

L 2104 V. 1° 05

TESTO DELL'ACCORDO AGGIUNTIVO AL CONTRATTO NAZIONALE NORMATIVO DI
LAVORO PER I LAVORATORI DELLE AZIENDE ESERCENTI LA INDUSTRIA DELLE
CONSERVE ANIMALI

Tra l'associazione degli Industriali delle Conserve Animali, rappresentata dal Rag. Uberto Vismara - dal Dott. Ciro Ardiani - dal Dott. Enrico Casati - assistiti dal Dott. Giovanni Bocci, dal Dott. Giovanni Cristina - con l'assistenza della Confederazione Generale dell'Industria Italiana, rappresentata dal Dott. Scipione Felici

La Federazione Unitaria Lavoratori Prodotti Industrie Alimentari rappresentata dal segretario Nazionale Claudio Cruciani, dal Vice Segretario Nazionale Giuseppe Notta, dal Dott. Pietro Verli Brandini, dai membri del direttivo Nazionale di categoria Silvio Robbiati, Battista Possenti ed una delegazione di lavoratori,

si stipula il seguente accordo

Art. 1) QUALIFICHE OPERAIE

UOMINI

SPECIALIZZATI: Sono coloro i quali compiono lavori di particolare rilievo, delicatezza ed importanza, la cui corretta esecuzione richiede specifiche e non comuni capacità tecnico-pratiche conseguite con adeguato tirocinio:

In via esemplificativa rientrano nella categoria i seguenti operai:

- legatore provetto di salame crespone da Kg. 2½ ed oltre e di salame gigante;
- scuoiatore - spaccatore - sezionatore - spolpatore provetto (bovini)
- spaccatore - apritore - sezionatore provetto (suini);
- sezionatore - rifilatore provetto di prosciutto tipo Parma;
- salatore provetto di prosciutti crudi, cotti e coppo;
- insaccatore provetto di salame crudo, crespone e gigante;
- conduttore delle autoclavi per la lavorazione di grassi e scatolame (con una pressione di almeno due e mezzo atmosfere);
- trippaio rifinitore provetto.

ANNOTAZIONE TRANSITORIA

Per quanto riguarda le voci "stufatore provetto di mortadella", e "stagionatore provetto", le parti, mantenendo ferme le rispettive posizioni, decidono di riprendere l'esame nella prossima sessione di trattative.

QUALIFICATI Sono coloro che compiono lavori ed operazioni che richiedono il possesso di normali e specifiche capacità tecnico-pratiche conseguite con adeguato tirocinio.

In via esemplificativa rientrano nella categoria i seguenti operai:

- insaccatore di salumi da cuocere, mortadella, ecc.;
- dissossatore, spolpatore;
- scuoiatore;
- mondatori di carni;
- legatore di salame crespone inferiore ai Kg. 2½, degli altri tipi di salame crudo, salami da cuocere, mortadella, ecc.;
- addetto alla conduzione delle macchine tritacarne;
- addetto alla conduzione delle macchine impastatrici;
- salatore di budella;
- salatore di lardi e pancette;
- cuocitori di carni (scatolifici);
- conduttori di autoclavi per la lavorazione di grassi e scatolame

(con una pressione inferiore alle 2½ atmosfere)

- calatori di grassi e seghi;
- trippaio rifinitore.

MANOVALI SPECIALIZZATI: Sono coloro i quali, non avendo specifiche capacità tecniche, sono assegnati a mansioni che non rientrano fra quelle previste per le superiori categorie e per le quali occorre una certa attitudine.

In via esemplificativa rientrano nella categoria i seguenti operai:

- addetti alle celle frigorifere;
- addetti ai lavori pesanti;
- addetti ai lavori di imballaggio.

MANOVALI COMUNI: Sono quegli operai non contemplati nelle precedenti categorie, in quanto compiono lavori di semplice manovalanza.

DONNE

1ª Categoria (specializzate) - appartengono alla categoria le seguenti operaie:

- legatrici di salame crespone da Kg. 2½ ed oltre e di salame gigante;
- polatrici, cucitrici, calibratrici provette di budella;
- mondatrici provette di carni;
- aggraffatrici provette con macchine a mano;
- pesatrici provette del prodotto prima della aggraffatura delle scatole.

2ª Categoria (qualificate) - appartengono alla categoria le seguenti operaie:

- confezionatrici di cestini, casse e scatole;
- polatrici;
- mondatrici di carni;
- scarnificatrici di ossa;
- ripulitrici, sgrassatrici di budella e trippa;
- aggraffatrici con macchina automatica;
- pesatrici;
- riempitrici di scatole;
- addette alla lavanderia;
- legatrici di salame crespone inferiore ai Kg. 2½, degli altri tipi di salame crudo, salami da cuocere, mortadelle; ecc.;

3ª Categoria (comuni) - appartengono alla categoria le seguenti operaie:

- etichettatrici;
- nastratrici;
- addetti ai lavori di pulisia e di manovalanza.

AUSILIARI: Sono considerati ausiliari i seguenti operai:

SPECIALIZZATI:

Meccanico provetto;

- muratore provetto;
- falegname provetto;
- meccanico - frigorista provetto;
- conduttore di caldaie a vapore con patente di 2° grado;
- autista - meccanico con patente di 3° grado;
- elettricista provetto;
- saldatore autogeno;
- infermiere patentato.

