

4.8 PL18 ECO HEALTH SALUTE ALIMENTI, ANIMALI, AMBIENTE

PL18 Quadro logico regionale

CODICE	PL18
REFERENTI DEL PROGRAMMA	Marina Fridel
MACRO OBIETTIVO PRINCIPALE DI RIFERIMENTO	M01 Malattie croniche non trasmissibili
MACRO OBIETTIVO TRASVERSALE DI RIFERIMENTO	M01 Malattie croniche non trasmissibili M05 Ambiente, Clima e Salute
OBIETTIVI STRATEGICI, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLA TRASVERSALITÀ CON ALTRI MACRO OBIETTIVI	<p>M01-11 Migliorare l'attività di controllo sulla presenza di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva</p> <p>M01-12 Promuovere sani stili di vita e la riduzione dello spreco e dell'impatto ambientale attraverso la Ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, ospedaliera e socio/assistenziale)</p> <p>M01-13 Favorire la formazione/informazione degli operatori del settore alimentare che integri riferimenti all'uso del sale iodato, alle intolleranze alimentari, agli allergeni, alla gestione dei pericoli negli alimenti e alle indicazioni nutrizionali e sulla salute</p> <p>M01-14 Migliorare la tutela della salute dei soggetti allergici e intolleranti</p> <p>M01-15 Migliorare la tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione</p> <p>M01-16 Migliorare le conoscenze atte a documentare lo stato di nutrizione della popolazione</p> <p>M05-01 Implementare il modello della "Salute in tutte le politiche" secondo gli obiettivi integrati dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e promuovere l'applicazione di un approccio One Health per garantire l'attuazione di programmi sostenibili di protezione ambientale e di promozione della salute</p> <p>M05-02 Promuovere e rafforzare strumenti per facilitare l'integrazione e la sinergia tra i servizi di prevenzione del SSN e le agenzie del SNPA nelle attività di promozione della salute, prevenzione, valutazione e gestione dei rischi per la salute da fattori ambientali, anche per la comunicazione del rischio in modo strutturato, sistematico e integrato</p> <p>M05-09 Migliorare la qualità dell'aria indoor e outdoor</p> <p>M05-12 Prevenire e eliminare gli effetti ambientali e sanitari avversi, in situazioni dove sono riconosciute elevate pressioni ambientali, come ad esempio i siti contaminati, tenendo conto delle condizioni socio-economiche nell'ottica del contrasto alle disuguaglianze</p> <p>M05-14 Rafforzare le capacità adattive e la risposta della popolazione e del sistema sanitario nei confronti dei rischi per la salute associati ai cambiamenti climatici, agli eventi estremi e alle catastrofi naturali e promuovere misure di mitigazione con co-benefici per la salute</p> <p>M05-15 Promuovere l'applicazione di misure per ridurre l'impatto ambientale della filiera agricola e zootecnica, nella gestione degli animali selvatici e nell'igiene urbana veterinaria</p>

<p>LINEE STRATEGICHE DI INTERVENTO</p>	<p>M01LSd Sviluppo di programmi di promozione della salute, anche trasversali ai principali fattori di rischio, condivisi tra Servizi sanitari e sociosanitari, istituzioni educative e datori di lavoro, attivando reti e comunità locali, finalizzati a: contrasto al consumo di prodotti del tabacco e con nicotina, contrasto al consumo dannoso e rischioso di alcol, riduzione dell'inattività fisica e della sedentarietà, contrasto all'obesità/sovrappeso, in particolare quella infantile, riduzione del consumo eccessivo di sale e promozione dell'utilizzo del sale iodato, aumento del consumo di frutta e verdura, Prevenzione delle principali patologie orali (in particolare carie e tumori del cavo orale)</p> <p>M01LSe Sviluppo di conoscenze e competenze (empowerment -life skill) di tutti i componenti della ristorazione collettiva (operatori scolastici, sanitari, ditte di ristorazione, ditte di vending (distributori), stakeholders (famiglie, lavoratori, pazienti, ecc) sull'importanza della sana alimentazione per prevenire le complicanze di numerose patologie croniche, ridurre lo spreco alimentare e ridurre l'impatto ambientale correlato all'alimentazione</p> <p>M01LSf Implementazione di programmi di controllo ufficiale degli alimenti, con specifiche previsioni: per la tutela dei soggetti allergici e intolleranti, per il controllo della disponibilità di sale iodato punti vendita e ristorazione collettiva, per la verifica delle indicazioni nutrizionali e salutistiche presenti sui prodotti alimentari</p> <p>M01LSg Implementazione e sviluppo di programmi di formazione degli addetti alla preparazione/distribuzione di alimenti</p> <p>M01LSi Implementazione di programmi regionali di formazione delle Autorità competenti per favorire l'attuazione dei Reg. 1924/2006 e 1169/2011 per quanto riguarda le indicazioni nutrizionali e salutistiche fornite sui prodotti alimentari</p> <p>M01LSj Attivazione di un gruppo di coordinamento regionale e aziendale per il raccordo con le attività del TaSiN (Tavolo sicurezza Nutrizionale), con funzione di osservatorio relativamente all'acquisizione di informazioni sullo stato di nutrizione della popolazione con particolare riferimento alla malnutrizione per eccesso e per difetto</p> <p>M05LSa a. Promozione e realizzazione di interventi di advocacy e di integrazione nelle politiche di altri settori (ambiente, trasporti, edilizia, urbanistica, agricoltura, energia, istruzione) attraverso: elaborazione di programmi di attività intra e inter istituzionali e di progetti multi e inter disciplinari, intersettoriali e integrati su ambiente e salute, produzione di rapporti sulle attività integrate in ambito sanitario per la tematica ambiente e salute, stipula di accordi di programma/convenzioni, previsti dal comma 2 dell'art. 7-quinquies D.Lgs. 502/1992, istituzione di tavoli tecnici regionali interistituzionali/ intersettoriali/ interdisciplinari per la definizione e la condivisione di percorsi e procedure integrate, basate su l'approccio One Health</p> <p>M05LSb b. Sviluppo e integrazione di conoscenze e competenze, tra gli operatori della salute e dell'ambiente, sulla sorveglianza epidemiologica, la valutazione di impatto sanitario da esposizione a fattori ambientali antropici e naturali, la comunicazione e la gestione sistematica, integrata e strutturata dei rischi, attraverso: identificazione a livello regionale di criteri per l'applicazione della VIS in procedimenti ambientali e in Piani e Programmi regionali, realizzazione di una rete integrata ambiente e salute, costituita da operatori regionali del SSN e SNPA, interventi di formazione sui temi ambiente e salute, compresa la valutazione di impatto ambientale e sanitario, epidemiologia ambientale e tossicologia ambientale, comunicazione del rischio, ecc., per operatori interni ed esterni al SSN (con particolare riferimento ai MMG, PLS) e operatori di SNPA, anche attraverso modalità innovative via web (FAD), adozione delle Linee di indirizzo sulla comunicazione del rischio prodotte dal Ministero della Salute</p> <p>M05LSu Iniziative strutturate informative/educative rivolte agli operatori del settore agricolo ed extra-agricolo per una riduzione dell'uso di fitofarmaci</p> <p>M05LSgg Formazione del personale sanitario, in particolare MMG e PLS, riguardo i rischi per la salute associati ai cambiamenti climatici e le misure di prevenzione, in linea con l'approccio One health</p> <p>M05LShh Interventi di informazione e sensibilizzazione rivolti agli operatori sanitari e al pubblico volti a promuovere stili di vita ecosostenibili e ridurre gli impatti diretti e indiretti dei cambiamenti climatici sulla salute</p> <p>M05LSii Interventi volti a migliorare la capacità del sistema sanitario, in particolare dei servizi di prevenzione e ospedalieri, di rispondere ai cambiamenti e alla variabilità del clima</p> <p>M05LSjj Applicazione di linee guida per la sostenibilità in sanità e nella pubblica amministrazione in generale</p> <p>M05LSkk Interventi di formazione e informazione rivolti ai veterinari del SSN, veterinari liberi professionisti, allevatori, agricoltori e consulenti delle filiere agricole e zootecniche al fine di promuovere gli indirizzi produttivi e gestionali finalizzati alla sostenibilità e alla preservazione della biodiversità</p> <p>M05LSll Rafforzamento delle attività di sorveglianza sanitaria tramite l'approccio "One Health" valorizzando il ruolo dei servizi veterinari</p>
--	---

