



Certificazione e qualità: binomio LOMBARDO

A partire dalla seconda metà degli anni Novanta, l'Europa ha imparato una nuova parola, una sigla oscura e per questo più inquietante: BSE. Subito rinominata "mucca pazza", la malattia mostrava, nei filmati dei telegiornali inglesi, i muscoli stralunati e contorti dei bovini che pativano nelle loro stalle. Al panico seguì una certa calma negli anni successivi, ma a cavallo del 2000-2001 il fenomeno si ripresentò, molto più esteso territorialmente, toccando anche l'Italia. Allora partirono misure restrittive per garantire la sicurezza (impossibile dimenticare la messa al bando della "fiorentina"), ma a poco a poco i toni della questione hanno assunto contorni più chiari e razionali. L'Europa si è mossa con il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, che poneva tra le sue priorità politiche proprio il miglioramento delle norme di qualità e il rafforzamento dei sistemi di controllo su tutta la catena alimentare.

La cosa ritenuta imprescindibile è stata da subito la creazione di una strategia globale, che si applicasse a tutta la catena alimentare e in tutti i Paesi membri della UE. Così nasce la cosiddetta "tracciabilità" delle carni: una sorta di carta d'identità di ogni prodotto che indichi sull'etichetta tutti i passi compiuti dalla carne, a partire dalla nascita del bovino, fino al suo impacchettamento per il bancone alimentare. L'etichetta è divenuta il luogo della consapevolezza dei consumatori e della responsabilità dei produttori.

Oggi l'esigenza è sempre presente e il mercato è implacabile nel selezionare i prodotti migliori. Dunque la Lombardia, come anche altre regioni, ha deciso di puntare sul concetto di qualità per incontrare appieno le aspettative dei consumatori: la comunicazione di questi temi è fondamentale per creare una cultura della qualità. In questo contesto rientrano i progetti di Unioncamere Lombardia di cui si parla nelle pagine seguenti: "Certificazione carni bovine" e "BuonaLombardia", due grandi percorsi nella direzione della sicurezza e della qualità dei nostri prodotti. Al consumatore la scelta è un invito alla consapevolezza.

F**O****C****U****S**

a cura di Epoché

Un pedigree per le carni lombarde



Un sistema di certificazione volontaria della qualità, teso a valorizzare il prodotto lombardo ed integrare i sistemi di tracciabilità delle carni. E' questa la finalità che si propone il progetto di certificazione delle carni bovine, denominato **Produzioni carni bovine**, promosso dal sistema camerale lombardo.

L'iniziativa è nata per sostenere il settore dell'allevamento bovino e dare fiducia ai consumatori, fornendo garanzie in più rispetto a quelle

previste dalla normativa vigente, trasparenza di mercato ed ulteriori elementi di conoscenza e valutazione dei prodotti.

Il progetto, che si basa su un **Sistema di certificazione della qualità**, garantito mediante appositi controlli da un ente terzo di certificazione, nello specifico Agroqualità, punta a coinvolgere gli operatori del settore in un siste-

ma di certificazione volontaria.

Tale sistema prevede la verifica di requisiti di qualità aggiuntivi rispetto a quelli stabiliti dalle direttive europee e dalla normativa nazionale. I requisiti in oggetto e le procedure operative necessarie per garantirne la veridicità, sono riportati in un apposito Disciplinare che assicura alla carne recante il marchio "Produzioni Carni Bovine" le seguenti caratteristiche:

- alimentazione dei bovini priva di grassi animali aggiunti e quindi

Il progetto di certificazione delle carni bovine, promosso da Unioncamere Lombardia, prevede un disciplinare severo e ha l'obiettivo di generare una cultura della qualità

esclusivamente vegetale;

- tenore in colesterolo della carne inferiore a 80 mg. su 100 gr. di prodotto;
- tenore proteico della carne superiore al 20%;
- pH della carne compreso tra 5,2 e 5,8.

Il Disciplinare di produzione, che fissa gli standard di sicurezza e le modalità dei controlli, approvato nella versione definitiva il 29 maggio 2003, può essere applicato da tutti gli allevatori interessati, che devono farne richiesta alla propria camera di Commercio o direttamente a Unioncamere Lombardia. In alternativa gli allevatori interessati possono rivolgersi ai consorzi che già hanno adottato il disciplinare.

La carne prodotta dagli allevatori che aderiscono al progetto è inoltre garantita dalla **tracciabilità del prodotto**, che permette al consumatore di reperire sull'etichetta informazioni relative all'identità dell'animale, alle condizioni di allevamento, al trasporto, alla macellazione e alla preparazione della carne.

Il progetto attualmente vede la partecipazione di

un'associazione di produttori e quattro consorzi per un totale di 473 allevamenti associati localizzati prevalentemente nelle province di Mantova, Brescia, Milano e Bergamo; complessivamente vengono allevati 86.000 capi da carne all'anno che, considerando una resa media in carne di 300 kg a capo, offre una potenzialità produttiva di 26.000 tonnellate di carne annue.

Inoltre hanno aderito al sistema 61 punti vendita, di cui 52 in Lombardia, 8 in Toscana e 1 in Emilia Romagna (a conferma che la buona carne prodotta in Lombardia ha mercato anche nelle aree tradizionalmente attente alla qualità della carne).

“Un passo importante in direzione della garanzia e della qualità dei consumi di carni bovine”. Così il Presidente di Unioncamere Lombardia Vico Valassi aveva definito la nascita del marchio di qualità delle carni bovine lombarde “Produzioni Carni Bovine”, alla presentazione alla stampa e alle associazioni di categoria della filiera, nel gennaio del 2003.

Le motivazioni che allora spinsero alla realizzazione di questo progetto nascevano a seguito dell'emergenza

BSE, che nel 2001 ha così pesantemente colpito la filiera della carne bovina anche nel nostro Paese. Il sistema delle Camere di Commercio ha perciò rafforzato le politiche e le azioni di sostegno alla diffusione di sistemi volontari di qualità tra gli operatori del settore zootecnico, che si affiancano alla cosiddetta “tracciabilità” delle carni bovine già prevista dalla normativa comunitaria.

Unioncamere Lombardia - prendendo atto che sul territorio regionale già operano consorzi di certificazione di qualità ed etichettatura della carne bovina di livello locale e che alcune

Camere di Commercio auspica- vano la messa a punto di un sistema di certificazione qualità a dimensione regionale - ha ritenuto opportuno verificare con i consorzi già operanti la possibilità d'integrazione e sinergia delle diverse iniziative.

Infine, nel giugno 2003, il sistema di certificazione “Produzioni Carni Bovine” da progetto è diventato realtà: gli allevatori hanno cominciato ad applicare i disciplinari e la carne certificata è entrata nei negozi. A questo punto il giudizio sulla bontà del progetto è passata al

consumatore che ha riconosciuto e premiato i risultati ottenuti.

La sfida, ora come allora, è quella di diffondere al meglio il sistema di certificazione e gli standard qualitativi che lo contraddistinguono.

E in effetti l'iniziativa nasce proprio per dare fiducia ai consumatori nei confronti dei prodotti che essi trovano esposti sui banconi dei negozi. Un passo importante e di responsabilità da parte di tutti: i produttori si impegnano a seguire il disciplinare e ad attenersi alle regole di trasparenza; i consumatori da parte loro dovranno cominciare a porre attenzione all'etichetta e, di conseguenza, alla qualità dei prodotti che comprano, creando così una cultura della qualità anche al momento dell'acquisto.

