

Dieci milioni di italiani a tavola con i «dietetici»

Lo scorso anno gli italiani hanno speso mediamente 7.800 lire a testa per acquistare prodotti dietetici, contro le 20.000 lire circa di un inglese e le 45.000 di ogni cittadino americano. Il mercato dei prodotti dietetici per adulti in Italia è ancora molto giovane, ma con notevoli potenzialità di sviluppo. Nel corso del 1985 ha superato i 350 miliardi di lire di volume di affari, pari a circa 5 mila tonnellate complessive di prodotto, registrando una crescita del 25% rispetto al 1980. Le categorie di prodotti che nel corso del 1985 hanno avuto un maggior incremento rispetto all'anno precedente sono state le paste dietetiche (il cui consumo si è addirittura triplicato) le fibre, gli oli e i sali dietetici. Dieci milioni di italiani si mettono quindi a tavola con i prodotti dietetici.

COSA SONO I PRODOTTI DIETETICI - Nel linguaggio corrente si intende per prodotto dietetico qualsiasi prodotto confezionato che abbia il compito di facilitare il mantenimento della buona salute o integrare nutrizionalmente i trattamenti terapeutici. Il «dietetico» è quindi un alimento diverso, nella composizione e nelle finalità, rispetto ad un alimento normale. Affini ai dietetici sono gli alimenti per la prima infanzia, cioè quelli che sostituiscono in tutto o in parte l'allattamento materno e i prodotti che servono per lo svezzamento o per l'integrazione all'alimentazione dell'organismo nel primo periodo di vita.

COSA DICE LA LEGGE - Nel nostro Paese la legge che regola la produzione e la vendita degli alimenti per la prima infanzia e i prodotti dietetici è vecchia di 35 anni. Essa si limita a considerare dietetici i prodotti ai quali, o per processo di lavorazione o per aggiunta di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche. Successivamente è stato stabilito che sono da considerarsi dietetici i prodotti alimentari che subiscono un particolare processo di lavorazione o vengono integrati con protidi, lipidi, glucidi, vitamine, sali minerali o altre sostanze atte a conferire particolari proprietà dietetiche. Più precisa una direttiva del Consiglio della Cee del 1977 (non ancora recepita nel nostro Paese) in cui si afferma che gli alimenti dietetici sono prodotti che si distinguono nettamente dai prodotti alimentari di consumo corrente e rispondono ad alimentazioni particolari, quali quelle di alcune categorie di persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato; di alcune categorie di persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui



possono trarre benefici dall'igestione controllata di talune sostanze negli alimenti, oppure dei lattanti o dei bambini nella prima infanzia in buona salute.

L'ANDAMENTO DEL MERCATO - Si è recentemente diffusa fra alcuni strati di consumatori la concezione che prodotto dietetico significhi prodotto «per dimagrire». Di qui il successo che si è avuto negli anni scorsi dei prodotti cosiddetti «sostitutivi del pasto», che però negli ultimi tempi hanno fatto registrare un netto calo. In continua ascesa sono i

prodotti integrali e quelli vitaminizzati e ipocalorici.

IL PARERE DELLA SCIENZA - A giudizio del prof. Marcello Proia, docente presso l'Università cattolica di Roma (che ha tenuto una relazione a Capri ad un convegno su questo tema), l'impiego crescente dei prodotti dietetici ha un significato positivo, avendo come motivazione un complesso vastissimo di conoscenze ormai acquisite dalla scienza dell'alimentazione. L'impostazione più recente della medicina moderna privilegia sempre più la terapia e la prevenzione dietetica rispetto a quella farmacologica, e gli alimenti dietetici sono gli strumenti preziosi per questo nuovo tipo di intervento. Malgrado la loro validità e la ricchezza delle giustificazioni razionali a loro sostegno, gli alimenti dietetici sono oggetto di critiche e incomprensioni, motivate da reazioni a eccessi pubblicitari, a prezzi non sufficientemente giustificati, ad incertezze nella definizione giuridica. Ma soprattutto l'incomprensione a loro riguardo scaturisce da una sostanziale non corretta conoscenza dei fondamenti della nutrizione umana nel pubblico ma anche in alcune categorie professionali quali i medici e gli insegnanti.