LEA	B04 Tutela della salute dai fattori di rischio presenti in ambiente di vita, non confinato B14 Gestione delle emergenze da fenomeni naturali o provocati (climatici e nucleari, biologici, chimici, radiologici) C05 Prevenzione delle malattie lavoro correlate e promozione degli stili di vita sani D04 Controllo sul benessere degli animali da reddito E06 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/04 F01 Cooperazione dei sistemi sanitari con altre istituzioni, con organizzazioni ed enti della collettività, per l'attuazione di programmi intersettoriali con il coinvolgimento dei cittadini, secondo i principi del Programma nazionale "Guadagnare salute" (DPCM 4.5.2007) F02 Sorveglianza dei fattori di rischio di malattie croniche e degli stili di vita nella popolazione F06 Promozione di una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari
-----	---

PL18 Sintesi del Profilo di salute ed equità e Analisi di contesto

La tutela della salute pubblica nel terzo millennio si confronta con un mondo in continua evoluzione sociale e tecnologica che, se da un lato migliora le capacità di comprensione dei problemi complessi correlati alla salute umana e le possibilità di intervento, dall'altro contribuisce a accrescere l'impatto dei domini esterni sulla qualità della vita. È propri l'analisi di questi domini, costituiti da ambienti biologici, fisici, sociali ed economici, che sottolinea la necessità di comprendere le interconnessioni esistenti per poter migliorare la salute e il benessere dell'uomo, degli animali e dell'ambiente. EcoHealth non è un approccio di recente formulazione, ma forse solo ora è maturata sia la conoscenza che la capacità di mettere in pratica questo metodo innovativo, basato sulla inter- e trans-disciplinarietà, sulla partecipazione e sull'equità, e che enfatizza l'importanza dell'integrazione nello studio e nella comprensione dei determinanti di salute dell'intero Pianeta. In particolare, non esiste una popolazione sana che non abbia accesso a un'alimentazione equilibrata e a alimenti scevri da contaminazioni da agenti biologici, fisici o chimici. Non esistono alimenti sicuri se non si può assicurare che vengano prodotti in un ambiente pulito, controllato e monitorato.

La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità dell'alimentazione, l'Organizzazione mondiale della Sanità, nel rapporto "WHO estimates of the global burden of food-borne diseases" ha pubblicato uno studio completo sulle stime d'incidenza globale delle malattie di origine alimentare, nonché di mortalità e morbilità associata in termini di anni vita attesa corretta per disabilità (DALY). Circa 600 milioni - quasi 1 su 10 persone nel mondo - si ammalano dopo aver mangiato cibo contaminato e 420.000 muoiono ogni anno, con conseguente perdita complessiva di 33 milioni di anni di vita sana (DALYs). L'accesso a quantità sufficienti di alimenti sicuri e nutrienti è fondamentale per la vita e per promuovere la buona salute. La sicurezza alimentare e nutrizionale sono strettamente connesse in quanto il cibo non sicuro alimenta un circolo vizioso di malnutrizione e di malattia, in particolare nelle categorie immunodepresse quali neonati, bambini piccoli, anziani e malati. L'onere delle malattie alimentari rispetto alla salute pubblica è spesso sottovalutato a causa della sotto-notifica dei casi di malattia e della difficoltà a stabilire relazioni causali tra contaminazione alimentare e conseguente malattia o morte. Nella realtà dell'Emilia-Romagna, territorio caratterizzato da un importante sistema agro alimentare orientato anche verso i mercati esteri, l'attenzione rivolta dal sistema sanitario regionale alla tutela della sicurezza alimentare e nutrizionale trova evidenza nell'attività del controllo ufficiale. In particolare, la strategia regionale in materia di sicurezza alimentare mira ad assicurare un livello elevato di tutela della salute dei consumatori e intende proteggere i cittadini da tre tipi di pericoli potenzialmente presenti negli alimenti: fisici, biologici e chimici. I pericoli si possono manifestare in qualsiasi fase della filiera agroalimentare e pertanto i controlli ufficiali richiedono un approccio integrato dal campo alla tavola, sia per il settore degli alimenti vegetali sia per il settore degli alimenti di origine animale; obiettivo di tali interventi è garantire adeguati livelli di sicurezza degli alimenti prodotti e consumati in ambito regionale, nonché la tutela della salute e benessere degli animali allevati. I controlli effettuati riguardano campioni che provengono prevalentemente dall'Emilia-Romagna, ma anche da altre regioni, da altri Stati, europei ed extra UE; vengono effettuati anche controlli su alimenti di origine biologica.

I risultati dell'attività del Piano di controllo per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari (anno 2017) sono mostrati nella seguente tabella, dove si può vedere come la percentuale di irregolarità sia molto bassa (0,9%):

Matrici	Produzione	Totale	N. Regolari	% Regolari	N. Irregolari	% Irregolari
Verdura	Convenzionale	432	425	98,4	7	1,6
	Biologica	52	52	100	0	0
	Totale	484	477	98,6	7	1,4
Frutta	Convenzionale	735	730	99,3	5	0,7
	Biologica	54	52	96,3	2	3,7
	Totale	789	782	99,1	7	0,9
Extra OF	Convenzionale	314	313	99,7	1	0,3
	Biologica	37	37	100	0	0
	Totale	351	350	99,7	1	0,3
Totale	Convenzionale	1.481	1.468	99,1	13	0,9
	Biologica	143	141	98,6	2	1,4
	Totale	1.624	1.609	99,1	15	0,9

Al fine di identificare, nel processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale, i casi di somministrazione illecita di sostanze chimiche vietate e verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari è attivo il Piano Nazionale per la ricerca di Residui. In Emilia-Romagna nel biennio 2016/17 sono stati effettuati 7942 campionamenti, di questi 28 (0,3%) sono risultati irregolari per la presenza di residui. Le irregolarità riscontrate hanno riguardato residui di contaminanti ambientali e farmaci autorizzati, mentre non è stato rilevato l'utilizzo di sostanze vietate (ormoni e farmaci non autorizzati).

In Emilia-Romagna il consumo delle cinque o più porzioni raccomandate di frutta e verdura è maggiore tra: i 50-69enni, le donne, le persone senza difficoltà economiche. La prevalenza regionale di persone che consumano tre o più porzioni di frutta e verdura al giorno (46%) risulta sovrapponibile a quella nazionale (49%). In Emilia-Romagna il consumo di frutta e verdura appare complessivamente in diminuzione nel periodo 2008-2019. Si registra, infatti, una riduzione non significativa della prevalenza di persone che consumano tre o quattro porzioni al giorno e un aumento di quella di chi ne consuma una o due porzioni. Inoltre anche il consumo delle cinque porzioni raccomandate appare in diminuzione, andamento che raggiunge la significatività statistica. Questo fenomeno però sembra attenuarsi nell'ultimo anno (2019). Osservando l'andamento del consumo di frutta e verdura per genere e classe d'età, si notano un aumento significativo tra gli uomini della prevalenza di consumo di una o due porzioni e una diminuzione di quella delle tre o quattro e delle cinque o più porzioni; nelle donne si evidenzia un aumento significativo solo nella prevalenza delle consumatrici di una o due porzioni di frutta e verdura e una diminuzione nel consumo di cinque o più porzioni. Tra le persone con 18-34 anni non si rilevano andamenti significativi mentre tra i 35-49enni si osserva un incremento non significativo sul piano statistico di chi consuma una o due porzioni e una diminuzione di chi ne mangia tre o quattro (andamento non statisticamente significativo) o cinque o più porzioni (andamento statisticamente significativo). Tra gli intervistati con 50-69 anni si notano gli stessi gradienti osservati nelle altre classi d'età: aumento del consumo delle una o due porzioni e calo delle tre o quattro (andamenti statisticamente significativi) e delle cinque o più porzioni (andamento statisticamente significativo). L'aumento della forbice tra chi consuma una o due porzioni di frutta o verdura e chi ne mangia tre o quattro è particolarmente evidente tra gli intervistati con un livello socio-economico medio-basso rispetto a quelli che ne riferiscono uno alto, comportando perciò un incremento delle disuguaglianze socio-economiche. In Emilia-Romagna il consumo di tre o più porzioni di frutta e verdura (65%) è maggiore tra le persone di fascia d'età 70-79 anni, di genere femminile e quelle con qualche difficoltà economica. Correggendo i dati in un modello di regressione di Poisson per genere, classi d'età, livello d'istruzione e difficoltà economiche, si evidenzia associazione statisticamente significative tra l'alto consumo di frutta verdura (più di tre porzioni in una giornata) e gli ultra 80enni. Nella nostra Regione, con la sesta raccolta dei dati OKkio alla salute 2019, si conferma la grande diffusione fra i bambini di abitudini alimentari che non favoriscono una crescita armonica e sono fortemente predisponenti all'aumento di peso. Il 36% dei bambini non fa una colazione adeguata e il 7% consuma bibite zuccherate quasi tutti i giorni. Quasi un bambino su tre consuma quotidianamente bevande zuccherate/gassate. Da evidenziare che il 53% dei bambini in Regione consuma meno di 2 porzioni di frutta e verdura al giorno e che il 46% dei bambini non consuma mai legumi o meno di una volta a settimana. Inoltre, risulta una maggior prevalenza di bambini che fanno una colazione adeguata e consumano più frequentemente frutta e verdura nelle famiglie in cui il titolo di studio della madre è più elevato. Il rischio di instaurare cattive abitudini alimentari nei bambini può essere limitato grazie alla modifica delle abitudini familiari e tramite il sostegno della scuola ai bambini e

