

GABRIELA RIOS SUAREZ - Posición CANAINCA Lineamientos expendio o distribución alimentos y bebidas

De: "Presidencia" <presidenciaejecutiva@canainca.org>
A: <acarballo@cofemer.gob.mx>
Fecha: 15/06/2010 11:36 a.m.
Tema: Posición CANAINCA Lineamientos expendio o distribución alimentos y bebidas
CC: <eromero@cofemer.gob.mx>, <cofemer@cofemer.gob.mx>
Adjuntos: Oficio CANAINCA Lineamientos002.jpg; DOCUMENTO POSICION CANAINCA ALIMENTOS LIQUIDOS.DOC

JCR
 +
 ERF

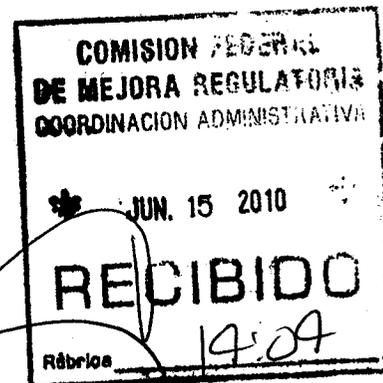
LIC. ALFONSO CARBALLO PEREZ
DIRECTOR GENERAL
COMISION FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA

Estimado Licenciado Carballo:

La Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias CANAINCA, respetuosamente de manera adjunta, presenta a usted su posición respecto 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"**.

Sin más por el momento, agradecemos como siempre su apoyo y la atención que se sirva brindar a la presente.

Atentamente,
 Armando Cobos Pérez
 Presidente Ejecutivo
 Tel: 5203 3886





Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias

México, D.F. a 15 de Junio de 2010

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

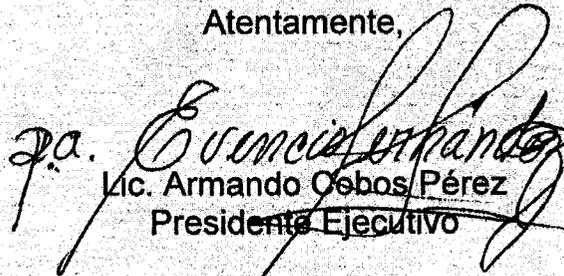
Estimado Lic. Carballo:

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 la Comisión Federal de Mejora Regulatoria a su digno cargo, el día 10 de junio del año en curso, a través de su sitio Web, nos permitimos a nombre de la **Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias CANAINCA**, adjunto a la presente enviar a usted, la posición de este sector respecto del mismo.

Por lo anterior, agradecemos de antemano que los comentarios efectuados en dicho documento, sean considerados en el dictamen que emita esa Comisión.

Sin otro particular, reiteramos a usted, nuestras mayores consideraciones.

Atentamente,


Lic. Armando Osbó Pérez
Presidente Ejecutivo

C.c.p. Q.F.B. Ernesto Salinas Gómez Roel, Presidente de la Comisión de Salud de CONCAMIN

ALIMENTOS LÍQUIDOS

I. PREMISAS

- 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 Anexo Único* establecen dentro de la categoría denominada “Bebidas” a todo líquido, tanto de preparación casera como industrializada, incluyendo tanto refrescos con y sin gas, así como bebidas azucaradas, además de atoles y bebidas preparadas con jarabes artificiales como agua, leche, jugos de frutas, bebidas con soya, leche, yogurts y otros derivados lácteos.
- La industria alimentaria solicita que en la revisión de estos Lineamientos se diferencie claramente entre los alimentos líquidos y el resto de las bebidas, con base en los argumentos científicos y jurídicos que se describen a lo largo de este documento.
- Con dicha diferenciación solicitamos que los criterios que se determinen sean aplicados equitativamente para los alimentos líquidos –jugos, néctares, leche, derivados lácteos y alimentos líquidos de soya, entre otros— que para los alimentos sólidos, en virtud de no existir razones objetivas que permitan dar un trato diferenciado entre unos y otros, específicamente en la aplicación del criterio de contenido calórico por porción.

