

CON MENO SALE NEL PANE C'È PIU' GUSTO E... GUADAGNI IN SALUTE

*Riduzione del sale nel pane.
L'impegno di Regione Lombardia*

Marina Bonfanti, Liliana Coppola, Maria Gramegna
U.O. Governo della Prevenzione, Direzione Generale Sanità

Milano, 15 maggio 2012

CON MENO SALE NEL PANE C'È PIÙ GUSTO
... e guadagni in salute

IL TUO FORNAIO HA SCELTO DI PRODURRE IL PANE RIDUCENDO
IL CONTENUTO DI SALE A TUTELA DELLA TUA SALUTE.

Nella nostra dieta il pane fornisce un apporto quotidiano di sale.

"Il sale favorisce l'aumento della pressione arteriosa, principale causa di infarto e di ictus. Abituarsi gradualmente a consumare meno sale ha un effetto positivo sulla salute perché riduce la pressione arteriosa, migliora la funzionalità di cuore, vasi sanguigni e reni, aumenta la resistenza delle ossa."





Iniziativa che si colloca nel più ampio scenario del programma ministeriale **“Guadagnare salute”**

STRATEGIA

INTEGRAZIONE

tra le azioni che competono alla collettività e quelle che sono responsabilità dei singoli per promuovere la salute come bene collettivo

INTERSETTORIALITA'

tra attività coordinate da parte di tutti i settori e i soggetti coinvolti a vari livelli sui determinanti di salute



QUALE RUOLO PER LA REGIONE?

- **“Leadership”** del *Sistema di promozione della salute* a livello locale (regionale), che sviluppa la cooperazione interistituzionale e l’approccio trasversale
- **“Leadership”** che, pur nella complessità, attiva sinergie, dà espressione a tutti i soggetti in campo e conferma la prospettiva prioritaria sulla persona e sulla sua salute, all’interno della comunità in cui vive e lavora.



PREVENZIONE DELLE MALATTIE CRONICO-DEGENERATIVE



Impegno della Direzione Generale Sanità sulla base:

- ✓ attuale quadro epidemiologico: malattie croniche per molta parte attribuibili a stili di vita e modelli comportamentali non salutari
- ✓ necessità di agire al fine di supportare cambiamenti negli “stili di vita” (abitudini alimentari, sedentarietà, ecc.)



RIDUZIONE DEL SALE NELL'ALIMENTAZIONE

Un consumo eccessivo di sale nella dieta determina un incremento della pressione arteriosa che a sua volta aumenta il rischio di insorgenza di gravi malattie, come l'infarto e l'ictus



La riduzione dell'assunzione di sale con la dieta è un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza

RIDUZIONE DEL SALE NELL'ALIMENTAZIONE

- Una delle priorità dell'OMS e dell'UE: strategie di prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili
- Uno degli obiettivi perseguiti dal Ministero della Salute: programma GS



shutterstock - 39599446

RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE

Presenza di specifici Protocolli d'intesa per la riduzione del sale nel pane tra il Ministero della Salute e le Associazioni dei *Panificatori Artigianali ed Industriali* siglati nel 2009/2010



ATTUAZIONE A LIVELLO REGIONALE

Coinvolgimento dei settori produttivi lombardi in un'ottica di sussidiarietà

Presenza in Regione Lombardia del tavolo della Filiera Agroalimentare coordinato dalla DG Commercio, nel 2010