alle loro famiglie: è importante quindi focalizzarsi sull'educazione familiare per migliorare questo aspetto. Un importante contributo a rafforzare le buone abitudini alimentari viene offerto dalle scuole dotate di mensa, che in Emilia-Romagna risultano essere numerose rispetto al valore nazionale (il 91% delle scuole campionate), in cui la definizione di un adeguato menù scolastico, valutato positivamente dal 91% dei dirigenti scolastici della Regione, punta a consolidare le buone abitudini alimentari. A questo proposito si sottolinea come nel 43% delle classi dell'Emilia-Romagna sia stato distribuito uno spuntino adeguato (yogurt/frutta/verdura).

In applicazione delle "Linee guida regionali per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole", i SIAN attuano la promozione e la verifica del rispetto degli standard nutrizionali nell'offerta di alimenti e bevande mediante un'analisi semiquantitativa a punteggio. Dal 2013 al 2019, in media, sono stati valutati ogni anno 1344 menù scolastici e si è registrato un aumento progressivo del numero di menù che risultano aver aderito agli standard nutrizionali, passando da un'adesione dell'85% dei menu nel 2013 a una adesione quasi completa del 97% nel 2019. L'applicazione degli standard nei distributori automatici risulta più critica per la presenza ancora di snack non idonei. Le criticità riscontrate sono: presenza di snack dolci e salati a elevato apporto di grassi saturi, zuccheri e sale, bevande con aggiunta di zuccheri, assenza di frutta e verdura fresca, alimenti contenenti cereali integrali e succhi di frutta 100% frutta senza zuccheri aggiunti. L'applicazione degli standard continua a essere critica per la presenza di snack dolci e salati a elevato apporto di grassi saturi, zuccheri e sale e di bevande con aggiunta di zuccheri.

Per quanto concerne il potenziale impatto ambientale connesso alla zootecnia, si forniscono dati relativi agli allevamenti delle specie di prioritario interesse. I dati sono tratti dalla Banca Dati Nazionale delle aziende zootecniche (BDN - <https://www.vetinfo.it/>). Dal calcolo sono esclusi gli allevamenti per autoconsumo, poco significativi in termini di impatto, e in percentuale è riportata la quota di allevamenti che allevano animali all'aperto, in base a quanto registrato nella stessa BDN alla voce "modalità di allevamento".

SPECIE	NUMERO ALLEVAMENTI	% ALLEVAMENTI ALL'APERTO	NUMERO CAPI TOTALI	% CAPI ALLEVATI ALL'APERTO
Bovini	6.375	11 %	573.558	4%
Suini	1.165	10 %	108.7504	1 %
Avicoli	976	12%	2.2728.319	4 %

Dati al 29/07/2021

L'educazione alimentare risulta essere un mezzo fondamentale per valorizzare la diffusione di abitudini alimentari corrette: è necessario ottenere una riduzione dell'assunzione di bibite zuccherate e di merende abbondanti, che sono a oggi ancora troppo diffuse tra i bambini e, allo stesso tempo, incoraggiare un maggior consumo di frutta e verdure, che in Regione Emilia-Romagna risulta essere non adeguato. Un aspetto sicuramente da migliorare è la percezione dei genitori (nello specifico delle madri, in quanto genitore maggiormente rappresentato nei questionari raccolti) sullo stato di salute dei propri figli che spesso non è coerente con la realtà. In particolare, in caso di sovrappeso o obesità del bambino, è diffusa un'alterata percezione dello stato ponderale del proprio figlio. Quando lo stato ponderale del figlio risulta sovrappeso/obeso, il dato di percezione della madre riguardo l'assunzione di cibo del proprio figlio come "poco o giusto" è decisamente più elevato rispetto alla media nazionale. La stessa distorta percezione viene identificata nella definizione dello stato di attività fisica praticata dai propri figli, spesso in realtà inferiore a quanto percepita. Occorre sottolineare che le percezioni materne sullo stato di salute e sulle scelte alimentari dei propri figli sembrano essere in stretta relazione con il livello di scolarità della madre; è pertanto necessario rafforzare l'empowerment familiare. Le iniziative che hanno coinvolto attivamente le famiglie dell'Emilia-Romagna volte alla promozione delle sane abitudini alimentari e motorie dei bambini sono state presentate solo nel 27,3% delle scuole prese in esame. Pertanto, rimane un ampio margine di miglioramento in questo ambito, il quale merita ulteriore sviluppo nei prossimi anni.

Questo approccio, basato sulla promozione individuale della salute, va affiancato in modo sinergico alle azioni che garantiscono scelte alimentari sicure. Il Piano Regionale Integrato dei controlli (PRI) rappresenta uno strumento di attuazione delle politiche comunitarie, nazionali e regionali relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione delle attività di controllo ufficiale in tutti i settori della sicurezza alimentare, in particolare l'igiene e la salubrità degli alimenti e delle bevande, l'igiene delle produzioni zootecniche, la sanità animale e il benessere animale. Il Piano regionale di campionamento alimenti (PRA) 2016-2019, parte integrante del PRI, ha l'obiettivo di monitorare i pericoli microbiologici, chimici, fisici, nonché allergeni e additivi negli alimenti. Il rischio chimico associato ai prodotti alimentari deriva:

- dalla presenza di sostanze potenzialmente pericolose come tossine di origine naturale, allergeni, contaminanti ambientali, alcuni composti chimici indotti dal processo o residui di prodotti utilizzati nella filiera produttiva, come ad esempio farmaci veterinari;
- dagli effetti avversi a seguito di esposizione a sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente ai prodotti alimentari a scopo tecnologico durante la produzione.

Queste sostanze non sono tossiche alle dosi di impiego, ma è necessario verificare il corretto utilizzo o il loro utilizzo improprio o illegale (quantità superiori al consentito, utilizzo in alimenti non consentiti). La valutazione dei rischi per la salute associati a pericoli chimici negli alimenti è molto complessa in quanto i danni causati diventano evidenti solo nel lungo periodo e, in alcuni casi, derivano da una loro interazione e da un effetto di tipo cumulativo nell'organismo. L'utilizzo di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale, finalizzato alla loro protezione contro gli organismi nocivi, può costituire un rischio chimico per la salute dei consumatori. Da diversi anni le normative comunitarie e nazionali hanno messo in atto strategie volte a realizzare un utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari, con l'obiettivo di ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente. A livello regionale, viene elaborato annualmente un piano per la ricerca dei residui di tali prodotti negli alimenti vegetali ortofrutticoli (frutta e verdura) e in quelli extra ortofrutticoli quali ad esempio i cereali, olio, vino.

In questo contesto il Programma libero 19 Eco-health è l'occasione per mettere a confronto importanti temi strettamente interconnessi coerenti con gli obiettivi dell'Agenda 2030 cercando di evidenziare le sinergie tra le tematiche sanitarie e quelle ambientali. In particolare, l'approccio Eco Health mira a ricomprendere in una strategia comune sanità umana, sanità animale e ambiente, includendo il contrasto del cambiamento climatico e la difesa della biodiversità del pianeta, secondo una logica in cui la prevenzione rappresenta l'elemento centrale. L'obiettivo da perseguire è la protezione della salute del consumatore e la prevenzione delle malattie croniche e dell'obesità in quanto la salute del consumatore non può prescindere dalla protezione ambientale, dall'attenzione alle fasce sociali più deboli e dalle indicazioni pratiche per la scelta di alimenti e comportamenti che prendano in considerazione tutti questi aspetti.

I principi espressi dall'approccio di EcoHealth, il system thinking, l'approccio olistico alle varie componenti dell'ambiente, degli animali e dell'uomo, lo studio e la ricerca transdisciplinare, la sostenibilità, la partecipazione, l'equità sociale e di genere,, verranno declinati in obiettivi che diano forza ed evidenza di un altro principio fondante, knowledge-to-action, tradurre la conoscenza in azioni.

