

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

Contratto a termine o libertà di licenziare?

IN QUESTA rubrica, il 20 settembre scorso, Piergiovanni Alleva ha opportunamente rilevato l'ipocrisia della politica legislativa della maggioranza in materia di lavoro. Nel documento ufficiale, infatti, si afferma che occorre conferire maggiore flessibilità all'uso della forza lavoro, ma, strizzando l'occhio alla sinistra, si aggiunge: niente paura, ciò significa solo che alle garanzie imposte per legge — che tante volte, per la loro eccessiva rigidità, si ritorcono a danno dei lavoratori da proteggere — occorre sostituire la contrattazione collettiva che, per la sua utilità, è in grado di adattare la tutela del lavoratore alle sue concrete esigenze.

Il discorso è affascinante, perché l'evoluzione della tecnologia e, in generale, del sistema produttivo ha in effetti reso obsolete molte delle garanzie previste dalla legislazione vigente. Ma questo discorso, per essere convincente, dovrebbe concretizzarsi in una serie di misure legislative volte a consentire un effettivo controllo sindacale sulla flessibilità che si viene a creare. Tra questi strumenti legislativi, può e deve pensarsi a norme di legge che impongano vincoli rigidi ai poteri unilaterali dell'imprenditore, consentendo però alla contrattazione collettiva di apportarvi deroghe se la situazione concreta lo rende opportuno. Invece, la linea politica della maggioranza tende ad abbattere le garanzie esistenti e ad ammettere il sindacato a contrattare di nuovo, se e quando ne avrà la forza.

Le risposte

Cari compagni, vi riporto un fonogramma del 29/5/86 della Direzione Pi di Milano nel quale si precisa che «le funzioni superiori art. 42/79 non possono essere conferite ai dipendenti usufruttuari ridotti per l'allattamento di cui art. 10 L. 30/12/71 n. 1204, salvo rinuncia a tale diritto».

Funzioni superiori e discriminazioni nelle Poste

Diffatti, per valutare appieno la liceità del comportamento dell'amministrazione delle Poste è opportuno ricordare che il D.M. 11/8/80, n. 4132 che detta la disciplina dei concorsi prevede espressamente che fra i titoli professionali da prendere in considerazione nei concorsi interni rientra anche l'esercizio delle funzioni superiori. È evidente, quindi, che l'esclusione e la revoca, anche se temporanea, del conferimento delle mansioni superiori si traduce in un'irrimediabile danno per la lavoratrice non soltanto sotto il profilo della professionalità ma anche sul piano della progressione di carriera, in aperta violazione dell'art. 3 del D.L. 9 dicembre 1977, n. 903. Quest'ultima norma, difatti, vieta qualsiasi discriminazione di sesso nell'attribuzione delle qualifiche, delle mansioni e nella progressione nella carriera, impedendo, pertanto, che i diritti riconosciuti alle lavoratrici riciclabili alla loro maternità possano essere utilizzati a loro danno (si richiama a tale proposito la sentenza Pret. Brescia, 31/1/80 in Ordinaro Giur. Lav. 80, 473, che

Le notizie

Publico impiego: retribuzione e svalutazione monetaria

Il consiglio di giustizia amministrativa per la Regione siciliana, con la sentenza n. 218 del 16/12/1985, ha affermato importanti principi sul concetto di retribuzione nel pubblico impiego e sulla svalutazione monetaria. Si sostiene nella sentenza che la retribuzione del lavoratore deve essere intesa come l'intero complesso delle indennità a lui normalmente spettanti, aventi carattere di indennità fissa, continuativa, obbligatoria ed onerosa, collegata con uno stretto nesso di causalità all'attività del lavoratore stesso; pertanto, nel concetto di normale retribuzione debbono essere comprese tanto la tredicesima e quattordicesima mensilità e le altre eventuali mensilità aggiuntive, quanto tutti quegli altri emolumenti fissi che debbono concorrere alla formazione della «retribuzione normale omnicomprensiva» da assumere a base del computo dell'emolumento per lavoro straordinario.

Il marchio garantirà il consumatore su qualità e provenienza. In arrivo controlli e test di gradimento



Il piacere della carne

C'era una volta l'uomo cacciatore, secondo miti — e secondo le donne, soprattutto — l'uomo cacciatore esiste ancora, amato/odiato. Quello che sembra il semplice atto di mangiare carne ha dentro di sé milioni di miti e di storia, e il sacrificio è un elemento che continua ad accompagnare l'immagine della fetina di vitello o l'arrostato di manzo. E non è un caso, nemmeno, che alle pubbliche discussioni sui problemi zootecnici siano presenti quasi esclusivamente uomini. In presenza di un così forte investimento emotivo — la barbarie, la primitività, il sacrificio come è stato influenzato il consumo dai rapidi mutamenti nello stile di vita in questi ultimi anni? Vale la pena ripercorrere le tappe succedutesi nello stile di acquisto dei consumatori. Nel dopoguerra, la carne aveva la precisa funzione di liberare psicologicamente la gente dal penoso ricordo della fame e nello stesso tempo si è affermata l'equivalenza tra fetina di carne e prodotto di prestigio. La fame è poi fortunatamente passata, al punto tale che «mangia la bistecca» è oggi la frase — minaccia — di chi, madri e maestre insistono coi figli perché si nutrano con un sano apporto di proteine. Nel frattempo è venuta emergendo, per tutti i prodotti alimentari, l'esigenza di differenziarsi, di qualificarsi, di avere una marca, una firma.