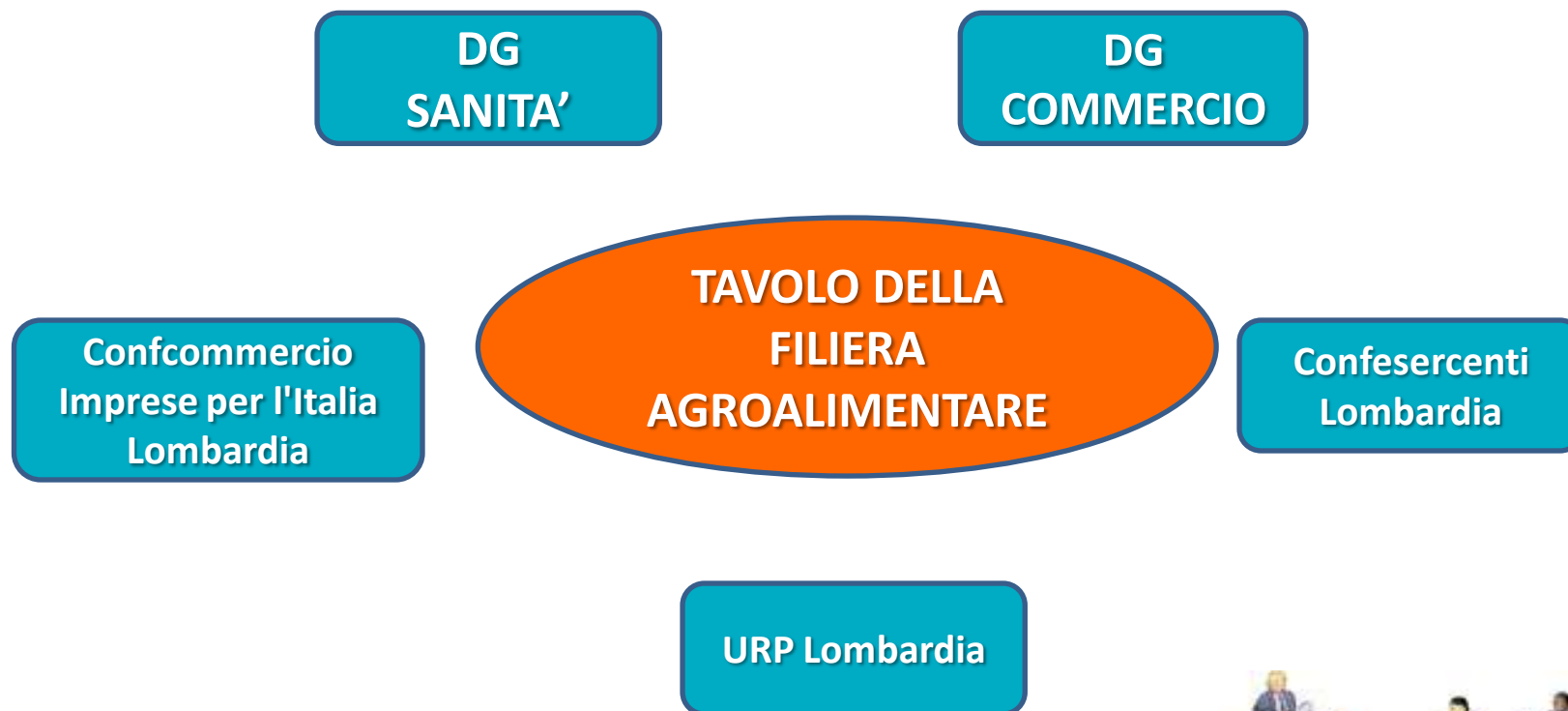
L'iniziativa, in quanto intervento di **sanità pubblica**, ha l'obiettivo di rendere disponibile al maggior numero di cittadini lombardi pane a minor contenuto di sale
(rischio di diseguaglianze)



shutterstock - 39599446

RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE

APPROCCIO INTEGRATO ED INTERSETTORIALE
(1° SEMESTRE 2010)



RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE



FASE 1

- Attuazione di una **sperimentazione** su base volontaria di circa 190 (3%) panificatori lombardi per la produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale (dal 2,0% all'1,8% sul totale della farina) per valutare la fattibilità dell'iniziativa
- Predisposizione e distribuzione di un **Questionario** di valutazione per gli operatori della panificazione lombarda
- Costruzione di una **tabella di conversione** (sale/farina) per gli operatori della panificazione lombarda
- Elaborazione di **messaggi comunicativi**, secondo quanto già previsto ed attuato dal livello nazionale, e produzione di uno strumento informativo



STRUMENTI OPERATIVI

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE

1. **Riscontrate difficoltà nel processo di lavorazione del pane con i quantitativi di sale ridotto dal 2% all'1.8%? Se sì, quali?**
2. **La riduzione di sale ha riguardato tutti i prodotti di panificazione oppure un solo tipo di pane?**
3. **Rilevate lamentele sul prodotto/i oggetto della riduzione di sale da parte dei consumatori? Se sì, di che tipo (gusto, fragranza ...) ?**
4. **Rilevati incrementi nelle vendite del prodotto/i oggetto della riduzione di sale?**
5. **Ha intenzione di proseguire nella/e produzione/i a ridotto contenuto di sale? (Motivare la risposta)**

