

ALIMENTAZIONE E CONSUMI

Perché in Italia stenta a decollare il consumo di surgelati

I modelli alimentari nel nostro Paese, come in tutte le società industriali, stanno mutando radicalmente, rispondendo alle esigenze sempre più insistenti dei consumatori in tema di convenienza, praticità, sicurezza igienica e di rapidità di preparazione e di consumo dei prodotti. La risposta, ormai qualitativamente e tecnologicamente avanzatissima, ci è garantita dalle industrie alimentari attraverso i prodotti surgelati, che rispondono a quelle caratteristiche, sopra citate, più di ogni altro prodotto a disposizione sul mercato.

Ma quali caratteristiche fondamentali hanno i prodotti surgelati? Quali sono i parametri per i quali un alimento è considerato surgelato?

Tre sono i parametri che debbono essere rispettati affinché un prodotto possa essere definito surgelato: per primo il congelamento rapidissimo, che deve portare l'alimento ad una temperatura di -18° nel tempo di 4 ore. Seconda caratteristica è quella della temperatura di conservazione che non deve essere, per tutto il tempo necessario, superiore al -18°; per ultimo, la questione dell'imballaggio che deve essere in confezioni singole e chiuse all'origine.

Molte sono le perplessità che vengono manifestate da alcuni a proposito delle proprietà nutritive di un prodot-

to che ha subito un trattamento di surgelazione: si pensa che portare un alimento ad una temperatura così bassa, in uno spazio di tempo così breve, danneggi la struttura cellulare del prodotto, cancellandone ogni qualità nutritiva. Ciò è profondamente sbagliato, in quanto l'abbassamento termico è tale da formare cristalli talmente piccoli da non danneggiare alcunché.

Anzi, l'abbassamento termico blocca le caratteristiche organolettiche e qualitative allo stesso punto in cui ha avuto inizio il processo di surgelazione.

È quindi ovvio che la qualità del prodotto non è nel trattamento, ma solamente nella freschezza e nella bontà all'origine. Inoltre si può dire che a volte, paradossalmente, il prodotto surgelato è più fresco di quello realmente fresco. Prendiamo ad esempio i vegetali: si può osservare che la surgelazione avviene immediatamente dopo la raccolta, mentre per i prodotti appena raccolti debbono passare talvolta diversi giorni prima che vengano distribuiti e consumati.

L'unico vero pericolo è rappresentato dai punti di vendita: può succedere che a causa di eventuali guasti agli impianti refrigeranti la temperatura salga fino a quasi il livello di scongelamento, con evidenti pericoli per la salute dei consumatori.

Il consumo di surgelati in Italia. Il consumo di surgelati in Italia è alquanto più basso rispetto a tutti gli altri Paesi europei, senza contare il livello di consumo degli Stati Uniti, che ha raggiunto circa 140 kg pro-capite in un solo anno.

I nostri livelli sono decisamente inferiori. Con i nostri 4 kg superiamo, in Europa, solamente la Grecia, mentre siamo estremamente lontani dalle percentuali ad esempio della Svezia e della Danimarca (rispettivamente kg 24,6 e kg 24,9 pro-capite nell'anno 1983).

Bisogna però ricordare che il mercato dei surgelati è nato nel nostro Paese solo da poco tempo e soprattutto che la differenza netta nel confronto degli altri Paesi è il risultato di diverse pratiche alimentari dettate soprattutto da ragioni climatiche e psicologiche.

Prendiamo ad esempio gli ortofruttili: l'Italia non ha necessità, grazie al suo clima per gran parte mediterraneo, di rifornirsi e di utilizzare un prodotto surgelato, in quanto ha a disposizione con estrema facilità il prodotto fresco. Discorso simile vale per i prodotti ittici.

Un altro fattore da considerare nell'analisi dei consumi di surgelati in Italia è il fatto che il consumatore nostrano ha delle modalità di approvvigionamento diverse da quelle che un individuo nord-europeo o americano



utilizza, in quanto dispone proprio sotto casa di un esercizio commerciale che mette a disposizione ogni prodotto quotidianamente; nel nostro Paese così non si ha ancora il concetto della scorta alimentare, esigenza questa che i surgelati risolvono brillantemente.

Il surgelato quindi viene utilizzato come se fosse un prodotto deperibile in breve tempo, proprio come se fosse un alimento fresco, perdendo così una delle caratteristiche principali e dei maggiori vantaggi, e cioè l'accumulazione di un prodotto fresco senza alcun rischio di deperibilità.

