personas ocupadas resultante del paso 6 por las remuneraciones medias de cada sector, también con información del Sistema de Cuentas Nacionales.

**SUPUESTOS:**

Los supuestos de este modelo son los mismos que asume la Matriz de Insumo Producto del INEGI a nivel general, es decir, que las funciones de producción son lineales y los coeficientes de insumo producto y los de requerimientos directos e indirectos son fijos y por lo tanto sólo son válidos en el corto y mediano plazos.

1. Dado que el modelo es lineal, los coeficientes se pueden agrupar sin que ello cambie las características del mismo. Así también permite proporcionar los valores de la demanda final de cada sector y subsector a efectos de calcular los impactos correspondientes.
2. La elasticidad Empleo/Producción calculada como promedio de los incrementos anuales de ambas variables implica trabajar con funciones de Empleo/Producción lineales.
3. Dado que la matriz de insumo producto se calcula sobre valores anuales y las variables consideradas del Sistema de Cuentas Nacionales se tomaron con la misma periodicidad, los resultados del modelo en cuanto impactos son también anuales.

**MODELO DE IMPACTOS PRODUCTIVOS BASADO EN LA MATRIZ DE COEFICIENTES DE  
REQUERIMIENTOS DIRECTOS E INDIRECTOS**

SUBSECTOR	Agric. Ganad. Forest. Pesca	Minería	Electricidad Gas y Agua	Construcción	Bebidas y Tabaco	Resto de Ind. Manuf.	Comercio	Tras. Corr y Almacenam.	Inform. Medio masivos	Serv. Financ. y seguros
	Subs. 1 - 5	Subs. 6 a 8	Subs. 9 -10	Subs 11 a 13	Subs. 15	14 - 16 a 34	Subs. 35	Subs 36 a 46	Subs. 47 a 53	Subs. 54 a 57
<b>Coefficientes de Repercusiones</b>										
<b>Directas e Indirectas</b>										
Hacia atrás	0.06864018	0.01746902	0.02543464	0.00357759	<b>1.01212524</b>	0.30413366	0.11230633	0.04938268	0.01631048	0.02217380
Hacia adelante	0.02244065	0.00186127	0.00052140	0.00100876		0.01752524	0.00030917	0.01082114	0.01283901	0.00144889
<b>IMPACTOS EN EL VALOR DE LA PRODUCCIÓN en miles de pesos.</b>										
Impacto por 1% demanda refresc.										
Hacia atrás	84,884	21,603	31,454	4,424	1,251,654	376,110	138,885	61,070	20,170	27,421
Hacia adelante	27,751	2,302	645	1,247		21,673	382	13,382	15,877	1,792
<b>IMPACTOS EN PRODUCCIÓN EN EMPLEOS Y REMUNERACIONES</b>										
	en miles de pesos -			personas -		en pesos				
Impacto Total	112,636	23,905	32,099	5,672	1,251,653	397,782	139,267	74,452	36,048	29,213
Impacto Pers.	963.95	8.17	14.99	18.53	774.04	259.71	290.07	133.14	16.44	11.19
Impacto en R <sub>t</sub>	8,357,455	998,030	3,246,757	1,060,311	118,328,142	30,329,296	21,860,008	14,915,398	5,205,214	4,609,590

CONTINUA

SUBSECTOR	Servicios Inmobil.	Servicios profes.	Servicios Educativos	Servicios Salud	Servicios Esparcim.	Serv. Alojamiento y prep. Alim.	Otros serv. sin Gob.	Servicios Gobierno	TOTALES
	Subs. 58-60	Subs. 61-64	Subs. 65	Sub. 66-69	Subs. 70 72	Subs. 73-74	Subs. 75.78	Subs. 79	
<b>Coefficientes de Repercusiones</b>									
<b>Directas e Indirectas</b>									
Hacia atrás	0.02690272	0.09668502	0.00013684	0.00000000	0.00001083	0.00293577	0.01102071	0.00043420	1.76967972
Hacia adelante	0.00165424	0.00448040	0.00065672	0.00643833	0.01859540	0.02259434	0.00557802	0.00036870	1.14126691
<b>IMPACTOS EN EL VALOR DE LA PRODUCCIÓN en miles de pesos.</b>									
Impacto por 1% demanda refresc.									
Hacia atrás	33,269	119,566	169	-	13	3,631	13,629	537	2,188,490
Hacia adelante	2,046	5,541	812	7,962	22,996	27,941	6,898	456	1,411,358
<b>IMPACTOS EN PRODUCCIÓN EN EMPLEOS Y REMUNERACIONES</b>									
	en miles de pesos -			personas -		en pesos			
Impacto Total	35,315	125,107	981	7,962	23,010	31,572	20,527	993	2,348,194
Impacto Pers.	6.07	314.54	3.00	16.07	38.41	110.01	150.66	2.96	3,132
Impacto en R <sub>t</sub>	448,864	32,865,031	666,672	3,361,084	3,681,506	6,188,512	5,329,966	721,808	262,173,645