L'accessibilità ad alimenti salutarì e sostenibili e la promozione di corrette scelte alimentari sono alla base della riduzione delle disuguaglianze in termini di salute ed è pertanto necessario progettare interventi universalistici e diffondere messaggi nutrizionali adatti a targets di popolazione molto eterogenei. L'attenzione al tema dell'equità nella ristorazione scolastica è garantita dal programma poiché esso si rivolge a Scuole di ogni ordine e grado e intercetta allievi e allieve appartenenti a diversi strati sociali ed etnie. L'uso delle tecniche interattive e dell'apprendimento cooperativo consente inoltre di differenziare le proposte in base ai bisogni e alle caratteristiche degli alunni.

L'obiettivo è di garantire che le diete più sostenibili siano anche accessibili alla maggioranza della popolazione scolastica. Un progetto pilota in Regione ha evidenziato come diete scolastiche più sostenibili non siano necessariamente più costose. La ristorazione scolastica ha una grande responsabilità e deve impegnarsi per garantire un pasto equo, rispettoso degli attori coinvolti e contemporaneamente economicamente fruibile per gli utenti del servizio.

PL18 Scheda di programma

Descrizione dal PNP

Il Programma, partendo dagli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adotta l'approccio Eco Health per garantire l'attuazione di azioni sostenibili di protezione ambientale e di promozione della salute. L'approccio Eco Health mira a ricomprendere in una strategia comune sanità umana, sanità animale e protezione dell'ambiente, includendo il contrasto del cambiamento climatico e la difesa della biodiversità, secondo una logica in cui la prevenzione rappresenta l'elemento centrale. I sistemi alimentari sono al centro di almeno 12 dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) e sono al contempo al centro di numerosi interventi di attuazione delle politiche dei Co-Benefici. Posto che il cambiamento climatico si combatte principalmente attraverso le scelte energetiche, limitando l'uso di combustibili fossili e promuovendo le fonti rinnovabili, uno strumento molto efficace è quello di azioni che consentono di prevenire le malattie e congiuntamente di mitigare il cambiamento climatico, i

cosiddetti co-benefici. La prevenzione delle malattie si deve dunque attuare con una combinazione di interventi strutturali, incluse le politiche non strettamente sanitarie, come la pianificazione del territorio o la promozione di consumi sostenibili, e di interventi individuali. La strategia sulla biodiversità e la strategia "Dal produttore al consumatore" sono il fulcro dell'iniziativa Green Deal e hanno come obiettivo un migliore equilibrio fra natura, sistemi alimentari e biodiversità.

Una sana e corretta alimentazione può dare un contributo significativo allo sviluppo sostenibile, in quanto trasversale a una pluralità di dimensioni fondamentali per il benessere delle persone, degli ecosistemi ambientali e dei sistemi economici. L'obiettivo da perseguire quindi è la protezione della salute del consumatore e la prevenzione delle malattie croniche e dell'obesità attraverso interventi che contribuiscono anche alla protezione ambientale e al contrasto al cambiamento climatico. I sistemi alimentari incidono sulla salute, sull'ambiente e sul benessere collettivo e la politica alimentare e nutrizionale della nostra Regione ha come obiettivo la realizzazione di sistemi alimentari più sani, più sostenibili e più inclusivi. In particolare, si intende potenziare, in sintonia con la normativa comunitaria, nazionale e regionale, e con le più attuali evidenze scientifiche, l'adozione di programmi tesi a migliorare i metodi di produzione perseguendo l'innovazione e l'applicazione delle migliori tecnologie disponibili, a sviluppare e a diffondere conoscenze in merito ai principi sulla nutrizione, a promuovere un utilizzo consapevole delle risorse. A questo proposito, si intende promuovere e favorire la diffusione della dieta mediterranea, riconoscendone il patrimonio culturale, gastronomico e nutrizionale e proponendola come valido modello di dieta sostenibile, a basso impatto ambientale che contribuisce alla sicurezza alimentare e tutela la biodiversità e gli ecosistemi. La ristorazione (pubblica e collettiva) ha un ruolo chiave nella promozione di scelte alimentari sane e sostenibili. Fondamentale è pertanto la preventiva sensibilizzazione e formazione degli addetti della filiera alimentare, affinché la sostenibilità e la sicurezza nutrizionale divengano una prerogativa fondamentale dei loro prodotti. Con tale scopo, si intende attivare, con l'Università di Bologna l'Assessorato Agricoltura e i SIAN, un percorso progettuale che ha l'obiettivo di migliorare la valutazione della sostenibilità integrata delle diete nel servizio di ristorazione collettiva e in particolare quella scolastica, per rispondere concretamente agli Obiettivi di Sviluppo sostenibile definiti dall'Agenda 2030 e alle sfide che questi pongono. La nostra Regione è impegnata in un processo di transizione verso un'economia circolare che fa leva su due principi fondamentali: la sussidiarietà e la solidarietà. Da anni è attiva la rete della solidarietà e della valorizzazione del ruolo delle donazioni e della responsabilità sociale d'impresa. È in questo contesto che vanno inserite le azioni per diminuire lo spreco alimentare e semplificare il recupero delle eccedenze, in primis attraverso la donazione a organizzazioni benefiche. Le ormai consolidate esperienze dei banchi alimentari e degli empori solidali, rappresentano un'eccellenza che vede la nostra regione come protagonista di questo cambiamento culturale e sociale, all'avanguardia nel panorama nazionale sul fronte normativo così come delle buone pratiche diffuse sul territorio. L'economia circolare richiede, insieme a una nuova strategia d'impresa e nuovo management, la formazione di un nuovo tipo di consumatore e l'adozione di stili di vita sostenibili, quindi di un investimento in educazione per tutta la cittadinanza. Il reciproco impatto tra cambiamenti climatici, ambiente e sistema alimentare e la conseguente ricaduta in termini di salute è un'area prioritaria da considerare e studiare. Sempre più il sistema alimentare impatta sull'ambiente ed è influenzato dall'ambiente. È pertanto necessario sostenere un cambiamento di prospettiva sul sistema cibo, dalla produzione alla tavola, che renda possibile la diffusione di diete salutari, rispettose delle diversità e tradizioni locali e che siano sostenibili e sicure dal punto di vista ambientale. In particolare, la trasformazione e la distribuzione dei prodotti alimentari, quindi conservazione, imballaggio, trasporto, lo smaltimento degli imballaggi e degli scarti alimentari, sono componenti da considerare per scelte alimentari idonee a massimizzare la qualità nutrizionale dell'alimento, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente. Relativamente al tema degli imballaggi un contributo può venire dall'attuazione della Strategia regionale Plastic Free adottata con DGR 2000/2019.

I contaminanti provenienti dall'ambiente sono sostanze che possono penetrare o formarsi negli alimenti durante l'intero processo produttivo. L'inquinamento ambientale rappresenta una delle principali cause di contaminazione. Particolarmente pericolosa risulta la presenza di sostanze chimiche non biodegradabili, che vengono accumulate dagli organismi nelle filiere alimentari. Tra i principali contaminanti vi sono le micotossine, in grado di colonizzare i mangimi, gli alimenti e le colture cerealicole in particolari condizioni ambientali. Le micotossine rappresentano anche un esempio emblematico degli effetti del cambiamento climatico sulla produzione e distribuzione di questa tipologia di contaminanti. A livello regionale, sulla base di quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale, è stato implementato il Piano di sorveglianza e monitoraggio delle micotossine nei mangimi e sia nei prodotti di origine vegetale che di origine animale. I cambiamenti climatici si stanno ripercuotendo anche sulle fioriture cianobatteriche nelle acque superficiali con un conseguente aumento del rischio di contaminazione da cianotossine (microcistine, anatoxine, saxitossine, BMAA). È quindi utile avviare un monitoraggio finalizzato alla ricerca di cianobatteri e cianotossine nelle acque superficiali destinate al consumo umano. Obiettivo generale del Programma è comunque ampliare l'area di intervento e strutturare un gruppo di lavoro integrato tra Sanità (Servizi

regionali e Dipartimenti di Sanità pubblica), Arpa, Centro di Ricerche Marine e IZSLER per definire e realizzare un piano di campionamento e analisi delle matrici alimentari e ambientali per la ricerca dei contaminanti ritenuti di interesse, nei punti e nelle matrici considerati prioritari sul territorio regionale.

Si intende diffondere e impiegare il più possibile le pratiche di produzione integrata che utilizzano metodi e mezzi di difesa dalle avversità biologiche nelle produzioni agricole, volte a ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare l'impiego di fertilizzanti nel rispetto dei principi ecologici, tossicologici ed economici. Il Piano d'Azione Nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi al fine di garantire l'implementazione di politiche e azioni volte alla riduzione dei rischi e degli impatti sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità, derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari.

