

Ma sai cosa fumi?

Dice il prof. Umberto Veronesi non fumare ma se proprio non puoi farne a meno fuma sigarette con meno di 5 mg di nicotina. Aggiunge in un suo studio il prof. Silvio Garattini, direttore dell'Istituto di ricerche Mario Negri di Milano, che ogni sigaretta ha il suo potenziale di pericolo per le malattie cardiache e malattie delle vie respiratorie come bronchiti, enfisema polmonare, cancro al polmone. Smettere di fumare è spesso molto difficile, più facile abbandonare le sigarette più pericolose e passare alle sigarette leggere e ultra-leggere. Si definiscono leggere le sigarette il cui residuo catramoso di nicotina è al di sotto dei 10 milligrammi, quelle super-leggere hanno un contenuto di catrame e nicotina al di sotto dei 5 mg,

mentre le sigarette medio-forti hanno residui fino a 18 milligrammi e le sigarette forti o fortissime hanno residui che arrivano ai 27 mg. Per offrire al consumatore la necessaria informazione del rischio al quale va incontro ideale sarebbe — come sostengono le associazioni di difesa dei consumatori — che ogni tipo di sigaretta avesse sulla confezione una specifica segnalazione del contenuto in catrame e nicotina. Attualmente sono poche le marche che forniscono questa informazione ai consumatori e naturalmente lo fanno solo sulle marche che hanno meno di nascondere. Secondo alcuni esperti una sigaretta ad alto residuo catramoso può avere anche sull'organismo lo stesso impatto di nove

sigarette leggere. Il problema dell'informazione al fumatore diventa così essenziale nella lotta contro il cancro come dimostra l'introduzione sul mercato delle sigarette col filtro (avvenuta negli anni 60) e successivamente di quelle a basso contenuto di catrame che — proprio attraverso l'informazione — hanno conquistato un numero sempre maggiore di fumatori abituati a sigarette forti. Ecco comunque una tabella diffusa dall'Unione nazionale consumatori sui contenuti in nicotina e in residuo catramoso di 46 marche di sigarette tra le più diffuse sul mercato italiano.

Marca	Residuo catramoso (mg/sigaretta)	Nicotina (mg/sigaretta)	Marca	Residuo catramoso (mg/sigaretta)	Nicotina (mg/sigaretta)
Ultra R6	3,0	0,3	MS Blu	15,5	0,9
Ph Morris S L	4,5	0,4	St. Moritz	16,1	1,2
Futura	7,5	0,5	HB	16,2	1,0
Muratti E Mild	7,5	0,5	Peter Stuyvesant	16,2	1,0
Merit	8,0	0,6	Marlboro soft	16,3	1,1
Ventage	8,0	0,6	Nazionali F	16,4	0,8
Dunhill S Mild	8,0	0,7	MS	16,7	1,1
R6	8,6	0,6	Marlboro box	16,7	1,2
Marlboro Light	9,4	0,7	Dunhill Kst	16,7	1,0
Gallani Cup	10,6	0,9	Marlboro 100	16,8	1,3
Rothmans Légère	10,6	0,9	Camel Box	16,9	1,0
Lord E	10,9	0,7	Dunhill Internat	17,3	1,3
Mercedes S Mild	11,0	0,7	Rothmans Internat	17,6	1,4
MS Intern Blu	11,0	0,7	Mercedes	17,9	1,1
Gallani Box	11,2	0,6	Peer export	18,2	1,1
Cartier L Mild	11,2	0,8	Benson & Hedges	18,3	1,4
Gala	12,0	0,5	N 80	18,8	0,8
Milde Sorte	12,4	0,5	Rothmans Kst	19,4	1,5
Kim	12,4	0,7	Windsor	19,6	1,1
Lido E Mild	13,2	0,7	Lido	19,8	1,1
Muratti Ambasc	13,4	0,8	Super filtro	20,0	1,0
Diana S Mild	13,9	0,8	MS International	20,5	1,4
Milde Sorte 100	14,0	0,5	MS	20,7	1,1
Kent	14,1	0,9	Nazionali	22,8	1,3
Perlas	14,3	1,1	Stop	23,2	1,5
Multifilter	14,8	0,9	Gauloises	24,0	1,5
Ernte 23	15,1	0,9	Super senza filtro	24,5	1,1
Camel	15,3	0,8	Esportazione	25,3	1,2
			Alfa	27,7	1,6



b.e.

