

La compañía seguirá trabajando en la reducción de azúcar añadido

Danone ratifica su compromiso con la salud y la nutrición

- Danone implementa una nueva política nutricional con ambiciosos objetivos de cara a 2020.
- Esta iniciativa, lanzada por la compañía a nivel global en octubre de 2016, se articula alrededor de seis compromisos fundamentales.
- Estos compromisos contemplan, entre otras medidas, la reducción del contenido de grasas y de azúcares añadidos.
- En concreto, la compañía reducirá en España un 22% el azúcar añadido, dentro de sus productos lácteos fermentados de consumo diario.

Barcelona, enero 2017 – Danone ha mantenido vivo su compromiso con la salud y la nutrición desde hace casi 100 años, en línea con la misión de la compañía de aportar salud a través de la alimentación al mayor número posible de personas. Por ello, la Compañía Danone a nivel mundial ha decidido llevar su política nutricional más allá, implementando desde el pasado mes de octubre seis compromisos nutricionales ambiciosos y medibles, con un plan de trabajo desde hoy hasta el año 2020.



COMPROMISO #1

Mejora continua de la calidad nutricional de nuestros productos



COMPROMISO #2

Diseño de alternativas más sanas, relevantes para nuestros consumidores



COMPROMISO #3

Seguir reforzando nuestro conocimiento sobre los hábitos de nutrición locales y los contextos de salud pública



COMPROMISO #4

Contribuir a tratar los retos locales de salud pública en los que Danone puede tener un impacto más favorable, mediante colaboraciones



COMPROMISO #5

Seguir desarrollando prácticas de marketing responsable, especialmente hacia los niños



COMPROMISO #6

Contar con un etiquetado de producto que incentive prácticas más saludables

Jérôme Boesch, Presidente y Consejero Delegado de Danone, explica: “Danone nació hace casi 100 años con el fin de contribuir a mejorar la salud de las personas. Por ello, trabajamos desde entonces para adecuar nuestros productos a los retos nutricionales y de salud de la sociedad, en línea con las recomendaciones de las sociedades científicas y los organismos sanitarios. Los compromisos nutricionales que presentamos hoy son el resultado de un importante esfuerzo corporativo y una guía que marcará las actuaciones que llevaremos a cabo sobre nuestro portfolio en los próximos años”.

Danone lleva años trabajando en la revisión y mejora de los perfiles nutricionales de sus productos y en poner esta información a disposición del consumidor para que pueda hacer una elección informada. La reducción del contenido en grasas y azúcares añadidos es uno de los pilares de estas actuaciones. En consecuencia, en los últimos diez años la empresa ha

reformulado en España cerca del 60% de su volumen de venta de las referencias con azúcar añadido, lo que representa **una reducción del 16% de este azúcar añadido**. Es importante destacar que **el yogur tiene azúcar naturalmente presente**, la lactosa: aproximadamente 4 g por 100 g de producto.

Danone ha decidido llevar su compromiso nutricional aún más lejos, basándose en recomendaciones oficiales de ingesta de nutrientes (OMS, EFSA, US, IOM, etc.), referencias científicas sobre patrones de dieta y objetivos internos desarrollados a partir de sus programas propios de investigación. Concretamente en España, de cara a 2020, tiene objetivos tan ambiciosos como los siguientes:

- **Todos sus productos lácteos fermentados de consumo diario** (las familias de Activia, Actimel, Danacol, Vitalinea, Densia, Mi Primer Danone, Danonino y la gama de yogur básico), **serán bajas en grasa (máximo 2,5% M.G.)**.
- **Reducirá un 22% el azúcar añadido** de sus productos lácteos fermentados de consumo diario.
- **El aporte energético del 90% de la gama estará por debajo de 100 Kcal por 100 g de producto**.

Además, también de aquí al 2020, las principales marcas de Danone contribuirán a ofrecer opciones más saludables combinando dos criterios: una experiencia de producto superior para el consumidor y una mayor calidad nutricional en comparación con otras alternativas.

Para Danone la salud a través de la alimentación es una necesidad y una responsabilidad. Por ello, ha adquirido unos compromisos nutricionales que pueden consultarse mediante los siguientes enlaces:

[Compromisos nutricionales Danone](#)
[Targets nutricionales 2020](#)

La importancia del yogur y las leches fermentadas en una dieta saludable

El yogur es un alimento que proporciona una importante cantidad de nutrientes en relación con su valor energético. De esta manera, **el yogur contribuye a la ingesta adecuada de minerales como el calcio, vitaminas y proteínas y es un indicador de un patrón de alimentación equilibrado y saludable**.ⁱ

Entre un 20 y un 30% de la población española presenta déficit de calcioⁱⁱ. Por ello es importante seguir las pautas de **salud pública y de las sociedades científicas que recomiendan el consumo de 2 a 4 raciones diarias de lácteos**ⁱⁱⁱ.