L'apicoltura è un'attività agricola zootecnica di importanza fondamentale per la conservazione dell'ambiente naturale, per la salvaguardia della biodiversità e degli ecosistemi naturali e per lo sviluppo dell'agricoltura in generale, grazie alla funzione di impollinazione delle colture agricole e delle specie vegetali entomofile che dipendono in gran parte dalle api, riconosciuta attività di interesse nazionale e regionale. La vita e l'allevamento delle api sono tuttavia condizionati da molteplici fattori ambientali ed esterni che spesso agiscono in sinergia tra loro e ne riducono la vitalità e le capacità produttive, favoriscono la comparsa di patologie e possono determinare anche la morte e lo spopolamento delle colonie: distruzione, degradazione e frammentazione degli habitat, inquinamento da agenti fisici e chimici, cambiamenti climatici e diffusione di specie aliene invasive, parassiti e patogeni. La Regione Emilia-Romagna ritiene importante migliorare e rendere più efficiente l'organizzazione dei controlli ufficiali sul settore apicoltura, utilizzando un approccio integrato e interdisciplinare, per assicurare la formazione degli operatori e anche del personale sanitario deputato ai controlli ufficiali.

La politica europea è da tempo orientata alla promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio. L'azienda agricola oggi è sempre più proiettata all'offerta anche di servizi turistici e di ristorazione, culturali e sociali per i visitatori e le comunità locali, volti a far conoscere il legame inscindibile esistente tra ambiente, territorio, agricoltura e i suoi prodotti agroalimentari con l'opportunità di promuovere un consumo alimentare sano, sicuro e sostenibile. In quest'ottica la Regione Emilia-Romagna intende produrre delle linee guida da applicarsi alle imprese agricole e alle imprese agrituristiche che svolgono attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti che si prefiggano il molteplice obiettivo di esplicitare sia indicazioni per gli imprenditori agricoli e agrituristici in merito ai requisiti minimi e agli obblighi richiesti per la produzione di alimenti e la fornitura di servizi nell'ambito delle proprie realtà aziendali, ma anche indicazioni pratiche per tendere alla valorizzazione delle produzioni locali attraverso la trasformazione e la degustazione e somministrazione in loco e la vendita dei prodotti nei mercati e nei punti vendita gestiti direttamente da agricoltori, rafforzando il legame territoriale tra produzione e consumo ed esaltando il concetto di filiera corta.

L'allevamento del bestiame ha un notevole impatto ambientale sviluppato prevalentemente con l'elevato consumo di acqua e la produzione di gas serra; in molte regioni italiane, in particolare nella pianura padana, le modalità di spargimento del letame sono all'origine dell'inquinamento da ammoniaca e della successiva trasformazione in inquinanti secondari (PM2.5). È necessario quindi supportare uno sviluppo sostenibile dell'allevamento del bestiame, col proposito di ridurre l'impatto ambientale e l'utilizzo delle risorse e contemporaneamente aumentarne l'efficienza produttiva. La crescente domanda di alimenti prodotti nel rispetto del benessere animale e dell'ambiente ha già stimolato numerosi allevatori anche nella nostra Regione a cambiare la gestione delle loro aziende. Risulta pertanto strategico predisporre un documento regionale per la definizione di criteri per la programmazione territoriale degli allevamenti finalizzata alla sostenibilità con approccio eco health.

La molluschicoltura rappresenta in Regione Emilia-Romagna una realtà importante che include rilevanti implicazioni nell'ambito del monitoraggio sanitario e ambientale per i rischi connessi. I molluschi, in quanto organismi filtratori, possono contaminarsi dal punto di vista biologico, biotossicologico e chimico, in relazione al contesto idrogeologico, in cui questi organismi vivono, che riceve corpi idrici apportatori di nutrienti e di potenziali inquinanti, nonché al frequente accumulo nelle zone di produzione/allevamento di biotossine algali. Il controllo della filiera produttiva dei molluschi bivalvi vivi, a partire dalla produzione primaria fino agli impianti di depurazione e spedizione, è imprescindibile per la verifica di salubrità del prodotto per il consumo umano. È ben noto come i cambiamenti climatici abbiano avuto una responsabilità nell'introduzione di specie non indigene negli ecosistemi, fenomeno che ha coinvolto anche le acque marine costiere. Questo ha generato un potenziale rischio di contaminazione dei MBV da parte di nuove tossine considerate a rischio emergente. Anche in questo ambito una lettura sinergica e integrata dei determinanti ambientali e dei rischi tossicologici e sanitari può contribuire a un più efficace controllo dei rischi.

Sintesi delle principali evidenze e buone pratiche e relative fonti

- Nota Ministero della Salute Prot. n. 0016168 del 31/07/2014 "Linee guida per la gestione delle segnalazioni di moria o spopolamento degli alveari connesse all'utilizzo di agrofarmaci".
- Reg. RER PG 2017/314219 del 27/04/2017 "Piano Regionale per la gestione di segnalazioni di mortalità/spopolamento di api".
- Legge Regionale 4 marzo 2009, n. 2 "Norme per lo sviluppo, l'esercizio e la tutela dell'apicoltura in Emilia-Romagna. Abrogazione della Legge Regionale 25 agosto 1988, n. 35 e dei Regolamenti regionali 15 novembre 1991 e 5 aprile 1995, n. 18.
- Linee guida per il controllo di aflatossine, fumonisine, deossinivalenolo, zearalenone nella granella di granturco - fase di coltivazione e raccolta (Regione Emilia-Romagna e Centro Ricerche Produzioni Vegetali Soc. Coop.)
- Dernini S, Berry EM, Serra-Majem L, La Vecchia C, Capone R, Medina FX, et al. Med Diet 4.0: the mediterranean diet with four sustainable benefits. *Public Health Nutr.* 22 dicembre 2016;1-9.
- Barilla Center for Food & Nutrition. Doppia Piramide 2015: le raccomandazioni per un'alimentazione sostenibile. Torino: Codice Edizioni; 2015.
- FAO. FAO and the 17 Sustainable Development Goals. 2015 [ultimo accesso 18 maggio 2017]. Disponibile <https://sustainable-development.un.org/content/documents/2205FAO%20and%20the%2017%20SDGs.pdf>
- IARC, WHO. EPIC - European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. 2017 [ultimo accesso 25 luglio 2017]. Disponibile a: <http://epic.iarc.fr/>
- Padilla M, Capone R, Palma G. Sustainability of the food chain from field to plate: the case of the mediterranean diet. In: *Sustainable diets and Biodiversity - Directions and solutions for policy, research and action.* Roma: FAO; 2012. p. 230-40.
- POSITION PAPER Alimentazione e sostenibilità Quale relazione e quali sfide per i prossimi anni Dialoghi Italo-Francesi per l'Europa, 20 giugno 2019, Sciences Po - Parigi
- Linee guida per una sana alimentazione italiana. A cura di Ministero Politiche agricole e forestali, INRAN. Download. <https://www.crea.gov.it/-/on-line-le-linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

PL18 Obiettivi e indicatori delle azioni trasversali

INTERSETTORIALITÀ

PL18_OT02	Sviluppare e consolidare processi intersettoriali per facilitare l'attuazione di iniziative di sensibilizzazione culturale a sistemi alimentari sani e sostenibili, ridurre le eccedenze alimentari e ridurre l'impatto ambientale correlato agli allevamenti e al sistema produttivo delle filiere agroalimentari
PL18_OT02_IT04	Tavoli tecnici intersettoriali
Formula	Istituzione di tavoli tecnici regionali, interistituzionali, interdisciplinari per la definizione de la condivisione di percorsi e procedure integrate basate sull'approccio One Health ed Eco Health
Standard	Gruppo regionale prevenzione spreco alimentare e riduzione delle eccedenze; Gruppo lavoro relativo sostenibilità ristorazione collettiva con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimenti dell'Università di Bologna, Assessorato Agricoltura e SIAN; Tavolo apistico regionale costituito con deliberazione della Giunta regionale n. 2332/2019; Tavolo tecnico MBV costituito tra Regione/AUSL/LNR-BM/Stakeholder. Tavolo tecnico per la definizione di allevamenti sostenibili tra Regione, Arpae, Associazioni di categoria; Tavolo tecnico sulla sicurezza nutrizionale (TaRSiN); Tavolo di Coordinamento regionale interdisciplinare in materia di prodotti fitosanitari per l'attuazione PAN con i servizi regionali Ambiente, Agricoltura, Sanità e Arpae.
Fonte	Regione

