

**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:

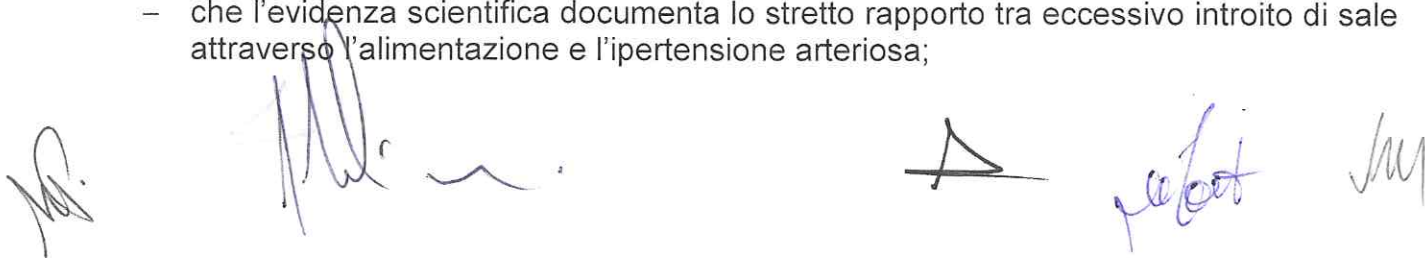
- che il tema "alimentazione" è centrale ed estremamente rilevante per costruire un reale e sostanziale miglioramento della "qualità della vita" e per promuovere un'effettiva e diffusa tutela della salute della popolazione;
- che, attraverso una corretta alimentazione, è possibile prevenire le principali 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;



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:

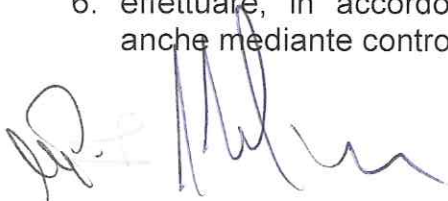
1. promuovere l'iniziativa presso i panificatori associati, per favorire la produzione e la vendita di pane con ridotto contenuto di sale (sale non superiore al 1,7%, riferito al peso della farina);
2. disciplinare e gestire le modalità di adesione da parte dei panificatori associati, prevedendo almeno 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.



Adesione al protocollo d'intesa approvato con deliberazione n.354 del 02/04/2013, finalizzata alla riduzione del sale nel pane e alla diffusione del pane a qualità controllata.

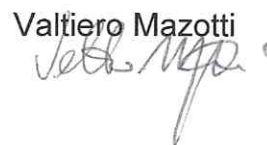
Bologna, ...2.4..APR. 2013

Per la Regione Emilia-Romagna

Direttore generale Sanità e Politiche
sociali

Tiziano Garradori


Direttore generale Agricoltura,
Economia ittica, attività faunistico-
venatorie

Valtiero Mazotti


Per l'Organizzazione

Confartigianato Imprese Emilia
Romagna

Barbara Maccato


CNA Regionale Alimentare Emilia
Romagna

Maria Pia Conti


Unione Regionale Panificatori

Giancarlo Ceccolini

Assopanificatori – Confesercenti

Mario Partigiani