Per informazioni e adesioni al progetto, gli allevatori e i consorzi possono rivolgersi a Unioncamere Lombardia (tel. 026079601), consultare il sito web (www.lom.camcom.it) o presso le singole Camere di Commercio della propria provincia (tel. 0382393261).

È inoltre attivo il sito web www.produzionicarnibovine.it, dove sarà possibile reperire tutte le informazioni sul sistema di qualità e sugli allevatori aderenti al sistema.



www.buonalombardia.it: il portale del buongustaio

Il sito Internet www.buonalombardia.it è l'indirizzo giusto per visitare on line la cultura e la qualità del comparto agroalimentare della Lombardia.

È dedicato ai prodotti agroalimentari di alta qualità della Lombardia, un ricco patrimonio di risorse e informazioni dettagliate messe a disposizione dei consumatori, degli operatori del settore e di tutti gli interessati che vogliono scoprire gli angoli più gustosi della Lombardia.

Nato dall'impegno congiunto della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia e da Unioncamere Lombardia il sito è stato realizzato per diventare un punto di riferimento di utenti e professionisti del comparto agro-alimentare e per ottimizzare la ricerca di informazioni sulle risorse regionali.

Semplice e intuitivo da utilizzare, il sito si ispira ai più avanzati database e consente dunque di selezionare le risorse in base a una serie di criteri predefiniti, che aiutano il navigatore a individuare immediatamente le informazioni.

BuonaLombardia.it è soprattutto un sito da "gustare". Alla base della selezione delle risorse vengono adottati severi criteri di qualità: online sono segnalati i prodotti enogastronomici che durante il processo produttivo hanno superato tutte le verifiche previste dalla normativa a tutela dell'origine.

Una redazione di esperti aggiorna costantemente i contenuti di BuonaLombardia.it avvalendosi della collaborazione e del contributo delle Camere di Commercio lombarde, delle APT, di Enti regionali, di Associazioni, di Consorzi di Tutela dei prodotti, delle Province e dell'Ersaf che rende, tra l'altro, disponibile un aggiornatissimo Meteo lombardo.

Il sito si arricchisce inoltre con sezioni dedicate a:

- eventi e news
- biblioteca
- materiali didattici
- itinerari tematici.

Progettato per rispondere alle esigenze di pubblici differenti, già dalla home page BuonaLombardia.it permette di esplorare in modo semplice e veloce quattro aree tematiche:

- **Consumer:** dedicata a buongustai e appassionati del turismo enogastronomico;
- **Business:** una guida per chi acquista o vende prodotti agro-alimentari lombardi di alta qualità;
- **Edutainment:** un percorso dedicato alle scuole ma anche alle famiglie per informare e proporre attività di educazione alimentare;
- **Itinerari tematici:** sul mondo degli agriturismi, dell'ambiente, dell'arte, dell'enogastronomia.

Da oggi navigare nella qualità sarà più semplice e più divertente, con BuonaLombardia.it: un sito davvero Doc.

Alcuni numeri del sito ad oggi:

- 462 schede per un totale di 2539 pagine pubblicate
- 110 ricette tratte da "Per un codice della cucina lombarda";
- 19 prodotti tipici Dop e Igp;
- 17 vini Doc e Docg; 40 vini Igt;
- 221 prodotti tradizionali;
- 27 consorzi di prodotto;
- un motore di ricerca avanzato;
- un glossario agro alimentare.

Un punto di riferimento sempre più importante per l'enogastronomia locale.



Le aziende pavese di BuonaLombardia

Az. Agr. Casarini Cav. Arturo - Montalto Pavese
 Az. Agr. Pietro Torti di Torti Alessandro - Monte Calvo Versiggià
 Az. Agr. "Martilde" di Tacci Antonella - Rovescala
 Az. Agr. Bagnasco Paolo - Santa Maria della Versa
 Az. Agr. Bisi - San Damiano al Colle
 Az. Agr. Cà del Gè di Enzo Padroggi - Montalto Pavese
 Az. Agr. Cà Montebello - Cigognola
 Az. Agr. Francesco Magnaghi - Torrevecchia Pia
 Az. Agr. La Gallinella di Velezzo Lomellina S.r.l. - Velezzo Lomellina
 Az. Agr./agrituristica Torrazzetta - Borgo Priolo
 Az. Agrituristica Sant'Antonio - Stradella
 Az. Vinicola Ruinello S.r.l. - Santa Maria della Versa
 Az. vitivinicola Fortesi di Elena Franco e Filippo Fortin - Rovescala
 Az. Vitivinicola Vanzini di Antonio, Michela e Pier Paolo Vanzini S.a.s. - San Damiano al Colle
 Cantina di Casteggio - Casteggio
 Castello di Luzzano - Rovescala
 Domenico Cuneo az. agr. Cascina Gnocco - Mornico Losana
 Fattoria Mondo Antico S.a.s. di Tiraboschi Dario e C. - Rocca Susella
 Guerci F.lli di Guerci e C. S.S. - Casteggio
 I Faravelli - Santa Maria la Versa
 La Bottega Canneto S.r.l. - Canneto Pavese
 Le Buone Terre del Castello Azienda Agraria Marchesi - Santa Giuletta
 Picchioni Andrea - Canneto Pavese
 Podere San Giorgio - Santa Giuletta
 Tenuta il Bosco - C.D.P. S.S. - Zenevredo
 Tenuta il Castello ss. Terre Bentivoglio - Santa Giuletta
 Tenuta Pegazzera S.r.l. - Casteggio
 Verdi Bruno di Paolo - Canneto pavese
 Vigoni Enrico S.r.l. - Pavia

I consorzi lombardi che aderiscono a BuonaLombardia

Consorzio Botticino DOC
 Consorzio Capriano del Colle
 Consorzio Cellatica
 Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
 Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto (C.T.C.B)
 Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva Garda Bresciano
 Consorzio di Tutela Olio Extravergine di Oliva L'Alto
 Consorzio Formai De Mut dell'Alta Valle Brembana
 Consorzio Garda Classico per la tutela dei vini Garda Classico e San Martino della Battaglia
 Consorzio Mortadella Bologna
 Consorzio Oltrepò Pavese
 Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola
 Consorzio per la Tutela del Formaggio Quartirolò Lombardo
 Consorzio per la Tutela del Franciacorta
 Consorzio per la Tutela del nome Bresaola della Valtellina
 Consorzio per la Tutela del Salame Brianza
 Consorzio per la Tutela del Taleggio
 Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano
 Consorzio Perwiva
 Consorzio Produttori Salame di Varzi
 Consorzio San Martino Della Battaglia DOC
 Consorzio Tutela Lugana DOC
 Consorzio Tutela Provolone Valpadana
 Consorzio Tutela Valcalepio
 Consorzio Vini Colli Mantovani
 Consorzio Vini Valtellina
 Consorzio Volontario del Lambrusco Mantovano DOC
 Consorzio Volontario Vini DOC San Colombano
 Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

Che cosa vuol dire QUALITÀ a tavola?