II. MARCO NORMATIVO

Los jugos, néctares, leche, derivados de lácteos y alimentos líquidos de soya son alimentos que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, siendo así reconocido en diversas disposiciones oficiales, además de otros alimentos que pudieran pertenecer a esta categoría.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 215 de la Ley General de Salud, ALIMENTO es cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición.

En este sentido, de la Norma Oficial Mexicana **NOM-043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación**, también se deriva que los jugos, néctares, leche, derivados de lácteos, alimentos líquidos de soya y otros que pudieran pertenecer a esta categoría, son alimentos, ya que ésta señala que:

- a. Los alimentos son órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, cuyo consumo en cantidades y formas habituales es inocuo y atractivo a los sentidos, y
- b. Las verduras y las frutas constituyen uno de los tres grupos de alimentos a tomar en cuenta para brindar una adecuada orientación alimentaria, mientras las leguminosas y los alimentos de origen animal otro de éstos.

De acuerdo con las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional del CODEX Alimentarius (CAC/GL 2-1985)*, se entiende por **nutrimento** a “cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:

- a) *Proporciona energía; o*

- b) *Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o*
- c) *Cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos.”*

III. DERIVADOS DE FRUTAS: JUGOS Y NÉCTARES

- La Secretaría de Salud clasifica, en atención a sus características y naturaleza, a los jugos de fruta y néctares como productos alimenticios en el artículo 99 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, así como en el Apartado VII. Frutas, Hortalizas y sus Derivados del APÉNDICE del mismo ordenamiento como se lee a continuación:
 - a. **Jugo de fruta** *“... producto que por procesos físicos se le ha eliminado parte de su contenido de agua y que puede estar congelado o envasado asépticamente.”*
 - b. **Néctar** *“... el producto elaborado de pulpa y jugo de frutas...”*
- La Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, como su nombre lo indica, es una norma de carácter específico que establece en el Apartado 6.1.2 Fisicoquímicas que “Se prohíbe la adición de azúcares y acidulantes al mismo jugo de fruta, toda vez que se considera adulteración de la composición del producto, de conformidad con lo establecido en el Códex Alimentarius”. Es decir, a partir de la entrada en vigor de esa NOM, el pasado 29 de octubre de 2008, no pueden considerarse como jugos los productos con azúcares añadidos.
- Adicionalmente, conforme al Decreto por el que se establece un estímulo fiscal a la importación o enajenación de jugos, néctares y otras bebidas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 19 de julio de 2006, el Ejecutivo Federal reconoció que la naturaleza de los jugos y néctares es la de alimentos líquidos e indica que deben compartir igual tratamiento que el de los alimentos sólidos y semisólidos, ya que no es justificable diferenciarlos por su estado físico.
- Por último, la Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de fruta (Codex Stan 247-2005) señala que debe entenderse por autenticidad al mantenimiento físico, químico, organoléptico y nutricional de la fruta que proceden, y contempla a los zumos (jugos) y néctares de frutas como alimentos.

DATOS ESTADÍSTICOS DE LOS JUGOS Y NECTARES.

- El Sector está conformado en un 90% por empresas de capital mexicano.
- Este Sector representa el 0.2% dentro del PIB Nacional y el 0.9% del PIB Manufacturero.
- La Agroindustria de Jugos y Néctares, agrupa a 13 empresas productoras que comprenden 23 plantas procesadoras, distribuidas en todo el país, mismas que adquirieron el año pasado más de 435 mil toneladas de frutas y hortalizas provenientes del campo mexicano para su procesamiento, creando mas de 28,000 empleos directos los cuales generan 7 empleos indirectos, de ellos 5 directamente ligados al campo.

IV. LECHE

- Es un alimento líquido que contiene proteínas, hidratos de carbono (como lactosa) y grasa, además de ser portador de cantidades importantes de vitaminas del complejo B como la Tiamina (B1), Riboflavina (B2) y Cianocobalamina (B12). Estas vitaminas participan

en el crecimiento y mantenimiento de tejidos nerviosos y musculares. En la grasa se encuentran algunos de los nutrimentos más importantes como lo son la vitamina D, la vitamina A, y la vitamina E.

