

## Riduzione del consumo di sale, l'Ue premia i produttori più virtuosi

Il nuovo Regolamento (UE) 1047/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che ha modificato il Regolamento (CE) n.1924/2006 per quanto riguarda l'elenco di indicazioni nutrizionali prevede ora la possibilità di inserire l'indicazione "senza sale aggiunto" nei prodotti alimentari, in modo da orientare i consumatori verso scelte più sane e consapevoli. Questo porta anche il vantaggio di poter vantare la nuova caratteristica merceologica per quei produttori che investono risorse nei programmi di salute pubblica. Un unico neo: l'indicazione potrà essere usata solamente quando il prodotto finale non supera lo 0,12 grammi/100 grammi di sodio. Il consumo eccessivo di sale sarebbe infatti la causa principale di molte patologie cardiovascolari, come dimostrato da diversi studi.

Anche durante il meeting dell'Organizzazione mondiale della sanità tenutosi a Ginevra è stata confermata la ferma intenzione da parte degli Stati membri di raggiungere entro il 2025 una riduzione del 25% delle morti causate da malattie non trasmissibili, così come già preannunciato durante l'Assemblea Mondiale della Sanità dello scorso maggio. E tra le principali misure approvate, vi sarebbe proprio la riduzione del 30% del consumo di sale entro il 2025. L'obiettivo è di arrivare ad un consumo giornaliero di non più di 5 grammi.

Secondo gli esperti, in molti paesi ad alto reddito circa il 75% del sale contenuto nella dieta proviene da cibi elaborati o da pasti preparati fuori casa. Pertanto, ridurre il consumo dagli attuali 9-12 grammi al giorno a 5 avrebbe in termini di benefici per la salute un impatto importante sulla pressione sanguigna e sulle le malattie cardiovascolari.

In questi giorni anche l'agenzia francese per la sicurezza alimentare (Anses) si è espressa sul tema, chiedendo una nuova legislazione per ridurre i livelli di sale negli alimenti. Dopo aver evidenziato le categorie di alimenti ad alto contenuto di sale, gli esperti dell'Anses mostrano preoccupazione dalla lettura dei dati che rivelerebbero tra la popolazione francese un consumo molto più elevato rispetto alla assunzione giornaliera raccomandata: 8,7 grammi per gli uomini e 6,7 per le donne è il dato medio giornaliero rilevato.

Ma secondo l'Anses il totale effettivo sarebbe probabilmente di 1-2 grammi superiore, a causa della aggiunta di sale durante la cottura del cibo o una volta servito in tavola. Tra i bambini e ragazzi di età compresa tra i 3 e i 17 anni il consumo sarebbe invece di 5,9 grammi per i maschi e di 5 grammi per le femmine.

Nonostante tra il 1999 e il 2007 il consumo di sale nella popolazione francese sia diminuito del 5,2% il risultato è considerato troppo modesto, sicuramente non sufficiente per raggiungere i livelli di consumo consigliati per il prossimo futuro. Pertanto, l'Authority francese raccomanda azioni complementari e l'adozione di una nuova normativa per ridurre il contenuto di sale negli alimenti trasformati.

Un esempio positivo viene dalla Gran Bretagna, dove i programmi di salute pubblica volti alla diminuzione del consumo di sale hanno mostrato un impatto positivo. Questo anche grazie ai produttori che seppur faticosamente hanno raggiunto un accordo per la riformulazione dei prodotti alimentari.