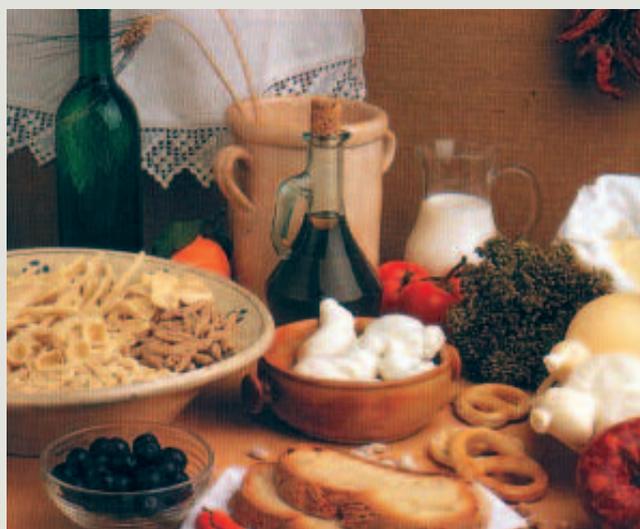
Per i prodotti alimentari pensiamo alla sicurezza dal punto di vista igienico e soprattutto alla bontà di quel prodotto. Dobbiamo imparare ad estendere questo termine ad altri argomenti legati non direttamente all'alimento ma a tutto ciò che ha contribuito alla sua realizzazione. Così, è importante sapere che nel processo produttivo sono state rispettate le norme di **tutela dell'ambiente** e del **benessere animale** o che quel prodotto che troviamo al supermercato e che portiamo in tavola è frutto di anni, decenni o anche secoli di tradizioni rurali tramandate fino ai nostri giorni. Per questo, nel tentativo di salvaguardare non solo i singoli prodotti ma anche gli uomini, le culture, gli strumenti, la natura che contribuiscono alla loro realizzazione, i Paesi europei, a partire dagli anni '50, iniziano a porsi il problema della tutela dei prodotti agroalimentari tipici. Nel 1992 la

Comunità Europea emana due regolamenti per la predisposizione di un unico sistema di tutela dei prodotti agroalimentari tipici (tranne i vini) che prevede tre livelli di tutela identificati con le sigle DOP, IGP e STG. Nello stesso anno il Governo Italiano emana la legge n°164 per la classificazione delle denominazioni di origine (DOC e DOCG) e delle indicazioni geografiche tipiche (IGT) relative a vini e mosti.

L'obiettivo è quello di garantire il legame di uno specifico prodotto al territorio, di offrire al consumatore un prodotto con precise caratteristiche qualitative e di tutelare il produttore da concorrenza sleale da parte di altri prodotti simili.

È difficile sbagliarsi. Basta leggere attentamente l'incarto o l'etichetta: si deve trovare sempre ben evidente una delle sigle che indicano che quel prodotto presenta elevati requisiti di qualità.

Assegnazione marchi DOP, IGP, STG.



*Anzitutto sicurezza alimentare,
rispetto dell'ambiente e degli animali,
legame con il territorio e la tradizione:
ciò che oggi portiamo in tavola
deve avere questi requisiti,
ormai richiesti anche dalle normative*

Ma qual è l'iter da seguire affinché un prodotto agroalimentare ottenga una denominazione?

Per quanto riguarda la Denominazione di Origine e l'Indicazione Geografica il prodotto deve essere innanzitutto conforme ad un disciplinare che deve contenere:

- * il nome e la descrizione del prodotto;
- * gli elementi comprovanti l'origine e il legame del prodotto con la zona geografica indicata;
- * la descrizione delle modalità produttive;
- * i riferimenti relativi alle strutture di controllo;
- * gli elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura DOP o IGP, o le diciture tradizionali nazionali equivalenti.

Perché un prodotto possa beneficiare di un'attestazione di specificità (STG) il disciplinare deve contenere:

- * il nome del prodotto;
- * la descrizione del metodo di produzione;
- * gli elementi che permettono di valutare il carattere tradizionale;
- * la descrizione delle caratteristiche del prodotto;
- * i requisiti minimi e le procedure di controllo della specificità.

Il disciplinare, accompagnato da una domanda di registrazione, deve essere inviato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) che, verificata l'attendibilità della documentazione, la invia all'Unione Europea. Una Commissione verifica entro sei mesi che la domanda di registrazione comprenda tutti gli elementi e comunica al MIPAF le

sue conclusioni. Solo se l'esito dell'indagine è positivo il prodotto può ottenere e fregiarsi di uno dei riconoscimenti comunitari.

Per garantire che i produttori rispettino il disciplinare di produzione i Reg. CEE 2081/92 e 2082/92 prevedono

no che si organizzi una struttura di controllo, composta da organismi pubblici o privati appositamente autorizzati, e che risponda a criteri di obiettività e imparzialità. La struttura ha alla base l'Ente Pubblico (Ministero o Regioni) che autorizza l'Organismo di Controllo (OdC) a operare mediante l'iscrizione ad un apposito elenco e vigila sull'attività dell'OdC. A sua volta l'OdC controlla che il produttore agisca in conformità a quanto riportato sul disciplinare di produzione ed esegua e gestisca correttamente il sistema di autocontrollo e valuta il prodotto anche attraverso prove analitiche. Il produttore infine deve applicare il disciplinare e svolgere attività di autocontrollo. A questo fine svolgono un ruolo importante i Consorzi di tutela che rappresentano la maggior parte dei produttori e che possono essere incaricati dal Ministero a svolgere attività di vigilanza sui loro associati svolgendo un importantissimo ruolo nella garanzia dei prodotti, nel miglioramento qualitativo e nella valorizzazione in generale.

Il riconoscimento delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche e delimitazione delle

rispettive zone di produzione vengono effettuati contestualmente all'approvazione dei relativi disciplinari di produzione con decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Nei disciplinari di produzione dei vini DOCG e DOC devono essere stabiliti:

- * la denominazione d'origine;
- * la delimitazione della zona di produzione delle uve;
- * la resa massima di uva e di vino per ettaro;
- * il titolo alcolimetrico volumico minimo;
- * le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del vino;
- * le caratteristiche naturali dell'ambiente;
- * le modalità dell'esame chimico-organoleptico;
- * l'eventuale periodo minimo d'invecchiamento;
- * l'eventuale imbottigliamento in zone delimitate.

Nei disciplinari di produzione dei vini IGT sono stabili-

ti:

- * l'indicazione geografica e gli eventuali nomi di vitigni o nomi aggiuntivi;
- * la delimitazione delle zone di produzione delle uve;
- * i vitigni;
- * le tipologie enologiche;
- * le resa massima di uva per ettaro;
- * il titolo alcolimetrico;
- * la gradazione alcolica;
- * la resa uve-vino;
- * le eventuali pratiche correttive autorizzate.

Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste stabilisce il contenuto delle domande e le procedure per il ricono-



scimento delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche e le modalità e i tempi di presentazione.

Per i vini di cui si richiede la DOC e la DOCG nella fase della produzione devono essere sottoposti ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad

un esame organoleptico che per i DOCG deve essere ripetuto nella fase dell'imbottigliamento partita per partita.

L'esito positivo dell'analisi e dell'esame è la condizione per l'utilizzazione della DOC e della DOCG. La DOCG è riservata ai vini già riconosciuti DOC da almeno cinque anni e che siano ritenuti di particolare

pregio.