COME SI DIFENDONO I CONSUMATORI - L'estendersi del mercato dei prodotti dietetici ha fatto sorgere, accanto a ditte altamente qualificate e in grado di fornire ampie garanzie, un pullulare di aziende di piccole dimensioni dalla produzione spregiudicata e che spesso sfugge ad ogni controllo. Appaiono e scompaiono sul mercato quindi prodotti definiti «dietetici», fortemente pubblicizzati che sono in realtà delle vere e proprie truffe per i consumatori. C'è inoltre il rischio che con la liberalizzazione del mercato comunitario, entrino nel nostro Paese alimenti dietetici prodotti in Paesi della Cee con disposizioni legislative meno rigorose di quelle in vigore in Italia. Un progetto di legge del Ministero della Sanità prevede la messa sotto controllo della pubblicità dei prodotti dietetici, così come già avviene per i farmaci. Ma è una proposta fortemente contrastata dai produttori i quali non condividono nessuna assimilazione fra prodotti dietetici e farmaci. Al di là di queste contrastanti opinioni resta ferma la necessità di ricercare nuove garanzie per il consumatore anche attraverso una più ampia informazione nutrizionale che deve accompagnare i prodotti alimentari e in modo particolare quelli dietetici.

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Le risposte

Cari compagni,
sono un compagno che lavora in un'officina delle Fs di Roma. Molti miei colleghi in questo periodo hanno incaricato, tramite sindacati autonomi o anche direttamente, alcuni studi legali per richiedere il ricalcolo dei compensi per lavoro straordinario, che quasi tutti i dipendenti delle Ferrovie sono tenuti a prestare per obiettive esigenze di servizio. Infatti nella nostra categoria il lavoro straordinario viene retribuito meno di quello ordinario.

I delegati di impianto delle tre confederazioni sono invece molto cauti o, direi meglio, ambigui: da loro non riesco a capire se la rivendicazione è fondata o meno. Vi sarei grato — anche a nome di altri compagni lavoratori — se poteste dirmi il vostro parere.

LETTERA FIRMATA
Roma

Il problema del compenso del lavoro straordinario è ormai esploso in tutto il settore pubblico.

Per molte categorie del P (pubblico impiego), infatti, sussistono norme contrattuali che consentono di retribuire il lavoro straordinario in misura inferiore a quella determinata per l'orario di lavoro ordinario, e ciò sebbene nel nostro ordinamento vigi il principio generale sancito dall'art. 2108 cod. civ. in base al quale il prestatore di lavoro deve essere compensato per le ore straordinarie con un aumento della retribuzione rispetto a quella dovuta per il lavoro ordinario.

Tale principio — per la sua generalità e rispondenza a principi costituzionali inderogabili — dovrebbe trovare applicazione in tutti i settori del lavoro subordinato privato e pubblico, ma nella realtà non è così, in quanto il caso richiamato dal compagno rappresenta senz'altro una macroscopica violazione dei più elementari principi di diritto. Esso si protrae, quanto meno, dall'entrata in vigore della L. 6/2/1979 n. 42 che, tra l'altro, adeguava gli stipendi del personale ferroviario.

Tale testo, infatti, all'art. 17, dispone che «la misura degli stipendi risultanti dall'applicazione della presente legge ha effetto, tra l'altro, sul compenso per lavoro straordinario. Norme di identico contenuto formale e sostanziale sono contenute in tutta la successiva legislazione di adeguamento del trattamento retributivo dei dipendenti delle Fs. In sostanza il legislatore ha sempre inteso ribadire che gli aumenti retributivi debbono ripercuotersi sulla determinazione dei compensi per il lavoro straordinario.