In Italia i surgelati più acquistati sono gli ortofruttili e i prodotti surgelati, in quanto si ha a disposizione con estrema facilità il prodotto fresco. Discorso simile vale per i prodotti ittici.

Un altro fattore da considerare nell'analisi dei consumi di surgelati in Italia è il fatto che il consumatore nostrano ha delle modalità di approvvigionamento diverse da quelle che un individuo nord-europeo o americano

giustificabili.

I surgelati rappresentano un metodo alimentare talmente nuovo che per ora il consumatore italiano si avvicina a loro con circospezione e diffidenza, scegliendo quindi quei prodotti che più somigliano all'alimento fresco. Infatti gli ortofruttili sono in costante aumento di consumo (+9,1) e anche gli snack e soprattutto i piatti pronti (sempre più ambiti in una società sempre più frenetica) con percentuali rispettivamente del 16% e del 35% circa.

In calo invece il pollame e le carni in genere che sono ancora di difficile impatto con il mercato ed i gusti del nostro consumatore.

Il mercato quindi mostra segni discordanti e per nulla coerenti proprio perché si è ancora in una fase di sviluppo e di crescita: in alcuni settori non si è ancora scelto il prodotto adatto alle necessità personali.

La legislazione. Diamo un'occhiata ora alla legislazione che regola la produzione e la vendita dei surgelati nel nostro Paese.

La normativa italiana è decisamente molto più rigorosa e severa di quella internazionale. I tre parametri che abbiamo menzionato all'inizio sono salvaguardati senza indecisione; soprattutto è tutelata la freschezza dei prodotti destinati alla surgelazione, vietando così prodotti che sono finalizzati ad altri usi ed impieghi, e garantendo inoltre, in questa maniera, i necessari requisiti di tipo igienico e sanitario.

Anche l'etichettatura e le norme per le confezioni dell'alimento surgelato sono state prese in considerazione dalla legislazione: è obbligatorio oggi far comparire sulle confezioni ingredienti, peso e ubicazione dello stabilimento, oltre a indicazioni e informazioni sulla conservazione e sulle modalità di scongelamento.

Quindi occhio alle confezioni e a tutti i dati soprascritti: ricordarsi soprattutto di consumare l'alimento entro e non oltre la data indicata sulla confezione.

Paolo Bonizzi

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

Amnistia per i reati contro la salute dei lavoratori?

L'È GRAVI difficoltà che il sindacato ha dovuto affrontare negli ultimi anni, ed in particolare il ricatto occupazionale che ha pesantemente condizionato i rapporti di forza nei luoghi di lavoro, hanno fatto cadere in secondo piano alcuni temi importanti che erano stati invece al centro dell'iniziativa e della lotta nel decennio passato. Tra i problemi sui quali vi è stata un'oggettiva caduta di tensione e d'interesse, va segnalato quello dell'ambiente di lavoro, cioè l'inquinamento grave, anche se si possono comprendere le ragioni che hanno determinato l'attuale situazione di inerzia.

C'è dunque da sperare in una pronta ripresa della battaglia per la tutela della salute e delle condizioni di lavoro, e ciò non soltanto nell'industria, ma anche in altri settori del terziario e dei servizi.

Torino. Per il sindacato la ripresa d'iniziativa non può che essere quella della contrattazione sindacale esercitata nei luoghi di lavoro e diretta ad ottenere le misure di bonifica ambientale idonee a rimuovere le situazioni di rischio. Ciononostante, sarebbe errato e fuorviante sottovalutare gli aspetti giuridici e morali inerenti al problema della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Come è noto, il lavoratore vittima d'infortunio sul lavoro o affetto da malattia professionale, da cui sia derivata un'invalidità permanente superiore al 10%, ha diritto ad una rendita monetaria corrisposta da un Ente previdenziale (generalmente l'Inail). La corresponsione della rendita prescinde da ogni accertamento di responsabilità a carico del datore di lavoro: è sufficiente che l'infortunio sia stato subito in occasione di lavoro, e che la malattia sia tra quelle ricomprese in apposite tabelle. Se però il danno alla salute del lavoratore è derivato dal-

l'inosservanza da parte del datore di lavoro — o dei preposti da questo delegati — di specifiche norme antinfortunistiche o sull'igiene sul lavoro, oppure anche soltanto della violazione del più generale obbligo di adottare tutte le misure consigliate dall'esperienza e dalla tecnica per tutelare l'integrità fisica del prestatore di lavoro, allora le conseguenze sono assai più gravi. Il comportamento dell'imprenditore, in tal caso, integra infatti gli estremi del reato di lesioni personali colpose, previsto e punito dall'art. 590 del Codice penale, ed il lavoratore ammattato o infortunato ha il diritto di pretendere dall'imprenditore stesso — costituitosi parte civile nel processo penale — il risarcimento dei danni (patrimoniali e morali) subiti, i quali non sono integralmente coperti dalla rendita Inail.

