

■ **UILA** / Salario, lavoro agile, formazione, welfare: tante le innovazioni introdotte nel nuovo contratto che interessa 450 mila lavoratori

CCNL alimentare 2019-2023, un rinnovo importante

L'organizzazione contraria a Plastic e sugar tax e al Nutriscore. Serve una normativa europea sulle etichette più trasparente

Impegnati in Italia a eliminare "plastic e sugar tax" e uniti in Europa contro il "Nutriscore", imprese e sindacati del settore alimentare hanno vissuto una lacerante contrapposizione in merito al recente rinnovo del contratto nazionale di lavoro.

"Le etichette - spiega il segretario generale della Uila-Uil, Stefano Mantegazza - devono essere trasparenti e offrire al consumatore le informazioni giuste. Il Nutriscore indica solo la percentuale assoluta di grassi, sali e zuccheri ma non le quantità che ne vengono assunte. Con questo trucco l'olio extravergine di oliva viene sconsigliato mentre si suggeriscono le patatine fritte".

Sul rinnovo del Ccnl industria alimentare, la contrapposizione tra Federalimentare e sindacati è stata invece forte: "Noi non abbiamo litigato con nessuno e fino al 31 luglio abbiamo fatto di tutto per giungere a un accordo con tutte le controparti - continua Mantegazza - ma ormai la partita è chiusa perché 8 associazioni su 13 hanno firmato l'intesa, un'altra ha dato mandato alle proprie imprese di

applicarlo, così come hanno fatto tantissime aziende a prescindere dalla decisione della propria associazione. Possiamo affermare che quello del 31 luglio è il contratto nazionale dell'industria alimentare 2019-2023. Inoltre, abbiamo appena rinnovato con la cooperazione il contratto per lo stesso settore a conclusione di una trattativa complicata che ha portato però a condividere gli stessi contenuti. Ora finalmente tutti i 450.000 lavoratori alimentari hanno il loro nuovo contratto di lavoro".

"Pietra dello scandalo" e motivo di scontro sul rinnovo è stata la questione salariale, tema sul quale la Uila cita un recente rapporto dell'Organizzazione internazionale del lavoro che sottolinea come nei quattro anni precedenti la Pandemia, i salari nei paesi del G20 siano aumentati ovunque, tranne che in Italia, Giappone e Regno Unito. "Credo sia ora di rivedere una politica salariale che da 30 anni fa crescere le retribuzioni meno del prezzo delle merci con la conseguente e ovvia riduzione dei consumi".

Per Mantegazza ci sono precisi

motivi che hanno spinto il sindacato a chiedere un incremento salariale importante: "Parliamo di un settore che ha fatto registrare straordinarie performance negli ultimi anni". L'ufficio studi Uila cita i dati Ismea che, tra il 2014 e il 2019, certificano un incremento della produttività del lavoro nell'industria alimentare pari al 14,2% e una crescita dell'export del 30%. Crescita proseguita anche nel primo trimestre del 2020, malgrado l'emergenza Covid-19, con un incremento della produzione dello 0,8% rispetto a un calo dell'11,7% del totale manifatturiero e un aumento a due cifre dell'export verso i principali paesi di sbocco, dal 12% in Germania, Francia, Belgio e Austria, al 25% in Russia.

Secondo Nomisma, inoltre, il valore aggiunto per addetto nell'industria alimentare italiana (65.800 €), supera di gran lunga quello di Francia (56.000 €), Spagna (48.400 €) e Germania (45.600 €). "Ecco perché - dice Mantegazza - abbiamo insistito perché ai nostri lavoratori andasse in tasca qualche euro in più del semplice adeguamento dei salari



Stefano Mantegazza, Segretario generale Uila-Uil

all'inflazione. Mi pare che se lo siano meritato".

Ma nel rinnovo non c'è solo il salario, ribadisce Mantegazza: "Finora se ne è parlato troppo, senza considerare gli altri contenuti, importanti e innovativi, del rinnovo. Come, ad esempio, il lavoro agile. Oggi, con la pandemia, è diventato uno strumento molto utilizzato nelle aziende. Bene, già nella

nostra piattaforma c'era la richiesta di normarlo e, proprio sulle nostre proposte, le parti hanno costruito una cornice normativa tra le più complete nel panorama contrattuale italiano. Abbiamo chiesto e ottenuto un modello di formazione che fosse non più solo una concessione utile all'azienda ma un diritto del lavoratore a migliorare e valorizzare le

proprie competenze di fronte ai mutamenti del contesto produttivo. E, sempre guardando al futuro, abbiamo previsto dei percorsi per favorire l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro".

Molte polemiche anche su alcune novità introdotte in materia di welfare: "Anche queste a sproposito - tuona Mantegazza - l'intesa raggiunta consentirà di migliorare le prestazioni sanitarie integrative, aumentare l'indennità post-partum e garantire, con la Cassa rischio-vita, maggiori indennità agli eredi in caso di scomparsa prematura".

"Al di là delle polemiche ripeto: le trattative sono come le partite di calcio, quando arriva il fischio finale, bisogna chiudere le porte dello spogliatoio e concentrarsi sugli impegni futuri".