ACQUA NELLA BIGA

50,0%

SALE IN PERCENTUALE

1,80%

KG FARINA	KG SALE	BIGA KG	KG SALE SULLA BIGA
0,5	0,009	0,5	0,006
1	0,018	1	0,012
1,5	0,027	1,5	0,018
2	0,036	2	0,024
2,5	0,045	2,5	0,03
3	0,054	3	0,036
3,5	0,063	3,5	0,042
4	0,072	4	0,048
4,5	0,081	4,5	0,054
5	0,090	5	0,06
5,5	0,099	5,5	0,066
6	0,108	6	0,072
6,5	0,117	6,5	0,078
7	0,126	7	0,084
7,5	0,135	7,5	0,09
8	0,144	8	0,096
8,5	0,153	8,5	0,102
9	0,162	9	0,108
9,5	0,171	9,5	0,114
10	0,180	10	0,12



RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE



FASE 2

- ✓ **Distribuzione** della **Locandina** nei panifici aderenti
- ✓ **Pubblicazione dell'elenco** dei panifici lombardi aderenti
- ✓ **Pubblicizzazione dell'iniziativa**: stampa, siti istituzionali e delle categorie commerciali coinvolte



EpiCentro

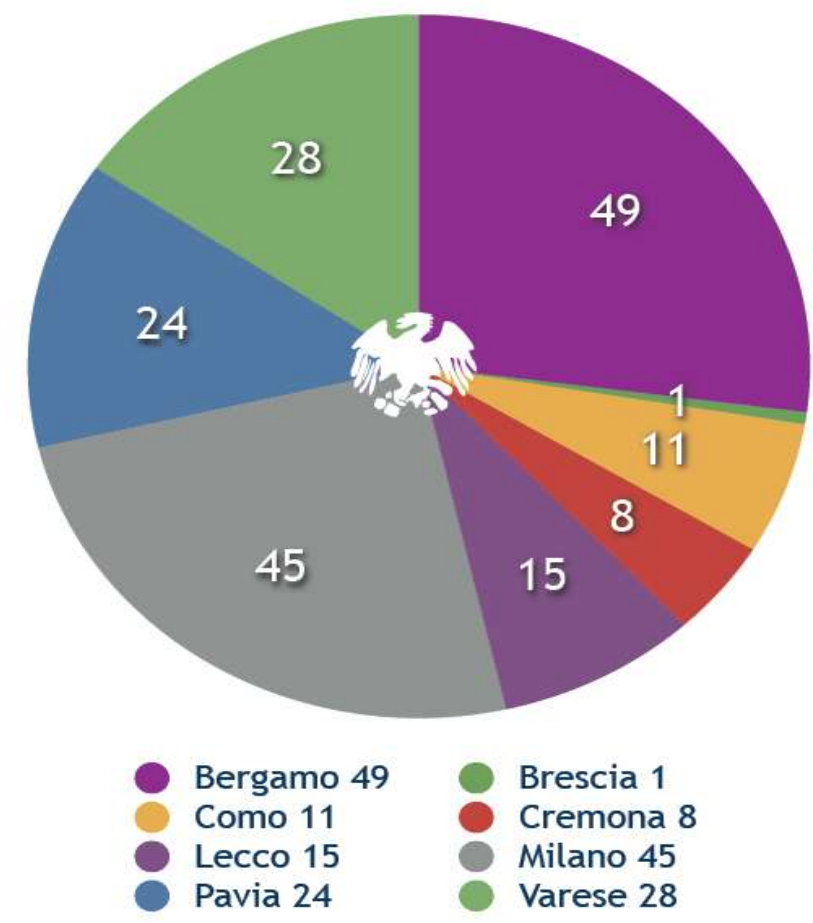


- ✓ **Valutazione** degli esiti dell'indagine effettuata
- ✓ Invio di una **lettera di ringraziamento** personalizzata a firma dell'Assessore della Sanità a tutti gli operatori che hanno aderito alla sperimentazione

Percentuale di Partecipazione



Numero di Partecipanti
Associati Confcommercio
per provincia



RISULTATI QUESTIONARI DI VALUTAZIONE

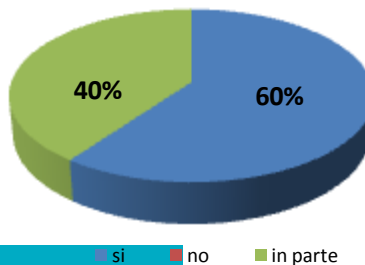
DOMANDA 1

Si sono riscontrate difficoltà nel processo di lavorazione del pane con i quantitativi di sale ridotto dal 2% all'1,8%? Se sì, quali?