È proprio in questo campo che sono state condotte negli ultimi anni — pur in un contesto assai complesso e denso di difficoltà — alcune inchieste coraggiose da parte della magistratura che, in alcune situazioni — ed è questo forse l'elemento più significativo — hanno costituito uno stimolo ed un sostegno all'iniziativa sindacale in materia, da tem-

po purtroppo carente. Queste richieste, condotte con taglio innovativo anche perché mirate soprattutto alla prevenzione, i processi che ne sono scaturiti, che hanno visto come protagonisti decine e decine di lavoratori ed alcuni Consigli di fabbrica costituitisi parte civile, le interessantissime sentenze che ne hanno rappresentato l'epilogo costituiscono forse una delle pagine più belle della cronaca giudiziaria di questi anni.

Per questa ragione desta allarme e preoccupazione la voce, non ufficiale ma purtroppo sempre più insistente, dell'inclusione dei reati commessi in violazione della normativa sulla prevenzione degli infortuni nei precedenti provvedimenti di clemenza, che avevano sempre escluso questi reati dal proprio ambito di applicazione. Ciò soprattutto rappresenterebbe un arretramento ed un segnale politico assai grave, anche per il futuro. Lasciare impuniti ancora una volta quegli imprenditori che, attenti solo al proprio profitto, hanno operato in modo da mettere a tacere i reclami dei lavoratori, non è cosa che possa essere consentita dalle forze politiche e sociali più sensibili ed attente a valori di così grande rilievo, e che trovano nella Costituzione un solenne riconoscimento.

Auspichiamo pertanto che, nel corso dell'iter parlamentare che attende il provvedimento di legge, si proceda ad escludere dalla scelta di reati contro la salute dei lavoratori.

avv. ENZO MARTINO
Ufficio Legale Cgil Torino

Le risposte

Caro direttore, ho notato che il lavoratore che si ammalava, deve stare tassativamente a casa; se costui non si trova al controllo del medico, rischia la perdita del 50% i primi 10 giorni e la diminuzione della metà di quanto normalmente il lavoratore dovrebbe percepire.

Lavoratore in malattia: controlli, decadenza dall'indennità, ferie

suonato inutilmente il citofono della abitazione, risultato difettoso.

Il Pretore di Torino (sent. 21/5/1985 in Foro Italiano 85, 13030) e quello di Firenze (sent. 27/1/1985) hanno ritenuto giustificata l'assenza del lavoratore recatosi in farmacia per acquistare medicine. Il Pretore di Firenze (sent. 2/11/1985) ha dichiarato il diritto a percepire l'indennità di malattia del lavoratore il quale, risultato assente alla visita di controllo di giorno di assenza dalla abitazione, si era recato in farmacia per acquistare medicine. Il Pretore di Firenze (sent. 2/11/1985) ha dichiarato il diritto a percepire l'indennità di malattia del lavoratore il quale, risultato assente alla visita di controllo di giorno di assenza dalla abitazione, si era recato in farmacia per acquistare medicine.

Perché allora il sabato e la domenica il medico di controllo può far visita al paziente? Propongo che questi due giorni siano liberi dal controllo del medico, in quanto l'Inps, non pagando le ferie, non avrebbe nessun diritto al controllo nei giorni festivi. Faccio questa proposta per la offesa che trova un lavoratore con la continua presenza del medico di controllo ogni pochissimi giorni, come fosse un sorvegliato speciale!

Infine propongo che il lavoratore che si ammalava durante le ferie, queste non gli vengano tolte in quanto la malattia è una casa naturale e non provocata.

GAVINO PRUNAS
(Sorso - Sassari)

vita in caso di infortunio, malattia...: la questione è stata rimessa alla Corte Costituzionale. La proposta di libertà dai controlli per i giorni festivi non ci sembra condivisibile; il lavoratore ammattato ha diritto ad ogni tutela ma deve consentirne i limiti sopra delineati, i controlli dell'Ente pubblico al fine di accertare sia la veridicità della malattia, sia che il comportamento del malato non si ponga contrasto con il suo stato morboso in modo da ritardare o pregiudicare la guarigione: se nel periodo di malattia è compreso un giorno festivo non si vede alcuna ragione per escludere il controllo in tale giorno.

