



**Regione Lombardia**

## **ACCORDO PER LA RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE**

**TRA**

**REGIONE LOMBARDIA**

**E**

**UNIONE REGIONALE PANIFICATORI LOMBARDIA**

**CONFCOMMERCIO LOMBARDIA IMPRESE PER L'ITALIA**

**FIESA CONFESERCENTI REGIONALE LOMBARDIA**

**AIBI (Associazione italiana bakery ingredients)/ASSITOL (Associazione Italiana dell'Industria Olearia)**

**CONSIDERATO** che:

- nell'ambito delle attività di prevenzione primaria delle patologie cronico – degenerative (malattie cardio-cerebro-vascolari, tumori, diabete mellito, malattie respiratorie croniche, ecc.), che hanno in comune fattori di rischio modificabili quali il fumo di tabacco, l'obesità e il sovrappeso, l'abuso di alcol e la sedentarietà, Regione Lombardia, al fine di sostenere stili di vita favorevoli alla salute – in particolare abitudini alimentari e motorie - adotta strategie di intervento integrate, multicomponente e intersettoriali, in coerenza con le evidenze di carattere culturale e scientifico in materia e le linee programmatiche nazionali;
- la riduzione dei citati fattori di rischio è determinata da comportamenti individuali che devono essere sostenuti da adeguati contesti sociali, organizzativi ed economici favorevoli per la salute tra i quali le politiche commerciali relative alla disponibilità e sostenibilità dei prodotti alimentari che contribuiscono significativamente ad una alimentazione salutare;
- l'evidenza scientifica dello stretto rapporto tra eccessivo introito di sale con l'alimentazione e l'ipertensione arteriosa, che a sua volta aumenta il rischio di insorgenza di gravi malattie, come l'infarto e l'ictus;

- tale evidenza scientifica trova riscontro nella raccomandazione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità - "European action Plan for food and nutrition policy 2007-2012" - ad un apporto di sale giornaliero pro capite inferiore ai 5 grammi, nonché nelle "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione che raccomandano un consumo medio di sale al di sotto di 6 grammi al giorno, corrispondente a circa 2,4 grammi di sodio, quale "buon compromesso" tra il soddisfacimento del gusto e la prevenzione dei rischi legati all'assunzione di sodio;
- essendo il pane una quotidiana fonte di sale nella nostra alimentazione, risulta evidente che una riduzione del quantitativo di sale che abitualmente viene utilizzato nella panificazione determina una minore assunzione di sale nei consumi alimentari individuali, così come raccomandato dalle citate indicazioni scientifiche.

**TENUTO CONTO** che nell'ambito del programma nazionale "Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari" (DPCM 4 maggio 2007), finalizzato a promuovere e facilitare l'assunzione di abitudini salutari da parte della popolazione nell'ottica della prevenzione delle principali patologie croniche, il Ministero della Salute nel luglio 2009 ha siglato specifici protocolli d'intesa per la riduzione del quantitativo di sale nel pane con la Federazione italiana panificatori, l'Assipan Confcommercio, l'Assopanificatori Fiesa Confesercenti, l'Associazione italiana industrie prodotti alimentari;

**CONSIDERATO** il programma di lavoro interdirezionale avviato nella scorsa legislatura tra Regione Lombardia e Unione Regionale Panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesa Confesercenti regionale Lombardia, che ha portato alla sperimentazione dell'iniziativa "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO E... GUADAGNI IN SALUTE" che ha previsto la produzione e vendita di pane con contenuto di sale ridotto (dal 2 all'1,8% sul totale della farina), coerentemente alle indicazioni scientifiche, da parte di circa 200 panificatori artigianali lombardi volontari nei mesi di aprile e maggio 2010;

**PRESO ATTO** che tale sperimentazione ha ottenuto risultati positivi sia in termini di impatto sia di gradimento;

**CONSIDERATO**, infine, che:

- le Direzioni Generali Sanità, Commercio, Turismo e Servizi, Istruzione, Formazione e Lavoro, Semplificazione e Digitalizzazione di Regione Lombardia, l'Unione Regionale Panificatori Lombardia, la Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, la Fiesa Confesercenti regionale Lombardia e AIBI/ASSITOL, condividendo il valore dell'impegno intersettoriale per la promozione della Salute dei cittadini lombardi, anche in coerenza con le finalità generali del già citato programma nazionale "Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari", intendono procedere alla definizione di specifiche azioni per lo sviluppo dell'iniziativa "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO E... GUADAGNI IN SALUTE" in termini di massima diffusione sul territorio regionale e stabilizzazione nel tempo dell'offerta;
- l'interesse a rendere operativa l'iniziativa sopra citata pone la necessità di definire le modalità di collaborazione tra Regione Lombardia e le Associazioni sopra citate.