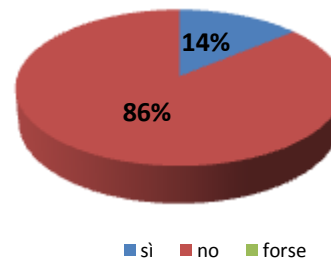
DOMANDA 2

La riduzione di sale ha riguardato tutti i prodotti di panificazione o un solo tipo di pane?



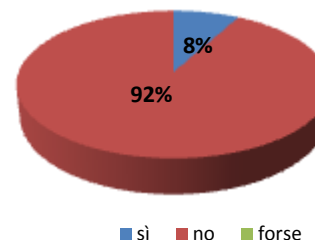
DOMANDA 3

Si sono rilevate lamentele sul/i prodotto/i oggetto della riduzione di sale da parte dei consumatori? Se sì, di che tipo?



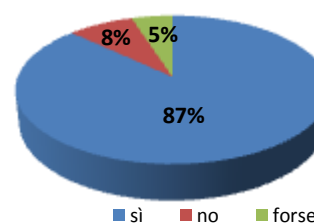
DOMANDA 4

Ci sono stati incrementi nelle vendite dei prodotti oggetto della riduzione di sale?



DOMANDA 5

Ha intenzione di proseguire nella produzione di pane a ridotto contenuto di sale?