FORMAZIONE

PL18_OT03	Garantire opportunità di formazione degli operatori addetti al controllo ufficiale, degli operatori del settore alimentare relativamente all' alimentazione sana e sostenibile per prevenire le patologie croniche, per ridurre lo spreco alimentare e l'impatto ambientale correlato ai sistemi agroalimentari
PL18_OT03_IT05	Formazione degli Operatori del settore alimentare, delle Autorità competenti, dei consumatori
Formula	Offerta regionale di programmi formativi validati (anche FAD) in tema di alimentazione sana e sicura (uso del sale iodato, Progetto pane meno sale, intolleranze alimentari, allergeni, gestione dei pericoli chimici e microbiologici negli alimenti), salute e sostenibilità (corsi teorici e laboratori di cucina salutare su alimentazione e prevenzione delle recidive di tumore in collaborazione con gli Istituti alberghieri)
Standard	Realizzazione di almeno un evento/anno in ogni Azienda USL
Fonte	Regione
PL18_OT03_IT09	Programma formativo sulla sostenibilità eco-health degli allevamenti
Formula	Progettazione e realizzazione del progetto
Standard	Progressiva avanzamento del progetto
Fonte	Regione
PL18_OT05_IT10	Programma formativo delle AC per favorire l'attuazione dei Reg. (CE) 1924/2006 e del Reg. (UE) 1169/2011 relativamente alle indicazioni nutrizionali e salutistiche e le informazioni al consumatore presenti nelle etichette dei prodotti alimentari
Formula	Realizzazione del programma regionale di formazione delle AC per favorire l'attuazione dei Reg. (CE) 1924/2006 e del Reg. (UE) 1169/2011 relativamente alle indicazioni nutrizionali e salutistiche e le informazioni al consumatore presenti nelle etichette dei prodotti alimentari
Standard	Realizzare il programma regionale di formazione e definire gli strumenti per il controllo ufficiale
Fonte	Regione

COMUNICAZIONE

PL18_OT04	Costruire strumenti di comunicazione e organizzare interventi di comunicazione e informazione rivolti agli operatori del settore alimentare, alla popolazione generale e altri stakeholders
PL18_OT04_IT06	Iniziative/strumenti/materiali per informare e sensibilizzare la comunità e gli operatori del settore alimentare sugli stili di vita ecosostenibili e la riduzione delle eccedenze alimentari
Formula	Realizzazione e disponibilità di interventi di informazione e sensibilizzazione rivolti agli operatori del settore alimentare e ai consumatori volti a promuovere stili di vita ecosostenibili e ridurre gli impatti diretti e indiretti dei sistemi alimentari
Standard	Realizzazione della Campagna di comunicazione rivolta ai consumatori sul progetto GINS per ampliare la mappa della rete di ristoranti e altri esercizi che propongono "menu salutari e sostenibili" e realizzazione di iniziative informative per ridurre lo spreco alimentare e saper leggere le etichette alimentari e nutrizionali, per saper scegliere gli alimenti salutari
Fonte	Regione
PL18_OT04_IT07	Iniziative di marketing sociale per incrementare il consumo di frutta e verdura
Formula	Disponibilità e utilizzo di strumenti/materiali per iniziative di marketing sociale
Standard	Progettazione, produzione e sperimentazione di strumenti/materiali per le iniziative di marketing e realizzazione di almeno un intervento di marketing sociale ogni anno (vedi anche PP03 "Luoghi di lavoro che promuovono salute")
Fonte	Regione
PL18_OT04_IT08	Pubblicazione delle campagne informative e dei materiali sul Sito ALIMENTI & SALUTE nelle specifiche aree tematiche dedicate
Formula	Pubblicazione e aggiornamento pagine dedicate sul sito Alimenti & Salute
Standard	Verifica semestrale dei dati relativi alla visualizzazione e altri dati sensibili di interesse delle campagne di sensibilizzazione e informazione pubblicate sul sito regionale Alimenti e Salute
Fonte	Regione

EQUITÀ

PL18_OT01	Orientare gli interventi a criteri di equità, aumentando la consapevolezza sul potenziale impatto, in termini di disuguaglianze, delle prassi organizzative
PL18_OT01_IT01	Lenti di equità
Formula	Adozione dell'HEA
Standard	Progettazione, applicazione, monitoraggio e documentazione dell'HEA, ogni anno a partire dal 2022
Fonte	Regione

PL18 Obiettivi e indicatori specifici

PL18_OS01	Programmi di promozione dell'alimentazione sana e sostenibile nella popolazione di ogni fascia di età
PL18_OS01_IS05	Laboratorio ristorazione sostenibile
Formula	Progettazione e utilizzo di standard di sostenibilità ambientale integrata per definire pasti più sostenibili, ridurre lo spreco alimentare e/o incentivare la donazione delle eccedenze nelle mense collettive, con riferimento specifico agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti nell'Agenda 2030
Standard	Progettazione e utilizzo di standard di sostenibilità ambientale integrata per definire pasti più sostenibili, ridurre lo spreco alimentare e/o incentivare la donazione delle eccedenze nelle mense collettive, con riferimento specifico agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti nell'Agenda 2030
Fonte	Regione
PL18_OS02	Predisporre un documento regionale descrittivo sulla gestione delle eccedenze alimentari come strumento di lotta agli sprechi alimentari e inclusione sociale
PL18_OS02_IS04	Documento regionale sulla gestione delle eccedenze alimentari
Formula	Pubblicazione e diffusione del documento
Standard	Pubblicazione e diffusione del documento
Fonte	Regione
PL18_OS03	Predisporre un documento regionale orientato alla promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio
PL18_OS03_IS08	Documento regionale promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio
Formula	Predisposizione e diffusione del documento regionale orientato alla promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio
Standard	Formalizzare e diffondere il documento
Fonte	Regione
PL18_OS04	Implementare e consolidare l'applicazione coordinata, da parte delle figure deputate al controllo ufficiale (SVET e SIAN), del Piano Regionale per la Gestione di segnalazioni di mortalità/spopolamento di api nel caso di sospetto avvelenamento da fitosanitari o altri insetticidi
PL18_OS04_IS02	Gestione coordinata segnalazioni di moria e spopolamento di api in caso di sospetto trattamenti a base di fitosanitari o altri insetticidi
Formula	N. di sopralluoghi per sospetto avvelenamento da fitosanitari effettuati in maniera coordinata SIAN/SVET/ n. di segnalazioni di sospetto avvelenamento da fitosanitari pervenute
Standard	Incremento della gestione coordinata SIAN/SVET in caso di segnalazione di moria/spopolamento di api per sospetto avvelenamento da fitosanitari
Fonte	Regione
PL18_OS05	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti di produzione, di depurazione e di commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli operatori del settore
PL18_OS05_IS11	Piano di monitoraggio MBV
Formula	N. campioni effettuati / n. di campioni programmati per punti di campionamento
Standard	100%

Fonte	Regione
PL18_OS06	Attivare un monitoraggio finalizzato alla ricerca di cianobatteri e cianotossine nelle acque superficiali destinate al consumo umano)
PL18_OS06_IS09	Monitoraggio cianotossine nell'acqua superficiale destinata alla potabilizzazione.
Formula	Valutare il rischio della presenza di cianotossine acqua destinata alla potabilizzazione.
Standard	Valutazione del rischio cianotossine nell'acqua destinata alla potabilizzazione nel territorio della Regione
Fonte	Regione
PL18_OS07	Predisporre un documento regionale per la definizione di criteri per la programmazione territoriale degli allevamenti finalizzata alla sostenibilità con approccio eco health
PL18_OS07_IS01	Documento regionale di programmazione degli allevamenti per la sostenibilità
Formula	Elaborazione e diffusione del documento regionale
Standard	Elaborazione documento regionale
Fonte	Regione
PL18_OS08	Promuovere un approccio integrato per il monitoraggio e il controllo dei contaminanti nell'ambiente, nelle produzioni animali e nelle produzioni vegetali, compreso il monitoraggio di micro o macroinquinanti quali microplastiche, e composti chimici persistenti nell'ambiente come il perfluorottano sulfonato (PFOS) e l'acido perfluorottanoico (PFOA)
PL18_OS08_IS10	Disponibilità di un documento per la lettura integrata Eco-Health dei risultati dei piani di campionamento di settore
Formula	Disponibilità documento
Standard	Valutazione dei Piani di campionamento di settore (matrici ambientali, produzioni, animali, produzioni vegetali) e lettura dei risultati in un'ottica di integrazione Eco-health
Fonte	Regione, Arpa, IZSLER, Centro di Ricerche Marine.
PL18_OS09	Realizzare un piano di monitoraggio e sorveglianza della presenza di contaminanti di origine ambientale negli alimenti
PL18_OS09_IS12	Piano di monitoraggio e sorveglianza contaminanti di origine ambientale negli alimenti e mangimi
Formula	Monitorare e valutare la presenza di contaminanti di origine ambientale negli alimenti
Standard	Monitorare e valutare il rischio di contaminanti di origine ambientale negli alimenti
Fonte	Regione, IZSLER, Arpa

