



UNIONE REGIONALE DEI PANIFICATORI DEL PIEMONTE
Via Maria Vittoria, 27 - 10123 Torino
Tel. 011/8170540 - 011/8170473 - Fax: 011/8125105; E-Mail: panificatori.torino@alice.it
Codice Fiscale: 07699620011



Con meno sale la salute sale

Disciplinare

Introduzione

L'economia globale ha cambiato le abitudini alimentari, modificando la qualità dei prodotti a disposizione dei consumatori: da un punto di vista nutrizionale, l'alimentazione è diventata sempre più ricca in proteine, soprattutto di origine animale, in grassi, soprattutto grassi saturi, scarsa di fibre, con eccesso di zuccheri a rapido assorbimento e di sale.

La diffusione di alimenti pronti e semilavorati, alla cui composizione il sale contribuisce in maniera rilevante, ha favorito l'incremento del consumo medio di sale procapite nella popolazione.

La quantità di cloruro di sodio "naturalmente" presente negli alimenti è molto modesta; il crescente uso del sale, prima come conservante degli alimenti e poi come agente di sapidità, ha portato ad un progressivo aumento dei consumi e allo sviluppo dell'attuale preferenza per i cibi salati. Secondo le più recenti stime disponibili, il consumo procapite di sale si aggira oggi intorno a una media di 8-10 g/die nella maggior parte dei paesi industrializzati. Di questi solo una minima parte è naturalmente presente negli alimenti, il resto viene aggiunto dalle persone a tavola o nella preparazione degli alimenti, e buona parte proviene dagli alimenti di produzione industriale.

In questi ultimi anni si è insistito molto nella tutela igienico-sanitaria degli alimenti non ponendo sufficiente attenzione ai rischi nutrizionali che determinano oggi un maggior carico di malattie nella popolazione. Affrontare queste criticità significa trovare modi nuovi per restituire agli alimenti una funzione protettiva della salute.

Il pane, da questo punto di vista, rappresenta un alimento particolarmente interessante, soprattutto nella cultura italiana: esso è infatti un componente fondamentale della dieta, consumato quotidianamente da tutta la popolazione; inoltre è una delle principali fonti di sale, in quanto, rispetto ad altri prodotti con più alto contenuto di sale - come i formaggi e gli insaccati - è presente tutti i giorni sulla tavola ed è consumato dagli adulti e dai bambini.

Considerato che in Italia si consuma per il 90% pane di produzione artigianale e solo per il 10% di produzione industriale, il panificatore può avere un ruolo importante in questo percorso, introducendo semplici e fondamentali modifiche nella preparazione del pane o di altri prodotti da forno: principalmente riducendo la quantità di sale nelle preparazioni o proponendo linee di produzione arricchite di farine meno raffinate o integrali.

La collaborazione interistituzionale tra sanità, pubbliche istituzioni ed imprese private oltre a rendere effettiva "la salute in tutte le politiche", può sperimentare la conciliabilità di interessi economici ed obiettivi di salute.

Il progetto "con meno sale la salute sale" intende contribuire al miglioramento della salute attraverso la promozione di abitudini alimentari corrette.

In particolare le azioni perseguono i seguenti obiettivi:

⇒ Diffondere la cultura dell'alimentazione quotidiana come pratica di salute con particolare attenzione all'importanza della riduzione del consumo di sale negli alimenti.

⇒ Aumentare la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale, in particolare aumentando la disponibilità e il consumo di pane a minor contenuto di sale.

Il perseguimento di tali obiettivi comporta l'adozione di regole sintetizzate a seguire in uno strumento di facile comprensibilità sia per i soggetti attuatori, sia per le organizzazioni (Associazione Panificatori) a cui viene attribuito il compito di una valutazione e controllo dell'applicazione di tali regole.

