

La riduzione del consumo di sale: un obiettivo possibile

Ministero della Salute

Roma, 12 marzo 2015

Nuovi impegni per i Panificatori artigianali

R. Capello

R. Alvaro



Il consumo di pane in Italia

120 grammi pro capite al giorno
equivalgono
a 100 grammi di farina
con contenuto di sale pari al 2%

= **2 grammi di sale al giorno**
= **730 grammi di sale all'anno**



Poco sale per... guadagnare salute

luglio 2009

Accordo Federpanificatori – Ministero Salute

➡ pane «mezzosale» riduzione del 50%

dicembre 2010

Accordo Unione Reg.le Panificatori – Regione Lombardia

➡ in TUTTO IL PANE riduzione del 15%



L'accordo in Lombardia

Obiettivo riduzione del 15% entro il 30.06.2012

= **1,7 grammi di sale al giorno**

= **620 grammi di sale all'anno**

equivalgono a una minor assunzione di sale

per 0,3 grammi al giorno

per 110 grammi all'anno



La fase sperimentale

Coinvolti circa 200 panificatori lombardi su base volontaria

Condizioni:

- ✓ ***Cultura tecnica ai panificatori***
- ✓ ***Supporto nei calcoli della nuova ricetta***
- ✓ ***Sensibilizzare la responsabilità sociale d'impresa***



La fase sperimentale

Coinvolti circa 200 panificatori lombardi su base volontaria

Risultati

- ✓ *Il pane acquisisce più gusto (meno sale favorisce l'attività di fermentazione)*
- ✓ *Il pane trova il gradimento del consumatore*



Noi aderiamo all'iniziativa di Regione Lombardia

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

Qui trovi pane con ridotto contenuto di sale per la tutela della tua salute



OLTRE 1.100 PUNTI VENDITA ADERENTI

(SITO REGIONE LOMBARDIA AL 31.12.2013)

PARI A OLTRE IL 27% DEI PUNTI VENDITA DEI PANIFICI

Il pane «messaggero» virtuoso

La riduzione di sale nel pane non ha solo la funzione positiva nell'atto in sé stesso ma trasforma il pane in vettore di un messaggio virtuoso :

«caro consumatore, fai attenzione quando sali il cibo!»



Il pane «messaggero» virtuoso



Regolamento (UE) n. 1169/2011

Emerge una criticità circa i termini «mezzosale», «con meno sale nel pane» , ecc. che rischiano di poter essere utilizzati solo in presenza di una tabella nutrizionale.

Federpanificatori intende presentare apposita memoria al Ministero



Il ruolo delle Associazioni

**Le Associazioni possono essere oggi
strumenti che portano valore al
consumatore e di riflesso ricchezza alle
imprese**



GRAZIE

Noi aderiamo all'iniziativa di Regione Lombardia

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

Qui trovi pane con ridotto contenuto di sale per la tutela della tua salute



Regione Lombardia



**Unione Regionale
Panificatori Lombardia**