## **ANEXO 4**

**La Llamada “La Jarra del Buen  
Beber”**

**“Consumo de bebidas para  
una vida saludable:  
recomendaciones para la  
población mexicana”**

## **OPINIÓN SOBRE “CONSUMO DE BEBIDAS PARA UNA VIDA SALUDABLE: RECOMENDACIONES PARA LA POBLACIÓN MEXICANA” (JARRA)**

Los Lineamientos utilizan el documento *Consumo de Bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana*, como un referente con validez científica y legal, plenamente aceptado.

Como se ha reiterado en diversas ocasiones, el contenido del documento es una revisión bibliográfica de fuentes exteriores principalmente provenientes de Estados Unidos, Australia y Europa. Se trata de una traducción textual, en casi un 80% del documento elaborado para el caso de Estados Unidos. Le integran mínimas referencias, principalmente de carácter estadístico, y lo presentan como si hubiera sido hecho originalmente para el caso de México.

El aceptar estos lineamientos implica dar validez oficial a un documento que reiteradamente se ha demostrado que no tiene el sustento científico y legal.

Por lo anterior, y ante la pretensión de oficializar la “Jarra” se insiste en lo que la ANPRAC planteó en su momento en la Reunión con el Subsecretario Mauricio Hernández en noviembre de 2009.

### Aspectos científicos:

En EUA y en México, las conclusiones de la investigación “recomendaciones para consumo de bebidas,” en población norteamericana y mexicana respectivamente se revisaron críticamente por expertos, concluyendo que:

- No considera la dieta total y las diferencias de calidad nutrimental en la alimentación diaria
- Las bebidas son jerarquizadas por sus atributos negativos, sin considerar nutrimentos y funciones que aportan
- Soslaya hábitos y preferencias; la orientación alimentaria para una población debe considerar prácticas habituales
- Descontextualiza incidencia específica de las bebidas en la dieta, el sobrepeso y la obesidad
- Se perciben ciertas inferencias tendenciosas
- No considera que, en ocasiones, las bebidas compensan carencias de alimentos
- Se presentan inconsistencias sobre el uso seguro de edulcorantes no calóricos
- En el caso de México, se trata de una violación general a la NOM-043 de Orientación Alimentaria

Consideraciones socioeconómicas:

Las recomendaciones no reconocen:

- Patrones de consumo, preferencias y costumbres de la población mexicana
- El poder adquisitivo de las personas y el estatus de las cadenas de abasto

Consideraciones Jurídicas:

- El 25/02/08, la SSA difundió las “Recomendaciones para población mexicana, consumo de bebidas para una vida saludable”
- Al hacerlo señaló su finalidad de brindar herramientas para consumidores, profesionales de la salud y sector gubernamental
- El documento de difusión es contrario a la LFMN, pues “la jarra” debió emitirse con carácter NOM

– Por su contenido:

- El contenido de las “recomendaciones” coinciden con las materias de las NOM’s previstas (Art. 40 ) de la LFMN: *...es materia de una NOM las características y/o especificaciones que deban reunir los productos y procesos cuando éstos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud humana, animal, vegetal, el medio ambiente general y laboral, o para la preservación de recursos naturales.*

– Por su procedimiento:

- Se debió apegar al procedimiento de emisión de una NOM
  - Consulta a la industria, la academia y los consumidores
  - No sólo a un grupo específico de expertos

– Por su denominación y finalidad

- Aun cuando “la jarra” pretende desarrollar recomendaciones:
  - El Art. 3º transitorio de la LFMN establece que los lineamientos, así como otros instrumentos jurídicos previos a la emisión de la ley debían derogarse y sustituirse por NOM
  - Lo anterior buscó eliminar distintas denominaciones de los instrumentos jurídicos con contenido similar para homologarlos y dar certeza jurídica

– Por materia y competencia

- “La jarra” tiene como destinatarios a consumidores, profesionales de la salud y sector gubernamental
- Al ser dirigidos al consumidor, es también competencia de la SE (LFPC)
- Una NOM en la materia debió ser conjunta con la SE y su verificación correspondería también a PROFECO

# **ANEXO 5**

## **Edulcorantes No Calóricos**

## COMENTARIOS SOBRE LOS EDULCORANTES NO CALÓRICOS

Los edulcorantes no calóricos (ENC), tienen la capacidad de proporcionar un sabor dulce, sin un aporte significativo de energía por lo cual representan una herramienta útil en el manejo de control de peso, permitiendo agregar más opciones de alimentos y bebidas a la dieta y por tanto una mayor adherencia a ésta.