Come per i prodotti tipici anche per ciascuna denominazione di origine o indicazione geografica tipica possono essere costituiti consorzi volontari di tutela che hanno come scopo la tutela, la valorizzazione e la cura

Un Organismo di Controllo, composto da pubblici e privati, sarà responsabile di garantire il rispetto del disciplinare di produzione, e delle norme per il riconoscimento dei marchi DOC, DOCG e IGT



Cademartori, il TALEGGIO sale in cattedra

Quando si dice taleggio, si dice Cademartori. Più che uno slogan questo è divenuto ormai un modo di pensare, una frase fatta addirittura. Ed in effetti, l'azienda di Certosa di Pavia ha conquistato negli anni una credibilità e una fama davvero invidiabili. Fin dal lontano 1882, l'anno in cui nacque in Valsassina, la Cademartori ha sempre voluto rispettare una metodologia di lavorazione artigianale dei formaggi freschi e stagionati, nel segno della sua antica tradizione, pur avendo raggiunto ormai una dimensione ragguardevole. Oggi i dipendenti sono dislocati nei due diversi poli produttivi di Certosa e Abbiategrasso. Il fatturato è sempre in aumento, i prodotti che escono dai caseifici sono sempre di più e il mercato si è allargato anche perché, dal 1994, la Cademartori è entrata a far parte della Fromageries Bel, un gruppo francese di grande importanza, che sa diffondere i propri prodotti su scala planetaria.

Certamente la qualità, come per tutte le aziende che vogliono attestarsi e restare ad alti livelli, è l'obiettivo primario della Cademartori, e trattandosi di prodotti alimentari, tale caratteristica appare quanto mai importante e facilmente verificabile in ogni momento dal pubblico. Questo è un grande vantaggio per un'azienda, ma insieme un impegno costante: la Cademartori ha affrontato questo problema con una grande attenzione al processo produttivo, cercando di mantenere intatte le modalità tradizionali che l'hanno resa celebre. Infatti il processo di stagionatura dei formaggi rimane uno dei fiori all'occhiello dell'azienda, ancora oggi condotta nelle famose e uniche



Grotte naturali di Introbio, in Valsassina, dove grazie ai soffioni di aria boschiva a temperatura e umidità costanti ed a un microclima unico, i formaggi maturano con un sapore particolare e ben definito.

Nelle Grotte naturali avviene il ciclo di maturazione dei formaggi, grazie all'azione di una microflora naturale (composta da muffe, lieviti ed altri organismi) sviluppatasi in oltre un secolo di storia. A rendere così peculiare il sapore dei formaggi, contribuisce poi il microclima naturale delle grotte che viene mantenuto sempre nelle migliori condizioni, grazie proprio ai Soffioni che scaturiscono da particolari fessure nella roccia e che garantiscono in tutti i mesi dell'anno l'umidità e la temperatura

ideali. Qui i prodotti freschi che giungono dai caseifici di Certosa ed Abbiategrosso, vengono dapprima salati a mano e poi messi a stagionare per un periodo che va dai 40/50 giorni per il taleggio, fino ai 60/70 giorni per il Gorgonzola. I formaggi in fase di stagionatura, vengono accuditi e curati giorno per giorno dagli esperti casari che seguono ancora i dettami di questa antica arte.

L'attività produttiva complessiva è poi suddivisa tra i due grandi stabilimenti. Nel Caseificio di Certosa di Pavia, nato nel 1957 e dotato di impianti all'avanguardia, si garantiscono tutti gli standard qualitativi richiesti oggi giorno dal mercato; mentre lo stabilimento di Abbiategrosso è in gran parte dedicato alla produzione integrale del Gorgonzola, altro prodotto di grande tradizione e fama.

Lo Stabilimento di Certosa di Pavia fu costruito appunto negli anni '50 scegliendo questa località, nel cuore della Pianura Padana, per ottimizzare il ciclo della raccolta del latte. Principale centro di produzione della gamma di prodotti Cademartori, il caseificio di Certosa ha subito negli anni numerose ristrutturazioni per poter essere sempre

all'avanguardia con le più moderne tecnologie di produzione e di controllo qualità.

Il latte, raccolto esclusivamente nelle provincie di provenienza tipiche dei nostri prodotti DOP, arriva ogni mattina presso gli impianti del caseificio, viene analizzato, lavorato e trasformato in taleggio, robiolo e caprini che vengono spediti ad Introbio per la stagionatura e il confezionamento; mentre Quartirolo, Armonia di Gorgonzola e Mascarpone e il Mascarpone, partono direttamente da qui per essere distribuiti in tutta Italia e all'estero. A seguito dell'espansione delle vendite negli anni '90, la produzione del Gorgonzola è stata trasferita, come si è detto, presso il Caseificio di Abbiategrosso.

Il Taleggio: biografia di un mito

La storia del Taleggio

La storia del taleggio nasce all'interno della tradizione dei formaggi lombardi noti e apprezzati fin dai tempi degli antichi romani. I primi documenti relativi a questo formaggio risalgono al X, XI secolo quando i contadini della Val Taleggio lo utilizzavano per i loro scambi commerciali. È curioso immaginare come da un espediente creato allo scopo di poter utilizzare il latte che non veniva consumato immediatamente, sia potuto nascere un formaggio che, una volta stagionato nelle umide e fresche grotte naturali della valle, sarebbe stato tanto apprezzato da costituire un'ottima merce di scambio e un'importante risorsa per l'economia delle valli.

Diversi sono gli aneddoti legati alla sua storia a partire dal nome: inizialmente infatti il taleggio era chiamato "Stracchino quadro" poiché veniva prodotto alla fine dell'estate quando le vacche scendevano dai pascoli di montagna ed erano quindi stanche ("stracch" in dialetto). Si narra poi che i bergamini della Val Taleggio, non trovando uno sbocco commerciale più vicino, trasportassero in Valsassina, a dorso di mulo, i loro formaggi. Fu così che i valsassinesi, vedendo arrivare le colonne di muli dicevano: "Arrivano quelli della Val Taleggio" e con il tempo più semplicemente: "Arriva il Taleggio".

La particolarità del gusto e la sua versatilità in cucina ne hanno fatto un formaggio di successo apprezzato prima in Lombardia e poi in tutta Italia, rendendolo degno di apparire sulle tavole più illustri: lo troviamo ad esempio nei menu per la festa dell'incoronazione di Papa Clemente VI nel 1344 o per il matrimonio di Francesco Sforza con Bianca Maria Visconti nel 1441. È solo più tardi, nel 1812 che compare ufficialmente per la prima volta il nome "Taleggio" nel "Dizionario Moderno" di Alfredo Panzini; arriviamo così ai giorni nostri ed i valori di tradizione e tipicità del taleggio sono stati riconosciuti anche legalmente sia in ambito italiano (è stato riconosciuto come formaggio DOC con il D.P.R. 15.9.88), sia in ambito

Europeo con l'attribuzione della DOP (denominazione di origine protetta) nel 1996. Dal 1979 inoltre, è stato fondato il Consorzio per la tutela del Taleggio che si occupa di tutelarne la produzione e il commercio e promuoverne il consumo in Italia e all'estero.

