

## Nota de prensa

# Los lácteos, entre los alimentos más reconocidos por su mejora nutricional por el Ministerio de Consumo

- La industria láctea cumple con éxito los compromisos adquiridos en el Plan de colaboración para la mejora de la composición de alimentos y bebidas 2017-2020, impulsado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Tanto los lácteos de consumo habitual como aquellos de consumo ocasional han reducido, de media, su contenido mediano en azúcares añadidos en un 19% y un 8%, frente a los objetivos del 10% y el 5%, respectivamente.

**Madrid, 15 de diciembre de 2022.** La industria láctea española ha cumplido con éxito los compromisos adquiridos en el *Plan de colaboración para la mejora de la composición de alimentos y bebidas 2017-20*, promovido por la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**, dependiente del Ministerio de Consumo.

La evaluación final de los acuerdos de reducción del contenido en nutrientes seleccionados constata que **todas las subcategorías de productos lácteos han reducido su contenido mediano en azúcares añadidos por encima de los objetivos marcados**. En el caso de los lácteos de **consumo habitual**, la reducción media ha sido del **19%**, frente a un 10% del objetivo, mientras que en los de **consumo ocasional**, se ha reducido un **8%**, cuando el objetivo era del 5%.

Comprometidos con la **mejora de la salud de todos los consumidores**, las empresas españolas elaboradoras de lácteos han mejorado significativamente la composición nutricional de sus productos, reduciendo el contenido de azúcar añadido de **13 diferentes categorías de productos lácteos** en más de **300 referencias** (varios tipos de yogures, batidos y postres lácteos), siendo el sector lácteo el que más categorías comprometió públicamente, tal y como aparece recogido en el BOE (nº 54 de 4 marzo de 2019).

En palabras de **Luis Calabozo**, director general de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL), “El sector lácteo está firmemente comprometido con su vocación **de generar un impacto positivo en la salud de todas las personas**. Por ello, todas las grandes, pequeñas y medianas empresas que conforman el sector llevan años realizando enormes esfuerzos para **mejorar la composición nutricional de sus productos y su adecuación a las necesidades de todos los consumidores**, incrementando la cantidad de categorías existentes sin azúcares añadidos, bajos en grasa o sal”, ha afirmado.

Teniendo presente que los alimentos esenciales como la fruta y la leche contienen azúcares naturalmente presentes, como fructosa y lactosa, respectivamente, la contribución de la leche y los lácteos en la ingesta de azúcar añadido es baja. Según el estudio **ANIBES** de la Fundación Española de Nutrición, 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.

El Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos 2017-20 es una línea de acción **impulsada desde la agencia del Ministerio de Consumo para mejorar la calidad nutricional de la dieta de los españoles**. La Federación Nacional de Industrias Lácteas ha tenido un **papel relevante en esta iniciativa**, pues además de su adhesión al Plan y los esfuerzos en investigación, desarrollo e innovación de todos los socios, **ha impulsado con fuerza los compromisos adquiridos y ha mostrado un cumplimiento que va más allá de los objetivos fijados**.

Este plan para la mejora de la composición de alimentos y bebidas ha sido fruto de la **exitosa colaboración público-privada** llevada cabo por todos los actores implicados en el desarrollo y evaluación de esta iniciativa, **un modelo de colaboración que supone un hito a nivel europeo**.

### **Sobre la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL)**

La Federación Nacional de Industrias Lácteas representa a más de 60 empresas del sector, que transforman el 95% de la producción nacional de alimentos lácteos. FeNIL trabaja por el sector industrial lácteo español con el fin de garantizar su evolución, optimización y continuidad, contribuyendo a la sostenibilidad de toda la cadena.

### **Enlace al informe publicado por la AESAN**

[“Evaluación final 2020 de los acuerdos del contenido en nutrientes seleccionados \(azúcares, sal y grasas\) del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas”](#)

### **Más información:**

Arturo Muñoz de Baena Pimentel (MAS Consulting)  
amunoz@masconsulting.es  
**+ 34 618 92 19 37**