

Iscrizioni e informazioni

Fondazione Forense Bolognese

Via Marsili, 8 - Bologna

Tel.: 051-3399239

Fax: 051-3391800

E-mail: fondazioneforensebo@libero.it

Sito: www.fondazioneforensebolognese.it



FORMAZIONE - AGGIORNAMENTO

Direttore

Avv. Sandro Callegaro

Coordinatore per l'aggiornamento

Avv. Stefano Dalla Verità

“La tutela dei prodotti vitivinicoli e le frodi alimentari”

Seminario gratuito con iscrizione obbligatoria.

FORMAZIONE CONTINUA
CREDITI ATTRIBUITI
per l'incontro del 11 maggio N. 2
per l'incontro del 18 maggio N. 3

“Il vino: cultura, conoscenza e degustazione”:

Costo : € 140 + iva

Le iscrizioni si ricevono presso la Segreteria della Fondazione Forense Bolognese, Via Marsili 8 , dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30.

Sede del corso:
Fondazione Forense Bolognese
Via del Cane, 10/a - Bologna

**FONDAZIONE FORENSE
BOLOGNESE**

(CONSIGLIO DELL'ORDINE DEGLI AVVOCATI DI BOLOGNA)



I PRODOTTI VITIVINICOLI E LA LORO TUTELA:

***CULTURA, CONOSCENZA E
DEGUSTAZIONE DEL VINO***

***4, 11, 18, 22
Maggio 2009***

“LA TUTELA DEI PRODOTTI VITIVINICOLI E LE FRODI ALIMENTARI”

Lunedì 11 maggio 2009, ore 17.00-19.00

Formazione Continua: crediti attribuiti n. 2

⇒ I reati alimentari

Relatore: **Avv. Simone Zambelli**

Avvocato in Bologna

⇒ I delitti di pericolo mediante frode:

- avvelenamento di sostanze alimentari
- adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari
- commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate
- commercio di sostanze alimentari nocive

⇒ I delitti contro l'industria e il commercio di alimenti

- frode in commercio
- vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine

⇒ La disciplina penale di cui alla L. 283/62 dopo il D.LGS. 507/99

L'analisi delle fattispecie avverrà anche attraverso la ricostruzione di casi specifici (in particolare alla recente vicenda del Brunello di Montalcino)

Lunedì 18 maggio 2009, ore 15.30-18.30

Formazione Continua: crediti attribuiti n. 3

⇒ La protezione delle denominazioni di origine tra diritto interno, diritto comunitario e convenzioni internazionali

⇒ Le esigenze di tutela delle denominazioni di origine in rapporto alla globalizzazione dei mercati.

⇒ Lo *standard* di tutela delle denominazioni di origine previsto dal *TRIPs Agreement* e dalle altre convenzioni internazionali multilaterali.

⇒ La tutela delle denominazioni di origine ai sensi degli artt. 29 e 30 del D.Lgs. 30/05

⇒ Denominazioni di origine e diritto comunitario:
a) gli altri prodotti agro alimentari: D.O.P., I.G.P. e S.T.G. e la disciplina dell'etichettatura;
b) il settore vitivinicolo.

⇒ 5L'integrazione tra disposizioni interne e disposizioni comunitarie nella giurisprudenza della Corte di Giustizia C.E..

⇒ Denominazioni d'origine e marchi geografici, individuali e collettivi. Le problematiche legate all'applicazione delle biotecnologie in agricoltura.

Relatore: **Prof. Avv. Cesare Galli**

Professore di Diritto Industriale all'Università di Parma

Seminario gratuito con iscrizione obbligatoria.

“IL VINO: CULTURA, CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE”

Lunedì 4 maggio 2009, ore 19.00-21.30

⇒ La storia e la degustazione del vino

Cenni sulla storia del vino, sulla diffusione della vite e sul consumo del vino in Italia e nel mondo.

Fisiologia del gusto, cenni di teoria dell'analisi organolettica (esame visivo, olfattivo e gustativo), tecnica e pratica della degustazione.

Degustazione di tre vini.

Relatore: **Fabio Giavedoni**

Collaboratore di Slow Food Editore e redattore di Guida Vini d'Italia

Lunedì 11 maggio 2009, ore 19.00-21.30

⇒ Storia e attualità del Brunello di Montalcino

Degustazione di quattro vini.

Relatore: **Fabio Giavedoni**

Collaboratore di Slow Food Editore e redattore di Guida Vini d'Italia

Lunedì 18 maggio 2009, ore 19.00-21.30

⇒ La classificazione dei vini in Italia: un modello che funziona?

⇒ Degustazione di cinque vini italiani.

Relatore: **Fabio Giavedoni**

Collaboratore di Slow Food Editore e redattore di Guida Vini d'Italia;

⇒ Aspetti peculiari della D.O.C. Cartizze e degustazione di prosecco.

Relatore: **Dott.ssa Gabriella Vettoretti**

Titolare dell'Azienda Agricola “La Tordera”.

Venerdì 22 maggio 2009, ore 19.00

c/o Tenuta Bonzara

⇒ Visita alle vigne e alla cantina della Tenuta Bonzara.

Cenni di viticoltura e di enologia.

Relatore:

Prof. Francesco Lambertini

Viticoltore e proprietario della Tenuta Bonzara;

Breve excursus sul Galateo del vino: conservazione in cantina, apertura delle bottiglie, scelta dei bicchieri, abbinamento con il cibo.

Relatore:

Fabio Giavedoni

Collaboratore di Slow Food Editore e redattore di Guida Vini d'Italia

Cenni sulla distillazione e sulle diverse tipologie di grappe e distillati.

Relatore:

Stefano Marzadro

Titolare della Distilleria Marzadro di Brancolino (Trento)

Costo del corso: € 140 + iva