

B001002176



México, D. F. a 17 de junio de 2010

Lic. Alfonso Carballo Pérez
Titular de la Comisión Federal de
Mejora Regulatoria
Presente



El pasado 10 de junio la Comisión que usted dirige recibió por parte de la Secretaría de Educación Pública el expediente correspondiente 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 Anexo Único (en adelante "los Lineamientos")**. Al respecto y de conformidad con lo establecido en el artículo 69-J de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo estimamos necesario hacer del conocimiento de la Comisión a su cargo las precisiones siguientes:

ANTECEDENTES

Grupo Danone es una de las compañías de alimentos saludables, líquidos y sólidos, más exitosas en el mundo. Nuestra misión es aportar salud a través de alimentos nutritivos y accesibles, a tantas personas como sea posible, en cada uno de los países donde nos encontramos. En México, Danone es el principal productor de lácteos frescos, de agua embotellada y tiene una importante rama de nutrición médica y alimentos para bebés, que son parte del compromiso del Grupo Danone con los mexicanos.

Como parte de nuestro compromiso con la salud creemos que la meta general de la Estrategia Nacional debe ser promover y proteger la salud orientando la creación de un entorno favorable para la adopción de medidas sostenibles a escala individual, comunitaria, nacional y mundial, que, en conjunto, den lugar a una reducción de la morbilidad y la mortalidad asociadas a una alimentación poco sana y a la falta de actividad física.

Creemos que el enfoque se debe basar en lograr un equilibrio entre las calorías ingeridas y las calorías gastadas. La ecuación, si bien parece fácil, reviste una gran complejidad por cuanto en ella interacciona un gran número de variables ambientales y sociales.

Y para ello la escuela, tanto en las actividades realizadas en el aula como en las extraescolares, por su carácter de espacio educativo y por la cantidad de tiempo que permanecen en él los alumnos, ofrece innumerables oportunidades para formar a los niños sobre hábitos alimentarios saludables y fomentar la práctica regular de actividad física y deporte. Constituye, por eso, uno de los lugares más eficaces para modificar los estilos de vida de los niños y adolescentes.



Para ello merece una mención aparte las cooperativas escolares, ya que en gran medida deben constituir la expresión práctica de los objetivos señalados en el plan de educación nutricional del centro, sin embargo, los alimentos que en ella se expenden deben de orientar a los alumnos a llevar dietas correctas que les permitan modificar los hábitos de consumo que hoy podemos ver en la **“Encuesta sobre expendio y consumo de alimentos en escuelas de educación básica”**, realizada en el año 2010.

Alineado a lo anterior como empresa líder en productos saludables, vemos con gran preocupación el documento recibido por esta Comisión ya que si bien estamos de acuerdo con que se emita regulación y normatividad para atender el grave problema de obesidad en México, creemos que cualquier estrategia regulatoria encaminada hacia ese objetivo debe de estar basada en la evidencia científica y técnica disponible tanto a nivel nacional como internacional.

Al realizar un detallado estudio de los Lineamientos referidos hemos detectado una serie de inconsistencias tanto en el documento principal, el Anexo del mismo y su Manifiesto de Impacto Regulatorio, que afectan gravemente a nuestra empresa y al lugar que nuestros productos tienen en el mundo.

Ante ello, consideramos de vital necesidad hacerle llegar nuestros comentarios a esta Comisión, particularmente sobre la exclusión de yogurts líquidos y sólidos de la venta en escuelas, con la intención de que se tomen en cuenta y formen parte del Dictamen que la misma emita sobre esta disposición.

