Fondazione Forense Bolognese

Ordine degli Avvocati di Bologna

In collaborazione con

CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN
DIRITTO AGROALIMENTARE

Corso online in formula webinar

Main Sponsor NUTRISTAR KEEP FARMING.

Con il patrocinio di

Media – partner RUMINANTIA® Libero confronto d'idee

Associazione partner ASSOFRANCHISING ASSOCIAZIONE ITALIANA FRANCHISING

Organizzazione e Coordinamento Scientifico:

Avv. Antonio de Capoa *Avvocato in Bologna*

Avv. Stefano Dalla Verità *Avvocato in Bologna - Direttore della Fondazione Forense Bolognese*

Parte Generale

MODULO 1

INQUADRAMENTO DEL DIRITTO AGROALIMENTARE E DEI SUOI RAPPORTI CON IL DIRITTO COMUNITARIO, CON IL DIRITTO NAZIONALE CIVILE, COMMERCIALE E DEI CONSUMATORI

1° incontro: 19 marzo 2021 ore 14,30/18,30

Presentazione del corso

Avv. Italia Elisabetta d'Errico, Avv. Stefano Dalla Verità, Avv. Antonio de Capoa

Il cibo del mondo, il mondo del cibo:

Prolusione del Prof. Andrea Segrè Presidente Fondazione FICO e Centro Agroalimentare di Bologna

Il mercato agroalimentare: scenario attuale e prospettive

Definizione delle attività agricole e loro disciplina

Le varie categorie di imprenditori agricoli

L'industria agroalimentare

La filiera completa, dal prodotto agricolo agli alimenti

Sostenibilità ambientale della produzione primaria

Prof. Giulio Sgarbanti

2° incontro: 20 marzo 2021 ore 9,30/13,30

PreIntroduzione

«L'Agroalimentare Italiano: tra realtà e mito, il caso dell'Ortofrutta»

Dott. Lorenzo Frassoldati

Inquadramento e definizione delle attività connesse

Tipologia delle organizzazioni imprenditoriali attive, rispettivamente, nel settore dell'agricoltura, in quello agroalimentare ed in quello alimentare, e le loro relazioni

I contratti di integrazione verticale nell'agricoltura

Le criticità emerse negli ultimi anni per effetto della globalizzazione nella produzione di alimenti

Prof. Giulio Sgarbanti

3° incontro: 26 marzo 2021 ore 14,30/17,30

Inquadramento delle fonti e delle istituzioni nel diritto alimentare:

- il diritto internazionale;
- la *lex mercatoria*;
- il diritto derivante dal WTO;
- l'impianto normativo comunitario in materia di industria alimentare e di diritto alimentare;
- il Codex Alimentarius;
- l'EFSA;
- l'influenza ed i rapporti tra il diritto civile ed il diritto commerciale con il diritto alimentare

Avv. Antonio de Capoa

Modulo 1:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 11**

QUOTA DI ISCRIZIONE PER GLI AVVOCATI: € 150 iva inclusa

MODULO 2

IL DIRITTO COMUNITARIO IN MATERIA DI INDUSTRIA ALIMENTARE E DI DIRITTO ALIMENTARE

1° incontro: 27 marzo 2021 ore 9,30/13,30

Il quadro storico europeo: le origini della politica comune in materia alimentare, il Libro Verde del 1997 ed il Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare del 2000

Il Regolamento CE n. 178/2002 ed i principi e requisiti generali della legislazione alimentare europea:

- l'analisi del rischio
- il principio di precauzione
- il principio di trasparenza
- il principio di responsabilità degli operatori
- la rintracciabilità
- la tutela degli interessi dei consumatori

Dott.ssa Antonia Corini

2° incontro: 9 aprile 2021 ore 14,30/18,30

Il sistema di allerta rapido ed il piano di gestione della crisi

L'Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA): organizzazione e funzioni

La normativa comunitaria in materia di importazione e di esportazione di prodotti alimentari

La posizione dell'Unione Europea negli Accordi e nelle Convenzioni Internazionali in materia di industria alimentare, di diritto alimentare e di protezione dell'ambiente, della salute e dei consumatori

Avv. Maria Flaminia de Capoa, Avv. Silvia Guidi

3° incontro: 10 aprile 2021 ore 9,30/11,30

Il piano d'azione UE per l'economia circolare e le implicazioni per il settore agroalimentare

- il piano d'azione della COM del 2015 e 2020
- le modifiche legislative più rilevanti per il settore agroalimentare
- le modifiche alla Direttiva sui rifiuti e rapporto con legislazione su scarti animali
- l'esempio dei fertilizzanti, materiali di contatto con derrate alimentari, plastica e imballaggi

Avv. Giovanni Indirli

Modulo 2:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 10**

QUOTA DI ISCRIZIONE PER GLI AVVOCATI: € 150 iva inclusa

MODULO 3

IL DIRITTO NAZIONALE IN MATERIA DI INDUSTRIA ALIMENTARE E DI DIRITTO ALIMENTARE

1° incontro: 16 aprile 2021 ore 14,30/18,30

I rapporti tra diritto comunitario e diritto nazionale.