PP18 Azioni

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (1 di 13)	Predisporre un documento regionale orientato alla promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A SOSTENERE LA GOVERNANCE REGIONALE DEL PRP
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	1.1 Emanazione di atti di indirizzo regionali di carattere strategico e/o tecnico
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; età lavorativa; donne in età fertile

Descrizione

La politica europea è da tempo orientata alla promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio. L'azienda agricola oggi è sempre più proiettata all'offerta anche di servizi turistici e di ristorazione, culturali e sociali per i visitatori e le comunità locali, volti a far conoscere il legame inscindibile esistente tra ambiente, territorio, agricoltura e i suoi prodotti agroalimentari con l'opportunità di promuovere un consumo alimentare sano, sicuro e sostenibile. In quest'ottica si intendono produrre delle linee guida per le imprese agricole e le imprese agrituristiche che svolgono attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti. Gli obiettivi che si prefiggono sono di esplicitare sia indicazioni per gli imprenditori agricoli e agrituristiche in merito ai requisiti minimi e agli obblighi richiesti per la produzione di alimenti e la fornitura di servizi nell'ambito delle proprie realtà aziendali, ma anche indicazioni pratiche per tendere alla valorizzazione

delle produzioni locali attraverso la trasformazione e la degustazione e somministrazione in loco e la vendita dei prodotti nei mercati e nei punti vendita gestiti direttamente da agricoltori, rafforzando il legame territoriale tra produzione e consumo ed esaltando il concetto di filiera corta.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (2 di 13)	Predisporre un documento regionale sulla gestione delle eccedenze alimentari
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A SOSTENERE LA GOVERNANCE REGIONALE DEL PRP
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	1.1 Emanazione di atti di indirizzo regionali di carattere strategico e/o tecnico
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; età lavorativa; donne in età fertile

Descrizione

Da anni è attiva la rete della solidarietà e della valorizzazione del ruolo delle donazioni e della responsabilità sociale d'impresa. È in questo contesto che vanno inserite le azioni per diminuire lo spreco alimentare e semplificare il recupero delle eccedenze, in primis attraverso la donazione a organizzazioni benefiche. Le ormai consolidate esperienze dei banchi alimentari e degli empori solidali, rappresentano un'eccellenza che vede la nostra regione come protagonista di questo cambiamento culturale e sociale, all'avanguardia nel panorama nazionale sul fronte normativo così come delle buone pratiche diffuse sul territorio. Si intende pertanto predisporre un documento regionale condiviso sulla gestione delle eccedenze alimentari come strumento di lotta agli sprechi alimentari e inclusione sociale.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (3 di 13)	Piano di monitoraggio MBV
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A SOSTENERE LA GOVERNANCE REGIONALE DEL PRP
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	1.6 Allestimento di strumenti per monitoraggio, valutazione, coordinamento dei livelli locali (es. piattaforme informatiche, sistemi di reporting, ecc.)
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; età lavorativa; donne in età fertile

Descrizione

La molluschicoltura rappresenta in Regione Emilia-Romagna una realtà importante che include rilevanti implicazioni nell'ambito del monitoraggio sanitario e ambientale per i rischi connessi. I molluschi, in quanto organismi filtratori, possono contaminarsi dal punto di vista biologico, biotossicologico e chimico, in relazione al contesto idrogeologico, in cui questi organismi vivono, che riceve corpi idrici apportatori di nutrienti e di potenziali inquinanti, nonché al frequente accumulo nelle zone di produzione/allevamento di biotossine algali. Il controllo della filiera produttiva dei molluschi bivalvi vivi, a partire dalla produzione primaria fino agli impianti di depurazione e spedizione, è imprescindibile per la verifica di salubrità del prodotto per il consumo umano. Occorre pertanto proseguire a promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti di produzione, di depurazione e di commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli operatori del settore.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (4 di 13)	Realizzare un piano formativo sulla sostenibilità eco-health degli allevamenti
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE ALLO SVILUPPO DI COMPETENZE
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	2.5 Formazione congiunta "operatori sanitari e sociosanitari e altri Settori"
CICLO DI VITA	Età adulta

Descrizione

Realizzazione di piano formativo pluriennale comprendente corsi di aggiornamento tecnico, anche con confronto multidisciplinare, sull'impatto ambientale, tecniche produttive orientate alla sostenibilità, evoluzione delle aspettative dei consumatori.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (5 di 13)	Realizzare un piano formativo integrato e multidisciplinare per favorire l'applicazione e la valutazione di standard di sostenibilità ambientale nella ristorazione collettiva
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE ALLO SVILUPPO DI COMPETENZE
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	2.8 Attività di "Ricerca-Azione" (per processi partecipati, ecc.)
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; età lavorativa; donne in età fertile

Descrizione

Attivazione del 'Laboratorio Ristorazione Sostenibile' composto dall'Università di Bologna, dal gruppo di lavoro referenti SIAN e dall'Assessorato Agricoltura, in seguito all'accordo di collaborazione stipulato con l'università di Bologna. Tale strumento, inteso come laboratorio partecipato, ha l'obiettivo di definire nuovi standard di sostenibilità integrata per definire pasti più sostenibili, ridurre lo spreco alimentare e/o incentivare la donazione delle eccedenze nelle mense collettive, con riferimento specifico agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti nell'Agenda 2030. All'attivazione del laboratorio corrisponderà la definizione della strategia di lavoro e la stesura specifica dell'agenda progettuale.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (6 di 13)	REALIZZARE INIZIATIVE DI MARKETING SOCIALE PER INCREMENTARE IL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE ALLA MODIFICA AMBIENTALE/ORGANIZZATIVA DI UN SETTING PER FAVORIRE L'ADOZIONE COMPETENTE E CONSAPEVOLE DI STILI DI VITA FAVOREVOLI ALLA SALUTE
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	3.11 Comunicazione - Marketing sociale
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; età lavorativa; donne in età fertile

Descrizione

La piramide alimentare rappresenta il benchmark su cui basare una dieta salutare ed equilibrata: alla base della piramide - e di conseguenza alla base della dieta mediterranea - troviamo frutta e verdura, il cui consumo quotidiano è il prerequisito fondamentale per uno stile di vita sano. Si registra una correlazione positiva tra aspettativa di vita e consumo di frutta/verdura nei Paesi dell'Unione Europea. Le abitudini alimentari derivano da scelte personali e possono esprimere disuguaglianze sociali. Dalle sorveglianze regionali PASSI e OKkio alla Salute emerge che in questi ultimi anni il consumo delle 5 o più porzioni raccomandate di frutta e verdura tende a ridursi sia nella popolazione adulta che quella infantile; occorre pertanto promuovere iniziative di marketing sociale per incrementarne il consumo. Un aumento del valore dell'indicatore va inoltre nella direzione dello sviluppo sostenibile.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (7 di 13)	REALIZZARE INIZIATIVE DI MARKETING SOCIALE PER L'INVECCHIAMENTO DI SUCCESSO
CATEGORIA PRINCIPALE	Azioni volte alla modifica ambientale/organizzativa di un setting per favorire l'adozione competente e consapevole di stili di vita favorevoli alla salute
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	3.11 Comunicazione - Marketing sociale
CICLO DI VITA	Età adulta; terza età; età lavorativa

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (8 di 13)	Implementare la gestione integrata delle segnalazioni di morie e spopolamento delle api connesse all'uso dei fitosanitari
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; donne in età fertile

Descrizione

L'apicoltura è un'attività agricola zootecnica di importanza fondamentale per la conservazione dell'ambiente naturale, per la salvaguardia della biodiversità e degli ecosistemi naturali e per lo sviluppo dell'agricoltura in generale, grazie alla funzione di impollinazione delle colture agricole e delle specie vegetali entomofile che dipendono in gran parte dalle api, riconosciuta attività di interesse nazionale e regionale. La vita e l'allevamento delle api sono tuttavia condizionati da molteplici fattori ambientali ed esterni che spesso agiscono in sinergia tra loro e ne riducono la vitalità e le capacità produttive, favoriscono la comparsa di patologie e possono determinare anche la morte e lo spopolamento delle colonie: distruzione, degradazione e frammentazione degli habitat, inquinamento da agenti fisici e chimici, cambiamenti climatici e diffusione di specie aliene invasive, parassiti e patogeni. Si intende pertanto migliorare e rendere più efficiente l'organizzazione dei controlli ufficiali sul settore apicoltura, utilizzando un approccio integrato e interdisciplinare, per assicurare la formazione degli operatori e anche del personale sanitario deputato ai controlli ufficiali.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (9 di 13)	Promuovere l'utilizzo sostenibile e la riduzione dei fitosanitari in ambito agricolo ed extra agricolo
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
CICLO DI VITA	Età lavorativa