2. COMENTARIOS AL PROYECTO.

YOGURT EN SU CARÁCTER DE ALIMENTO LÍQUIDO

Dentro del Proyecto de Lineamientos, en el Artículo Tercero, Fracción IV, se define al alimento como:

IV. Alimento: a cualquier sustancia, usualmente de origen animal o vegetal, sólido o líquido, que puede contener carbohidratos, proteínas, grasas, así como elementos suplementarios como son vitaminas y minerales, que son ingeridos y asimilados por el cuerpo para proporcionar energía y promover el crecimiento, reparación y mantenimiento de las funciones vitales;

Sin embargo, en el Resumen del Anexo Único de los Lineamientos, específicamente en el punto 5, Glosario, se definen las Bebidas no permitidas como:



DANONE

“BEBIDAS NO PERMITIDAS

Bebidas y alimentos líquidos que no cumplen con los criterios nutrimentales establecidos en este documento para su expendio en planteles de educación básica. Incluye bebidas alcohólicas, aquellas que contienen cafeína y otros estimulantes, las que contienen edulcorantes artificiales, las que contienen azúcares añadidos y exceso de grasas. 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.”

Lo cual cataloga incorrectamente a los alimentos líquidos dentro de la categoría de bebidas, ya que tienen funciones diferentes en la dieta, una es alimentar y la otra es hidratar y fungir como diluyente en el proceso digestivo; lo cual generará confusión tanto en los maestros que serán quienes atengan que aplicar dichos lineamientos como en los consumidores que serán quienes recibirán dicha información.

Adicional a esto, a pesar de que este documento no incluye una lista de alimentos permitidos y no permitidos, como fue la primera versión presentada, relacionado a lo que se mencionó en el párrafo anterior, y derivado de lo que se establece en los presentes Lineamientos dentro del *Título II, Capítulo Primero, Artículo Octavo*, que dice: “ *Con base en los principios señalados en el presente capítulo, en las escuelas de educación básica se propiciará:*

- I. Ofrecer alimentos diversos que se incluyan dentro de los tres grupos alimentarios incluyendo frutas de la temporada y de la región, alimentos naturales y verduras, principalmente;*
- II. Evitar la oferta de bebidas azucaradas;”*

Por lo que, todos los alimentos líquidos que contengan cualquier cantidad de azúcares deberán de quedar fuera de las escuelas, lo que pone a los productos lácteos fermentados, en un papel de productos “no sanos”, que a nuestra consideración y la de los científicos a nivel mundial, no corresponde a la realidad de dichos productos, debido a su alto aporte nutrimental ya que:

La leche y sus derivados son alimentos líquidos que contienen cantidades significativas de nutrimentos biodisponibles, siendo así reconocidos en diversas disposiciones oficiales a nivel nacional e internacional.

Los productos lácteos, en particular los productos lácteos frescos, son de particular importancia en la dieta ya que son considerados muy buenas fuentes de calcio, nutrimento que presenta ingestas deficientes en la población Mexicana.



La composición nutrimental de los productos de esta categoría, como su alta densidad nutrimental, los convierte en una muy buena fuente de calcio y proteínas; y específicamente para los productos lácteos frescos, estos contribuyen con otros elementos de beneficio a la salud, como son las bacterias vivas y probióticos.

Los productos lácteos fermentados, en especial el yogurt, son productos que no debieran de ser considerados dentro de los alimentos restringidos en las escuelas, ya que:

- Son productos de alta densidad nutrimental y baja densidad energética, en promedio 85.8 kcal en 100 g de producto, muy por debajo de lo establecido en los Lineamientos para otras categorías de productos (450 kcal / 100 g).
- La proteína del yogurt es considerada de alto valor biológico, con una digestibilidad de 95, evaluada como PDCAAS (por sus siglas en ingles: digestibilidad proteica corregida por el patrón de amino-ácidos), de acuerdo al Reporte Técnico No. 935, de la WHO, 2007.
- El yogurt tiene un contenido intrínseco de azúcar (proveniente de la lactosa) el cual no puede ser reducido bajo ningún tipo de reformulación. Sin embargo, Danone considera que los azúcares añadidos pueden y deben de ser controlados, sin embargo, eliminar toda cantidad de azúcar adicionada haría de los productos lácteos fermentados productos imposible de consumir debido a su acidez natural.
- El yogurt es una fuente importante de calcio. Nuestros productos contienen entre el 6.1% y el 26.6% del Valor Nutrimental de Referencia en 100 g de producto. La ENSANUT 2006 reportó que el 54.5% de los niños entre 5 y 6 años, el 50.7% entre 7 y 8 años y el 87.4% entre 9 a 11 años de edad, tienen riesgo de insuficiencia de consumo de calcio, considerándolo un problema significativo de salud pública. El ofrecer el calcio en un producto de sabor agradable y fácil de consumir, permite un mayor apego a la ingestión del mismo.
- Dentro del grupo de los productos lácteos, el yogurt es el único que contiene microorganismos vivos, también conocidos como probióticos, que contribuyen a mantener el equilibrio de la flora intestinal, responsable de hasta el 70% de la inmunidad del cuerpo humano.
- Es importante destacar que el yogurt es un producto que puede ser consumido por personas con intolerancia a la lactosa, pues se ha demostrado una tolerancia mayor probablemente debida a la disminución en la concentración de la lactosa en la leche, la disminución en la velocidad
-