Nonostante tale chiara ed

È illegale il computo del lavoro straordinario prestatato dai ferrovieri

esplicita previsione legislativa, presente in tutte le leggi che si sono succedute nel tempo, la ex Azienda autonoma delle Ferrovie (oggi Ente ferroviario dello Stato) ha sempre posto, a base di calcolo per la determinazione del compenso dell'ora di straordinario, la retribuzione percepita dal lavoratore all'1/10/1978, limitandosi (nelle numerose circolari della Direzione del personale emanate, a seguito della produzione legislativa) ad integrare, a far tempo dell'1 gennaio di ciascun anno, nel computo del compenso per il lavoro straordinario, la retribuzione determinata dalla L. 42/79 con decorrenza dall'1/10/1978, con i nuovi importi dell'indennità integrativa speciale maturati all'inizio di ogni anno.

Dall'1/1/1985, poi, anche tale integrazione è venuta incomprensibilmente meno, nonostante l'ultima circolare della Direzione del personale (n. 947 dell'1/2/85) che, a quanto risultava almeno fino a qualche tempo addietro, è stata

totalmente disapplicata dall'Ente.

I criteri fondamentali di calcolo dei compensi per lavoro straordinario per il personale Fs sono assai complessi, ma non hanno rilevanza ai fini del problema che abbiamo affrontato. Quel che conta è che la determinazione del compenso deve avvenire calcolando la retribuzione base in atto, la quota di 13^{ma} mensilità, l'indennità integrativa speciale.

Ed è certamente illegittimo il comportamento dell'Azienda che, invece, ha calcolato tali compensi per anni ed anni, e nonostante la previsione del legislatore, escludendo tutti gli incrementi retributivi succedutisi nel tempo e, dall'1/2/1985, escludendo altresì gli incrementi dell'indennità integrativa speciale.

Per completezza dobbiamo aggiungere che l'Azienda autonoma delle Fs si è trasformata (L. 210/85) in Ente ferroviario dello Stato, che è succeduto alla prima in tutte le obbligazioni con il personale, e pertanto tutte le controversie sono ormai di competenza del Pretore del lavoro. (p. a.)

Infortunio sul lavoro e pensione privilegiata

Caro direttore,

sono stato dipendente dell'Amministrazione provinciale di Grosseto sino al 15 maggio 1986 con la qualifica di istruttore dirigenziale dell'Ufficio tecnico: tre anni fa, facendo ritorno da un'ispezione di lavoro, a bordo di una Vespa, fui investito da un'autovettura, riportando gravi lesioni alla persona di carattere permanente.

Ora, sono venuto a trovarmi in questa situazione.

L'Amministrazione non mi corrisponde l'equo indennizzo perché ho diritto alla pensione privilegiata;

— la pensione non me la danno perché ho solo 23 anni e 6 mesi di servizio;

— l'Inail, presso il quale il personale tecnico è assicurato, non ha liquidato nulla perché l'Amministrazione non ha fatto la denuncia, e solo adesso sta conducendo l'istruttoria dopo una mia denuncia;

— l'Unipol, compagnia di assicurazione presso la quale è pure assicurato il personale

tecnico, non ha mai ricevuto denuncia di sinistro e, quindi, non ha in corso alcuna liquidazione in mio favore;

— la parte che mi ha investito è fuggita e non è stato possibile rintracciarla da parte della Polizia stradale.

È possibile tutto ciò?

VINCENZO LANZILLO
Grosseto

I questi posti sono diversi tra di loro e richiedono una risposta articolata: in ogni caso, è necessario che il lettore si rivolga al Patronato Inca-Cgil della sua città per avere tutta l'assistenza tecnica e legale di cui ha bisogno.

a) Per avere diritto all'equo indennizzo e alla pensione privilegiata è necessario che il dipendente ottenga, preventivamente, il riconoscimento della dipendenza da causa di servizio dell'infornuto e delle lesioni riportate. L'equo indennizzo può essere richiesto a seguito di detto riconoscimento, a condizione che la relativa domanda sia stata presentata entro 6 mesi dalla data dell'evento. Nessun termine perentorio è prescritto, invece, per la pensione privilegiata, tranne quello del collocamento a riposo, nel senso che non può essere richiesta dopo il decorso di tre anni dal collocamento in quiescenza. L'equo indennizzo può essere chiesto anche in presenza di concessione di pensione privilegiata, salvo la sua riduzione. Lo stesso vale anche se si consegue un risarcimento in presenza di assicurazioni stipulate dall'ente datore di lavoro.