Come si taglia

Poiché si tratta di un formaggio a pasta morbida il coltello deve essere a lama lunga con la doppia punta curvata a 90° per sollevare con facilità le singole porzioni. Il Taleggio va poi tagliato a spicchi come

se fosse una torta per distribuire equamente crosta e pasta.

La punta del coltello va inserita al centro e quindi premendo la lama sulla crosta va fatta scendere fino alla base del formaggio.

Come si gusta al meglio

Il Taleggio è un tipico formaggio da tavola e dà il meglio di sé gustato a fine pasto o come secondo piatto, semplicemente accompagnato da patate lesse o da frutti quali mele e pere.

Per apprezzarne appieno l'aroma ed esaltarne il sapore, va servito a temperatura ambiente e non, come succede spesso, appena uscito dal frigorifero.

Gli esperti consigliano di non togliere la crosta perché è senz'altro la parte più saporita, tutt'al più, essendo morbida, è sufficiente raschiarla leggermente.

Abbinamenti con il vino

Come tutti i formaggi, il Taleggio si abbina perfettamente con i vini. In questo caso è preferibile scegliere un vino rosso abbastanza giovane, eventualmente anche frizzante, che abbia un gusto morbido e armonico in grado di stemperare la sensazione di grassezza del formaggio.

Si consiglia inoltre un vino fruttato e speziato che esalti i profumi di sottobosco tipici del Taleggio. Alcuni buoni abbinamenti possono essere: Barbera dell'Oltrepo Pavese, Montepulciano d'Abruzzo, Pinot Nero, Franciacorta Rosso, Piave Merlot o Rosso Piceno.

(Tratto da www.tuttotaleggio.com)



Riforma DEL LAVORO, tante le novità

nostro servizio

Il mercato del lavoro in Italia è senza dubbio l'argomento di questi mesi: con l'entrata in vigore il 24 ottobre 2003 della legge Biagi la riforma del settore è stata di una certa rilevanza. Ci sono novità nel sistema del collocamento, in quanto la delega apre l'attività di intermediazione del lavoro anche alle agenzie private, per le quali è necessaria un'autorizzazione ministeriale e l'iscrizione in un apposito albo istituito presso il ministero del Welfare. La riforma rielabora il contratto di collaborazione coordinata e continuativa, in modo da ricondurlo a un progetto o programma di lavoro. È necessario stipularlo per iscritto, con l'indicazione della durata della prestazione di lavoro, del corrispettivo e dei criteri per la sua determinazione, nonché dei tempi e delle modalità di pagamento. Anche le prestazioni occasionali sono rivisitate, in modo da renderle utilizzabili solo con vincoli di tempo ristretti e limiti al compenso percepibile. Il contratto di apprendistato è modificato per agevolare effettivamente il lavoratore nella formazione professionale, mentre il contratto di formazione e lavoro è stato trasformato nel contratto di inserimento, allo scopo di adattare le competenze professionali dei lavoratori a un determinato contesto lavorativo. Infine sono state create nuove forme contrattuali per rendere più flessibile il mercato del lavoro.

Il collocamento cambia faccia

Per rendere ancora più agevole l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, la funzione tipica del collocamento potrà essere svolta oltre che dalle agenzie private autorizzate anche da altri soggetti, individuati dall'art. 6 D.Lgs. 276/2003; si tratta di: Università, Comuni, Camere di Commercio e Istituti di scuola

secondaria di secondo grado, associazioni dei datori di lavoro e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative firmatarie di contratti collettivi nazionali, l'Ordine nazionale dei consulenti del lavoro.

Debuttano le agenzie di lavoro per lo svolgimento delle attività di somministrazione, intermediazione, ricerca e selezione del personale, supporto alla ricollocazione professionale.

Dovranno iscriversi in un apposito Albo istituito presso il Ministero del Lavoro suddiviso in 5 sezioni a seconda del tipo di attività che verrà svolta. I requisiti giuridici e finanziari che devono essere soddisfatti dalle agenzie del lavoro, quali presupposti per l'ottenimento dell'autorizzazione, sono anzitutto posti a tutela del lavoratore, nel tentativo di garantire l'affidabilità delle agenzie, le competenze professionali degli operatori e la loro solvibilità.

Entro 60 giorni dalla richiesta, verrà rilasciata un'autorizzazione provvisoria della durata di 2 anni, decorsi i quali, su richiesta, dell'agenzia, il Ministero rilascia entro 90 giorni l'autorizzazione a tempo indeterminato, dopo aver verificato la sussistenza dei requisiti. Si impone poi il rispetto e la tutela della privacy nell'attività di diffusione dei dati del lavoratore, prevedendo il divieto di comunicazioni anonime, effettuate con qualsiasi mezzo, nonché il divieto di effettuare qualsiasi indagine o trattamento di dati o di preselezione di lavoratori, anche con il loro consenso, in base alle convinzioni personali, affiliazione sindacale o politica, al credo religioso, al sesso, all'orientamento sessuale, stato matrimoniale o di famiglia, età, razza, stato di salute, o eventuali controversie con precedenti datori di lavoro.

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 03.03.2004 il decreto 23.12.2003 del Ministero del Lavoro che illustra le modalità di presentazione delle richieste di autorizzazione per l'iscrizione all'Albo delle agenzie per il lavoro, che comprende anche il modulo di richiesta. Le relative disposizioni non saranno subito operative, in quanto attendono un successivo decreto sulla disposizione dei locali idonei e sulle adeguate competenze professionali, attualmente al vaglio della conferenza Stato-Regioni. Una volta entrato in vigore, le società di

lavoro temporaneo, già autorizzate avranno 60 giorni di tempo per richiedere l'autorizzazione alla nuova somministrazione di lavoro; decorso inutilmente questo periodo le autorizzazioni precedenti saranno revocate.

Certificazione dei contratti di lavoro

La riforma del mercato del lavoro introduce il nuovo istituto della certificazione, che può essere utilizzata dalle parti contraenti per rendere certa la tipologia contrattuale scelta per definire il rapporto di lavoro, ovvero le rinunzie e le transazioni. Nel primo caso la finalità è ridurre il contenzioso sulla qualificazione dei rapporti di lavoro relativi ai contratti a tempo parziale, ai contratti di lavoro intermittente, ai contratti di lavoro ripartito, ai contratti a progetto e di associazione in partecipazione. La procedura è applicabile anche all'atto di deposito del regolamento interno delle cooperative, in relazione alla tipologia dei rapporti di lavoro che si intendono attuare con i soci lavoratori. Gli organi certificatori sono quelli indicati in modo tassativo dalla legge, ossia gli enti bilaterali, le Direzioni Provinciali del Lavoro, le Province e le Università. Le sedi di certificazione svolgono anche funzioni di consulenza e assistenza alle parti contrattuali. Il secondo tipo di certificazione ha invece la finalità di confermare la volontà abdicativa o transattiva delle parti manifestata in relazione a quanto previsto dall'art. 2113 del C.C. Entro 6 mesi dall'entrata in vigore del decreto il Ministero del Lavoro dovrà procedere alla definizione dei codici di buone pratiche per l'individuazione delle clausole indisponibili in sede di certificazione nonché i moduli e i formulari per la certificazione.