Il sistema normativo della sicurezza alimentare con un focus su: i) gli alimenti nuovi; ii) gli alimenti con proprietà benefiche per la salute.

Il sistema normativo e di normazione in materia di etichette, imballaggio, manuali d'uso e di documenti tecnici: le fonti normative e gli atti di normazione: distinzione e differenze gli illeciti e le sanzioni

Avv. Maria Flaminia de Capoa Avv. Silvia Guidi, Dott.ssa Graziella Lasi

2° incontro: 23 aprile 2021 ore 14,30/18,30

I marchi e le etichette come segni di distinzione dei prodotti e quindi come patrimonio intangibile per le imprese.

I brevetti e le privative nel settore agroalimentare.

Le Autorità competenti e gli standard di sicurezza alimentare.

Prof. Avv. Giorgio Spedicato, Avv. Maurizio Borghese

3° incontro: 7 maggio 2021 ore 14,30/18,30

Conflitti tra segni distintivi nel settore agroalimentare. Tutela in sede giudiziale. Analisi di casi pratici.

Avv. Maurizio Borghese

MODULO 4

LA CONTRATTUALISTICA E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

14 maggio 2021 ore 14,30/18,30

La tipologia dei principali contratti impiegati nel settore agroalimentare

I partenariati, le joint venture contrattuali, i consorzi

I contratti di rete

Le principali criticità da affrontare e risolvere nel redigere un contratto da utilizzarsi nella filiera agroalimentare

Le transazioni commerciali con l'estero: consegna e INCOTERMS , pagamenti, trasporti

Dogane e barriere all'entrata

L'etichettatura nell'export

I fondi per l'internazionalizzazione SIMEST e SACE

E-commerce e prodotti agroalimentari.

Avv. Antonio de Capoa, Avv. Fabrizio Fiori, Avv. Alessandro Candini

---

Modulo 3:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 12**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 180 iva inclusa

Modulo 4:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

Parte Speciale

MODULO 1

LA TUTELA DEL CONSUMATORE

15 maggio 2021 ore 9,30/13,30

La comunicazione pubblicitaria e il diritto all'informazione in capo al consumatore.
I consorzi di tutela dei prodotti agroalimentari.
Le regole dell'impresa agroalimentare.
Il diritto di reimpatrio.
Il mercato dei prodotti agricoli (le vendite dirette, i normali canali distributivi, le vendite tramite gli agriturismi).
I contratti dei consumatori.
Prof. Avv. Carlo Berti

MODULO 2

LA RESPONSABILITA' AMMINISTRATIVA, CIVILE E PENALE IN MATERIA ALIMENTARE

21 maggio 2021 ore 11,30/13,30 e 14,30/18,30

La responsabilità civile:

- la responsabilità contrattuale
- la responsabilità extracontrattuale e il danno da prodotto tra disciplina interna e armonizzazione del diritto dell'Unione Europea
- il danno da prodotto alimentare conforme nei recenti orientamenti giurisprudenziali
- la sicurezza degli alimenti e dei prodotti affini; nutraceutica e individuazione della disciplina applicabile
- conformità agli standard e certificazione; la responsabilità dell'ente certificatore
- i doveri di informazione del produttore e l'auto-responsabilità del consumatore
- sicurezza degli alimenti e controlli ufficiali. La responsabilità civile della p.a. e il principio di precauzione.

Il sistema sanzionatorio previsto dall'Ordinamento Italiano.
La responsabilità penale ed i reati alimentari .
Il progetto di riforma del 2015 dei reati agroalimentari.
Prof. Avv. Enrico Al Mureden, Avv. Francesco Cardile

Modulo 1:
FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**
QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

Modulo 2:
FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 6**
QUOTA DI ISCRIZIONE: € 90 iva inclusa

MODULO 3

DIRITTO ALIMENTARE E PROPRIETA' INDUSTRIALE

22 maggio 2021 ore 9,30/13,30

Inquadramento della problematica: le criticità relative alla tutela dei diritti di proprietà industriale ed intellettuale nel settore alimentare.

