



UNIONE REGIONALE DEI PANIFICATORI DEL PIEMONTE  
Via Maria Vittoria, 27 - 10123 Torino  
Tel: 0118170640 - 0118170473 Fax: 0118125105 E-Mail: panificatori.torino@unione.it  
Codice Fiscale: 01999620011



## **Intesa per la riduzione del sale nel pane:**

**“con meno sale la salute sale”**

**La Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità,  
Livelli essenziali di assistenza, Edilizia sanitaria**

**e**

**L'Associazione Regionale dei Panificatori del Piemonte**

Premesso che:

- Le patologie cronic-degenerative rappresentano l'86% delle cause di morte ed il 77% del carico totale di malattie; di queste le malattie cardiovascolari (MCV) rappresentano la prima causa di morte nelle persone di età superiore a 60 anni e la seconda per quelle fra 15 e 59 anni;
- secondo il World Health Report (2002) dell'OMS il 62% degli accidenti cerebrovascolari e il 49% dei casi di cardiopatia ischemica sono attribuibili a livelli elevati di pressione arteriosa (PA) e che la correlazione fra questi e MCV è lineare e continua;
- l'evidenza scientifica ha ormai assodato la correlazione fra assunzione abituale di sodio, prevalenza di ipertensione arteriosa e l'aumento di valori di PA con l'avanzare dell'età e che il consumo di sale è associato non solo a un maggior rischio di MCV, ma anche ad altre patologie cronic degenerative, tra cui tumori del tubo digerente e dello stomaco;
- tale evidenza scientifica trova riscontro nella raccomandazione dell'OMS "European Action Plan for food and nutrition policy 2007-12" ad un apporto di sale giornaliero procapite inferiore a 5 grammi, nonché nelle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" dell'INRAN che raccomandano un consumo medio di sale inferiore a 6 grammi al giorno, corrispondente a circa 2,4 grammi di sodio;
- in Piemonte l'ipertensione viene riferita, senza differenze di genere, da circa un soggetto su cinque, aumenta con l'età ed è particolarmente diffusa tra i soggetti in eccesso ponderale (34%) e tra quelli che soffrono di diabete (56%) [fonte dati: PASSI] e che è diffuso il ricorso ai farmaci nel trattamento del problema (77% delle donne e 71% degli uomini)
- in Italia il consumo medio giornaliero di sale si attesta fra gli 8 e 11 grammi al giorno procapite, dunque ben superiore al quantitativo consigliato dall'OMS;

- la riduzione dei citati fattori di rischio è determinata dai comportamenti individuali, ma anche fortemente sostenuta dall'ambiente di vita e da quello sociale, dai condizionamenti del mercato e delle politiche commerciali relativamente alla disponibilità di prodotti compatibili con una corretta alimentazione;
- essendo il pane una fonte quotidiana di sale nella nostra alimentazione, risulta evidente che una riduzione del quantitativo di sale abitualmente utilizzato nella panificazione determina una minore assunzione di sale nei consumi alimentari individuali.

Considerato che:

- le indicazioni e gli orientamenti dei documenti programmatici e delle risoluzioni strategiche formulate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (in particolare Guadagnare Salute, La Salute in Tutte le Politiche, Salute 21, Agenda 21 e Città Sane) sono centrati sull'obiettivo di diffondere la filosofia della "Salute in tutte le Politiche";
- 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, viene considerata strategica la definizione di accordi tesi a migliorare la disponibilità e l'accessibilità ad alimenti salutari ed a migliorare la capacità di scelta dei consumatori;
- nell'ambito del medesimo programma, il Ministero della salute nel 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 Fiesca Confesercenti, l'Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari
- nell'ambito del Piano Nazionale e Regionale della Prevenzione 2014-2018 vengono propugnati, quali interventi di comunità: accordi quadro interistituzionali e indirizzi normativi/sistemi incentivanti per l'attuazione di progetti intersettoriali volti a favorire l'accesso a prodotti alimentari nutrizionalmente corretti e programmi di informazione e sensibilizzazione per i titolari pubblici e privati degli esercizi di ristorazione e mense aziendali a offrire scelte alimentari compatibili con una alimentazione sana;
- il pane consumato in Italia è per il 90% di produzione artigianale, per il 10% di produzione industriale;

#### CONCORDANO QUANTO SEGUE

Nel quadro delle finalità di cui in premessa e nei limiti delle rispettive competenze, si impegnano, in coerenza con quanto indicato nel Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, a realizzare e sostenere un programma di azioni per lo sviluppo del progetto "Con meno sale la salute sale", secondo i modi e i tempi previsti dal documento progettuale .

Inoltre le parti congiuntamente si impegnano a :

- dare diffusione all'iniziativa mediante comunicazione al pubblico del progetto (comunicati stampa, televisioni e radio locali, iniziative promozionali).

Si impegnano altresì a sostenere azioni specifiche secondo gli specifici ruoli e competenze come di seguito indicato:

l'Associazione Panificatori si impegna a:

1. 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 ridotto (5% di riduzione all'anno per 2 anni) e di una linea di pane senza sale o con contenuto di sale dimezzato, ma senza incremento di prezzo, almeno un giorno a settimana
2. organizzare in collaborazione con i partner dell'accordo, corsi e programmi formativi per i panificatori, raccogliere le adesioni al progetto ed aggiornare gli elenchi dei panificatori aderenti rendendoli disponibili per attività di comunicazione (presenza su siti web, ecc);
3. verificare, in collaborazione con le ASL, che i panificatori aderenti :
  - riducano la quantità di sale nel pane e applichino i criteri generali del disciplinare approvato anche attraverso campionamenti conoscitivi sul contenuto di sale nel pane
  - forniscano informazioni per la scelta del pane con meno sale e sui benefici della riduzione del sale al consumatore anche mediante l'apposizione di materiali informativi presso i punti vendita.

La Regione Piemonte, settore Prevenzione e Veterinaria, si impegna nell'ambito delle attività istituzionali previste dal Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 a:

1. fornire il supporto tecnico-scientifico;
2. predisporre in collaborazione con le asl i materiali formativi e comunicativi;
3. collaborare alla realizzazione di corsi e programmi formativi per i panificatori aderenti;
4. collaborare alla realizzazione di programmi informativi e di comunicazione rivolti ai consumatori;
5. attuare, mediante le ASL, campagne/interventi di educazione rivolte agli istituti scolastici sull'importanza della riduzione del consumo di sale;
6. sensibilizzare i medici e pediatri al sostegno dell'iniziativa, anche attraverso la diffusione di materiali comunicativi;
7. sensibilizzare gli enti pubblici all'inserimento di criteri di qualità finalizzati alla riduzione del sale nei capitolati d'appalto per la ristorazione collettiva;
8. programmare e collaborare all'attuazione di un piano di verifica dei risultati del progetto;
9. collaborare al monitoraggio e alla verifica della corretta attuazione del programma e del rispetto dei contenuti dell'accordo.

**Torino, li**

per la Regione Piemonte -  
Assessorato alla Sanità, Livelli essenziali  
di Assistenza , Edilizia Sanitaria

L'Assessore Antonio Saitta

per l'Associazione Regionale Panificatori

Il Presidente Piero Rigucci