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

Diritto di critica: si può ancora parlare

Il lavoratore esprimere liberamente il proprio pensiero, e quindi anche criticare il datore di lavoro? La domanda sembrerebbe del tutto retorica, se si ricorda che l'art. 1 dello Statuto dei lavoratori, nel solco della Costituzione, stabilisce che i lavoratori hanno diritto, nei luoghi dove prestano la loro opera, di manifestare liberamente il proprio pensiero, nel rispetto dei principi della Costituzione e delle norme della presente legge. Tuttavia ci siamo già occupati di una sconcertante sentenza della Corte di Cassazione (sentenza n. 1173 del 25/2/86) commentata sull'Unità del 23/8/86, con la quale si tenta di introdurre dei limiti al diritto di critica, ben oltre quelli previsti dal legislatore. Ricordiamo brevemente che per la Cassazione la critica deve atteggiarsi in modo particolare stante gli obblighi di collaborazione, fedeltà e subordinazione del dipendente, e di lavoro del dipendente. Ancora più limitato è il diritto di critica all'esterno dell'azienda. In questo caso la Cassazione ritiene che non è importante che i fatti siano veri o meno, quanto la loro diffusione, che non deve arrecare danno all'azienda, che devono essere di natura precedente e prudente, che devono essere proporzionati con modalità adeguate, ecc. Siamo lieti oggi di

poter dare notizia di un ben diverso provvedimento emesso dal Pretore di Gallarate ai sensi dell'art. 28 dello Statuto dei lavoratori. Questi sono i fatti. Un dipendente dell'aeroporto Malpensa, dopo aver letto su una pubblicazione sindacale alcune critiche alla direzione aziendale, le quali avrebbero compiuto scelte comportanti spreco di denaro pubblico, condividendo queste critiche, aveva inviato agli azionisti della società una lettera produttiva del contenuto del suo pensiero. La direzione dell'aeroporto, rilevando in questo atteggiamento un intento diffamatorio che gettava discredito sui dirigenti e sull'immagine della società, lo aveva licenziato. Il Pretore ha ritenuto illegittimo il licenziamento e ordinato la reintegrazione del lavoratore nel proprio posto di lavoro, argomentando che i fatti denunciati avevano un buon fondamento di verità, e che le frasi erano vivaci ma non ingiuriose di per sé. Ma soprattutto il Pretore ha rilevato che le critiche sono importanti in relazione alle esigenze di gestione correttezza e serietà di un'impresa pubblica, e che l'elemento fiduciario personale nel rapporto di lavoro deve essere valutato assieme ad altri fattori, quali la natura e la

qualità del singolo rapporto, la mansione del lavoratore, il grado di adesione agli interessi del datore. La fiducia, cioè, non può essere il primo e fondamentale requisito del rapporto di lavoro, e soprattutto non può sottrarre il silenzio e l'acquiescenza. Ma a noi preme ancor di più mettere in luce un fatto assai importante di questa vicenda, e cioè che il provvedimento del Pretore è stato emesso su ricorso dell'organizzazione sindacale ai sensi dell'art. 28 dello Statuto dei lavoratori, mentre il lavoratore licenziato è rimasto assente dal dibattimento. Il sindacato si è mosso come difensore di spazi di libertà del singolo lavoratore, giustamente ritenendo che impedire al lavoratore l'esercizio del diritto di critica, è di per sé e per l'importanza del diritto contestato, un attacco all'interesse dell'intera collettività aziendale. Come ha esattamente confermato il Pretore, ogni interesse che si ricollegi direttamente ai principi fondamentali della Costituzione — e tra questi il diritto di manifestare la propria opinione — ha il dovere di favorire lo sviluppo della personalità umana e della persona del singolo lavoratore, diviene perciò stesso collettivo, patrimonio di tutti noi. NINO RAFFONE

In costante aumento la produzione avicola

Quella carne nobile che si mangiava la domenica

Renzo Tramaglino li portava in omaggio all'Asseccagarbugli mentre Socrate, mondo con la cicuta, si raccomandava di sacrificare due galli ad Esculapio. Nonostante l'illusione letteraria che li circonda, la carne di pollo, oggi, non è più considerata una carne nobile quella che, negli anni Cinquanta si sognava di mangiare la domenica il consumo delle carni avicole in genere — comprendendo qui pollo, gallina, tacchino, faraona e così via — nonostante che sia notevolmente aumentato sul lungo periodo, nel quadro di un aumento generale dei consumi carni non ha ancora recuperato il perduto prestigio. Certo, sicuramente negli errori commessi per almeno un decennio, fino agli anni Settanta, usando l'allevamento cosiddetto "a terra", dove le povere bestiole stavano sveglie durante tutta la loro breve vita mangiando pessimi mangimi. Naturalmente il sapere che i pesci di mare mangiavano si riversava tutto nelle carni macellate creando disagio nel consumatore e incoraggiando a una ricerca di "carne sicura" di tipo "campesino" o "del contadino". Così succedeva che ai polli di batteria venivano sporcate appositamente le zampe per far sembrare ruspanti aggiungendo così anche la frode alla scarsa qualità. Oggi è rimasto ben poco del vecchio modo di allevare polli: l'interrogante delle macchine è limitato alla sostituzione della cova con incubatrici e all'uso di sorgenti termiche nei primi 15 giorni di vita del pulcino, fatta di soia (che per il 55% farina di medica per il 1% e per il resto vitamine e sali minerali). Si tratta dunque di un'alimentazione so-



