

## Comunicado aclaratorio en relación al estudio de British Medical Journal sobre el azúcar en los yogures

**Madrid, 19 de septiembre de 2018.-** La Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL) quiere puntualizar -ante las recientes publicaciones en distintos medios de comunicación que recogen los resultados de un estudio publicado por el British Medical Journal (BMJ) sobre el azúcar presente en los yogures- lo siguiente:

1. Se trata de un estudio realizado en noviembre de 2016 utilizando una muestra de productos procedentes del **mercado británico**. El gusto del consumidor británico y preferencia por el sabor dulce es superior al español, siendo, por tanto, las formulaciones de los productos diferentes. Sirva de ejemplo, el contenido de azúcares totales de un yogur de sabores en el estudio de Reino Unido es de 20 gr/100gr, mientras que, en el estudio realizado por las Autoridades Sanitarias Españolas en el mismo año, es de unos 12 gr/100gr. Como consecuencia, no se puede extrapolar al mercado español los resultados.
2. No hay un desglose de producto en las cifras, incluyendo en el sumatorio **postres** y otros lácteos, que son más ricos en azúcares añadidos por la categoría a la que pertenecen, tal y como se recoge en la introducción del estudio, aceptando que los resultados pueden tener sesgos al alza.
3. Es importante destacar, que en el estudio se habla de contenido total de azúcares, sin diferenciar el contenido de azúcar naturalmente presente en el yogur. El yogur tiene **azúcar presente de forma natural**, la lactosa: aproximadamente 4 g por 100 g de producto.
4. Los productos lácteos, y el yogur en particular, son una fuente importante de nutrientes para la salud, a incluir en la dieta diaria. El yogur es fuente de proteínas de alta calidad biológica, y de múltiples micronutrientes esenciales, como calcio, fósforo, magnesio, zinc, yodo, potasio, vitamina A, vitamina D, vitamina B12, y riboflavina (vitamina B2). Por tanto, hay que **valorar su composición nutricional** más allá de su aporte en azúcares añadidos. Cabe destacar que más del 60% del calcio de la dieta española procede de los lácteos, y el 75% de los escolares tienen ingestas de calcio inferiores a las recomendadas.
5. Para llegar a la conclusión de que el consumo frecuente de yogur azucarado puede causar obesidad infantil, no es suficiente con recoger la información nutricional de los productos que están en ese momento en el mercado. Contrariamente a las conclusiones del estudio en el Reino Unido, en el estudio ALADINO (Estudio de

vigilancia del crecimiento, alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad en España), realizado por las Autoridades Sanitarias españolas, no se encontró ninguna relación entre el consumo de productos lácteos y el incremento de obesidad y sobrepeso en niños y adolescentes.

El compromiso de la industria láctea con la reducción de los azúcares añadidos demuestra nuestra responsabilidad por la salud de los españoles. Además del esfuerzo realizado hasta el presente, la industria láctea se ha comprometido a reducir al menos un **10%** la cantidad de azúcares añadidos en productos de consumo habitual, y una media de un 5% en productos de consumo ocasional, siendo **pioneros en el compromiso del plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas** promovida por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

Debemos destacar que los productos lácteos son una parte importante de las **Guías dietéticas de recomendación de la Unión Europea**, inspirando distintas políticas y programas para la promoción de su consumo en todas las edades, entre 2 y 4 raciones al día, **especialmente en la población infantil**.

Las últimas evidencias científicas muestran que los lácteos contribuyen de manera beneficiosa a la gestión del peso corporal y están asociados con una menor presión arterial y reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares y la diabetes.

Por último, queremos recalcar que, desde el conjunto sector lácteo, **trabajamos en favor de una sociedad más saludable**.

### *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 605599356

Cristina Cueto- ccueto@atrevia.com 91 564 0725