b) L'infornuto Inail va denunciato all'ente previdenziale entro tre anni dall'evento: decorso tale termine non è più possibile ottenere la prestazione previdenziale.

c) La Compagnia di assicurazione è tenuta al risarcimento dei danni a condizione che la denuncia dell'infornuto sia effettuata entro il termine contenuto in polizza, trattandosi di assicurazione in favore di terzo. In difetto di tale indicazione vale il termine prescrizione di 5 anni.

d) In ogni caso è possibile richiedere il risarcimento dei danni al Fondo vittime della Strada.

Da quanto sopra esposto emerge come sia indispensabile l'assistenza legale, che, ripetesi, può essere assicurata anche dal Patronato Inca-Cgil, competente per tutta la materia previdenziale ed infornuto. (b. a.)

Benefici agli ex combattenti dipendenti da enti locali

Spett. Unità,

sono un dipendente comunale e vorrei porre, anche a nome di alcuni colleghi interessati, un quesito in merito all'applicazione della legge 336/70. Penso che la risposta, in base agli enti locali è articolata solo in qualche (e non più) in scatti e aumenti periodici, può ancora optarsi (ex art. 2 legge 336/70) in sede di pensionamento per la qualifica funzionale superiore? Se sì, ciò vale anche per coloro che si trovano, nell'ente di appartenenza, alla qualifica apicale (sia non la più alta dell'intero contratto nazionale), oppure, in tal caso, il dipendente, per ottenere ai fini pensionistici la qualifica superiore, deve cercare di farsi assumere, nel corso del servizio, da ente di tipologia superiore?

ILIANO GUGLIELMI
(Pianoro - Bologna)

La risposta è negativa: i dipendenti, oggi, possono solo conseguire gli scatti biennali previsti dall'art. 2 della legge 336/70, in quanto la qualifica superiore fa cui si riferiva il citato art. 2) era quella della carriera di appartenenza e non della carriera superiore.

Con la trasformazione delle carriere in qualifiche funzionali, il conseguimento della qualifica superiore non è più possibile, in quanto le nuove qualifiche funzionali corrispondono alle vecchie carriere, per le quali vigeva il divieto di passaggio ex legge 336/70. Pertanto, è possibile oggi usufruire solo degli scatti biennali e non anche del passaggio alla qualifica superiore, avendo acquisito ciò, appunto, significato di passaggio di carriera. In tale quadro, risulta irrilevante la posizione di apicale rivestita e la domanda correlativa, che avrebbe potuto essere fatta in sede di precedente ordinamento.

Non sembra esatta, infine, la premessa da cui è partito il lettore, e cioè che nel contratto degli enti locali non siano più previsti gli scatti e gli aumenti periodici: è vero piuttosto il contrario, dal momento che il livello retributivo indicato nel contratto si riferisce a quello iniziale con anzianità zero. (b. a.)

La legge 336/70 ha creato non pochi problemi interpretativi sulla sua applicazione: tra questi, i termini e la portata dell'art. 2, sul significato di qualifica superiore conseguibile dal dipendente dimissionario. Sul punto, esortiamo gli enti locali a fornire esaurienti spiegazioni (vedi da ultimo il numero del 9.9.1986 nella pagina «Anziani e Società»); vi ricordiamo, ancora una volta, la richiesta del sig. Guglielmi il quale, insieme a numerosi colleghi, dipendenti di ente locale, ci domanda se è ancora possibile optare, in sede di pensionamento, per la qualifica funzionale superiore, e se ciò è possibile anche per i dipendenti appartenenti alla qualifica apicale, oppure se questi devono far assumere da ente di tipologia