Le nuove forme e modalità di protezione degli elementi caratterizzanti i prodotti agroalimentari, con un focus su:

- le forme del prodotto ed il packaging
- il design
- le ricette e le formule
- i sapori e la tutela olfattiva

Avv. Stefano Dalla Verità, Prof. Avv. Giorgio Spedicato

MODULO 4

LA CONTRAFFAZIONE AGROALIMENTARE

1° incontro: 11 giugno 2021 ore 14,30/18,30

Definizione di contraffazione e di pirateria alimentare.

Il quadro di riferimento normativo.

La falsificazione, adulterazione o sofisticazione degli alimenti.

La falsificazione del marchio, dell'indicazione di provenienza geografica e della denominazione di origine.

Avv. Gabriele Bordoni, Avv. Bernardo Calabrese; Avv. Giuseppe Vitiello

2° incontro: 12 giugno 2021 ore 9,30/13,30

La contraffazione agroalimentare in Internet, le politiche nazionali di contrasto del fenomeno e gli strumenti di tutela .

Disciplina e rischi dei nuovi "Top Level Domain Generici" nel settore agroalimentare.

La commercializzazione e l'acquisto di prodotti contraffatti e le relative responsabilità penali.

Le istituzioni nazionali competenti nella lotta alla contraffazione del settore agroalimentare e l'attività anticontraffazione dell'ICQRF.

Avv. Gabriele Bordoni; Avv. Giuseppe Vitiello

Modulo 3:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

Modulo 4:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 8**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 120 iva inclusa

MODULO 5

LA REGOLAMENTAZIONE DELLA PRODUZIONE PER CONTO TERZI

18 giugno 2021 ore 14,30/18,30

La produzione per conto terzi e le problematiche connesse al c.d. private label.

Il regime delle responsabilità nella catena "produttore reale", importatore, distributore, rivenditore al dettaglio ed all'ingrosso. La figura del "produttore apparente«.

L'apposizione del marchio, l'etichettatura e l'indicazione dell'origine.

Gli accorgimenti contrattuali.

Avv. Antonio de Capoa, Avv. Fabrizio Fiori

MODULO 6

INTRODUZIONE AGLI STRUMENTI DI SOSTEGNO AL SETTORE AGROALIMENTARE

19 giugno 2021 ore 9,30/12,30

Uno sguardo al sistema nel suo complesso

Gli enti operanti per la promozione e il sostegno alla internazionalizzazione delle imprese

Le attività promozionali, la politica di partenariato e gli Accordi Quadro di Programma

Concessione di contributi finanziari ai consorzi agro-alimentari secondo la Legge 29.7.1981 n. 394 - art. 10 (Concessione di contributi finanziari ai Consorzi agro-alimentari, turistico-alberghieri e agro ittico-turistici)

Le opportunità europee:

- Horizon 2020
- LIFE 2014/2020
- PRIMA per il Mediterraneo

Le opportunità nazionali e regionali:

- Programmi operativi Fesr regionali e nel I pilastro della PAC
- ISMEA
- La Regione Emilia Romagna: PSR (il ruolo dei GAL)

Prospettive future per la programmazione 2021-2027

Avv. Santa D'Innocenzo

Modulo 5:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

Modulo 6:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 3**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 45 iva inclusa

MODULO 7

SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE. I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI

1° incontro: 24 settembre 2021 ore 14,30/18,30

La sicurezza alimentare, la sufficienza alimentare e la sicurezza nutrizionale .

L'impianto normativo comunitario in materia di sicurezza alimentare ed il Regolamento (CE) n. 178/2002: il principio dell'approccio integrato di filiera.

Il c.d. "Pacchetto Igiene": le regole di igiene applicabili a tutti i prodotti alimentari e le regole di igiene per gli alimenti di origine animale.

I Regolamenti complementari al "Pacchetto Igiene" disciplinanti singoli aspetti delle produzioni alimentari

I materiali a contatto con gli alimenti.

Dott. Matteo Cagnasso, Dott. Andrea Sprio

2° incontro: 25 settembre 2021 ore 9,30/13,30

Il regime di controllo sui prodotti ed i rapporti con le c.d. "organizzazioni comuni di mercato"

L'igiene dei prodotti alimentari ed il Protocollo HACCP, e l'integrazione dei protocolli HACCP degli operatori lungo la filiera

HACCP e la manipolazione degli alimenti

La normativa sugli OGM e la tracciabilità per contaminazione

Tossicologia alimentare

Tossicologia ambientale

Dott. Matteo Cagnasso, Dott. Andrea Sprio

3° incontro: 8 ottobre 2021 ore 14,30/18,30

L'impatto di estrogeni, antibiotici, pesticidi, diserbanti, coloranti, conservanti sulla salute umana.