stanzialmente naturale, e di allevamenti obbligatoriamente molto controllati. Infatti, la legislazione italiana è particolarmente severa con allevamenti e macelli avicoli imponendo, oltre a visite veterinarie, una certificazione completa sullo stato di salute degli animali, compresa l'apposizione di un bollino da parte del veterinario ufficiale. La stessa legge italiana non impedisce, però, l'importazione da Paesi dell'Est, di polli di scarsa qualità, e soprattutto macellato male. L'Italia è infatti l'unico Paese d'Europa dotato di

poi banchi frigoriferi, garantendo la freschezza del prodotto. Le nuove tendenze di consumo stanno dimostrando che aumenta il favore del consumatore verso la carne avicola già pulita e preparata e magari anche surgelata. Pregiudizi in materia ne esistono ancora anzi molto spesso si preferisce congelarla in casa a 18 gradi anziché acquistarla dopo che è stata sottoposta a corretto trattamento di refrigerazione. Un obiettivo dei produttori, per rilanciare il consumo di pollai, è proprio al consumo con pezzature piccole di rapida preparazione. Dal punto di vista del costo, infatti esso si presta, per il basso prezzo anche a ulteriori lavorazioni. Di fatto confrontando i prezzi delle altre carni si rileva sia come il trend di crescita negli ultimi anni sia stato tutto a favore delle carni bovine — aumentate dal 70 a oggi dalle 2450 lire alle attuali 38000 al kg — che il pollo è passato dai 1290 lire di allora alle attuali 7150 — con evidente svantaggio economico per il consumatore. Il tutto senza contare, e questo è il deficit agro alimentare italiano che ammonta a quasi 12000 miliardi di dovuto quasi per il 50% all'importazione di carni dall'estero. L'avicoltura è invece l'unico settore in cui l'Italia non solo è autosufficiente ma possiede anche impianti sottoutilizzati per il 20%. Come a dire che siamo pronti a produrre molto di più riducendo ulteriormente i costi. Il problema è che si rischia di rivendere il pollo vivo alle ditte che non è stato colto dalla nuova radioattiva sarbbe ora che si avviasse a una reale riscoperta.

Patrizia Romagnoli

Macfrut a Cesena

Come «tira» l'ortofrutta

Una bilancia commerciale che registra un deficit sempre più debitoria di quella energetica 14 475 miliardi. Ma mentre per l'Italia ha avuto il respiro dovuto al calo del prezzo del petrolio, questo nell'agroalimentare non è successo. Tuttavia, c'è da dire che non tutti i prodotti agroalimentari subiscono questo deficit, anzi esistono settori in cui l'esportazione è assai elevata. E il caso dell'ortofrutta, in cui il 25% della produzione italiana dello scorso anno ha avuto destinazione esport. In lire, questo mercato ha fruttato alle aziende italiane 2 334 miliardi, in aumento rispetto allo scorso anno. Sempre in tema di ortofrutta, c'è da aggiungere che le importazioni dall'estero sono diminuite. Sarà perché una parte dei cosiddetti «frutti esotici» che la produzione da soli (il caso del kiwi insegna) ma sta di fatto che l'economia nazionale ci ha guadagnato. I problemi esistono, però, e l'occasione per discuterne sarà una delle fiere più importanti del comparto, il Macfrut, che si svolgerà a Cesena (capitale dell'export nazionale, punto di partenza del 10% del prodotto nazionale) dal 30 aprile al 3 maggio prossimo. La rassegna infatti espone macchinari per la conservazione, il trasporto e la lavorazione della frutta. Settore molto delicato, dal momento che per la tenuta dell'export italiano è necessario puntare sulla qualità e sulla presentazione al consumatore. La selezione meccanica e il congelamento sono punti determinanti, così come la