MALATTIA E FERIE

Questa rubrica è intervenuta numerose volte su tale questione, da ultima data il 27/1/1986. Basta qui ricordare che la Corte di Cassazione ha ritenuto non manifestamente infondata, in riferimento agli artt. 3 e 36 Cost. la questione di legittimità costituzionale dell'art. 2109 c.c. nella parte in cui non prevede, l'effetto interruptivo della malattia sulle ferie. Rileva la Cassazione che la mancata sospensione è idonea a pregiudicare l'irrinunciabile finalità perseguita dalla ferie per la protezione ed il recupero delle energie psico-fisiche del lavoratore, ed inoltre, senza ragionevoli giustificazioni, introduce una disparità di trattamento del dipendente privato rispetto a quello pubblico; per quest'ultimo infatti l'insorgere della malattia o il ricovero ospedaliero comporta la sospensione del periodo di ferie.

(p.p.)

Le notizie

Vincoli di parentela ed assunzioni

La Corte di Cassazione con la sentenza n. 5650 del 16/11/1985 ha assunto una chiara posizione sulle clausole dei bandi di concorso per il reclutamento di nuovo personale da parte degli Enti pubblici, che subordinano l'assunzione dei vincitori alla inesistenza di vincoli conugnali, di parentela e affinità con dipendenti dello stesso Ente.

Tali clausole sono state dichiarate nulle ed inoperanti, anche se espressamente accettate dai partecipanti al concorso nella domanda di ammissione, in quanto esse si traducono in una illegittima interferenza nei fondamentali ed inderogabili diritti della persona in tema di infortunio e di rapporti familiari, oltreché in una violazione dell'art. 8 Statuto dei lavoratori: tale norma nega ogni incidenza, per l'assunzione, di fatti non rilevanti ai fini della valutazione dell'attitudine professionale del lavoratore. La nullità della clausola comporta il diritto del vincitore del concorso di conseguire l'assunzione anche in presenza dei vincoli suddetti e della preventiva accettazione della clausola stessa.

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Sisti, giudice civile, Tribunale di Torino; Piergiorgio Allera, avvocato Cdl di Bologna; docente universitario, Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nynanne Moschi e Iacopo Malagugini, avvocati Cdl di Milano; Severino Nigro, avvocato Cdl di Roma; Nino Raffone, avvocato Cdl di Torino. Alla rubrica editrice ha collaborato l'avv. Flavio Panici, della Cdl di Roma.

Sette consigli inglesi per preparare una buona tazza di tè

In Italia il consumo di tè, se non è divenuto proprio popolare, ha raggiunto una buona diffusione e mostra un trend crescente. Anche da noi, come in Inghilterra — molti si pongono la domanda se un buon tè possa essere preparato con il contenuto dei «sacchetti-filtro». Una prova eseguita in Inghilterra ha rivelato che gli assaggiatori scelti da «Which?», la rivista dei consumatori inglesi, non sono riusciti a distinguere l'apparenza e il gusto della bevanda preparata con te in sacchetti-filtro e con tè (della stessa marca e qualità) in scatolette. Si è potuto solo accertare che il sacchetto ne diminuisce la «forza». Nella preparazione del tè, avverte l'organizzazione di consumatori inglesi, si dovrebbero osservare queste regole:

- riempire il bollitore con acqua fredda. L'acqua fredda contiene più ossigeno di quella precedentemente riscaldata. Usando quest'ultima il tè ottenuto avrà un aspetto opaco;
- preriscaldare la teiera con acqua calda. La teiera calda mantiene il calore e non necessariamente versata dal bollitore abbastanza vicina al punto di ebollizione, così da permettere al tè di entrare correttamente in fusione;
- usare la quantità di tè necessaria per preparare la tazza di bevanda corrispondente al proprio gusto. Ovvio che la corrispondenza al gusto personale si ricava con prove ripetute con la stessa qualità di tè. La famosa regola del cucciolino in più «per la teiera» non è una regola,

serve solo a chi apprezza il tè «forte»;

- versare sul tè — contenuto nella teiera preriscaldata — acqua bollente. È questo un punto importante. Se l'acqua non ha raggiunto il punto di ebollizione o se ha bollito per un certo tempo (ecco, appunto, l'utilità del fischio dei bollitori) si hanno degli inconvenienti: nel primo caso si ottiene un bollitore, nel secondo caso un infuso amaro e incolore, come corollario, inoltre, non far mai bollire di nuovo l'acqua; lasciare l'infuso per 4 o 5 minuti. Un tempo maggiore produce un tè aspro e astringente per l'eccessiva di-

luzione del tannino contenuto nelle foglie;

