

SIGLATO IL RINNOVO DEL CONTRATTO COLLETTIVO dell'igiene ambientale per i 40mila lavoratori delle aziende private

Due ore di lavoro settimanali in più a parità di salario, introduzione di un livello di ingresso salariale al fine di contrastare il "dumping" di altri contratti collettivi impropriamente applicati nel settore, aumento delle tutele di malattia per i lavoratori con gravi patologie, istituzione del Fondo di solidarietà nazionale per sostenere l'accompagnamento alla pensione in particolare degli inidonei, disincentivi per microassenze reiterate, copertura economica di 66 mesi di vigenza contrattuale, di cui 35 con "una tantum" e 31 con aumento a regime di 70 euro in paga base. Il nuovo accordo scadrà il 30 giugno 2019. Sono questi alcuni degli elementi essenziali

contenuti nell'accordo di rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dei circa 40.000 dipendenti delle aziende private addetti ai servizi di igiene ambientale scaduto nel dicembre 2013, sottoscritto da FISE ASSOAMBIENTE e dalle Organizzazioni Sindacali FP-CGIL, FIT-CISL, UILTRASPORTI, FIADEL, al termine di una trattativa durata oltre due anni e mezzo.

"Il rinnovo del contratto", ha evidenziato il Vice Presidente di FISE ASSOAMBIENTE, **Emilio De Vizia**, "arriva dopo una trattativa lunga



e a tratti complicata, nel corso della quale le parti al tavolo hanno mostrato senso di responsabilità nel comprendere l'attuale situazione del comparto e nel concordare modifiche necessarie per tutelare posti di lavoro, qualità dei servizi e produttività. Mi preme evidenziare l'importanza storica dell'inversione di tendenza determinata dall'aumento dell'orario di lavoro, in direzione del necessario aumento della produttività, la cui inesistente crescita rappresenta forse uno dei principali mali dell'economia italiana. L'intesa siglata dalla nostra Associazione, da oltre 60 anni firmataria del contratto di categoria, va inoltre nella direzione del contrasto alla sleale concorrenza realizzata attraverso l'impropria

applicazione nel settore di altri contratti collettivi, che determina enormi danni sia per le imprese sane che per i lavoratori. A pochi mesi dall'emanazione del nuovo Codice degli appalti pubblici, il contratto sottoscritto dalle associazioni sindacali e imprenditoriali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale – ha concluso De Vizia – si conferma il contratto identitario dei servizi ambientali".

www.fise.org

INSETTI AL RISTORANTE: le nuove linee guida dell'Efsa

Un anno fa il Parlamento europeo votava per rinnovare il regolamento in materia di novel food per sollecitare l'aggiornamento di un testo vecchio di vent'anni, giudicato obsoleto e inadatto al compito di normare produzione, vendita e consumo di prodotti alimentari frutto di innovazione tecnologica o tradizioni esterne all'Unione Europea. I cosiddetti novel food per l'appunto. Con riferimento al vecchio regolamento (CE 258/97), la categoria comprende "tutti quegli alimenti, ingredienti e tecniche di produzione alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo significativo" nei Paesi dell'UE. All'epoca Strasburgo votò favorevolmente per uno snellimento delle pratiche, non senza polemiche (da parte del gruppo dei Verdi), lasciando la parola all'Efsa – l'Agenzia Europea per la Sicurezza alimentare – per la valutazione di ogni nuovo alimento da inserire, se ritenuto idoneo, nella categoria dei novel food. E autorizzarne così la vendita e il consumo. Insetti compresi. All'autorevolezza dell'Ente, quindi, a partire dal 1 gennaio 2018 (termine previsto per l'entrata in vigore del nuovo regolamento in



Italia) sarà affidata la garanzia sulla qualità di prodotti ancora inediti su molte tavole, che potrebbero incontrare non poche ostilità – culturali – sul proprio percorso europeo. Chi di noi sarebbe pronto a scambiare un cartoccio di alici fritte con un piatto di cavallette saltate in padella? E quei grilli così ricchi di proteine, vitamine e minerali che a più riprese hanno ricevuto l'endorsement della Fao? Eppure le pratiche procedono spedite. Se dal canto loro grandi produttori di insetti come la Thailandia già stanno provvedendo ad attrezzarsi per conquistare il mercato europeo (di qualche settimana fa un vertice di esperti a Bangkok), l'Efsa

ha recentemente pubblicato le linee guida di riferimento per presentare al vaglio della commissione sicurezza i prodotti candidati all'ammissione tra i novel food. Chi volesse proporli dovrà allegare un dossier dettagliato su composizione organica, proprietà nutritive e allergeni dell'alimento, oltre ai dati di tracciabilità della filiera. E indicare modalità d'uso e contesti di distribuzione del prodotto. Allegando a garanzia le evidenze che il novel food in questione sia già consumato senza conseguenze per la salute da almeno 25 anni, in almeno un Paese extracomunitario. Insomma, nessuno vuole farsi trovare impreparato alla rivoluzione alimentare che si prospetta dietro l'angolo. E qualcuno già prova a cavalcare l'onda, come il trevigiano Roberto Cavasin, ideatore del curioso foodblog Master Bug, un ricettario online – con tanto di video esplicativi – tutto dedicato alla cucina con gli insetti. In poche parole un campionario di suggerimenti sull'utilizzo di farine proteiche a base di insetti (persino per la pizza margherita), grilli, cavallette e larve che finiscono in padella.