- Los ácidos grasos saturados de la leche no contienen los ácidos láurico, mirístico y palmítico que se relacionan con la elevación del colesterol. De forma natural se encuentran en la grasa de este alimento ácidos grasos que tienen una función favorable para la salud como son: El ácido butírico en la reducción del cáncer de colon, el ácido linoléico conjugado (CLA) en la función inmunitaria y el riesgo de ciertas formas de cáncer, el ácido esteárico en el control de los lípidos sanguíneos.
- Además de los beneficios que presenta la grasa, la proteína de la leche, calcio, fósforo, magnesio y al ser nutrimentos de alta calidad aportan también ventajas no sólo nutritivas sino también saludables. Por ejemplo, la proteína de la leche puede disminuir el riesgo de hipertensión; por su parte, el calcio aporta fuerza a los huesos y a los dientes y ayuda a la contracción del corazón y de los músculos, a la coagulación sanguínea, la transmisión de las señales nerviosas y a la acción de algunas hormonas como la hormona del crecimiento.

El consumo de leche desde la infancia hasta la edad de un adulto joven favorece la mineralización ósea, lo que contribuye en la prevención de la osteoporosis en edad adulta.

- La leche se define en el marco jurídico nacional e internacional como se señala a continuación:
 - **NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.**
 - 6.1.1.1 Leche
- Para efectos de esta Norma Oficial Mexicana, es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.
- **CODEX STAN 206. NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL USO DE TÉRMINOS LECHEROS. CODEX STAN 206-1999 1**
 - 2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.
 - 4.2.1 Podrán denominarse "leche" sólo los alimentos que se ajusten a la definición formulada en la sección 2.1.

V. YOGURTS Y OTROS DERIVADOS LÁCTEOS

- El Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios define al yogurt en el Título Cuarto, Capítulo I: Productos de la leche como se lee a continuación:
 - a. **Yogurt** *"Yogur, yogurt o yoghurt, al producto obtenido por la fermentación de la leche estandarizada entera, parcialmente descremada o descremada, pasteurizada,*

producida por cultivos de las bacterias lácticas viables Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus, adicionado o no de aditivos”.

- De acuerdo con el CODEX Alimentarius, el yogurt puede tener componentes frutales o de azúcares naturales, pero siempre conserva su característica como leche fermentada derivada de pasteurizada, concentrada, parcialmente descremada o descremada.
- Como se explicó anteriormente, la leche es un alimento líquido y no una bebida, por lo que el yogurt y cualquier otro derivado de la leche, conserva el carácter de alimento otorgado por su materia prima.
- Su contenido en proteínas de alto valor biológico, sales minerales —especialmente calcio y zinc—, sus carbohidratos (lactosa) y sus lípidos, la convierten en un importante alimento para las personas de cualquier edad, incluidos niños y jóvenes.
- La proteína contenida en el yogurt está considerada de alto valor biológico, con una calificación de digestibilidad de 95, evaluada como PDCAAS (por sus siglas en inglés: Digestibilidad protéica corregida por el patrón de amino-ácidos), de acuerdo al Reporte Técnico No. 935 de la OMS 2007.
- El yogurt aporta también dos microorganismos probióticos llamados lactobacillus bulgáricus y el estreptococcus thermophilus, que tienen beneficios especiales para el mantenimiento de la salud de la flora digestiva, redundando en un beneficio para la salud en general.
- Finalmente, consideramos conveniente mencionar que en la experiencia internacional, hay países con un consumo de yogurt de hasta 30 kg per cápita, como Francia, sin que en ellos se presente ninguna asociación entre el consumo de dicho producto y el sobrepeso y la obesidad.
- El consumo per cápita en México para 2009 fue de 8.13 kg, lo que representa aproximadamente un tercio del consumo de Francia y aproximadamente 22 g de yogurt por día (1 y media cucharadas). De acuerdo con la ENSANUT 2006, el consumo per cápita de yogurt a escala nacional en niños entre 5 y 11 años de edad fue de sólo 19.6 g, siendo la región norte la de mayor consumo con 21.8 g. Con un consumo tan bajo, no se puede culpar a dichos productos como causa de la obesidad en México, sino por el contrario, constituyen una importante fuente de nutrientes.

