

Roma, 21 aprile 2010
Prot. n. 88

Alle
Associazioni provinciali ASSIPAN
e alle Associazioni provinciali
Confcommercio Imprese per l'Italia
LORO SEDI

L'Associazione Italiana Panificatori ASSIPAN Confcommercio Imprese per l'Italia insieme al Ministero della Salute e alle altre organizzazioni del Settore ha sottoscritto lo scorso luglio 2009 un Protocollo d'Intesa atto a favorire lo stato di benessere e la salute dei consumatori attraverso la riduzione della quantità di sale nel pane.

E' stato deciso di ridurre del 10% la percentuale di sale su tutta la produzione di pane, quindi, meno sale nel pane degli italiani, questo è il cuore del Protocollo che si è reso necessario perché è stato dimostrato che un eccessivo consumo di sale determina un innalzamento della pressione arteriosa con l'aumento del rischio di insorgenze di patologie dell'apparato cardiovascolare.

L'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia ritiene che la condivisione del Protocollo sia un atto di responsabilità e rappresenta un esempio di fruttuosa collaborazione tra le Istituzioni e il mondo dell'impresa per il raggiungimento di importanti obiettivi nel campo della salute pubblica.

Recenti stime indicano che in Italia il 21% degli uomini e il 24% delle donne presentano valori di pressione arteriosa al di sopra della norma, il che significa che ci sono oltre 10 milioni di persone a rischio cardiovascolare.

Tale tipo di patologia causa ogni anno 240.000 morti, pari al 40% di tutti i decessi, pertanto diminuire la quantità di sale rappresenta il primo passo per tentare di contrastare tale fenomeno.

Stante ciò, l'Associazione Italiana Panificatori ASSIPAN Confcommercio Imprese per l'Italia invita tutti gli operatori della panificazione a rispettare quanto stabilito dal Protocollo d'Intesa nella convinzione che la salute pubblica e dei consumatori in particolare, sia un valore e un bene da tutelare.

Cordiali saluti.

IL PRESIDENTE
Claudio Conti