metri precisi per riconoscerle. Altrettanto è più difficile l'operazione dei consorzi 5 Erre, che insiste sulla specificità e pregio delle razze bovine: chianina, podolica, maremmana, marchigiana, romagnola del Coni, e ceta la razza piemontese; e Padana, che vive negli ambienti della Padania. Ultima iniziativa, che però riesce a produrre soprattutto carni da «boutique», per veri intenditori. Più complesso, di laboriosa gestazione, ma con maggiori potenzialità di fusione e di riuscita sul mercato, il «progetto carni» del Consorzio di Reggio Emilia. I consorzi nazionali, unico della Lega delle Cooperative. Coinvolgendo tutto il ciclo dalla produzione al consumo, il progetto Consorzio prevede un prodotto garantito e dai prezzi competitivi rispetto alla qualità. «Il progetto è molto complesso e contiamo di renderlo operativo solo all'inizio del prossimo anno» — spiega il presidente del Consorzio Walter Lorenzi — dal momento che richiede azioni diverse e distinte. Parliamo della selezione: non bastano le griglie Cee, ma bisogna attivare una rete di produttori professionisti, validi e capaci di operare sull'alimentazione degli animali. Ciò richiede ricerca mangimistica e, soprattutto, la presenza di un servizio di controllo premacellazione: ci siamo dotando di tecnologie avanzate, che consentono di ricavare dati validi e precisi di qualunque tipo di estrogeni, tioracetici e antibiotici, in tempo reale. Dopodiché il progetto prevede una terza fase, quella della comunicazione al consumatore. Siamo definendo, per la prima volta in Italia, parametri precisi per la qualità della carne: colore, consistenza, tenerezza, percentuale d'acqua. Queste ricerche hanno finora a qualche tempo fatto estremamente difficoltoso per via dei tempi necessari ad ottenere risultati: oggi abbiamo a disposizione strumenti che consentono di avere i tassi di proteine e di grasso presenti nei campioni. Questa ricerca permette di intervenire sui tempi di macellazione e sui procedimenti post-macellazione per rendere ottimali i valori chimici e organolettici presenti nella carne. Altre ricerche sono previste per analizzare le reazioni dei consumatori e in base a questo avere le conferme complete sugli standard. Il progetto descritto dal Consorzio è in fase di avvio, ma così come delineato, promette di diventare il primo tentativo serio di dare al consumatore un prodotto di qualità. Ostacoli ne esistono, certamente, soprattutto considerando tutti gli interessi che gravitano sul settore. Sarà dunque la volta buona che potremo scegliere a ragion veduta cosa mangiare?

L'importazione di tagli pregiati squilibra la bilancia commerciale

È noto che, a livello mondiale, i Paesi produttori di carne ne sono anche i maggiori consumatori. È il caso degli Stati Uniti, che producono il 23% dei 43 milioni di tonnellate annue di carne bovina, e ne consumano mediamente 44 Kg procapite. Il mito della bistecca alta tre centimetri è giustificato ampiamente da questi numeri, visto che la media mondiale procapite è di soli 10 Kg. Tutte le considerazioni sulla iniqua distribuzione delle risorse sono permesse. L'Europa, comunque, non può lamentarsi, con i suoi 20 Kg in media, tra una punta di 32 Kg in Francia e di 11 Kg in Spagna. Dal 1980 in Paesi Cee sono diventati eccedentari, hanno cioè prodotto circa il 10% in più di quanto sono riusciti a consumare, scaricando il loro surplus soprattutto nei Paesi dell'Est europeo. Ma non solo, anche dentro la Comunità, ovviamente in Italia. La quale, naturalmente, produce una discreta quota di carne bovina, 8,9 milioni di quintali, per un valore di 4.850 miliardi di prezzi di vendita dell'allevatore e 6.500 miliardi a prezzi di vendita del macellaio, ma non basta a soddisfare il fabbisogno, che è cresciuto notevolmente tra il 1950 e il '60, per poi stabilizzarsi sui 24/25 Kg. procapite. Sono però le scelte dei consumatori a influenzare negativamente la già debole bilancia commerciale italiana in questo settore: la tendenza a consumare prevalentemente i quarti posteriori crea un ulteriore squilibrio tra la spesa per l'importazione di posteriori costosi e l'esportazione di anteriori poco pregiati. Il problema è che, secondo un'indagine dell'Irram, solo una persona su tre conosce la differenza tra quarti anteriori e posteriori. Risultato: l'importazione di posteriori per il 34% del fabbisogno, e del 19% di anteriori.