**REGIONE LOMBARDIA**  
e  
**UNIONE REGIONALE PANIFICATORI LOMBARDIA**  
**CONFCOMMERCIO LOMBARDIA IMPRESE PER L'ITALIA**  
**FIESA CONFESERCENTI REGIONALE LOMBARDIA**  
**AIBI/ASSITOL**

**CONCORDANO QUANTO SEGUE**

Le Direzioni Generali Sanità, Commercio, Turismo e Servizi, Istruzione, Formazione e Lavoro, Semplificazione e Digitalizzazione di Regione Lombardia e le sopra citate Associazioni di categoria della panificazione artigianale e dei semilavorati industriali, nel quadro delle finalità di cui in premessa e nei limiti delle rispettive competenze, si impegnano a sostenere e realizzare un programma di azioni per lo sviluppo dell'iniziativa "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO E... GUADAGNI IN SALUTE" in termini di massima diffusione sul territorio regionale e stabilizzazione nel tempo della produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale.

Nello specifico:

**Unione Regionale Panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesa Confesercenti regionale Lombardia** si impegnano a:

- promuovere l'iniziativa presso i panificatori associati, sensibilizzandoli sull'effettuazione della produzione e vendita, stabilmente e senza differenza di prezzo, di pane con un contenuto di sale pari al 1,8% (riferito alla farina) fino al 31 dicembre 2011 e pari al 1,7% (riferito alla farina) entro il 30 giugno 2012.

**AIBI/ASSITOL** si impegna a:

- proporre ai panificatori semilavorati industriali per la panificazione idonei al raggiungimento degli obiettivi di cui al punto precedente;
- promuovere mediante i propri strumenti di comunicazione gli impegni assunti nei punti sopra citati.

Tutte le **Associazioni di categoria della panificazione artigianale e dei semilavorati industriali** sopra citate si impegnano a:

- sottoscrivere il disciplinare per la concessione del logo ministeriale "Guadagnare salute", ai fini del suo utilizzo in iniziative di comunicazione sull'avvenuta riduzione di sale nelle diverse tipologie di pane;
- sostenere iniziative volte a favorire nei consumatori comportamenti salutari attraverso interventi di comunicazione/pubblicità della disponibilità/reperibilità dei prodotti sulla rete di vendita.

**Regione Lombardia** si impegna:

- attraverso la **Direzione Generale Commercio, Turismo e Servizi**, ad affiancare i soggetti del settore del commercio coinvolti, soprattutto con le Associazioni di categoria, perché l'iniziativa si inserisca all'interno di un percorso virtuoso di sostegno al commercio e di tutela dei consumatori;

- attraverso la **Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro**, a sensibilizzare gli istituti scolastici e formativi di Istruzione e Formazione Professionale che attivano corsi per “addetto alla panificazione e pasticceria” affinché i giovani panificatori acquisiscano specifiche competenze sulla panificazione con quantitativi di sale ridotti e, in generale, sugli stili alimentari corretti;
- attraverso la **Direzione Generale Semplificazione e Digitalizzazione**, a diffondere l’iniziativa tra i consumatori lombardi con il coinvolgimento attivo delle Associazioni dei Consumatori riconosciute ai sensi della normativa regionale;
- attraverso la **Direzione Generale Sanità** a:
  - fornire materiale di comunicazione (vetrofanìa) idoneo ad attestare l’iniziativa in atto presso le sedi commerciali degli operatori del settore della panificazione che aderiranno permanentemente alla produzione e vendita di pane con un ridotto contenuto di sale (contenuto di sale pari al 1,8% - riferito alla farina - fino al 31 dicembre 2011 e pari al 1,7% - riferito alla farina - entro il 30 giugno 2012);
  - effettuare, congiuntamente alle Associazioni firmatarie e con modalità condivise, il monitoraggio dell’iniziativa ad un anno dalla sua introduzione;
  - supportare l’iniziativa a livello locale attivando la collaborazione delle ASL;
  - realizzare iniziative di comunicazione e informazione per la popolazione sui benefici per la salute determinati da una ridotta assunzione di sale nell’alimentazione;
  - informare i cittadini, anche attraverso il portale della Direzione Generale Sanità, dell’impegno delle Associazioni sopracitate per la promozione della Salute dei cittadini lombardi, nonché dei risultati raggiunti dall’azione intersettoriale;
  - informare dell’iniziativa i soggetti deputati alla stesura dei capitolati d’acquisto di generi alimentari nell’ambito di ristorazioni collettive sanitarie, socio-sanitarie e scolastiche;
  - organizzare nel secondo semestre 2011 un workshop regionale sui risultati di impatto in merito all’azione in corso, sull’esito del monitoraggio effettuato e su quanto posto in atto a supporto dell’iniziativa a livello locale.

Milano, li

Direzione Generale Sanità, Regione Lombardia:

Unione Regionale Panificatori Lombardia:

Confcommercio Lombardia Imprese per l’Italia:

Fiesa Confesercenti regionale Lombardia:

AIBI/ASSITOL: