

GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

Questo giorno martedì 02 **del mese di** aprile
dell' anno 2013 **si è riunita nella residenza di** via Aldo Moro, 52 BOLOGNA
la Giunta regionale con l'intervento dei Signori:

1) Saliera Simonetta	Vicepresidente
2) Bianchi Patrizio	Assessore
3) Bortolazzi Donatella	Assessore
4) Freda Sabrina	Assessore
5) Gazzolo Paola	Assessore
6) Lusenti Carlo	Assessore
7) Marzocchi Teresa	Assessore
8) Melucci Maurizio	Assessore
9) Mezzetti Massimo	Assessore
10) Muzzarelli Gian Carlo	Assessore
11) Rabboni Tiberio	Assessore

Presiede la Vicepresidente Saliera Simonetta
attesa l'assenza del Presidente

Funge da Segretario l'Assessore Muzzarelli Gian Carlo

Oggetto: PROTOCOLLO DI INTESA TRA LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA E UNIONE REGIONALE
PANIFICATORI, CNA - CONFEDERAZIONE NAZIONALE DELL'ARTIGIANATO E DELLA PICCOLA
IMPRESA DELL'EMILIA ROMAGNA,
CONFARTIGIANATO IMPRESE EMILIA ROMAGNA PER LA RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE E PER LA
DIFFUSIONE DEL PANE A QUALITA' CONTROLLATA

Cod.documento GPG/2013/295

Num. Reg. Proposta: GPG/2013/295

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Richiamata la propria deliberazione n. 2071/2010 recante l' "Approvazione del Piano regionale della Prevenzione" ed in particolare i progetti strettamente connessi alla "Promozione di corrette abitudini alimentari " e alla "Sicurezza nutrizionale";

Rilevata la centralità del tema "alimentazione" ai fini di un reale e concreto miglioramento della "qualità della vita", per promuovere un'effettiva e diffusa tutela della salute della popolazione;

Considerato che:

- attraverso una corretta alimentazione, è possibile prevenire le principali patologie croniche (malattie cardiovascolari, tumori, diabete mellito, malattie respiratorie croniche)
- molte di queste patologie hanno in comune fattori di rischio modificabili, tra i quali l'obesità e il sovrappeso;
- la diffusione dei citati fattori di rischio è influenzata da comportamenti individuali, ma anche fortemente sostenuta dall'ambiente di vita e da quello sociale, dai condizionamenti del mercato e dalle politiche commerciali relativamente alla disponibilità di prodotti alimentari;

Atteso che l'Organizzazione Mondiale della Sanità, con le raccomandazioni contenute nell' "European Action Plan for food and nutrition policy 2007-2012", suggerisce un consumo di sale pro capite inferiore ai 5 grammi/die;

Dato atto che:

- l'evidenza scientifica documenta lo stretto rapporto tra eccessivo consumo di sale e ipertensione arteriosa;
- gli studi epidemiologici evidenziano nell'alimentazione della popolazione emiliano-romagnola eccessi per quanto riguarda l'apporto di sale;

Ritenuto necessario promuovere strategie intersettoriali per sviluppare azioni mirate a favorire un cambiamento nei comportamenti e nell'ambiente di vita delle persone;

Richiamata la l.r. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" attraverso cui la Regione Emilia-Romagna promuove l'orientamento dei consumi, l'educazione

alimentare e la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva, al fine di sostenere stili di vita favorevoli alla salute e abitudini alimentari coerenti con le evidenze scientifiche e le linee programmatiche nazionali sulla promozione della salute e sulla prevenzione delle malattie;

Richiamata altresì la l.r. 28/99 "Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. Abrogazione delle leggi regionali n. 29/92 e n. 51/95" con la quale la Regione Emilia-Romagna promuove la produzione, la conoscenza e il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari di qualità, contraddistinti dall'uso del marchio Qualità Controllata (QC) ottenuti con tecniche di produzione integrata rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori - in conformità ad appositi disciplinari di produzione;

Considerato inoltre:

- che il pane svolge un ruolo fondamentale nell'alimentazione ed è un prodotto di grande rilevanza dal punto di vista nutrizionale e socio-economico;
- che esso costituisce un cibo cardine nella dieta degli italiani e si presta quindi a politiche di promozione di un'alimentazione corretta e salutare;
- che una riduzione del quantitativo di sale che viene abitualmente utilizzato nella panificazione determina una riduzione del quantitativo di sale nei consumi alimentari individuali, essendo il pane una quotidiana fonte di sale nella nostra alimentazione;

Rilevato in particolare che:

- il Piano regionale della Prevenzione 2010-2012 soprarichiamato prevede, tra l'altro, azioni per la riduzione del consumo di sodio da parte della popolazione regionale;
- la Regione Emilia-Romagna, attraverso il progetto "Promozione di campagne di informazione e comunicazione per aumentare la consapevolezza dei cittadini sui rischi sulla salute di un eccessivo consumo di sodio", sostiene iniziative concertate con i produttori per ottenere prodotti più salutari e promuove una corretta informazione riguardo al contenuto di sodio dei prodotti;
- in linea con gli obiettivi del Programma "Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari" approvato con DPCM del 4 maggio 2007, sono stati siglati specifici protocolli d'intesa per la riduzione del quantitativo di sale nel pane con la Federazione italiana panificatori;

Atteso che la Regione Emilia-Romagna, in attuazione di quanto previsto dalla citata l.r. n. 28/1999, si è dotata di uno specifico disciplinare di produzione del pane, ottenuto con farine di frumento a Qualità Controllata, che prevede, tra l'altro,

l'impiego di sale marino iodato in misura non superiore all'1,5% riferito al peso della farina (tipo 1 e 2);

Visto l'Accordo quadro per la produzione e la promozione del consumo di "Pane a Qualità controllata", promosso dalla Regione e sottoscritto dalle imprese molitorie, dalle Organizzazioni di Produttori di farina a Qualità Controllata e le Associazioni di categoria della filiera per la panificazione artigianale, impegnate nella produzione di linee di prodotti alimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori;

Dato atto che il pane a Qualità Controllata già prevede una riduzione del contenuto di sale, in linea col Programma "Guadagnare salute",

Ritenuto opportuno, per le ragioni descritte in premessa, favorire la massima adesione dei panificatori regionali all'accordo per il pane QC e, al contempo, arrivare, con la sottoscrizione di apposito protocollo d'intesa, alla riduzione del contenuto di sale per tutta la produzione regionale di pane;

Atteso che le Associazioni di categoria rappresentative della filiera per la panificazione artigianale, nell'ambito delle specifiche competenze, possono svolgere un ruolo fondamentale nel favorire i comportamenti salutari, promuovendo linee di prodotti alimentari adatte ad una alimentazione corretta;

Valutato positivamente lo schema di protocollo di intesa elaborato dai Servizi Veterinario e Igiene Alimenti e Servizio Percorsi di qualità, relazioni di mercato e integrazione di filiera rispettivamente delle Direzioni generali Sanità e Politiche Sociali e Direzione Generale agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatoria che prevede:

- interventi integrati ed intersettoriali a livello locale volte alla riduzione dell'apporto di sale giornaliero;
- iniziative volte a favorire la produzione e la vendita, di pane con ridotto contenuto di sale, non superiore all'1,7% (riferito al peso della farina) senza incrementi di prezzo;
- azioni di formazione e informazione per gli operatori sui benefici per la salute determinati da una ridotta assunzione di sale nell'alimentazione, anche attraverso interventi che informino il consumatore sulla disponibilità del prodotto e sui benefici per la salute;

Ritenuto, pertanto, di approvare detto schema di protocollo d'intesa - allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale - con le Associazioni rappresentative della panificazione;

Ritenuto di demandare la sottoscrizione dello stesso ai Direttori generali della Direzione Sanità e Politiche sociali e

della Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatoria;

Dato atto dei pareri allegati;

Su proposta dell'Assessore alla Salute
e su proposta dell'Assessore all'Agricoltura,

A voti unanimi e palesi

D e l i b e r a

- 1) di approvare, per le motivazioni di cui in premessa, che si intendono qui integralmente richiamate, lo schema di protocollo d'intesa, allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale, volto a sviluppare e attuare strategie di intervento comuni per:
 - a) favorire la produzione e la vendita di pane con contenuto il sale non superiore all'1,7% (riferito al peso della farina) senza incrementi di prezzo;
 - b) promuovere e attuare azioni di formazione e informazione per gli operatori sui benefici per la salute determinati da una ridotta assunzione di sale nell'alimentazione e interventi che informino il consumatore sulla disponibilità del prodotto e sui benefici per la salute;
- 2) di stabilire che alla sottoscrizione del Protocollo di Intesa di cui al punto precedente provvedono congiuntamente il Direttore generale Sanità e Politiche sociali e il Direttore generale Agricoltura.

- - - - -

**PROTOCOLLO DI INTESA TRA LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA E
UNIONE REGIONALE PANIFICATORI, ASSOPANIFICATORI-CONFESERCENTI,
CNA -CONFEDERAZIONE NAZIONALE DELL'ARTIGIANATO E DELLA PICCOLA
IMPRESA DELL'EMILIA ROMAGNA;
CONFARTIGIANATO IMPRESE EMILIA ROMAGNA
PER LA RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE
E PER LA DIFFUSIONE DEL PANE A QUALITA' CONTROLLATA**

La Regione Emilia-Romagna, con sede in Bologna, in viale Aldo Moro 52, di seguito denominata Regione, rappresentata, ai fini del presente atto, dal Direttore generale Sanità e Politiche Sociali e dal Direttore generale Agricoltura;

Premesso:

- che il tema "alimentazione" è centrale ed estremamente rilevante per costruire un reale e sostanziale miglioramento della "qualità della vita" e per promuovere un'effettiva e diffusa tutela della salute della popolazione;
- che, attraverso una corretta alimentazione, è possibile prevenire le principali patologie croniche (malattie cardiovascolari, tumori, diabete mellito, malattie respiratorie croniche);
- che molte di queste patologie hanno in comune fattori di rischio modificabili quali il fumo di tabacco, l'obesità e il sovrappeso, l'abuso di alcol e la sedentarietà;
- che la diffusione dei citati fattori di rischio è influenzata da comportamenti individuali ma anche fortemente sostenuta dall'ambiente di vita e da quello sociale, dai condizionamenti del mercato e dalle politiche commerciali relativamente alla disponibilità di prodotti alimentari;
- che sono necessarie strategie intersettoriali a livello nazionale e locale per sviluppare azioni mirate a favorire un cambiamento nei comportamenti e nell'ambiente di vita delle persone;

Considerato:

- che la Regione Emilia-Romagna, 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 scientifiche e le linee programmatiche nazionali;
- che la Regione Emilia-Romagna pertanto promuove:
 - o l'orientamento dei consumi, l'educazione alimentare e la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva, attraverso la legge regionale n. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva";
 - o la produzione, la conoscenza e il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari di qualità, contraddistinti dall'uso del marchio Qualità Controllata (QC) - ottenuti nel rispetto di appositi disciplinari di produzione - con tecniche di produzione integrata rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori, attraverso la l. r. n. 28/1999 "Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. Abrogazione delle leggi regionali n. 29/92 e n. 51/95";

Dato atto:

- che l'evidenza scientifica documenta lo stretto rapporto tra eccessivo introito di sale attraverso l'alimentazione e l'ipertensione arteriosa;

- che a tal riguardo, le raccomandazioni dell’Organizzazione Mondiale della Sanità contenute nell’“European Action Plan for food and nutrition policy 2007-2012” suggeriscono un consumo pro capite inferiore ai 5 grammi/die;
- che gli studi epidemiologici evidenziano nell’alimentazione della popolazione emiliano-romagnola eccessi per quanto riguarda l’apporto di sale;
- che, in relazione a quanto sopra, il Piano della Prevenzione 2010-2012 della Regione Emilia-Romagna, approvato con Delibera di Giunta Regionale n. 2071 del 27 dicembre 2010, prevede, tra l’altro, azioni per la riduzione del consumo di sodio da parte della popolazione regionale;
- che la Regione Emilia-Romagna, attraverso il progetto “Promozione di campagne di informazione e comunicazione per aumentare la consapevolezza dei cittadini sui rischi sulla salute di un eccessivo consumo di sodio“, sostiene iniziative concertate con i produttori per ottenere prodotti più salutari e incoraggia un’informazione più trasparente riguardo il contenuto di sodio dei prodotti;

Considerato inoltre:

- che il pane svolge un ruolo fondamentale nell’alimentazione ed è un prodotto di grande rilevanza dal punto di vista nutrizionale e socio-economico;
- che esso costituisce un cibo cardine nella dieta degli italiani e si presta quindi a politiche di promozione di un’alimentazione corretta e salutare;
- che una riduzione del quantitativo di sale che viene abitualmente utilizzato nella panificazione determina una riduzione del quantitativo di sale nei consumi alimentari individuali, essendo il pane una quotidiana fonte di sale nella nostra alimentazione;
- che una riduzione del contenuto di sale, come previsto dal Programma “Guadagnare salute”, contribuisce a ridurre il rischio di ipertensione e di patologie cardiovascolari collegate;
- che, in linea con gli obiettivi del Programma “Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari” approvato con DPCM del 4 maggio 2007, sono stati siglati specifici protocolli d’intesa a livello nazionale per la riduzione del quantitativo di sale nel pane;
- che la Regione Emilia-Romagna, secondo le indicazioni della l. r. n. 28/1999, si è dotata di uno specifico disciplinare di produzione del pane, ottenuto con farine di frumento a qualità controllata, che, prevedendo, tra l’altro, l’impiego di sale marino iodato in misura non superiore all’1,5% della farina (tipo 1 e 2), è perfettamente in linea con gli obiettivi del programma Guadagnare Salute;
- che la Regione Emilia-Romagna ha promosso la sottoscrizione di un accordo quadro per la produzione e la promozione del consumo di “Pane a Qualità Controllata” fra i soggetti della filiera;
- che le Associazioni di categoria rappresentative della filiera per la panificazione artigianale, nell’ambito delle specifiche competenze, possono svolgere un ruolo fondamentale nel favorire i comportamenti salutari, promuovendo linee di prodotti alimentari adatte ad una alimentazione corretta;

Tutto ciò premesso

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Art. 1
Finalità ed oggetto

Lo scopo del presente Protocollo è quello di realizzare e sostenere un programma di interventi per favorire la produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale e di pane a Qualità Controllata.

Art. 2

Impegni delle Organizzazioni di categoria

Unione Regionale Panificatori;
Assopanificatori – Confesercenti;
CNA - Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola Impresa dell'Emilia Romagna;
Confartigianato Imprese Emilia Romagna;
si impegnano a:

1. promuovere l'iniziativa presso i panificatori associati, per favorire la produzione e la vendita di pane con ridotto contenuto di sale (sale non superiore al 1,7%, riferito al peso della farina);
2. disciplinare e gestire le modalità di adesione da parte dei panificatori associati, prevedendo almeno l'impegno a produrre pane con ridotto contenuto di sale e l'impegno a non aumentarne il prezzo di vendita;
3. trasmettere ai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Sanità pubblica di ogni area territoriale le adesioni dei panificatori associati, promuovere la produzione e la commercializzazione di pane Qualità Controllata, supportando i singoli panificatori nella presentazione delle domande di adesione e nelle procedure connesse;
4. aderire alle iniziative specifiche di formazione, realizzate nell'ambito del presente protocollo ;
5. sostenere iniziative informative orientate a favorire l'acquisto ed il consumo del pane a basso contenuto di sale e del pane Qualità Controllata attraverso interventi di comunicazione, che informino sulla disponibilità del prodotto e sui vantaggi sanitari che ne possono derivare.