Dal collocamento ai vecchi co.co.co., dalle prestazioni occasionali fino al contratto di inserimento: la cosiddetta legge Biagi ha modificato la figura del dipendente nel senso della flessibilità

La legge di riforma del mercato del lavoro

D. Lgs. 10.9.2003 - L. 14.2.2003 n. 30 - C.M. Lavoro 15.1.2004 n. 3

TIPOLOGIE CONTRATTUALI	ELEMENTI ESSENZIALI	OPERATIVITÀ
SOMMINISTRAZIONE DI LAVORO (VECCHIO INTERINALE)	Le aziende possono ottenere, anche a tempo indeterminato, la fornitura professionale di manodopera per lo svolgimento di una serie di attività. Devono sussistere particolari ragioni.	Il Ministro del Lavoro con successivo decreto stabilirà le modalità della presentazione della richiesta di autorizzazione per l'esercizio dell'attività.
LAVORO INTERMITTENTE O A CHIAMATA (JOB ON CALL)	Le aziende possono assicurarsi la disponibilità del lavoratore, utilizzandone l'attività solo durante periodi specifici, riconoscendo un'indennità per la disponibilità in misura stabilita dai contratti collettivi.	<ul style="list-style-type: none"> - Immediata per le ipotesi soggettive in via sperimentale. - Per le ipotesi oggettive solo dopo che i contratti collettivi avranno individuato le prestazioni discontinue o intermittenti e in mancanza dopo il Decreto del Ministero del Lavoro.
LAVORO RIPARTITO (JOB SHARING)	Le aziende possono dividere un'unica prestazione tra 2 lavoratori, che si ripartiscono l'unica prestazione lavorativa.	Il contratto è già esistente, ma con le modifiche è ammesso solo con 2 lavoratori.
LAVORO A PROGETTO	Le imprese devono elaborare per iscritto un progetto cui ricondurre i contenuti della collaborazione.	<ul style="list-style-type: none"> - Immediata per le nuove collaborazioni. - A partire dai rinnovi e comunque non oltre un anno dall'entrata in vigore della riforma per le collaborazioni in essere.
LAVORO OCCASIONALE DI TIPO ACCESSORIO	Non è più un'opportunità per le aziende, ma per le famiglie, a seguito dei nuovi limiti. I pagamenti avvengono con i buoni.	Immediata, dopo l'individuazione degli enti accreditati per l'emissione dei carnet.
APPRENDISTATO	Diventa uno strumento vero per la formazione attraverso l'istituzione di 3 nuove tipologie.	Solo dopo l'introduzione della regolamentazione da parte delle Regioni. Fino ad allora si applica la vigente disciplina.
INSERIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Viene abolito il contratto di formazione e lavoro. - Il nuovo contratto è diretto all'inserimento del lavoratore svantaggiato in un determinato contesto lavorativo attraverso un progetto individuale. 	Solo dopo che i contratti collettivi avranno definito i piani individuali di inserimento.
PART-TIME	Si rende più flessibile il ricorso al part-time ridefinendo lavoro supplementare e straordinario.	Immediata.
LAVORO OCCASIONALE	Ne vengono definiti i confini.	Dalla data di entrata in vigore del decreto.

Legge Biagi, la parola alle categorie

In ambito locale, sul territorio, le conseguenze di una grande riforma, come è la cosiddetta legge Biagi, si possono sentire di prima mano: l'influenza sull'occupazione, i mutamenti nella gestione dei rapporti di lavoro, l'agevolazione nell'accesso all'impiego, e altro ancora, sono alcuni degli aspetti emersi dalle opinioni di alcuni rappresentanti delle categorie nella provincia di Pavia.

Partiamo dall'artigianato. **Paolo Ventura**, direttore della CNA di Pavia, non nasconde che "Sulla legge in sé il giudizio è positivo, visto che si pone nel solco di un lungo percorso verso una maggiore flessibilità e liberalizzazione del mercato del lavoro, ma certamente qualche preoccupazione non manca. Il rischio è che diventi l'occasione di guerre ideologiche: questa legge non è né un attacco ai lavoratori, né una panacea per tutti i mali dell'imprenditoria italiana. Ma soprattutto" continua Ventura, "la preoccupazione maggiore viene dal fatto che la legge c'è, ma mancano molti decreti attuativi e ancora i rimandi alle parti sociali per le applicazioni...il risultato è che fino ad ora si è vista ben poco questa legge. Per quanto riguarda gli artigiani, i punti più importanti sono quelli del lavoro a progetto e soprattutto i nuovi contratti di inserimento che hanno sostituito quelli di formazione-lavoro, soppressi con effetto immediato a ottobre, ma non ancora rimpiazzati realmente. Oggi si vedono i primi segnali di attivazione, ma c'è stato un buco di cinque mesi che ha creato molti disagi. Per noi questo genere di contratti rappresenta circa il 25% dei lavoratori".

Per quanto riguarda invece il settore del commercio, abbiamo raccolto le diverse opinioni della Confesercenti e dell'Ascom. **Romeo Iurilli**, direttore della Confesercenti: "La riforma rappresenta sicuramente un passo avan-

ti, complessivamente il nostro è un giudizio positivo, per due ordini di fattori: la flessibilità proposta dalla legge è un'esigenza irrinunciabile per le piccole imprese, alle quali Confesercenti è particolarmente legata. In secondo luogo, il tema della precarizzazione affrontato dalla riforma è molto importante sia per il datore di lavoro sia per il dipendente che, nel caso ancora delle piccole imprese, si configura spesso più come un collaboratore. Resta soltanto da comprendere ora" continua Iurilli, "con quali modalità di gestione affrontare i nuovi meccanismi introdotti".



Il giudizio di **Gianpiero Guatelli**, direttore dell'Ascom, è meno positivo: "La legge è per certi aspetti positiva, senz'altro lo è nelle intenzioni del legislatore, nell'intenzione cioè di dare al datore di lavoro strumenti meno ingessati e più elastici per la gestione dei rapporti con i lavoratori subordinati. Ma dal punto di vista pratico dell'attuazione, fino ad oggi le aspettative sono state tradite. Basti pensare al lavoro a progetto, l'ex co.co.co., il contratto di apprendistato, di inserimento, il part time... tutte le novità devono ancora essere applicate in realtà: stanno arrivando oggi i primi fac-simili di documentazione da parte del Ministero. Con una battuta" conclude Guatelli, "si potrebbe dire che gli operatori sono più spaesati oggi rispetto al 23 ottobre scorso, alla vigilia cioè dell'entrata in vigore della legge".