RISPOSTE FREQUENTI

- Il pane era meno saporito
- Minore tempo di conservazione del pane

NOTA

Gli incrementi sono calcolati solo per il prodotto in questione

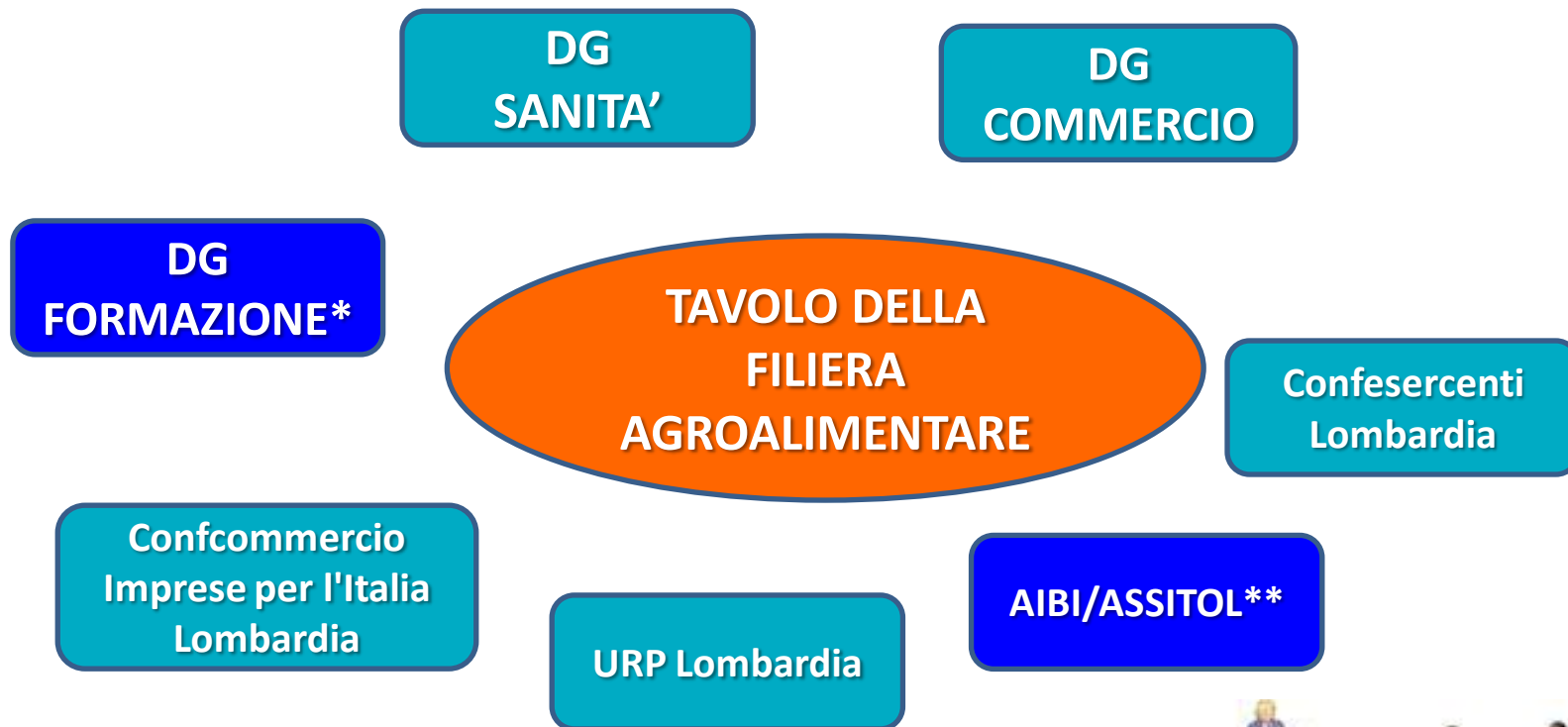
RISPOSTE FREQUENTI

- Sì, la gente non si è lamentata
- Sì, tende alla tutela della salute
- Sì, la riduzione del sale è stata apprezzata
- Sì, non presenta difficoltà operative
- Sì, aumenta i servizi offerti
- Sì, migliora l'immagine

RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE

APPROCCIO INTEGRATO ED INTERSETTORIALE

(2° SEMESTRE 2010)



*Istituti scolastici di Istruzione e Formazione Professionale con corsi per "addetto alla panificazione e pasticceria"

**Gruppo Prodotti e semilavorati per panificazione e pasticceria di Assitol

RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE

FASE 3

- Presentazione risultati della sperimentazione al Convegno Nazionale GS - **Abuso di sale, obesità e ipertensione. Meno sale più salute: vicini alla soluzione?** (14/06/2010)
- Rivisitazione **strumenti di comunicazione** (vetrofanie e locandine) per il riconoscimento del punto vendita aderente
- **Stipula accordo** tra RL e Unione Regionale Panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesc Confesercenti e Confesercenti regionale Lombardia, AIB/ASSITOL, (12/2010)
- **Avvio iniziativa** su tutto il territorio lombardo (02/2011)
- **Estensione Accordo** a due nuove associazioni - Confartigianato Lombardia e CNA Lombardia (14/09/2011)



Accordo

- **Associazioni regionali** firmatarie si sono impegnate a:
 - a) presentare e promuovere il progetto presso le** Associazioni provinciali nonché ai panificatori artigianali
 - b) Sensibilizzare e reclutare**, su base volontaria, i panificatori a livello locale per produrre e vendere, stabilmente e senza differenza di prezzo, di pane con un contenuto di sale pari al 1,8% (riferito alla farina) nel 2011 e pari al 1,7% (riferito alla farina) entro il 2012
 - c) Distribuire** gli strumenti di comunicazione (vetrofanie e locandine) a testimonianza della partecipazione/adesione all'iniziativa
 - d) Monitorare, aggiornare e pubblicizzare** trimestralmente le adesioni in raccordo con Associazioni locali, ASL e DGS
 - e) Sostenere iniziative** volte a favorire nei consumatori comportamenti salutarì attraverso interventi **di comunicazione** della disponibilità/reperibilità dei prodotti sulla rete di vendita
 - f) Supportare nel tempo l'iniziativa** (sensibilizzazione, reclutamento, pubblicizzazione,...)