VI. ALIMENTOS LÍQUIDOS DE SOYA

- La soya pertenece a una familia de plantas llamadas leguminosas, dentro de esta familia, la soya es la que tiene un mayor contenido de proteínas, con un bajo contenido de lípidos saturados y alto de insaturados, hace a los alimentos de soya un producto atractivo para mantener una buena nutrición y salud. La soya, a diferencia de otros vegetales proporciona proteínas de calidad biológica semejante a las proteínas de origen animal.
- Los alimentos líquidos de soya contienen una cantidad importante de proteína en su fórmula, aportando todos los beneficios de los nutrimentos específicos de la soya como el magnesio, hierro, vitamina B12 (cobalamina), así como la fortificación nutrimental que contienen dichos alimentos líquidos.

- La Organización Mundial de la Salud evalúa la calidad de la proteína usando la calificación de aminoácidos corregida de acuerdo a su digestibilidad (PDCAAS), por sus siglas en inglés: Digestibilidad protéica corregida por el patrón de amino-ácidos, la proteína de soya tiene un PDCAAS cercano a 100, equivalente a la calificación de la caseína o la proteína del huevo. La proteína de soya cubre los requerimientos de los aminoácidos más limitantes encontrados en las leguminosas que son los azufrados.
- Los alimentos líquidos de soya, por su origen vegetal, no contienen lactosa, por lo que representan una alternativa para las personas que presentan intolerancia a la lactosa.
- En el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios se establece que:

IX.1.1. Cereales, leguminosas y tubérculos:

d. Leguminosa, a la planta de la familia del mismo nombre, cuyo fruto se presenta en vaina, y de la cual se separan las semillas,

IX.1.3. Concentrados proteicos:

a. Concentrado de proteína de soya, al producto obtenido de las semillas de soya, de las que se ha eliminado la mayor parte de aceite y componentes no proteicos solubles en agua y que debe contener no menos de 70% de proteínas.”

VII. BENEFICIOS AL CONSUMIDOR

De acuerdo a lo establecido en la NOM-043-SSA2-2005, una de las características de una dieta correcta es la de ser completa. Este término se refiere a que debe incluir de todos los grupos de alimentos para poder cubrir los requerimientos individuales de todos los nutrimentos: proteínas, carbohidratos y grasas. En este sentido, **los jugos, néctares, leche, derivados de lácteos y alimentos líquidos de soya, entre otros que pueden caer en esta categoría, son alimentos líquidos que cumplen con este principio.**

Cabe resaltar que dentro de los beneficios de la mayoría de los alimentos líquidos está un adecuado contenido energético, su composición nutrimental, además de su índice glucémico internacionalmente calificado como bajo.

Consideramos inadecuada la comparación nutrimental de los alimentos líquidos como la leche y sus derivados, jugos, néctares y alimentos de soya, con las bebidas no alcohólicas, ya que tienen funciones diferentes en la dieta, una es alimentar y la otra es hidratar y fungir como diluyente en el proceso digestivo .

En conclusión y, de acuerdo con el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, los alimentos líquidos anteriormente mencionados distan de situarse en la categoría de bebidas no alcohólicas. De hecho, éstos cuentan con una normatividad específica o bien, están en el proceso de ser regulados de manera particular por autoridades sanitarias y comerciales, lo que representa una muestra más de las diferencias derivadas de su propia naturaleza.

Por los motivos anteriormente expuestos, solicitamos que en los Lineamientos referidos se establezcan claramente los mismos criterios para alimentos líquidos y sólidos, particularmente lo referente a la implementación de las tres etapas de transición definidas para los alimentos sólidos, ajustándose en los próximos tres ciclos escolares: 2010 – 2011, 2011 – 2012 y 2012 – 2013. Asimismo, solicitamos que en la primera etapa 2010-2011, los alimentos líquidos se rijan bajo el mismo criterio de contenido energético propuesto para los alimentos sólidos.