DANONE

- del vaciamiento gástrico, la producción de lactasa por parte de los fermentos y un posible efecto inductivo sobre la mucosa.
- Finalmente, consideramos conveniente mencionar que en la experiencia internacional, hay países con un consumo de yogurt de hasta 30 kg per cápita, como Francia y Suiza, sin que en ellos se presente ninguna asociación entre el consumo de dicho producto y el sobrepeso y la obesidad, incluso con índices de obesidad muy por debajo de los alcanzados por nuestro país.
- El consumo per cápita de yogurt 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 asociar a dichos productos como causa de la obesidad en México, sino por el contrario, constituyen una importante fuente de nutrientes.

Grupo Danone reconoce el esfuerzo de las autoridades educativas y sanitarias al buscar la implementación de políticas públicas que ayuden a disminuir la tasa de obesidad infantil, por lo que en reiteradas ocasiones hemos colaborado con la autoridad para apoyar programas que propicien la transformación de los hábitos de alimentación y actividad física de niños, jóvenes y adultos.

Reconocemos así, la importante iniciativa del Gobierno Federal para delinear el marco bajo el que se permita la venta de ciertos productos en escuelas, siempre y cuando se tome en cuenta:

- El rol y la importancia de los productos lácteos y su contribución en la dieta; y
- La consideración de la composición nutrimental completa de esta categoría de productos.

Por lo anterior, consideramos que hay criterios nutrimentales que no fueron tomados en cuenta en la elaboración de los Lineamientos, lo que resulta de nuestra preocupación, tal como se enuncia a continuación:

- Que se dé preferencia a los alimentos preparados que a los que cumplen con altos perfiles nutrimentales, ya que consideramos se discrimina injustamente los alimentos “procesados” que, al menos en nuestro caso, tienen perfiles nutrimentales definidos desde hace muchos años en términos de grasa, azúcar y sodio que los preparados al momento, además de que su producción se realiza bajo los más altos estándares de higiene, garantizan su inocuidad.



- La combinación de alimentos líquidos (leche y sus derivados) y bebidas en un solo grupo, ya que no refleja las recomendaciones científicas y nutricionales que se han emitido tanto a nivel nacional como internacional, mismas que les dan trato diferenciado por sus características nutrimentales.
- El criterio sobre contenido de grasa establecido por la autoridad para permitir la venta de lácteos (1% o 1g de grasas por 100g de leche como máximo), así como el de no contener saborizantes, azúcares ni edulcorantes, ya que es imposible de cumplir para un alimento líquido como el yogurt y los productos lácteos fermentados, debido a las características propias de la leche como su materia prima y de el resultado de su transformación.
- Que no se tome en cuenta el importante aporte nutricional de yogurts sólidos y líquidos y se le excluya de los alimentos permitidos por su composición nutrimental natural.

Adicional a lo anterior, es importante mencionar que la clasificación que se le dio a los yogurts, leches fermentadas y bebidas lácteas fermentadas en la versión publicada a los medios el 26 de Mayo sobre los presentes Lineamientos y su Anexo único, como bebidas no permitidas, ha comenzado a generar una imagen errónea en el consumidor sobre el papel que tienen estos alimentos líquidos dentro de una dieta balanceada.