Descrizione

Nell'ambito delle verifiche della formazione per il rilascio/rinnovo delle abilitazioni degli addetti alla vendita di prodotti fitosanitari si intende promuovere il modulo dedicato all'utilizzo sostenibile e alla riduzione dei fitosanitari in ambito agricolo ed extra agricolo.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (10 di 13)	Definire e attuare un Piano di monitoraggio delle cianotossine nelle acque superficiali destinate alla potabilizzazione della Regione
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; età lavorativa; donne in età fertile

Descrizione

I cambiamenti climatici si ripercuotono sulle fioriture cianobatteriche nelle acque superficiali con un conseguente aumento del rischio di contaminazione da cianotossine (microcistine, anatoxine, saxitossine, BMAA). È quindi necessario la definizione e successiva implementazione di un monitoraggio finalizzato alla ricerca di cianobatteri e cianotossine nelle acque superficiali destinate al consumo umano. Il piano di monitoraggio sarà concordato con Arpa (strutture tematiche per controllo acque potabili e Centro di Ricerche Marine) e Direzione Generale regionale Cura del Territorio e dell'Ambiente.

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (11 di 13)	Predisporre un documento regionale per la lettura integrata Eco-health dei risultati dei Piani di campionamento di settore
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; età lavorativa; donne in età fertile

Descrizione

Con un gruppo di lavoro integrato tra Sanità (Servizi regionali e Dipartimenti di Sanità pubblica), Arpa e IZSLER si intende definire e realizzare un piano di campionamento e analisi delle matrici alimentari e ambientali per la ricerca dei contaminanti ritenuti di interesse nei punti e nelle matrici considerati prioritari sul territorio regionale. In particolare, si intende attuare il monitoraggio di micro o macroinquinanti quali microplastiche, e composti chimici persistenti nell'ambiente come il perfluorottano sulfonato (PFOS) e l'acido perfluorottanoico (PFOA).

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (12 di 13)	Predisporre un documento regionale per la definizione di criteri per la programmazione territoriale degli allevamenti finalizzata alla sostenibilità con approccio eco-health
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.7 Attivazione gruppi di lavoro con rappresentanti di altri Settori (per condivisione protocolli, percorsi, ecc.)
CICLO DI VITA	Età adulta; terza età; età lavorativa

Descrizione

L'allevamento del bestiame ha un notevole impatto ambientale sviluppato prevalentemente con l'elevato consumo di acqua e la produzione di gas serra; in molte regioni italiane, in particolare nella pianura padana, le modalità di spargimento del letame sono all'origine dell'inquinamento da ammoniaca e della successiva trasformazione in inquinanti secondari (PM2.5). È necessario quindi supportare uno sviluppo sostenibile dell'allevamento del bestiame, col proposito di ridurre l'impatto ambientale e l'utilizzo delle risorse e contemporaneamente aumentarne l'efficienza produttiva. La crescente domanda di alimenti prodotti nel rispetto del benessere animale e dell'ambiente ha già stimolato numerosi allevatori anche nella nostra Regione a cambiare la gestione delle loro aziende. Risulta pertanto strategico predisporre un documento regionale per la definizione di criteri per la programmazione territoriale degli allevamenti finalizzata alla sostenibilità con approccio eco health.

AZIONE EQUITY

PROGRAMMA	PL18
TITOLO AZIONE (13 di 13)	Definire e valutare standard di sostenibilità integrata nella ristorazione collettiva in particolare quella scolastica
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE AD AUMENTARE L'ACCESSIBILITÀ E L'APPROPRIATEZZA (EFFICACIA, SOSTENIBILITÀ, INTEGRAZIONE) DEI SERVIZI SOCIO-SANITARI E L'ADESIONE A MISURE DI PREVENZIONE, IN RELAZIONE ALL'OFFERTA INDIVIDUALE (obesità, tabagismo, screening oncologici, percorso nascita, consultori, vaccinazioni, dipendenze, NPI, ecc.)
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	5.9 Predisposizione, adozione e diffusione di documenti tecnici/ di indirizzo metodologico, raccolte di "pratiche raccomandate", reportistica, ecc.
CICLO DI VITA	Infanzia; adolescenza; età adulta; terza età; età lavorativa; donne in età fertile

Descrizione

La ristorazione collettiva può farsi garante di una "democratizzazione" di stili alimentari sani e sostenibili, contribuendo significativamente alla riduzione delle disparità sociali. Gli operatori del settore alimentare svolgono un ruolo cruciale poiché spesso si interfacciano con le fasce di popolazione più vulnerabili e strategiche per favorire abitudini alimentari corrette, quali bambini e anziani. La possibilità di sostenere un buono stato di salute per queste categorie di individui rafforza indirettamente la sostenibilità economica dei sistemi sanitari, per esempio contrastando l'incremento del fenomeno dell'obesità infantile o favorendo una minor incidenza delle spese sanitarie per gli anziani. L'accessibilità ad alimenti salutarì e sostenibili e la promozione di corrette scelte alimentari sono alla base della riduzione delle diseguaglianze in termini di salute ed è pertanto necessario progettare interventi universalistici e diffondere messaggi nutrizionali adatti a targets di popolazione molto eterogenei. Un progetto specifico (3.9 Alimentazione anziano) del precedente PRP riguardava la ristorazione nelle strutture socio-assistenziali degli ospiti anziani, in quanto essa rappresenta un contesto privilegiato per la prevenzione e il contrasto alla malnutrizione proteica-energetica nell'anziano e per la promozione di corrette abitudini alimentari. Si intende pertanto proseguire nella formazione degli operatori addetti alla preparazione pasti e alla valutazione del menu e delle tabelle dietetiche in uso integrando la valutazione relativa alla sostenibilità. Continueranno inoltre le azioni rivolte alla promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica (Progetto 5.9) con la verifica del rispetto degli standard nutrizionali mediante un'analisi semiquantitativa a punteggio con una supplementare valutazione della sostenibilità integrata del servizio. L'attenzione al tema dell'equità nella ristorazione scolastica è garantita dal programma poiché esso si rivolge a scuole di ogni ordine e grado e intercetta allievi e allieve appartenenti a diversi strati sociali ed etnie. L'uso delle tecniche interattive e dell'apprendimento cooperativo consente inoltre di differenziare le proposte in base ai bisogni e alle caratteristiche degli alunni.

MONITORAGGIO DELL'AZIONE EQUITY-ORIENTED

OBIETTIVO DI RIDUZIONE/NON AUMENTO DELLE DISUGUAGLIANZE	Laboratorio sostenibilità ristorazione scolastica
STRATEGIA PER IL RAGGIUNGIMENTO DELL'OBIETTIVO	La ristorazione scolastica ha, una grande responsabilità e deve impegnarsi per garantire un pasto equo, rispettoso degli attori coinvolti e contemporaneamente economicamente fruibile per gli utenti del servizio. Si intendono sviluppare, attraverso un lavoro partecipativo con i diversi attori del servizio, le strategie e gli strumenti più efficaci per la valutazione della sostenibilità integrata nella ristorazione collettiva in particolare quella scolastica. Si intendono pertanto aggiornare le "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole" recepite con la DGR 418/2012 che hanno rappresentato uno strumento concreto per la promozione di scelte alimentari sane e sostenibili in tutto l'ambiente scolastico. Agli operatori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) competono le attività relativamente all'applicazione delle Linee Guida regionali, di stimare in maniera oggettiva la diffusione e la promozione di specifici obiettivi nutrizionali nelle Scuole. Dall'anno 2013 si è registrato un aumento progressivo del numero di menù che risultano aver aderito agli standard nutrizionali, passando da un'adesione completa dell'85% dei menu nel 2013 a una adesione completa del 97% nel 2020. Si intende proseguire nella verifica dell'applicazione degli standard nutrizionali con una supplementare valutazione della sostenibilità integrata nella ristorazione scolastica della Regione
ATTORI COINVOLTI	'Laboratorio Ristorazione Sostenibile' composto Università di Bologna, referenti SIAN, Assessorato Agricoltura, Ditte di ristorazione, Comuni, Associazioni di categoria
INDICATORE	Valutazione della sostenibilità integrata nelle mense scolastiche Formula: Valutazione della sostenibilità integrata nelle mense scolastiche in tutti i distretti Standard: Attivare la valutazione della sostenibilità integrata nelle mense scolastiche in tutti i distretti Fonte: regionale