La lunga strada del grana padano

PIACENZA — Due milioni e 678.718 forme di grana padano prodotte nel 1985 in Italia è un dato di tutto rispetto per introdurre un argomento, quello del grana padano appunto, che ha dietro di sé risvolti economici e culturali importanti. Il formaggio grana è il beniamino dei consumatori e dei buongustai (il perché è presto detto, oltre ad un ottimo gusto il grana è di facile digeribilità perché è l'unico formaggio «solubile», le sue proteine sono già scomposte in aminoacidi e quindi immediatamente assimilabili dall'organismo, avendo la stagionatura già operato un processo simile a quello della digestione). Prima di arrivare al grana padano, infatti, monopolizza per la sua produzione circa il 30% del latte italiano, vale a dire 28 milioni di quintali nei confronti dei circa 36 milioni di quintali destinati all'alimentazione diretta ed ai 31

milioni di quintali destinati alla produzione di tutti gli altri formaggi.

Come appare evidente enormi sono gli interessi che si muovono dietro la produzione di questo tipico formaggio ed è per questo che i produttori tendono a consorzio per salvaguardare i prodotti di qualità. Così è nato, ad esempio, il Consorzio per la tutela del grana padano che se da una parte garantisce uno standard di qualità, attraverso la costante sorveglianza dei magazzini di stagionatura e l'uso dei marchi consorziali, dall'altra mette al riparo il «buon grana» da frodi (come l'aggiunta della polverina di latte al formaggio, come è stato sottolineato in un recente convegno dal presidente del Consorzio grana padano, dott. Francesco Bodini), sofisticazioni, imitazioni.

Produrre un buon formaggio grana non è infatti né cosa semplice né cosa che si possa improvvisare. Nato come metodo di conserva-



zione delle qualità nutritive del latte ideato dai monaci cistercensi di Chiaravalle all'inizio del millennio, la storia del grana padano prosegue con le prime «fabbriche del formaggio» del XII secolo localizzate tra il Po, il Ticino, l'Adda e il Po. Oggi le cose si presentano, ovviamente, in modo diverso. Il grana padano viene prodotto in caseifici all'avanguardia, con strutture sofisticate.

Uno di questi si trova nella provincia piacentina e, nel corso di una recente iniziativa svolta a Fidenza, d'Arda (la prima mostra mercato del grana padano) ha aperto i battenti per mostrare come nasce il formaggio. Si tratta della latteria sociale cooperativa «Auro», un caseificio dotato di impianti avanzatissimi in ogni comparto produttivo. Il settore della lavorazione del latte per uso alimentare, ad esempio, è costituito da un ciclo completo che va dal ricevimento del latte dalle autoisterne alla pastorizzazione, alla formazione del contenitore in polietilene allimentare, al riempimento e confezionamento automatici.

Questo caseificio lavora attualmente circa 1000 quintali di latte al giorno dei quali 500 (latte-qualità) a formaggio grana, 300 a provolone, 200 a latte alimentare. Ma se l'uso di modernissime tecnologie si è rivelato fattore imprescindibile per un buon livello produttivo, quel che non può essere sostituito dalle macchine e dal computer è l'esperienza e la professionalità dei maestri casari. Il grana, fino al momento della sua maturazione ed immissione nel merca-

to, è infatti un prodotto delicatissimo al quale vanno dedicate grandi attenzioni e premure onde evitare di turbare e modificare quel processo di trasformazione che permette di offrire ai consumatori i prodotti grana.

Attualmente le zone di produzione del grana padano comprendono i territori di 27 province dell'Italia settentrionale, con una leggera predominanza in Lombardia dove si estende a 6 province, e ad altre 6 in Veneto, 5 in Emilia Romagna (oltre al territorio della Provincia autonoma di Trento). In tutto

Birra, una storia spumeggiante di 5000 anni

UDINE — Il 22 luglio di quest'anno, per molti, è stata una giornata come tante altre, da non ricordare. Eppure al valico internazionale di Coccau-Arnoldstein, al confine tra l'Italia e l'Austria, quel giorno ha segnato una data importante. Per la prima volta, infatti, dall'Italia entrava in Austria un'autoestrada carica di birra italiana, fruihana per l'esattezza.