En lo referente al manejo de control de peso, la sustitución de edulcorantes calóricos (EC) con edulcorantes no calóricos (ENC) en alimentos y bebidas representa una buena alternativa para disminuir el aporte energético de la dieta. Diferentes estudios (en población adulta)<sup>5-13</sup> han mostrado que los ENC pueden ser usados para lograr la reducción de la ingestión de calorías y, dentro de un estilo de vida saludable, pueden ayudar a la disminución de peso.

El singular efecto de producción de sabor dulce y falta de energía de los ENC ha sido foco de diferentes investigaciones, relacionando el consumo de estos edulcorantes con el aumento del apetito, promoción de sobre consumo de alimentos y hasta el aumento de peso. La Asociación Americana de Dietética (ADA) se ha dado a la tarea de reunir y analizar diferentes investigaciones a este respecto, principalmente en población adulta ya que en niños es aún poca la información, como se reporta en su Biblioteca de Análisis de Evidencia<sup>15</sup>, llegando a la conclusión de que los ENC no afectan el apetito, como tampoco provocan un mayor consumo de alimentos o el aumento de peso.

Estos resultados se confirman con el metanálisis de Mattes y Popkin<sup>2</sup>, en el que se analizaron los resultados de 224 estudios de investigación sobre el efecto de los ENC en el apetito, consumo de alimentos y peso se halló que, aunque los estudios a corto plazo encontraron evidencia mezclada sobre la reducción en el consumo de energía ante el consumo de ENC, los estudios a largo plazo, que se pueden considerar los más relevantes, indicaron en forma consistente que el consumo de ENC dan como resultado una modesta reducción en el consumo de energía y que cuando los ENC se emplean para sustituir a los edulcorantes calóricos, los primeros tienen el potencial de ayudar en el manejo de peso<sup>16</sup>.

Actualmente, siete ENC han sido aprobados para consumo humano por la COFEPRIS, parte de la Secretaría de Salud Federal: sacarina, aspartame, acesulfame potásico, sucralosa, ciclamato, neotame y stevia. De ellos, los primeros 4 ya están incluidos en la NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. Los últimos tres, fueron aprobados posterior a la última publicación de dicha Norma, y fueron publicados en el DOF en 2007. Cabe destacar que todos ellos han sido analizados y aprobados también por el Comité de Aditivos de la FA/OMS (JEFCA).

En la siguiente tabla, se incluye la Ingesta Diaria Admisible (IDA) para cada uno de los ENC permitidos. La IDA se define como la cantidad diaria que una persona puede consumir en forma segura durante toda su vida sin representar

un riesgo a su salud. Es importante puntualizar que la IDA es un factor de consumo seguro y en caso que se sobrepase en alguna ocasión, no representará un riesgo a la salud<sup>1</sup>.

<b>EDULCORANTE</b>	<b>IDA</b>
Sacarina	5 mg/kg/día
Aspartame	40 mg/kg/día
Acesulfame Potásico	15 mg/kg/día
Sucralosa	5 mg/kg/día
Ciclamato	11 mg/kg/día
Neotame	0-2 mg/kg/día
Estevia	4 mg/kg/ día

Es importante resaltar la seguridad de estos edulcorantes, la Asociación Dietética Americana (ADA por sus siglas en inglés) sostiene que los edulcorantes bajos en calorías aprobados por la FDA son seguros para el consumo de toda la población incluyendo niños y mujeres embarazadas<sup>1</sup>.

En enero de 2010, la Secretaría de Salud, en el “Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad”, estableció que se debe incentivar la utilización de ENC y pide a la industria utilizarlos para reducir el contenido energético de alimentos y bebidas, estableciendo también que se debe brindar información útil acerca de su consumo mediante campañas promocionales y educativas<sup>4</sup>.

En los lineamientos se estipula que: “ Las bebidas azucaradas o con edulcorantes artificiales constituyen bebidas no permitidas, a efecto de crear el hábito en los niños y jóvenes de beber agua simple potable. Lo anterior, en cumplimiento al segundo objetivo prioritario del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: *Aumentar, la disponibilidad, accesibilidad y el consumo de agua simple potable*”.

