



FEDERAZIONE NAZIONALE LAVORATORI AGROINDUSTRIA

COMUNICATO STAMPA

La Flai-Cgil nazionale, quella dell'Emilia Romagna e quella di Parma, nell'ambito delle iniziative del mese del Festival del prosciutto di Parma e nell'ambito del "progetto carni", parteciperanno ad una

tavola rotonda, domani 9 Settembre 2008 alle ore 17.30 presso la sala del consiglio comunale di Langhirano (prov. Parma), dal titolo "Lavoro e produzione, verso la qualità totale".

L'iniziativa è stata organizzata con il Presidente della Provincia di Parma, con alcuni Sindaci dei comuni del distretto del Prosciutto Crudo di Parma, con il direttore dell'Unione Industriali Parmensi, con il Presidente del Consorzio Prosciutto di Parma, con la Coldiretti dell'Emilia Romagna e con alcuni titolari di prosciuttifici.

La tavola rotonda sarà condotta da Patrizia Ginepri giornalista della Gazzetta di Parma.

Tutti i rappresentanti dei soggetti della filiera del Prosciutto Crudo di Parma si confronteranno sull'importanza e sulla "necessità" inderogabile di avere del lavoro di qualità nelle diverse fasi della lavorazione della carne.

La particolare ed elevata professionalità dei lavoratori, tramandata per intere generazioni, è l'elemento fondamentale che ha permesso al prosciutto crudo di Parma una forte "distintività" e apprezzamento del prodotto sul mercato dei salumi, non solo in Italia, ma anche nei vari paesi del mondo.

La diffusione di appalti illeciti, di terziazioni ed esternalizzazioni delle fasi di lavorazione, di sottosalario, di impiego di manodopera per nulla professionalizzata, di caporalato, di ritmi lavorativi insopportabili, sono fenomeni che sono in contrasto con un prodotto di "qualità totale" e sono gli strumenti sui quali si impenna l'agro-pirateria, i tentativi illeciti di imitazione e le conseguenti truffe al consumatore.

Questi fenomeni degenerativi sono la dimostrazione di quanto questo mercato sia profittevole a livello economico e soggetti di pochi scrupoli agiscano per puro lucro e truffa.

Per rafforzare la qualità totale del prodotto non ci si può esimersi dalla qualità del territorio, dal suo funzionamento e dalle sue infrastrutture. L'accordo di

programma del distretto agro-industriale del prosciutto di Parma sottoscritto il 1 Agosto c.a. va nella direzione corretta. A nostro avviso esso deve allargare le competenze anche ai temi della sicurezza alimentare, della tracciabilità delle produzioni, della qualità del lavoro, della sicurezza sul lavoro e dei fabbisogni formativi. Deve coinvolgere il lavoro e i lavoratori nel perimetro del suo agire.

L'iniziativa di domani cercherà di delineare gli interventi corretti che il sistema produttivo che ruota intorno "al crudo di Parma" deve svolgere nei confronti del mondo del lavoro.

Ivan Comotti
Dipartimento Industria Flai Nazionale

Roma 8 Settembre 2008