Di segno decisamente opposto è, infine, il commento dell'Unione Industriali della Provincia di Pavia che, attraverso le parole del suo direttore **Piero Maccarini**, esprime un giudizio assolutamente positivo sulla riforma, con un occhio alla situazione europea. "L'attuazione della Legge Biagi" sostiene Maccarini "costituisce la riforma di maggior rilievo per il mondo del lavoro, grazie alla modernità delle idee ed all'innato europeismo di Marco Biagi. Una riforma da tempo auspicata dal mondo dell'industria che vede

sempre più minacciata la competitività delle imprese italiane dalle coraggiose innovazioni introdotte dagli altri Paesi, soprattutto europei, sul piano della lotta alla disoccupazione e in termini di incremento dei tassi di partecipazione al lavoro. Creare nuova occupazione attraverso la promozione della flessibilità del mercato del lavoro" continua Maccarini, "è ancora uno degli obiettivi prioritari dell'Unione Europea ed è anche quello del nostro Paese che si vede ora pronto a concentrare il proprio impegno per dare seguito alla strategia per l'occupazione adottata a Lussemburgo, e rafforzata dal Consiglio Europeo di Lisbona, il cui primo obiettivo è di portare il tasso medio di occupazione al 70% entro il 2010. Le nuove norme potranno in particolare attrarre, nel mercato del lavoro regolare, più giovani, più donne e più lavoratori anziani in tutto il Paese. Lo schema ha una doppia valenza: negli articoli approvati c'è la sfida di nuove forme di impieghi flessibili e l'opportunità di rafforzare le agenzie, destinate a diventare operatori 'polifunzionali', con conseguente liberalizzazione del collocamento. Tutto ciò contribuirà a rendere il mercato del lavoro più dinamico ed a porlo in sintonia con i pilastri europei dell'adattabilità e dell'occupabilità. Un'organizzazione del lavoro dunque più flessibile ma sempre sostenuta da specifiche tutele, la cui garanzia è data anche dai numerosi rinvii alla contrattazione collettiva, che sottraggono, in tal senso, innumerevoli spazi di intervento al legislatore. Sarà infatti la contrattazione collettiva nazionale il principale veicolo di attuazione delle innovazioni proposte dal Governo. Si tratta" conclude Piero Maccarini, "di cambiamenti notevoli che danno precise risposte alle esigenze delle imprese che si confrontano sui mercati internazionali".

Riforma del diritto societario: Regime transitorio e adeguamento delle società esistenti

di Paolo Tonalini - Notaio in Pavia

La riforma del diritto societario, entrata in vigore dal primo gennaio 2004, presenta molte opportunità per le imprese, ma anche un certo numero di insidie. I problemi nascono soprattutto per le società esistenti, il cui statuto era stato formulato sulla base delle norme previgenti. Una clausola statutaria che fino a ieri assolveva egregiamente il suo compito, oggi potrebbe avere conseguenze imprevedibili e indesiderate. Ecco perché è importante dedicare la giusta attenzione al periodo transitorio, rivolgendosi a un consulente qualificato per esaminare tutti gli aspetti che possono derivare dalla riforma, evidenziare i possibili rischi e procedere a un adeguamento non solo formale ma anche sostanziale delle clausole che regolano il funzionamento della società.

L'adeguamento obbligatorio

Tutte le società di capitali e cooperative costituite prima dell'entrata in vigore della riforma devono adeguare i propri statuti alle nuove disposizioni inderogabili, cioè a quelle regolate fissate dal legislatore in modo tassativo, senza possibilità di deroga, neppure con il consenso di tutti i soci. Per le s.r.l. e le s.p.a. il termine per l'adeguamento è fissato al 30 settembre 2004, mentre per le cooperative c'è tempo fino al 31 dicembre 2004. Ma quali sono le clausole contrarie alle nuove disposizioni inderogabili? L'unico modo per individuarle è esaminare attentamente i singoli statuti. Possiamo però indicare quelle più frequenti.

La prima è la clausola arbitrale, presente in quasi tutti gli statuti, che di solito prevede che le controversie insorte tra i soci siano risolte da un collegio composto da tre arbitri, due dei quali nominati dalle parti in lite e



il terzo designato dai due arbitri di parte oppure, in mancanza di accordo, da un soggetto terzo, come per esempio il presidente del tribunale. La riforma introduce una particolare limitazione. Tutti gli arbitri devono essere nominati da un soggetto estraneo alla società, e non più dalle parti in lite. Le clausole arbitrali, nella loro attuale formulazione, sono dunque in contrasto con una norma inderogabile. Un'altra clausola da considerare è quella che consente di convocare l'assemblea per l'approvazione del bilancio entro un termine massimo di sei mesi dalla chiusura dell'esercizio, anziché entro i quattro mesi ordinariamente previsti dalla legge, quando lo richiedono particolari esigenze. Ora la legge precisa che deve trattarsi di "particolari esigenze relative alla struttura e all'oggetto della società", e bisogna precisarlo nello statuto, inoltre oggi si parla di 180 giorni anziché di sei mesi, e non è la stessa cosa. Queste sono solo alcune delle clausole da modificare. Altri aspetti da prendere in esame riguardano per esempio l'oggetto sociale e le ipotesi di recesso. Nelle cooperative, poi, l'adeguamento coinvolge addirittura la possibilità di mantenere le agevolazioni fiscali, quindi assume un'importanza ancora maggiore.

Oltre alle modifiche imposte secondo le nuove norme adottate, è importante porre attenzione anche a quelle regole che risultano di fatto necessarie per evitare problemi, pur non essendo obbligatorie

Inoltre le cooperative più piccole potranno scegliere di riformulare gli statuti sulla base delle norme dettate per la s.r.l. Appare chiaro, dunque, che l'adeguamento obbligatorio riguarda praticamente tutte le società esistenti, con la sola eccezione di quelle costituite nel 2003, se hanno adottato uno statuto conforme alle nuove regole.

Le modifiche necessarie per evitare problemi

Le modifiche obbligatorie, però, non rappresentano l'unica preoccupazione per le società esistenti. È importante pensare anche a quelle che, pur non essendo obbligatorie, risultano di fatto necessarie per evitare problemi alla società. Ci sono infatti alcune clausole statutarie che, se non dovessero essere modificate, potrebbero avere conseguenze indesiderate in base alle nuove norme di legge. Naturalmente questo discorso riguarda quelle società nelle quali si confrontano gli interessi di più soci, o di diversi gruppi di soci, e non certo le società familiari, magari costituite tra marito e moglie, o tra padre e figlio, a volte solo per ragioni fiscali.

Nelle s.r.l. il primo aspetto da considerare è la maggioranza richiesta per le delibere dell'assemblea. La riforma ha ridotto drasticamente le maggioranze necessarie per le decisioni dei soci. Le delibere ordinarie (nomina amministratori, approvazione del bilancio e distribuzione degli utili, etc.), che prima richiedevano il voto della maggioranza del capitale, oggi possono essere prese con la presenza in assemblea di metà del capitale sociale, e il voto favorevole della maggioranza del capitale presente. L'assemblea straordinaria deliberava con il voto favorevole di almeno due terzi del capitale socia-



le, mentre oggi le modifiche statutarie possono essere approvate con il voto favorevole di almeno la metà del capitale sociale. E dobbiamo tenere presente che oggi una modifica dello statuto può avere effetti molto più dirompenti che in passato, considerando la maggiore discrezionalità concessa nel formularne il contenuto. Se lo statuto rinvia alle norme di legge, si applicano subito le nuove regole, a meno che si intervenga con una clausola in deroga. La differenza può essere notevole, specialmente in quelle società composte da pochi soci, nelle quali i rapporti di forza, che dipendono in larga misura dalle maggioranze che si formano al momento del voto in assemblea, sono stati attentamente bilanciati al momento della costituzione della società. Per mantenere gli equilibri preconstituiti potrebbe essere necessario prevedere una specifica clausola statutaria.