Art. 3

Impegni della Direzione Generale Sanità

La Regione Emilia-Romagna, attraverso la Direzione Generale Sanità, si impegna a:

1. supportare l'iniziativa a livello locale, attivando la collaborazione dei Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Sanità pubblica per la realizzazione di interventi di formazione e informazione rivolti ai panificatori sui benefici per la salute determinati da una ridotta assunzione di sale nell'alimentazione;
2. informare i cittadini attraverso iniziative specifiche e anche attraverso il portale Saluter dell'Assessorato alla Salute dell'impegno delle Associazioni aderenti alla convenzione nella promozione della salute;
3. informare dell'iniziativa i soggetti deputati alla stesura dei capitolati d'acquisto di generi alimentari nell'ambito della ristorazione collettiva (sanitaria, sociosanitaria e scolastica);
4. acquisire presso il Ministero della Salute il logo Guadagnare Salute;
5. produrre e diffondere materiale di comunicazione in modo che il consumatore possa facilmente identificare le aziende che aderiscono al protocollo d'intesa per la produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale e di pane a Qualità Controllata;
6. effettuare, in accordo alle Associazioni firmatarie il monitoraggio dell'iniziativa anche mediante controlli analitici del prodotto.

Art. 4
Impegni della Direzione Generale Agricoltura,
Economia ittica, Attività faunistico-venatorie

La Regione Emilia-Romagna, attraverso la Direzione Agricoltura Economia ittica, Attività faunistico-venatorie, s’impegna a:

1. diffondere le conoscenze sul pane a Qualità Controllata e con ridotto contenuto di sale, anche attraverso la partecipazione agli incontri di formazione per i panificatori;
2. fornire le informazioni relative al monitoraggio dell’iniziativa per la parte del pane QC;
3. promuovere l’adesione al suddetto protocollo anche attraverso il coinvolgimento degli operatori che hanno aderito all’accordo per il pane a Qualità Controllata;
4. favorire la diffusione delle informazioni attraverso il portale Ermesagricoltura ed eventuali altri canali informativi;
5. sensibilizzare le fattorie didattiche - che propongono il percorso formativo “dal grano al pane”, in merito all’importanza della riduzione del sale nell’alimentazione e proporre loro l’inserimento di tale tematica all’interno dell’attività didattica.

Art. 5
Iniziative comuni

La Regione Emilia-Romagna, attraverso la Direzione Generale Sanità e la Direzione Agricoltura Economia ittica, Attività faunistico-venatorie, s’impegna, ad organizzare un workshop regionale sui risultati raggiunti sull’esito del monitoraggio effettuato e su quanto posto in atto a supporto dell’iniziativa a livello locale.

Art. 6
Recesso unilaterale

La volontà di recesso unilaterale anticipato deve essere comunicata formalmente alla Regione.

Art. 7
Durata

La collaborazione prevista dal presente Protocollo d’Intesa ha durata di anni 2 decorrenti dalla data di sottoscrizione dello stesso.

Bologna,

Per la Regione Emilia-Romagna

Per l’Organizzazione

Il _____

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Tiziano Carradori, Direttore generale della DIREZIONE GENERALE SANITA' E POLITICHE SOCIALI esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008, parere di regolarità amministrativa in merito all'atto con numero di proposta GPG/2013/295

data 06/03/2013

IN FEDE

Tiziano Carradori

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Valtiero Mazzotti, Direttore generale della DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA, ECONOMIA ITTICA, ATTIVITA' FAUNISTICO-VENATORIE esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008, parere di regolarità amministrativa in merito all'atto con numero di proposta GPG/2013/295

data 06/03/2013

IN FEDE

Valtiero Mazzotti

omissis

L'assessore Segretario: Muzzarelli Gian Carlo

Il Responsabile del Servizio
Segreteria e AA.GG. della Giunta
Affari Generali della Presidenza
Pari Opportunita'