Aunado a que dentro del Capítulo Segundo, artículo Decimo segundo, inciso b), se establece que:

b) Convocar la participación de madres, padres de familia o tutores para orientarles, a través de talleres y pláticas acerca de las características nutrimentales y de higiene que deberán tener los alimentos en sus hogares y fuera de ellos, para que sean partícipes en la vigilancia de los productos que consumen sus hijas, hijos o pupilos. Se trata de establecer alianzas entre la escuela y la familia para adoptar formas de vida saludable que no sólo se concreten en la escuela, sino que trasciendan en el hogar;

lo cual llevará a que no sólo sean considerados dichos alimentos líquidos como "Bebidas no permitidas en las escuelas", si no que fuera de ellas los padres de familia tendrán una percepción errónea sobre su composición y posibilidad de consumo, lo que llevará a un impacto negativo incalculable para nuestros productos.



3. IMPACTO ECONÓMICO.

Tal como se puede ver en la información presentada por la Secretaría de Salud sobre el cambio porcentual en el patrón de compra de alimentos en México, el consumo de leche y sus derivados ha disminuido en alrededor del 25%, lo cual se refrenda cuando se analizan los alimentos que compran los niños con el dinero que les dan en su casa, y los productos lácteos no figuran dentro de los primeros, incluso son mucho menos del 1%.

Sin embargo y a pesar de eso nuestros productos se venden en aproximadamente el 2% de las escuelas de nivel escolar básico, el costo que representa para Danone de México es de aproximadamente 70 millones de pesos al año, sin contar, el impacto que tendría el que a los padres de familia se les creara la concepción errónea de que nuestros productos no son saludables y comenzaran a dejar de consumirlos en los hogares, cuando como lo hemos expuesto en párrafos anteriores, en ningún lugar del mundo se les ha relacionado con incremento en los problemas de sobrepeso y obesidad, incluso en algunos países donde Lineamientos similares se han puesto en práctica, se ha incluido a los lácteos dentro de los alimentos líquidos permitidos para crear hábitos alimenticios saludables.

Adicional y como se ha comentado anteriormente dentro de este documento, es inviable tecnológica y sensorialmente desarrollar productos lácteos fermentados con 1% de grasa y sin azúcares añadidos, dado que los propios niveles de acidez a los que se llega con la fermentación hacen necesaria la adición de edulcorantes calóricos o no calóricos para hacer del producto sensorialmente atractivo.

PROPUESTA DANONE DE MÉXICO.

Por los motivos antes expuestos y por las características nutrimentales de los derivados lácteos que los hacen productos saludables, solicitamos que esta Comisión tome en cuenta lo siguiente para su dictamen sobre los Lineamientos referidos:

- Que se considere a los yogurts y productos lácteos fermentados dentro de la categoría de alimentos y se dé **un tratamiento especial a los alimentos líquidos**, específicamente a la leche y sus derivados, separados de las bebidas no alcohólicas, con el objeto de permitir su consumo y que los niños tengan acceso a productos de alto contenido nutricional y baja densidad energética que tengan impacto benéfico en su salud.



DANONE

- Que sea bajo el criterio de **densidad energética y contenido energético** que se permita la venta, no sólo de alimentos sólidos, sino también de alimentos líquidos independientemente de establecer criterios nutrimentales especiales para este tipo de productos sobre niveles de azúcar, grasa y sodio,
- Que se aclare dentro de los presentes Lineamientos el papel del yogurt y otros derivados lácteos, ya que sólo se considera a la leche en las tablas de características nutrimentales, y se les cree una nueva categoría que fomente la clasificación de los mismos como **productos saludables** en una dieta diaria balanceada.

Además, solicitamos se haga una rectificación por parte de las autoridades sobre los alimentos líquidos, específicamente los derivados de la leche, los jugos y néctares así como los productos derivados de la soya que han sido erróneamente catalogados como bebidas. Esto, con el objeto de aminorar el daño hecho a empresas de productos alimenticios, como lo es Grupo Danone.

Agradezco de antemano la atención que brinde al presente comunicado,

Vanessa Torre Velasco
Gerente de Asuntos Científicos
y Regulatorios.
Grupo Danone