Un 34% de la población española tiene problemas para digerir la lactosa. El yogur puede ser un aliado para estas personas ya que sus fermentos **ayudan a digerir la lactosa del mismo**.^{iv} Durante la fermentación, y mayoritariamente en el intestino, los fermentos vivos del yogur convierten el azúcar naturalmente presente, la lactosa, en moléculas más digeribles. Por lo tanto, **consumir yogur es una excelente opción para aquellos que tienen problemas para digerir la lactosa**.

Sobre Danone:

DANONE es líder mundial en productos lácteos, aguas embotelladas y otros destinados a la alimentación infantil y clínica con más de 900 millones de consumidores. Isaac Carasso creó en Barcelona en 1919 la primera fábrica en el mundo de yogur industrial, para consumo generalizado. El grupo tiene hoy presencia en 140 países. En España tiene plantas de producción en Madrid, Barcelona, Asturias y Valencia, que abastecen diariamente a 40.000 comercios y más de 11 millones de hogares, para el negocio de lácteos. Aguas Danone S. A. es líder del mercado español en envasado de agua mineral natural y tiene cuatro plantas envasadoras en España, en Sant Hilari Sacalm y Amer (Girona), Sigüenza y Lanjarón (Guadalajara).

www.alimentasonrisas.es | <http://corporate.danone.es/#>

Para más información (Tinkle):

Cristina Verdú | cverdu@tinkle.es | 673 092 718 || Lorena Corfas | lorfas@tinkle.es | 630 043 239

ⁱ Wang H, Livingston KA, Fox CS, Meigs JB, Jacques PF. Yogurt consumption is associated with better diet quality and metabolic profile in American men and women. *Nutr Res.* 2013; 33(1): 18–26.

Weaver CM. How sound is the science behind the dietary recommendations dairy? *Am J Clin Nutr.* 2014; 99(5 Suppl): 1217S – 22S.

Mistura L, D'Addezio L, Sette S, Piccinelli R, Turrini A. Diet quality of Italian yogurt consumers: an application of the probability of adequate nutrient intake score (PANDiet). *Int J Food Sci Nutr.* 2016; 67(3): 232–8.

ⁱⁱ EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LA DIETA ESPAÑOLA. II MICRONUTRIENTES Sobre datos de la Encuesta Nacional de Ingesta Dietética (ENIDE).

ⁱⁱⁱ Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Gobierno de España. 2011. Estrategia NAOS - Come Sano y Muevete. Pirámide Naos. Disponible en: http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.shtml.

Aranceta J. Guías alimentarias, equilibrio nutricional y balance energético. Sesión Científica Extraordinaria · Madrid, 15 de enero de 2015 | Web TV RANM. Disponible en: <http://www.ranm.tv/index.php/video/703/gu%C3%ADas-alimentarias-equilibrio-nutricional-y-balance-energ%C3%A9tico-sesi%C3%B3n-cient%C3%ADfica-extraordinaria-%C2%B7-madrid-15-de-enero-de-2015/#>.

Fundación Dieta Mediterránea. Ministerio de Agricultura Alimentación y medio Ambiente. Gobierno de España. Barcelona. 2015. ¿Qué es la Dieta Mediterránea? Fundación Dieta Mediterránea. Pirámide de la Dieta mediterránea. Disponible en: <http://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/#piramide>.

^{iv} Opinión científica sobre la sustanciación de las declaraciones de propiedades saludables relacionadas con los cultivos vivos de yogur y la mejora en la digestión de la lactosa (ID 1143, 2976) de acuerdo con el Artículo 13(I) del Reglamento (CE) n.º 1924/20061.

Kotz CM, Furne JK, Savaiano DA, Levitt MD. Factors affecting the ability of a high beta-galactosidase yogurt to enhance lactose absorption. *JDairy Sci* 1994; 77(12): 3538-44.

Marteau P, Flourie B, Pochart P, Chastang C, Desjeux JF, Rambaud JC. Effect of the microbial lactase (EC 3.2.1.23) activity in yoghurt on the intestinal absorption of lactose: an in vivo study in lactase-deficient humans. *Br J Nutr.* 1990; 64(1): 71-9.

Nuevas evidencias científicas sobre el beneficio del yogur'. Autores: Nancy Babio Sánchez, Guillermo Mena Sánchez y Jordi Salas-Salvadó. Unitat de Nutrició Humana. Facultat de Medicina i Ciències de la Salut. Insitut d'Investigació Sanitària Pere Virgili.