

IL PROGETTO DELLA CGIL

DALLA MAPPATURA ALLE SANZIONI

«Irregolarità nei macelli ora il settore va bonificato»

REGGIO. Se marchi come Dop (denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica protetta) contrassegnano la qualità di prodotti che siamo disposti a pagare qualcosa in più, e le certificazioni di provenienza e lavorazione italiana degli alimenti sono garanzia di qualità, sempre più spesso emerge come nelle pioghe del

settore agroalimentare, secondo comparto italiano per fatturato (110miliardi di euro) e biglietto da visita dell'Italia nel mondo, si nascondano delle irregolarità. In questo caso, nella terra dei prosciutti, si parla di filiera delle carni. Un settore dove si manifestano due ordini di problemi illustrati ieri alla Camera del Lavoro.

Un problema è legato alle condizioni di lavoro degli addetti e l'altro alle garanzie del prodotto finito e del consumatore. Con l'intento di scardinare irregolarità contrattuali e lavoro nero, nonché di incidere sui controlli qualitativi, dalla Flai-Cgil prende le mosse un progetto che avrà la sua sede a Reggio, ma che coinvolge Emilia Romagna, Lombardia e Veneto.

«Il settore delle carni è deregolamentato, legato ad una filiera dove i requisiti di garanzia sono discutibili — ha spiegato Franco Chiriaco, segretario generale nazionale Flai-Cgil, a margine del convegno "Dall'illecito al lecito" ieri alla Camera del lavoro — vi è un uso improprio degli appalti, spesso vengono anche utilizzate agenzie di facchinaggio, per cui è difficile applicare il contratto nazionale a lavoratori che non rientrano nella casistica».

Un allarme che riguarda nel Reggiano 7mila addetti e punta l'attenzione su «un settore dove la competitività delle imprese è improntata sulla compressione del costo e del valore del lavoro, e vi sono finti appalti di ampi pezzi di lavorazione — sottolinea Luigi Giove, segretario provinciale Flai Cgil —. Nelle grandi imprese dipendenti e precari



Il pubblico intervenuto ieri all'incontro organizzato in via Roma

sono al 50%, ma nelle medie e piccole la precarizzazione sale. Ci sono poi ritmi di lavoro alti, attività pesanti come il disossamento delle carni che viene fatto a braccia e situazioni dove non è garantito il salario, si lavora a cottimo e non ci sono diritti, fino allo sfruttamento». Su queste basi si ramifica nelle tre regioni il progetto del sindacato che punta a bonificare il settore.

Partendo da una mappatura della situazione della macellazione e lavorazione salu-

mi e dall'individuazione delle caratteristiche degli appalti, si dovrebbe ottenere un elenco delle aziende «problematiche» e lanciare una contrattazione. «Non si contratta ma si reprime con interventi sanzionatori sull'illecito — riassume Giove — e si dispongono vertenze dove vi è mescolanza tra lavoro garantito e ricattabile». Il nodo è che «non può esserci qualità in un prodotto dove non c'è qualità del lavoro per produrlo».

Maria Scardamaglia



Il tavolo dei relatori ieri alla Camera del lavoro di Reggio