conservazione post raccolta. I trattamenti alla frutta sono indispensabili, ma la sempre maggiore sensibilità ecologica richiede che il processo di conservazione siano rispettosi della salute umana. Se ne discuterà quindi in un apposito convegno, nel corso del Macfrut, insieme alla questione degli imballaggi, la diatriba tra legno e plastica e sempre aperta, con i relativi problemi di costo degli imballi, che vengono pagati più della frutta stessa. Chi compra, infatti, spesso non si preoccupa di sapere che fine fanno le cassette di legno del negozio, e non ricorda che la loro incidenza sul prodotto finale è notevole, anche se la legge sul peso netto ha apparentemente sanato il problema. Naturalmente il Macfrut saranno presenti le tematiche più strettamente agricole, comprese le applicazioni dell'elettrotecnica e delle macchine autoriscaldanti. L'obiettivo è qualificare la produzione nazionale, con vantaggio anche di chi va a fare la spesa.

Le lettere

Cara Unità, dopo aver letto la notizia dell'interrogazione parlamentare del parlamentare del centro-sinistra G. Gaspari, vorrei un vostro parere sulla legittimità delle visite mediche ai bambini dei dipendenti che richiedono di usufruire dei permessi di cui all'art. 7 della L. 1204/71 per malattia del bambino di età inferiore ai tre anni. Il ministro per la Funzione pubblica, con un circolare n. 49091 del 21/5/86 ha ritenuto legittime queste visite di controllo alle organizzazioni che assolutamente non convincono me e le altre compagnie con le quali ho avuto occasione di parlare.

ANNA MARIA P. (per un gruppo di compagnie della Cgil di Milano)

In merito alla circolare del ministro per la Funzione pubblica questa rubrica è già intervenuta la scorsa settimana. Ripeto che il ministro dell'Interno (salvo la decorrenza dell'anzianità) per cui, di fronte alla avvenuta sospensione della visita infermieristica del certificato medico attestante l'infirmità del bambino, senza porre ulteriori condizioni formali né altre modalità peculiari nei confronti del relativo diritto.

Di questa opinione è stato altresì il Pretore di Milano con la sentenza n. 152/81-VI/MS/Seveto-Spa (in R.G.L. 1981, II, 756) ove si sottolinea come la norma attribuisce alla lavoratrice madre «un solo e unico diritto di sospensione del contratto di lavoro di vigilanza e di controllo, comunque riconducibile al carattere subordinato della prestazione lavorativa».

Nello stesso senso vi è la sentenza n. 390/84 del Pretore di Ravenna che si sofferma in particolare sui problemi di estensione degli interventi sanitari di cui all'art. 5 della L. 300/70 da eseguire sulla persona del lavoratore ai figli dei dipendenti che richiedono di usufruire dei permessi per malattia, sottolineando come la norma non possa essere estesa oltre i casi da essa espressamente contemplati in relazione al divieto generale di eseguire accertamenti sulla persona del dipendente per malattia o infortunio del dipendente di cui al primo comma dello stesso articolo.

Tale tesi ha trovato accoglienza nella circolare del ministero del Lavoro (n. 79/76 del 29/11/76 in Inf. Pirota n. 3/77/26), ed è stata ribadita anche in data 14/1/81 in Inf. Pirota n. 7/85/784) dalla Direzione Generale dei Rapporti di lavoro che, richiamando l'opinione del Consiglio di Stato nella sentenza n. 850 del 14/7/78, (in Foro Amministrativo 78, I, 1545) e nel parere 11/2/77 n. 1537 in Cons. Stato 1979, I, 859) ha escluso che il datore

Lo ripetiamo: non è legale il controllo sulla salute del bambino

di lavoro possa chiedere l'effettuazione dei controlli sanitari e ha riconosciuto espressamente che l'art. 7 della L. 1204/71 pone a carico della lavoratrice madre il costo della visita infermieristica del certificato medico attestante l'infirmità del bambino, senza porre ulteriori condizioni formali né altre modalità peculiari nei confronti del relativo diritto.

Di questa opinione è stato altresì il Pretore di Milano con la sentenza n. 152/81-VI/MS/Seveto-Spa (in R.G.L. 1981, II, 756) ove si sottolinea come la norma attribuisce alla lavoratrice madre «un solo e unico diritto di sospensione del contratto di lavoro di vigilanza e di controllo, comunque riconducibile al carattere subordinato della prestazione lavorativa».