Accordo

Regione Lombardia, per il tramite della Direzione Generale Sanità si è impegnata a:

- a) Fornire materiale di comunicazione** (vetrofania) idoneo ad attestare l'iniziativa in atto presso le sedi commerciali degli operatori del settore della panificazione che aderiscono permanentemente alla produzione e vendita di pane con un ridotto contenuto di sale
- b) Effettuare**, congiuntamente alle Associazioni firmatarie e con modalità condivise, il **monitoraggio e l'aggiornamento trimestrale** dell'iniziativa
- c) Supportare l'iniziativa a livello locale** attivando la stretta collaborazione delle ASL
- d) Realizzare iniziative di comunicazione e informazione** per la popolazione sui benefici per la salute determinati da una ridotta assunzione di sale nell'alimentazione
- e) Informare e sostenere l'iniziativa** c/o i soggetti deputati alla stesura dei capitolati d'acquisto di generi alimentari nell'ambito di ristorazioni collettive sanitarie, socio-sanitarie e scolastiche e c/o i MMG
- f) Organizzare un workshop regionale** sui risultati di impatto, su quanto posto in atto a supporto dell'iniziativa a livello regionale e locale

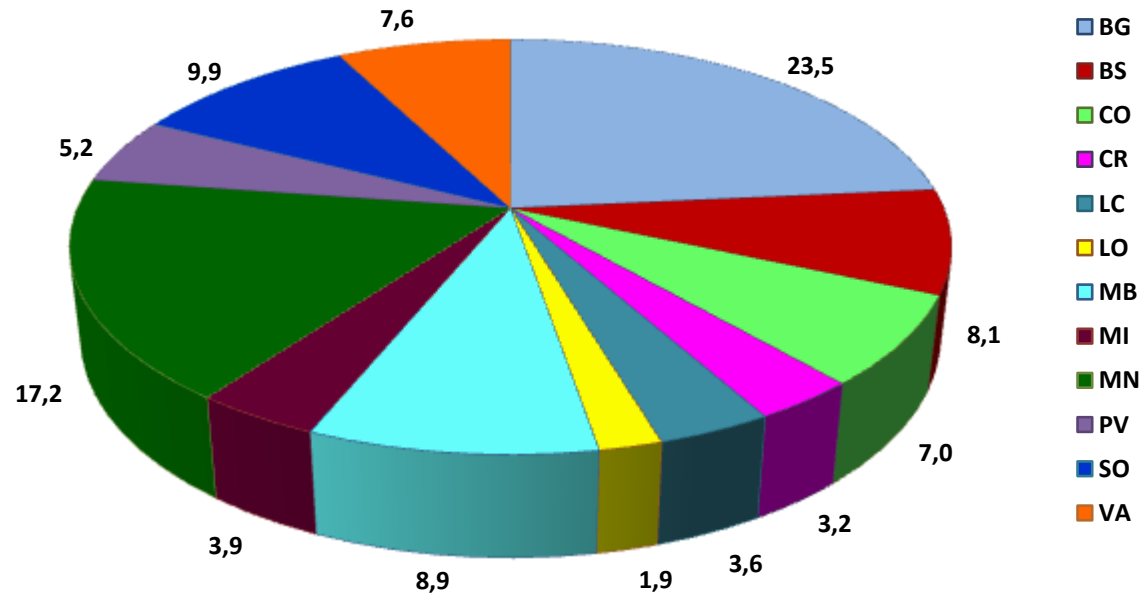
RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE



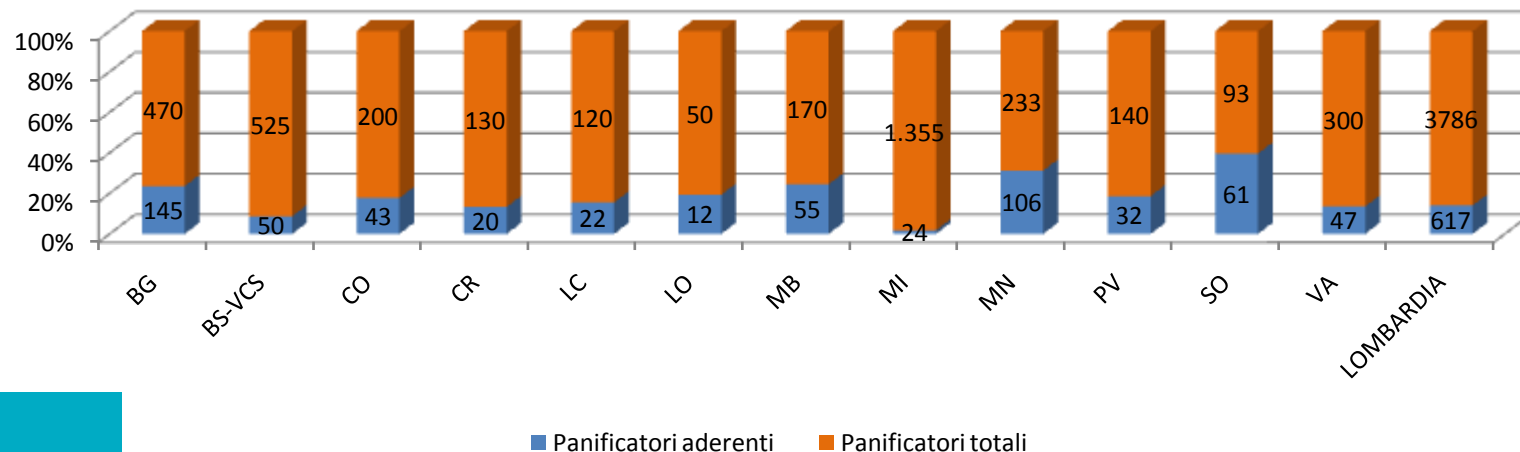
FASE 4

- **Coinvolgimento delle ASL** per l'inserimento del pane con ridotto contenuto di sale nei capitolati di mense sanitarie e scolastiche (circolo virtuoso domanda/offerta) e per la sensibilizzazione di MMG
- **Inserimento** iniziativa negli **obiettivi** DG delle ASL per il suo sostegno
- Tentativo di coinvolgimento della **grande distribuzione** in collaborazione con la DG Commercio
- Sperimentazione nell'ASL di BG **utilizzo del brand GS** sul sacchetto del pane, in accordo con il MS
- Organizzazione di un **Convegno** regionale di rilancio iniziativa e di restituzione di quanto fatto

Panificatori aderenti per provincia – aprile 2012



Panificatori aderenti e panificatori totali



A che punto siamo



Nuove strategie regionali e locali **partecipate** per aumentare l'adesione dei panificatori artigianali e per il coinvolgimento della grande distribuzione

Sensibilizzazione/motivazione

Sensibilizzazione dei consumatori lombardi, mediante il coinvolgimento attivo delle Associazioni dei Consumatori riconosciute ai sensi della normativa regionale, in collaborazione con la DG competente;

Attuazione di un percorso formativo per gli operatori ASL sulle buone prassi (l'iniziativa può essere considerata tale?)

Comunicazione

Presentazione dell'iniziativa lombarda al Convegno di Venezia Guadagnare Salute – 21-22 giugno 2012
Coordinamento di una sessione dedicata al Convegno GS

OBIETTIVO

Contribuire ad ottenere risultati efficaci e duraturi in termini di guadagno di salute (prevenzione malattie cardiocerebrovascolari) per tutti i cittadini lombardi



- Diffondere l'iniziativa **stabilmente** in tutto il territorio lombardo
- Arrivare ad un'offerta di **tutto** il pane a ridotto contenuto di sale

PUNTI DI FORZA E CRITICITA'

Punti di forza

- Forte **governance regionale**: Accordo, obiettivi dei Direttori Generali delle ASL, direttive alle ASL, percorsi formativi, strumenti comunicativi, monitoraggio
- Forte ruolo di **responsabilità sociale** da parte delle Associazioni regionali
- Grande processo di **partecipazione** tra i partners nella definizione del percorso

Criticità

- Calo dell'attenzione/motivazione per l'iniziativa
- Dinamiche, interessi e situazioni territoriali differenti, a volte divergenti
- Differente sensibilità sulle finalità dell'iniziativa

Conclusioni

A fronte di una iniziale e significativa adesione di panificatori, con le Associazioni coinvolte, emerge la necessità di:

- sostenere in continuo il processo, mantenendo alta la motivazione
- adattare le strategie ai diversi contesti locali
- cercare di risolvere in modo positivo le criticità riscontrate



Promuovere la salute

Lavorare affinché le persone possano agire scelte “salutari”, competenti e consapevoli

Cogliere le opportunità e le sfide

Grazie dell'attenzione