E i prossimi impegni, per la Uila, riguardano l'applicazione del contratto in tutti i suoi aspetti: "C'è tanto da fare, in termini di informazione e formazione perché sono ancora troppi, infatti, i lavoratori che non conoscono adeguatamente le opportunità offerte loro dal contratto".

■ **FLAG "COSTA DELL'EMILIA ROMAGNA"** / Più soggetti uniti per Piani di azione sostenuti dal Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca

Mare più pulito, economia più sostenibile

Sotto la guida del FLAG approvati cinque progetti che coinvolgono oltre 35 pescatori della costa emiliano-romagnola

Il settore della pesca e dell'acquacoltura occupa numerose imprese a livello nazionale ed è oggetto di specifiche attività di sviluppo a livello locale. I FLAG (Fisheries Local Action Group) raggruppano vari soggetti per la realizzazione di piani di azione sostenuti dal Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca. Il FLAG "Costa dell'Emilia Romagna" è uno tra i più grande d'Italia ed opera come soggetto unico sull'intero terri-

torio costiero della Regione: al suo interno sono rappresentati Comuni e Marinerie, associazioni private del settore pesca e acquacoltura e di altri settori, oltre ad associazioni a rappresentanza della società civile.

La Regione Emilia-Romagna ha assegnato al FLAG 5 milioni di Euro per la realizzazione della strategia e 273.000 Euro per le attività di cooperazione, avviate nel 2017 e che si concluderanno nel 2022. "L'importanza e la

centralità dell'azione dei FLAG, grazie alla loro peculiare natura aggregativa a contatto con la realtà del territorio, è stata riconosciuta anche a livello europeo e permetterà in futuro una gestione diretta dei finanziamenti con benefici effetti sulla qualità e rapidità degli interventi", sottolinea Vadis Paesanti, membro del Consiglio di amministrazione del FLAG e Vicepresidente Fedagri/Pesca Concooperative Regione Emilia Romagna.

L'operazione "Mare Pulito", lanciata nel 2019, si occupa di un tema di grande attualità, ovvero quello dell'inquinamento delle acque marine causato dalle microplastiche che si creano dalla disgregazione di materiali abbandonati. Proprio con lo scopo di tutelare gli ecosistemi marini della costa emiliano-romagnola e garantire un'elevata qualità del prodotto locale, il FLAG "Costa dell'Emilia-Romagna", sotto la guida del GAL DELTA 2000, ha emanato un bando per finanziare interventi di raccolta dei rifiuti in mare. I cinque progetti approvati coinvolgono più di



Piano di azione FLAG Costa dell'Emilia Romagna - PO FEAMP 2014-2020 Mis. 4.63 - Az. 1.C.A.C - Migliorare la raccolta dei rifiuti del mare e prodotti dall'attività di pesca

35 pescatori lungo tutta la costa dell'Emilia-Romagna (Goro, Comacchio, Ravenna, Cervia, Cesenatico, Bellaria, Rimini, Cattolica) ed operano in sinergia con Università, Centri di Ricerca e Fondazioni, gestori dei rifiuti e aziende che localmente gestiscono la raccolta e lo smaltimento.

Non solo raccolta di rifiuti quindi, ma anche analisi delle materie plastiche recuperate e catalogazione delle tipologie di polimeri per identificare le parti riciclabili, in un processo virtuoso di economia circolare che reinserisce nei cicli produttivi i materiali recuperati. PESC.A.MI (PESCA Amanti dei Mar) si avvale della collaborazione con tre tipologie di pescatori incaricati della raccolta di rifiuti a mare e del loro conferimento e smaltimento (in collaborazione con

gli enti gestori dei rifiuti) presso le marinerie di Porto Garibaldi, Marina di Ravenna e Cervia. Il progetto di UNIFE - Dipartimento di Scienze della vita, in collaborazione con i pescatori di Goro, prevede, oltre a dei corsi di formazione per i pescatori coinvolti, una raccolta differenziata in banchina in apposite aree attrezzate, dove campioni di materiali vengono analizzati per individuare la parte recuperabile.

La partnership tra Marineria di Cattolica e il DIMEVET dell'Alma Mater Studiorum di Bologna ha prodotto un progetto che coinvolge nove imbarcazioni i cui equipaggi forniranno nell'arco di tre mesi i dati circa le quantità e differenti tipologie di rifiuti raccolti durante le normali attività di pesca. Nella seconda fase i rifiuti saranno analizzati

da operatori specializzati che stileranno un report. A Cesenatico invece il progetto MARINE LITTER si focalizza sulla rimozione degli attrezzi da pesca perduti: realizzato dalla Fondazione Centro Ricerche Marine di Cesenatico, segue le stesse modalità di raccolta da parte dei pescatori, con successiva quantificazione del materiale raccolto, smaltimento e valutazione della possibilità di riciclo.

La Fondazione CETACEA Onlus di Riccione infine ha presentato un progetto che prevede la sperimentazione di un modello di rete da pesca a strascico innovativo che permetterà di separare in origine i rifiuti dal pescato, con l'obiettivo di un'efficace raccolta dei rifiuti e la riduzione dei tempi di lavoro in mare, ottenendo un pescato più pulito e di qualità.



Raccolta Plastica dalle reti ai sacchi. Foto Bignami Lamberto (Studio Paolucci Marketing)