Obiettivo 1: Aumentare la disponibilità di pane a basso contenuto di sodio

La letteratura scientifica ha ormai ampiamente dimostrato l'associazione fra consumo eccessivo di sale e salute. In particolare un consumo eccessivo di sale risulta correlato a:

- ipertensione e tendenza all'aumento della pressione arteriosa con l'età
- maggiore incidenza di ictus e eventi cardiovascolari
- tumori del tubo digerente, in particolare quelli dello stomaco
- calcolosi renale e osteoporosi
- obesità: i soggetti sovrappeso o obesi tendono ad avere un consumo di sale particolarmente elevato; abuso di sale e obesità interagiscono in modo da accrescere i propri effetti sfavorevoli sulla pressione arteriosa e sul rischio cardiovascolare

Per facilitare i consumatori nella scelta di un'alimentazione buona e salutare, i panificatori si impegnano a migliorare la qualità nutrizionale della loro produzione, garantendo specifici requisiti per ogni obiettivo, senza incremento di prezzo per i consumatori.

Obiettivi di miglioramento della qualità nutrizionale	Requisiti
Migliorare la qualità nutrizionale del pane (e eventualmente di altri prodotti da forno) riducendone il contenuto di sale. Si stima il contenuto medio attuale di sale nel pane pari al 2% in peso della farina.	Diminuzione della percentuale di sale in tutto il pane prodotto del 5% all'anno per due anni (2015 e 2016) -
Aumentare la disponibilità di pane (e eventualmente di altri prodotti da forno) senza sale o "mezzo sale"	Produzione di una linea di pane completamente senza sale o con un quantitativo di sale dimezzato da proporre almeno un giorno a settimana dandone comunicazione ai clienti
Migliorare la qualità nutrizionale del pane (e eventualmente di altri prodotti da forno) incrementando l'uso (in abbinamento alla riduzione del sale) di farine meno raffinate, integrali o da cereali diversi dal frumento	Produzione di una linea di pane con farine meno raffinate, integrali o da cereali diversi dal frumento

Obiettivo 2: Informazione ai consumatori

Nella vasta offerta del giorno d'oggi non sempre è facile per il consumatore riconoscere gli alimenti più adatti ad un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata.

Per facilitare i consumatori nella scelta, i panificatori si impegnano ad acquisire informazioni sulla relazione fra alimenti e salute per la comunicazione al consumatore.

Obiettivo informativo	Requisito
Acquisire informazioni corrette sul rapporto tra alimentazione e salute e, in particolare, fra consumo di sale e salute	Partecipazione al corso/ laboratorio formativo organizzato in collaborazione con le ASL
Fornire corrette informazioni e divulgare messaggi di salute alla clientela	Presentazione alla clientela dell'impegno del panificatore ad offrire scelte salutari, come da disciplinare, mediante: - apposizione nel punto vendita o sulla porta di ingresso del poster del progetto che contraddistingue i panificatori aderenti - disponibilità a fornire informazioni sul progetto e a divulgare messaggi di salute corretti alla clientela

Requisiti minimi

Il panificatore aderente al progetto si impegna a perseguire gli obiettivi generali previsti per il miglioramento della qualità nutrizionale del pane, garantendo il rispetto degli obiettivi e dei requisiti sopra indicati, dando evidenza scritta di tale impegno.

Criteri di adesione, partecipazione ed esclusione

I panificatori che intendano aderire al progetto dovranno farne richiesta all'Associazione Panificatori, partecipare agli incontri previsti e firmare una scheda di adesione per l'inserimento del nominativo nell'elenco dei panificatori aderenti.

I panificatori aderenti si impegnano a rispettare i requisiti del presente disciplinare e a comunicare in maniera attiva al pubblico l'iniziativa (anche mediante informazioni al consumatore, poster sulla porta d'ingresso/parete del negozio, distribuzione di materiali comunicativi, ecc...).

Il mancato rispetto dei criteri e requisiti del disciplinare determina l'esclusione dal programma e la cancellazione dall'elenco dei panificatori aderenti.

Alla valutazione dei requisiti sono preposti l'Associazione panificatori in collaborazione con le ASL/ Regione, che potranno utilizzare anche segnalazioni dei consumatori per eventuali verifiche.