QUALIFICATI:

- meccanico;
- muratore;
- falegname;
- meccanico - frigorista;
- Conduttore di caldaie a vapore con patente inferiore al 2° grado;
- autista;
- elettricista;

Si chiarisce che, con l'interposizione dei trattini fra le mansioni specificate nelle esemplificazioni delle varie categorie operaie di cui, al presente articolo, si è inteso stabilire che hanno titolo ad essere riconosciuti specializzati o qualificati, soltanto quegli operai che, in via continuativa, anche se alternativamente, svolgono tutte le mansioni unite dai trattini stessi.

Art. 2) INDUMENTI DI LAVORO

Per i lavori che dovranno essere effettuati nelle celle frigorifere, le aziende terranno in dotazione, per uso dei lavoratori, giubbotti imbottiti e maglioni, copricapo e guanti.

Agli operai stessi verranno forniti annualmente:

- due paia di calze di lana.

Ai lavoratori che svolgono normalmente la loro attività in luoghi particolarmente bagnati (mattatoio e sventramento - lavanderia - budelleria - tripperia - cottura prosciutti) verranno forniti in uso:

- un paio di soccoli di legno o di soccoli con stivaletto;
- un grembiule impermeabile.

Art. 3) INDENNITA' RISCHIO FREDDO E LAVORO IN AMBIENTI BASSI

Ai lavoratori che prestano la loro attività nelle celle frigorifere sarà corrisposta una speciale indennità denominata "disagio freddo" nella misura di:

- orario L. 1, da 5 gradi sotto zero a 5 gradi sopra zero;
- orario L. 17 da 5 gradi sotto zero in poi.

Tale indennità sarà corrisposta limitatamente al tempo di effettivo lavoro prestato nelle celle frigorifere, non calcolando i periodi di tempo inferiori a 10 minuti consecutivi.

Agli effetti del computo della indennità in questione, i singoli periodi di tempo trascorsi nelle celle saranno sommati, comprese, ogni singolo periodo, non sia inferiore a 10 minuti consecutivi come sopra detto.

Le frazioni superiori alla mezz'ora, risultanti da detta somma, saranno arrotondate ad ora.

Ai lavoratori addetti a mansioni in luoghi particolarmente bagnati (mattatoio e sventramento, budelleria, lavanderia, tripperia, cottura prosciutti) e limitatamente al tempo di effettivo lavoro prestato in detti luoghi, sarà corrisposta una indennità speciale di L. 3.000 orarie.

Le indennità speciali di cui al presente articolo, non saranno considerate nel computo della maggiorazione per eventuale lavoro straordinario, né saranno considerate utili ad alcun altro effetto contrattuale.

Art. 4) CORRISPONSIONE GENERI IN NATURA

Le aziende corrisponderanno settimanalmente a tutti i lavoratori, in relazione alla effettiva prestazione, per il loro consumo familiare, generi in natura nelle seguente misura ed a prezzo di listino con lo sconto del 40%:

- un Kg. di polpa bovina o suina
- $\frac{1}{2}$ Kg. di grassi (lardo, sugna, strutto).

In quanto disponibili, con facoltà di sostituzione, da parte delle aziende, con altro equivalente valore.

Art. 5) EROGAZIONI

In relazione alla situazione determinatasi nel settore della industria delle conserve animali, si conviene che ai lavoratori tuttora in forza e non in prova all'atto dell'entrata in vigore del presente accordo, verranno corrisposte, una tantum, entro il 30 giugno 1950, le seguenti somme distinte per sesso e per età:

UOMINI

oltre a 20 anni	£.	10.000.=
da 18 a 20 anni	"	7.500.=
sotto i 18 anni	"	5.000.=

DONNE

oltre i 20 anni	£.	7.500.=
sotto i 20 anni	"	5.000.=

Le somme di cui sopra saranno assoggettate a conguaglio, fino a concorrenza del loro importo, coi miglioramenti collettivamente attuati con accordi di carattere aziendale, provinciale o locale in anticipazione o in attesa delle disposizioni di cui al presente articolo.

Art. 6) TRATTAMENTO DEGLI OPERAI ADDETTI AI LAVORI DISCONTINUI

Si conviene che agli operai addetti ai lavori discontinui o di semplice attesa o custodia venga corrisposta la paga base minima rapportata ad orari di 8, 9 o 10 ore giornaliere.

L'indennità di contingenza giornaliera stabilita dagli appositi accordi interconfederali è raggugliata, per gli operai regolati dal presente articolo, ad un orario di 10 ore.

Esclusivamente ai fini della retribuzione del lavoro straordinario prestato dagli operai suindicati, deve essere adottato, come quota oraria dell'indennità di contingenza, un'ottavo della misura giornaliera dell'indennità stessa.

Art. 7) DECORRENZA DELL'ACCORDO

Il presente accordo aggiuntivo che fa parte integrante del contratto collettivo nazionale di lavoro dei lavoratori dipendenti da aziende industriali delle conserve animali entra in vigore ad ogni effetto col 1° giugno 1950.

Data di stipulazione:
Milano, 1° giugno 1950