Altro elemento da prendere in considerazione nelle s.r.l. è l'eventuale presenza di una clausola di mero gradimento, molto frequente perché consente un efficace controllo sull'ingresso in società di soggetti indesiderati. Oggi, però, la presenza una clausola di questo tipo consente a

ciascuno dei soci di recedere dalla società in qualsiasi momento, ottenendo la liquidazione della propria quota. Si può dunque mettere a rischio la stessa sopravvivenza della società. Il recesso può avere conseguenze estremamente gravi, e la minaccia di esercitarlo può attribuire al socio di minoranza un notevole potere contrattuale. Dobbiamo infatti tenere presente che le piccole e medie imprese italiane sono spesso caratterizzate da una scarsa capitalizzazione e un forte ricorso al credito bancario. In queste condizioni l'esercizio del diritto di

Nelle s.r.l. la riforma ha ridotto le maggioranze per le decisioni dei soci: le delibere ordinarie non richiedono più il voto della maggioranza del capitale ma sarà sufficiente la presenza della metà in assemblea

recesso da parte di un socio che abbia un certo peso, anche se di minoranza, può arrivare facilmente a mettere in crisi la società per la mancanza di riserve sufficienti a rimborsare la quota. Per queste ragioni è senz'altro opportuno, in sede di adeguamento, eliminare la clausola di mero gradimento e sostituirla eventualmente con una clausola di prelazione.

Un altro aspetto da considerare con attenzione è il termine di durata della società. Oggi il termine non è più obbligatorio. La società può avere anche una durata indeterminata. In questo caso, però, ciascun socio può recedere in qualsiasi momento della società. Si presenta

quindi la stessa situazione che abbiamo appena visto nell'ipotesi della clausola di mero gradimento. Quando indichiamo un termine di durata, però, questo deve essere ragionevole, perché un termine eccessivamente lungo potrebbe portare, in via interpretativa, a considerare la società come contratta a tempo indeterminato, e pertanto aprire la strada al diritto di recesso dei soci. Questo aspetto deve essere attentamente valutato anche dalle società esistenti, perché si sta diffondendo l'interpretazione secondo la quale un termine superiore a cinquant'anni equivale a una durata indeterminata.

Approfittare delle nuove opportunità

Come abbiamo visto le modifiche necessarie o opportune sono piuttosto numerose, quindi nella maggior parte dei casi non è conveniente andare a modificare le singole clausole per adeguarle alle novità, perché in questo rischiamo di ottenere uno statuto incoerente e di difficile interpretazione. E' meglio, invece, adottare un nuovo statuto interamente formulato sulla base delle nuove norme di legge, e tagliato su

misura per le esigenze di ciascuna società. In questo modo potremo anche approfittare delle nuove opportunità offerte dalla riforma, che nella maggior parte dei casi non possono trovare applicazione in mancanza di una espressa previsione dell'atto costitutivo. Per esempio, è possibile prevedere la nomina di più amministratori che agiscono in via disgiunta o congiunta (proprio come nelle società di persone), e la possibilità che i soci o gli amministratori prendano gran parte delle decisioni senza riunirsi, sottoscrivendo separatamente una dichiarazione di consenso, oppure rimuovere le limitazioni alla rappresentanza dei soci in assemblea. Può darsi che oggi queste cose non servano, ma averle inserite nello statuto eviterà di doverlo modificare ancora domani. Un'altra modifica importante riguarda la sede legale della società. La riforma prevede che nell'atto costitutivo sia indicato solamente il Comune in cui la società ha sede, mentre l'indirizzo completo viene semplicemente comunicato al registro delle imprese. Da ciò deriva che il trasferimento della sede legale nell'ambito dello stesso Comune non è più una modifica dell'atto costitutivo, e non richiede più un'assemblea dei soci verbalizzata dal notaio. È sufficiente una semplice comunicazione degli amministratori al registro delle imprese. Gli statuti delle società esistenti, però, contengono sempre l'indirizzo completo della sede legale, quindi il trasferimento della loro sede, anche se all'interno dello stesso Comune, è ancora una modifica dell'atto costitutivo. È dunque opportuno che nell'ambito dell'adeguamento degli statuti sia eliminato ogni riferimento all'indirizzo della società.

L'adeguamento semplificato

L'opportunità di riformulare completamente lo statuto sociale, per tenere conto di tutte le novità della riforma, limita in concreto la possibilità di applicare il procedimento di adeguamento semplificato previsto dal legislatore. Ricordiamo comunque che nel periodo transitorio, cioè fino al 30 settembre 2004 (31 dicembre 2004 per le cooperative) la legge

prevede che le delibere dell'assemblea necessarie ad adeguare l'atto costitutivo e lo statuto alle nuove disposizioni possono essere assunte con il voto favorevole della maggioranza del capitale rappresentato in assemblea, qualunque esso sia. Questa regola consente di deliberare l'adeguamento anche con una scarsa partecipazione dei soci, come può accadere nelle società per azioni con un grande numero di soci. Anche nell'ambito del procedimento semplificato il verbale dell'assemblea è redatto da un notaio, che deve sempre verificare la conformità della delibera alle norme di legge prima di procedere all'iscrizione nel registro delle imprese.

La legge stabilisce che il procedimento semplificato può essere utilizzato per adeguarsi alle norme inderogabili e per introdurre nello statuto le clausole che escludono l'applicazione di nuove disposizioni di legge, derogabili con specifica clausola statutaria. Con la maggioranza ridotta si possono dunque eliminare le clausole statutarie che contrastano con una norma inderogabile, e anche introdurre nello statuto specifiche clausole che

escludono l'applicazione di una nuova disposizione di legge derogabile, ma solo quando l'alternativa è espressamente prevista dalla legge, come per esempio nel caso del controllo contabile nelle società per azioni, che di norma deve essere esercitato da un revisore esterno, ma in certi casi può essere affidato al collegio sindacale con un'espressa previsione statutaria. Il procedimento semplificato, proprio perché consente di deliberare anche con il solo voto favorevole di una piccola parte del capitale sociale, non può ovviamente essere utilizzato per apportare allo statuto sociale quelle modifiche che presuppongono una scelta completamente discrezionale, come per esempio la modifica delle maggioranze necessarie per le decisioni dei soci, oppure l'introduzione di specifiche ipotesi di esclusione del socio dalla società. Certe decisioni che incidono profondamente sulla struttura del contratto sociale richiedono sempre l'approvazione della maggioranza del capitale sociale. In questo senso deve essere interpretata la modifica recentemente introdotta alle norme che regolano il periodo transitorio. Ecco perché la maggior parte delle società sceglieranno di approvare il nuovo statuto con le normali maggioranze, in modo di essere libere di riformularlo completamente, cosa che non potrebbe avvenire ricorrendo al procedimento semplificato con la maggioranza ridotta. Quest'ultimo sarà probabilmente seguito solo in quelle società dove, essendo presenti rilevanti contrasti tra i soci, non sarà possibile trovare un accordo e ci si limiterà alle modifiche obbligatorie per legge.

Ricordiamo anche che fino al momento in cui sarà deliberato l'adeguamento, e comunque non oltre il 30 settembre 2004 (31 dicembre 2004 per le cooperative), restano valide le clausole dei vecchi statuti contrarie alle nuove norme inderogabili, e continuano ad applicarsi quelle norme del codice civile precedenti alla riforma a cui si riferiscono le clausole statutarie che oggi sarebbe possibile modificare per evitare l'applicazione della nuova disciplina, nei limiti di cui sopra.