L'analisi della presenza di allergeni.

Tipologia dei principali sistemi di analisi contro le frodi alimentari: PCR,HPLC, Western Blot, etc...

Standard di sicurezza e qualità: certificazioni ISO, IFS, BRC, etc...

La sicurezza sul posto di lavoro per la preparazione di prodotti freschi ed al consumo .

I controlli ufficiali sui prodotti alimentari: Inquadramento e fonti normative.

Il nuovo Regolamento UE n. 2017/625 e la sua applicazione a livello nazionale: i controlli ispettivi, il registro unico dei controlli, la diffida, l'adempimento volontario.

Le Autorità ed gli Organismi preposti al controllo degli alimenti.

Le attività di controllo e le procedure.

La vendita a distanza e l' e-commerce nel settore agroalimentare.

Dott. Matteo Cagnasso, Dott.ssa Antonia Corini, Dott. Andrea Sprio

---

Modulo 7:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 12**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 180 iva inclusa

MODULO 8

LA DISCIPLINA DELL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

9 ottobre 2021 ore 9,30/12,30

Informazione del consumatore ed etichettatura dei prodotti alimentari. Evoluzione normativa e disciplina attuale.
Etichettatura degli alimenti preconfezionati, sfusi e preincartati.
Il Regolamento UE n. 1169/2011: gli obiettivi ed i principi generali della disciplina in materia di etichettatura
La disciplina legislativa nazionale e le disposizioni non armonizzate dal Regolamento UE 1169/2011.
Regolamentazione internazionale e cenni su specifiche richieste di etichettatura dei Paesi extra U.E.
Le informazioni obbligatorie:

- principi generali
- elencazione delle indicazioni obbligatorie
- lingua e posizionamento
- casi particolari

La conformità dei prodotti alimentari e di quelli utilizzati per la catena alimentare; la marchiatura obbligatoria (CE).
Le informazioni volontarie sugli alimenti.
Violazione delle norme in materia di etichettatura, vigilanza dell'autorità pubblica e regime sanzionatorio.
Violazione delle norme in materia di etichettatura e responsabilità civile.
La responsabilità del produttore per difetto di informazione.
La frode in commercio e la ricettazione di alimenti non conformi.
Prof. Avv. Enrico Al Mureden, Avv. Francesco Cardile

MODULO 9

I *CLAIMS* E LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI

15 ottobre 2021 ore 14,30/18,30

Inquadramento della fattispecie e definizione di *claims*.
Le fonti normative comunitarie: Il Regolamento CE n. 1924/2006(e la relativa proposta di revisione), il Regolamento CE n. 353/2008, il Regolamento CE n. 1169/2009.
Le fonti normative nazionali: Il Codice del Consumo e i Decreti/Circolari/Comunicazioni del Ministero della Salute.
I principi generali e la disciplina delle indicazioni nutrizionali.
Le indicazioni sulla salute.
Altri *claims* (extra, super e simili, puro, fresco, naturale, etc...).
La disciplina sanzionatoria.
Prof.ssa Alessandra Bordoni

Modulo 8:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 3**
QUOTA DI ISCRIZIONE: € 45 iva inclusa

Modulo 9:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**
QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

MODULO 10

IL REGIME DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA

16 ottobre 2021 ore 9,00/13,00 e 14,00/16,00

La crescente importanza delle indicazioni geografiche e di provenienza.

L'evoluzione normativa e gli Accordi Internazionali: la Convenzione di Parigi, l'Accordo di Madrid, l'Accordo di Lisbona, gli Accordi TRIPs.

La disciplina comunitaria ed il Regolamento UE n. 1151/2012.

La Denominazione di Origine Controllata (DOC).

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

La Denominazione dell'Origine Protetta (DOP).

L'indicazione Geografica protetta (IGP).

La specialità tradizionale Garantita (STG).

I marchi collettivi geografici.

Le certificazioni volontarie di conformità.

Il sistema IFQ.

Le procedure per ottenere le certificazioni.

Il sistema delle certificazioni internazionali.

La disciplina normativa nazionale.

Il marchio *"Made in Italy"*.

Avv. Bernardo Calabrese

MODULO 11

DIRITTO AGROALIMENTARE E AMBIENTE

22 ottobre 2021 ore 14,30/18,30

I rapporti tra l'industria agroalimentare e la tutela ambientale: gli effetti e l'impatto che la produzione, la lavorazione e la vendita al dettaglio hanno sull'ambiente.