Questa situazione è stabile da qualche anno, nonostante che il simbolo delle nuove generazioni, l'hamburger, sia costituito di carne tratta da anteriori: ma quanto incide il fast food, di fronte alle esigenze delle famiglie e per di più di famiglie che invecchiano, e cercano carni considerate più leggere, come quelle di vitello, sotto forma di «fettina»? Poco, pochissimo. Vediamo invece quanto questa situazione incide sulla situazione economica del settore. L'Italia, nonostante il suo deficit produttivo, continua a consegnare all'intercambio Cee fortissimi quantitativi di carni di propria produzione. «L'incongruenza è evidente» — dice Gianni Galeotti, presidente della Aem, azienda cooperativa di Reggio Emilia, che con i suoi 108 miliardi di fatturato sulla carne bovina si colloca al secondo posto tra le aziende del settore — tra l'importazione degli altri Paesi Cee, tutti eccedentari, che stoccano in Italia, nei nostri magazzini frigoriferi il loro surplus, da noi acquistato a prezzo comunitario e la produzione nazionale, che finisce all'Arma, conferita a prezzi pressappoco pari a quelli di mercato. Il conto in quintali è impressionante: 1.200.000, secondo le cifre ufficiali, che ancora non tengono conto del ritiro che è stato aperto dall'Arma in questi giorni in seguito all'epidemia di afta. «La tendenza è quella di diminuire gli stockaggi» — spiega il dr. Tirelli, presidente dell'Associazione Nazionale Allevatori — «tanti è vero che da poco tempo i magazzini sono stati alleggeriti di circa 300.000 quintali, rivenduti al Brasile. Il fatto è che l'Italia ha venduto la carne a 630 lire a Kg., dopo averla pagata 6.000 lire agli allevatori e avere speso 2.000 lire per trasporti e conservazione in catena del freddo». Facciamo un rapido calcolo: sono 200

(p.r.) - Le organizzazioni americane di consumatori premiano le peggiori pubblicità. L'idea non è invero nuova nel campo dello spettacolo, dove i premi «limone» o «agrodolce» si sprecano anche da noi. Negli Stati Uniti però, fanno serio: l'Hubbard Lemon Award è un vero e proprio premio alla rovescia, che viene affibbiato alle campagne pubblicitarie disoneste e irresponsabili. Dichiarata su «Nutrition action» Esther Peterson, consigliere per i problemi dei consumatori dei presidenti Johnson e Carter, e oggi rappresen-

tante dell'organizzazione internazionale delle Unioni Consumatori alle Nazioni Unite «la pubblicità di sigarette, bevande alcoliche, e cibi grassi minano la salute pubblica e attentano al benessere di tutti i consumatori». Così l'aggressiva signora ha decretato la graduatoria delle dieci peggiori aziende in fatto di pubblicità: tra queste, la Arby's roast beef, che reclamizza il suo prodotto sottolineando la «leggerezza»; in realtà la carne della Arby's è inserita in sandwich superconditi, in modo che il

Cosa dicono gli altri

Pessima pubblicità premiata in Usa

valore finale dei grassi supera gli otto cucchiaini di grassi animali per sandwich. L'Hubbard Award si chiama così dal nome della prima agenzia di pubblicità, la Hubbard, appunto, che su scala nazionale usò

visione» e l'Action for children's television», e, soprattutto, dal CSPI di Washington. Questa sigla sta per Center for Science in the Public Interest. I soci di questa organizzazione, promossa alcuni anni fa, senza scopo di lucro, per il pubblico interesse, sono 70.000 e si finanzia con le quote sociali e con il ricavato delle vendite del mensile «Nutrition Action», nonché con le donazioni di qualche sporadico mecenate: niente sovvenzioni né dal governo né dall'industria privata. La pubblicazione americana è tra quelle tipicamente con-

sumeriste, un po' vecchia maniera, con molto spirito missionario: ricorda molto l'atteggiamento delle suffragette inizio secolo. I membri del CSPI, ad esempio, stanno organizzando pressioni sui commercianti perché si riforniscano di cibi «biologici» o «liberi da pesticidi». «Saremmo già contenti — dicono — che i fruttivenditori si attrezzassero installando alle casse qualche diavoleria elettronica per individuare le mele senza aitar, un regolatore della crescita della frutta cancerogena»...

Patrizia Romagnoli

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiovanni Alleva, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyranne Moshi e Iacopo Malaguzzi, avvocati Cdl di Milano; Severino Nigro, avvocato Cdl di Roma; Nino Raffone, avvocato Cdl di Torino.