Este punto, contraviene lo estipulado en el tercer objetivo del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, que busca *Disminuir el consumo de azúcar y grasas en bebidas, y dice:*

*“Es necesario establecer mecanismos para que los consumidores puedan tomar decisiones mejor informadas y para promover la producción de bebidas con menor contenido calórico. En el primer caso, mediante un etiquetado útil y de fácil entendimiento, así como orientación en la preparación casera de los alimentos; en el segundo, generando incentivos para incrementar la utilización de edulcorantes no calóricos y normas que fomenten condiciones competitivas de mercado. La SS está trabajando con la industria de alimentos para acordar mecanismos que permitan un menor consumo de calorías en los alimentos y bebidas no alcohólicas en el ámbito nacional y para promover y facilitar su disponibilidad en grupos vulnerables, como los escolares”.*

El uso de listas de alimentos permitidos y no permitidos, es incongruente con el espíritu manifestado en el Acuerdo Nacional de orientar a la población respecto de lo que es una dieta correcta. Al prohibir expresamente ciertos alimentos los estigmatizan y, con ello, induce a la población a error al pensar que esos alimentos son perjudiciales para su salud. Adicionalmente, crea confusión al contrastar con los hábitos del entorno familiar.

Cuando se emplean ENC para reemplazar los edulcorantes calóricos, tienen el potencial de ayudar a disminuir el consumo de energía y dentro de una dieta de control de peso asesorada por profesionales de la salud, pueden ayudar, a largo plazo, a mantener el peso perdido<sup>1</sup>.

La clave para que los ENC sirvan como herramienta en el manejo de peso se basa en el consumo prudente de alimentos y bebidas endulzados con ENC en lugar de sus contrapartes endulzadas con edulcorantes calóricos, todo ello en el contexto de una alimentación adecuada y la práctica regular de actividad física.

#### Bibliografía

1. ADA Report. Position of the American Dietetic Association: Use of Nutritive and Nonnutritive Sweeteners. *J Am Diet Assoc.* 2004;104:255-275.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales
3. Secretaría de Salud. 2006. Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación. Lunes 17 de Julio 2006
4. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad Primera edición, enero, 2010. Secretaría de Salud
5. Blackburn GL, Kanders BS, Keller SD, Lavin PT, Whatley J. The effect of aspartame as part of a multidisciplinary weight-control program on short- and long-term control of body weight. *Am J Clin Nutr.* 1997;65:409-418.
6. Berryman GH, Hazel GR, Sander PG, Taylor JD, Weinberg MS. A case of safety of cyclamate and cyclamate saccharin combinations. *Am J Clin Nutr.* 1968;21:673-687.
7. Bell KJ, Mance MJ, Morris DH, Ward A. Weight loss and consumption of artificial sweeteners among overweight women and men [Abstract]. *J Am Dietetic Assoc.* 9. 1989;(suppl. A-94).
8. Rolls BJ. Effects of intense sweeteners on hunger, food intake, and body weight: a review. *Am J Clin Nutr.* 1991;53:872-878.
9. Booth G, Porikos KP, Van Itallie TB. Effect of covert nutritive dilution on the spontaneous intake of obese individuals: a pilot study. *Am J Clin Nutr.* 1977;30:1638-1644.
10. Hesser MF, Porikos KP, Van Itallie TB. Caloric regulation in normal weight men maintained on a palatable diet of conventional foods. *Physiol Behav.* 1982;29:293-300.
11. Pi-Sunyer FX, Porikos KP. Regulation of food intake in human obesity: studies with caloric dilution and exercise. *Clin. Endocrinol Metab.* 1984;13:547-561.
12. Porikos KP, Van Itallie TB: Efficacy of low-calorie sweeteners in reducing food intake: studies with aspartame. In: LJ Filer Jr., LD Stegink, eds. *Aspartame: Physiology and Biochemistry.* New York: Marcel Dekker, Inc.; 1984;273-286.
13. Field CJ, Gougeon R, Lee K, Spidel M. Canadian Diabetes Association National Nutrition Committee Technical Review: Non-nutritive intense sweeteners in diabetes management. *Canadian J Diab.* 2004;28:385-399. Disponible en: <http://www.diabetes.ca/files/p.385-399.pdf>
14. Bellisle F and Drewnowski A. Intense sweeteners, energy intake and the control of body weight. *European Journal of Clinical Nutrition* (2007) 61;691–700

15. American Dietetic Association. Evidence Analysis Library (2007). Disponible para miembros de ADA en: <http://www.adaevidencelibrary.com>
16. Mattes R D and Popkin B N. Nonnutritive sweetener consumption in humans: effects on appetite and food intake and their putative mechanisms. *Am J Clin Nutr* 2009;89:1-14.