Nel regno della birra, in quell'Austria che annovera le marche più famose d'Europa e che assieme ai resti di quello che è stata la duplice monarchia, ospita, dalla Cecoslovacchia alla Jugoslavia, decine di marchi famosi, di stabilimenti di birra, una media azienda fruihana, la Moretti di Udine, (quella, per intenderci, del «buffuto bevitore di birra») entra con forza nel mercato austriaco.

«Per ora — è stato detto dai dirigenti della Moretti —

l'importazione riguarda soltanto la Sans Souci, sia in bottiglia che alla spina, che giustamente è ritenuta di qualità eccezionale anche nel mercato austriaco, la produzione locale di maggior prestigio e tradizione».

Parlare di birra è quindi quasi d'obbligo. «Con la campagna pubblicitaria di Arbores — afferma Luigi Menazzi Moretti, presidente dell'azienda — il mercato della birra in Italia è stato raddoppiato. Si beve, quindi, anche in Italia più birra? Certo e per diversi motivi, ambientali e psicologici.

Un'altra notizia storica: Bere birra, non è una novità. Al British Museum di Londra, come si legge in una pubblicazione dell'associazione nazionale dei birrai italiani, è custodito il Monumento biaù, dal quale si ricava «che già gli Assiri, oltre 5.000 anni fa, producevano una bevanda fermentata a base di cereali». Altri reperti

archeologici dimostrano d'altra parte che la birra era conosciuta anche in Egitto, già nel 4.500 a.C.

La birra, come si vede, accompagna la storia della civiltà, fin dai primordi. Non a caso, infatti, a Babilonia la bevanda veniva usata come pagamento in natura per chi lavorava e non solo, sempre a Babilonia, c'era una divinità, la Nidaba, che soppintendeva ai destini, meglio alle fortune, della birra: una specie di contraltare a quello che sarà Eacco per gli amanti del vino.

Un'altra notazione storica: «La denominazione celtica cerevisia della birra è la sintesi di Cerere (dea delle messi) e di vis (forza)» a simboleggiare la potenza energetica della bevanda.

A questo punto, vale la pena di ricordare che la birra è composta essenzialmente (meglio, soltanto) da quattro materie prime: il malto, il luppolo, il lievito e l'acqua. La qualità della birra, quindi, dipende esclusivamente dalla bontà dei suoi ingredienti. Infatti, c'è malto e malto, acqua e acqua e così via. La legge italiana, inoltre, afferma che la birra è quella bevanda che ha almeno 11 gradi saccarometrici (pari a 3,5 gradi alcolici). Poi c'è la birra speciale (minimo 13 gradi saccarometrici) e quella «doppio malto» (15 gradi saccarometrici).

È bene chiedersi quindi come si beve la birra. Ci sono, e non poteva essere diversamente, alcune norme precise: la birra va bevuta fresca e non ghiacciata (metterla nella parte bassa del frigorifero); i bicchieri possono essere di diverso tipo, dai boccali ai calici, dal vetro sottilissimo; importante perché è che siano perfettamente puliti; la bottiglia deve essere aperta al momento della consumazione.

Infine, come servirla: il bicchiere deve essere leggermente inclinato e la birra deve formare all'orlo il classico anello di schiuma. Tenuto conto che la birra è a basso contenuto alcolico (quella normale non supera i 3,5 gradi) occorre anche precisare che anche il valore calorico è estremamente contenuto (25,9 calorie per ogni 100 grammi, per arrivare, per quelle speciali, a 60,5 calorie).

La birra, inoltre, si sposa benissimo con la cucina. Alcuni esempi: tagliatelle in forno alla birra, minestra di ceci alla birra, risotto alla birra, petti di pollo alla fatta, costolettine d'agnello alla Federica, sella di coniglio alla birra; mandorlato alla birra, torta di castagne, sorbetto alla cervogia e non sono tutti i piatti.

Della birra si potrebbe dire molto e riempire, come peraltro è stato già fatto, diversi volumi. Si potrebbe, e si