- un'ultima regola riguarda solo coloro che preferiscono il tè all'inglese, cioè con aggiunta di latte. L'aggiunta di latte già nella teiera, potenzia l'aroma del tè — come ha rilevato il Tea Council — ma l'operazione sarebbe contraria alle «buone maniere» che impongono di versare nelle tazze, per primo, solo il tè, lasciando ad ogni ospite la libertà di misurare la quantità di latte desiderata. Per i bevitori di tè alla russa la regola è di aggiungere la fetta di limone o goccia di succo appena spremuto immediatamente nella tazza. Nessun problema di gusto o di etichetta per coloro che bevono semplicemente tè senza aggiunte.

Anche l'olio d'oliva vuole garantirsi dalle sofisticazioni

Il dramma del vino al metanolo ha messo in crisi non solo i produttori viticoli, ma tutto il mondo agricolo, che si è reso conto di come sofisticazioni, anche meno pericolose di quelle al metanolo, possano riverberarsi con effetti disastrosi su altri prodotti. Un esempio di questa diffusa preoccupazione lo si è avuto nei giorni scorsi con la proposta di costituire un consorzio nazionale per il marchio di garanzia della genuinità e della qualità dell'olio vergine d'oliva, lanciata dal presidente del Consorzio nazionale degli olivicoltori (CNO). L'iniziativa ha per obiettivo quello di creare una specie di «Comitato» (dal presertale dei produttori e dei commercianti) con il compito di vigilare sulla produzione e sulla commercializzazione.



In libreria

Tutti «i conti intelligenti» del consumatore

(p.r.) - Dire, dell'ultimo libro di Anna Bartolini, «I conti intelligenti» (edito da Rizzoli, L. 20.000) che si tratta di un manuale ad uso di rinvio del consumatore medio sarebbe riduttivo. In realtà, passati gli anni del consumismo sfrenato e contestatore, di marca americana — nel Grande Paese succede tutto e il contrario di tutto — anche in Italia si sta pervenendo a una visione della cultura del consumare più realistica ed equilibrata. E, se anche Anna Bartolini non è

stata neppure in passato la rappresentante tipica del consumismo (che oggi potremmo assimilare alle correnti contestatrici degli anni Settanta, femminismo compreso) il suo atteggiamento di oggi è ancora più possibilista, e, soprattutto, fiducioso nella capacità di giudizio del consumatore moderno. In «I conti intelligenti» l'autrice passa in rassegna un po' tutti i settori in cui si articola la vita quotidiana, la casa, le spese della famiglia, i consumi correnti, cioè

mezzi di trasporto, abbigliamento e beni durevoli, nonché i consumi legati alla salute così come al divertimento, fino alle forme di risparmio comunemente praticate dalle famiglie. E continuamente presente il riferimento alle garanzie che il consumatore/cliente è in grado di ottenere direttamente nel corso del suo rapporto con l'industria fornitrice, ai modi che il cittadino ha di tutelarsi contro le sorprese che necessariamente capitano nel mondo dell'economia quotidiana. È impossibile riassumere la enorme mole di indicazioni e di consigli, che insieme ai dati numerici, affollano il testo. Si può però aggiungere questa nota, che, a differenza delle precedenti pubblicazioni, Anna Bartolini tocca solo marginalmente il tema dei consumi alimentari, preferendo addentrarsi nei meandri dell'economia quotidiana. Molto documentato in fatto di statistiche, il libro dà un'immagine dei consumi delle famiglie che richiama ai bilanci domestici di un tempo. Se però una volta la sostanziale semplicità della vita quotidiana consentiva alla creatività della padrona di casa di muoversi agevolmente e artigianalmente nel mondo dei consumi, oggi un buon orientamento si ottiene solo tramite documentazione e professionalità. Finiti i tempi di donna Letizia, che mescolava ricette di cucina economiche, bon ton a buon mercato e buoni consigli, lo spazio oggi va dato a chi dà indicazioni precise sui diritti e sui doveri del cittadino in quanto consumatore, che ha diritto di scegliere al meglio, con idee chiare ma sempre e comunque sane e non mediate da qualsivoglia manuale. La funzione di un libro come questo è proprio di orientamento nel complesso mondo delle merci e dei servizi: un mondo che normalmente ci viene presentato unilateralmente, dalla parte del produttore e del commerciante, mentre è giusto che venga osservato e riproposto nell'ottica della «controparte»: una controparte non succube né contestatrice, ma semplicemente razionale, attenta e aperta all'evoluzione rapida dei modi e del costume quotidiano.