

FLAI-CGIL INCONTRO SABATO A LANGHIRANO

Certificazione etica per i prosciuttifici

«Non si tratta solo di tutelare i lavoratori, ma anche di garantire al consumatore un prodotto dagli standard qualitativi sempre elevati. La Flai-Cgil ne è certa: fare in modo che il ciclo produttivo di un prosciutto venga seguito esclusivamente da operatori interni alle aziende costituirebbe un vantaggio prima di tutto per le imprese stesse. Che invece, a causa soprattutto della crisi economica, negli ultimi tempi si ritrovano costrette ad esternalizzare parte della produzione, affidandosi a soggetti terzi. Una situazione che, pian

piano, sta cominciando ad emergere e che preoccupa non poco i rappresentanti sindacali. Ed è per questo che la Flai-Cgil ha deciso di chiamare a raccolta aziende, istituzioni ed organismi di controllo che sabato mattina, alle 10, si ritroveranno nella sala conferenza del centro culturale del Comune di Langhirano per valutare insieme possibili soluzioni.

Al di là del contratto provinciale di settore (applicato da oltre 200 aziende operanti nel Parmense per un totale di circa 3 mila addetti), che sottolinea come le

attività che riguardano il ciclo produttivo non possono essere date in appalto, per arginare la destrutturazione di salumifici e prosciuttifici un antidoto c'è: si chiama Certificazione Etica.

«A differenza di tutte le altre, che mirano esclusivamente ad attestare la qualità del prodotto, questo tipo di certificazione pone l'accento sui rapporti di lavoro e sulle applicazioni contrattuali – spiega Luca Ferrari, segretario generale della Flai-Cgil di Parma –; si tratta insomma di un'informazione aggiuntiva che consente al consumatore ed alla grande distribuzione di individuare i propri fornitori tra coloro che rispettano le regole, discriminando quanti fanno invece concorrenza sleale. I prosciuttifici certificati in tal senso sono ancora pochi ma molti avrebbero le caratteristiche per farlo, ottenendo pure benefici sul mercato». ♦ **V.R.**