Nello stesso senso vi è la sentenza n. 390/84 del Pretore di Ravenna che si sofferma in particolare sui problemi di estensione degli interventi sanitari di cui all'art. 5 della L. 300/70 da eseguire sulla persona del lavoratore ai figli dei dipendenti che richiedono di usufruire dei permessi per malattia, sottolineando come la norma non possa essere estesa oltre i casi da essa espressamente contemplati in relazione al divieto generale di eseguire accertamenti sulla persona del dipendente per malattia o infortunio del dipendente di cui al primo comma dello stesso articolo.

Tale tesi ha trovato accoglienza nella circolare del ministero del Lavoro (n. 79/76 del 29/11/76 in Inf. Pirota n. 3/77/26), ed è stata ribadita anche in data 14/1/81 in Inf. Pirota n. 7/85/784) dalla Direzione Generale dei Rapporti di lavoro che, richiamando l'opinione del Consiglio di Stato nella sentenza n. 850 del 14/7/78, (in Foro Amministrativo 78, I, 1545) e nel parere 11/2/77 n. 1537 in Cons. Stato 1979, I, 859) ha escluso che il datore

sempre in modo esplicito le deroghe a detto principio generale.

D'altra parte, per i dipendenti civili dello Stato è già disciplinata la possibilità per il dipendente di usufruire per gravi motivi di congedi straordinari, senza che sia stata prevista alcuna procedura di controllo sul dipendente o sui suoi familiari.

Com'è esattamente confermato il Pretore, ogni interesse che si ricollegi direttamente ai principi fondamentali della Costituzione — e tra questi il diritto di manifestare la propria opinione — ha il dovere di favorire lo sviluppo della personalità umana e della persona del singolo lavoratore, diviene perciò stesso collettivo, patrimonio di tutti noi. NINO RAFFONE

Mile a Parma

Beviamo più latte che vino

Recenti analisi di mercato hanno rilevato che il latte batte il vino sul consumo giornaliero pro capite. Naturalmente si tratta di una rilevazione post metano, ma è senz'altro un dato reale che il latte — da sempre (e fondato) da un'immagine positiva nella mente del consumatore — riscuote molte preferenze. Pare anzi che esso rappresenti il 10% in media delle calorie che ingeriamo quotidianamente. 331 su 3473. Uno dei motivi che hanno diffuso il consumo è la capacità che hanno avuto i produttori e i trasformatori di diffondere il prodotto oviando a secoli di diffidenza di conservazione tramite tecnologie diverse: pastorizzazione, sterilizzazione e così via. Il problema è oggi soprattutto importante per i Paesi in via di sviluppo, che possono accedere a que-

Mile a Parma

Beviamo più latte che vino

Il Mile che si trova a Parma tra il 7 e il 11 aprile nel nuovo quartiere forestico di Bignanzoli i produttori di tecnologie collegate al latte avranno qualcosa da dire sulle scelte e problemi di cui si occupano i produttori di latte. I rapporti fra latte e latte oggi discusso sono variati in modo diffuso delle tecniche di trasformazione — e per questo a Mile — in una serie di appuntamenti condotti da esperti del settore.

diffusione della grande

Ora c'è anche lo speck «doc»

MILANO — Anche lo speck ha il suo consorzio che ne garantisce la qualità. Si è infatti costituito il Consorzio produttori speck dell'Alto Adige. Lo speck prodotto dalle aziende che fanno parte del consorzio sarà un vero e proprio prodotto Doc. Selzionato e punzonato a caldo con il marchio del Consorzio. Il Consorzio è in grado di produrre 2 milioni di batte di speck all'anno per un totale di 9 milioni di chili. Il 70% della produzione è venduta in Italia e il resto è esportato soprattutto in Paesi di lingua tedesca. Lo speck che fa parte di alcuni piatti di cucina è un prodotto di difficile

diffusione della grande

Ora c'è anche lo speck «doc»

del popolo sudtirolese ha fatto la sua comparsa sul mercato nazionale agli inizi degli anni Settanta grazie all'opera del Alto Adige da allora ad oggi la conoscenza e il consumo di questo salume sono andati mano mano crescendo diffondendosi da nord a sud diffondendosi gradualmente dai grandi centri a quelli minori.

Il Consorzio dello speck dell'Alto Adige — il cui marchio è un cervo in costume sudtirolese — è formato da una ventina di produttori italiani e un tedesco in Italia — è stato presentato a Milano con una mostra curata da Laura Ardum.

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti. Guglielmo

Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore. Piergianni Allava, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario. Mario Giovanni Garofalo, docente universitario. Nyranno Moshi e Jacopo Melagolini, avvocati Cdl di Milano. Severino Nigro, avvocato Cdl di Roma. Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl di Torino.