

Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas
y otras medidas 2020

FeNIL ratifica su compromiso de reducir un 10% la cantidad de azúcares añadidos en productos de consumo habitual

- **El sector lácteo ha firmado este martes un acuerdo en el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social**
- **La industria láctea, comprometida con la salud de la población, fue de los sectores pioneros en la reducción de azúcares añadidos, consiguiendo una disminución de más del 5% entre 2010 y 2015 de todos sus productos**
- **Todas las empresas de la FeNIL que fabrican los productos incluidos en el Plan de mejora, lo han avalado**
- **Según el estudio ANIBES, las categorías incluidas en el Plan contribuyen de media a un 4% de la ingesta energética diaria, contienen pequeñas cantidades de azúcares naturalmente presentes, y sin embargo aportan proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos esenciales y más del 60% de la ingesta diaria recomendada de calcio en la dieta española.**

Madrid, 22 de enero de 2019.- La Federación de Industrias Lácteas (Fenil) ha ratificado -junto a otros 397 representantes de empresas alimentarias y de bebidas- el Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020. El acuerdo ha sido avalado, esta mañana, por la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, María Luisa Carcedo. El proyecto tiene el objetivo de promocionar los hábitos de alimentación saludables y la práctica de actividad física regular para combatir el sobrepeso y la obesidad, y mejorar la salud de la población.

La industria láctea con su implicación por alcanzar una sociedad más saludable, se ha comprometido a una **reducción de al menos un 10% de azúcares añadidos en productos de consumo habitual y una media de un 5% en productos de indulgencia.** La reducción será sobre azúcares añadidos ya que, en varios grupos de alimentos, existe una proporción de azúcares que está presente de manera natural, los cuales no se pueden modificar. En el etiquetado nutricional aparecen azúcares totales, que representan el azúcar naturalmente presente más el que se pueda añadir.

Todas las empresas de FeNIL que fabrican los productos incluidos en el Plan de mejora, se han unido al mismo, sin olvidar que **“la Industria Láctea lleva ya muchos años reformulando sus productos** e incrementando la cantidad de categorías existentes sin azúcares añadidos. Prueba de ello, es la **reducción de más del 5% de azúcares añadidos**

conseguida entre el 2010 y el 2015” según ha señalado Javier Rozas, Presidente de la federación láctea. Asimismo, se realizan importantes esfuerzos en investigación, desarrollo e innovación para crear productos que atiendan a la demanda del consumidor y al progreso científico.

Esta reducción de azúcar añadido, comprometida para 2020, implica un cambio en la composición de los productos que no solo afecta al sabor, sino también a la textura. Se ha comenzado **el cambio sobre 13 categorías de productos lácteos (unos 300 productos en total entre varios tipos de yogures, batidos y postres lácteos) de las que siete se consideran de consumo habitual, y es en las que mayor esfuerzo se ha realizado para alcanzar un impacto más amplio.**

Cabe destacar, que la contribución de la leche y los lácteos en la ingesta de azúcar añadido es baja. Según el estudio ANIBES, las categorías incluidas en el Plan contribuyen de media a un 4% de la ingesta energética diaria, y sin embargo **aportan proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos esenciales y más del 60% de la ingesta diaria recomendada de calcio en la dieta española.**

La leche y los productos lácteos son una parte importante de las **Guías dietéticas de recomendación de la UE**, inspirando distintas políticas y programas para la promoción de su consumo en todas las edades, y especialmente para la población infantil a través de programas como el de leche y lácteos en las escuelas, utilizando un volumen importante de recursos.

Estudios científicos muestran que, como parte de una dieta saludable, **los lácteos se asocian con efectos saludables** más allá del valor nutricional de los productos lácteos. Los lácteos contribuyen de manera beneficiosa a la salud ósea, a la gestión del peso corporal y están asociados con una menor presión arterial y reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares y la diabetes tipo 2. Es importante recordar que todas las guías dietéticas de la Unión Europea, recomiendan **tres raciones de lácteos al día.**

Carcedo ha hecho especial hincapié en que España tiene una de las tasas de obesidad más altas de Europa. La ministra ha recordado que el 54% de la población adulta tiene sobrepeso y el 17% es obeso; mientras que, en la infantil, el 40% tiene sobrepeso y el 18% padece obesidad.

Sobre la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL)

La Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL) integra a más de 60 empresas del sector, que representan más el 95% de la producción nacional de productos lácteos. Los principales objetivos de FeNIL son promover el consumo de leche y productos lácteos en general por sus cualidades saludables y nutricionales; reforzar la creencia establecida entre el público en general de que los lácteos son buenos y comunicar la diversidad de lácteos existentes en el mercado.

Para más información:

Cristina Cantero – ccantero@atrevia.com 673 765 008