La normativa nazionale e comunitaria e le politiche dell'unione Europea in materia di gestione sostenibile delle risorse e dei rifiuti alimentari.

Il Protocollo Global GAP ver.5: le buone pratiche in agricoltura e lo standard che lo attesta.

I requisiti previsti dalla norma UNI 11233.

Le regole e le procedure per la gestione ed il recupero dei rifiuti e degli scarti alimentari.

Produzione alimentare e sostenibilità ambientale: la gestione sostenibile e la riduzione dei rifiuti alimentari come obiettivo di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

Il sistema sanzionatorio ed il regime delle responsabilità.

Dott. Matteo Ferrari

Modulo 10:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 6**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 90 iva inclusa

Modulo 11:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

MODULO 12

IL TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI ED IL SISTEMA ASSICURATIVO

1° incontro: 5 novembre 2021 ore 14,30/18,30

Il trasporto di sostanze alimentari: inquadramento della fattispecie e rapporti con il sistema di sicurezza igienico-sanitario.

La disciplina legislativa dell'Unione Europea ed il "Pacchetto Igiene«.

La disciplina legislativa nazionale, le sue caratteristiche ed i rapporti con la normativa comunitaria.

L'autorizzazione sanitaria ed i requisiti dei mezzi di trasporto adibiti agli alimenti.

Il trasporto di sostanze alimentari deperibili.

Il trasporto dei prodotti vitivinicoli.

Prof. Avv. Stefano Zunarelli, Avv. Massimiliano Musi

2° incontro: 6 novembre 2021 ore 9,30/13,30

Le violazioni di natura amministrativa: le responsabilità e il quadro sanzionatorio.

Le violazioni di natura penale: le responsabilità e il quadro sanzionatorio.

Il sistema assicurativo.

La regolamentazione internazionale del trasporto di sostanze alimentari: profili rilevanti della normativa ATP.

Prof. Avv. Stefano Zunarelli, Avv. Massimiliano Musi

Modulo 12:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 8**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 120 iva inclusa

Approfondimenti e focus

FOCUS 1

IL DIRITTO AGROALIMENTARE E LA DISCIPLINA DEI MEZZI TECNICI PER L'AGRICOLTURA

1° incontro: 12 novembre 2021 ore 14,30/18,30

Inquadramento dei mezzi tecnici per l'agricoltura: definizioni e tipologie.

La disciplina legislativa comunitaria e la proposta della Commissione Europea per il nuovo Regolamento sui fertilizzanti.

La disciplina legislativa nazionale e le sue caratteristiche.

Le regole sulla commercializzazione ed etichettatura dei mezzi tecnici per l'agricoltura.

La tracciabilità ed il Registro dei fertilizzanti.

Avv. Stefano Palmisano

2° incontro: 13 novembre 2021 ore 9,30/13,30

Sicurezza, controllo qualità e certificazione ambientale.

Mezzi tecnici ed agricoltura biologica.

La regolamentazione internazionale.

Il sistema sanzionatorio e il regime delle responsabilità.

Avv. Stefano Palmisano

FOCUS 2

IL DIRITTO DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA NEL CONTESTO NAZIONALE ED EUROPEO

1° incontro: 19 novembre 2021 ore 14,30/18,30

Inquadramento del diritto della pesca e dell'acquacoltura: il quadro legislativo di riferimento ed il regime delle competenze. La politica comune della pesca e la disciplina legislativa comunitaria.

La disciplina legislativa nazionale e la figura dell'imprenditore ittico.

L'acquacoltura e le attività connesse nella disciplina nazionale e comunitaria.

Docenti in attesa di conferma

2° incontro: 20 novembre 2021 ore 9,30/13,30

La politica dell'Unione Europea per la gestione del mercato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura: norme di commercializzazione e regole di concorrenza.

Le nuove etichette dell'Unione Europea per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura destinate ai consumatori.

La tutela ambientale.

Il regime giuridico della pesca e dell'acquacoltura alla luce del diritto internazionale del mare.

Docenti in attesa di conferma

Focus 1:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 8**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 120 iva inclusa

Focus 2:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 8**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 120 iva inclusa

FOCUS 3

GLI ALIMENTI PARTICOLARI E GLI ALIMENTI DESTINATI A CATEGORIE SPECIFICHE

26 novembre 2021 ore 14,30/19,30

Gli integratori alimentari: inquadramento normativo, etichettatura e pubblicità.

Gli alimenti addizionati.

Gli alimenti destinati a categorie specifiche: l'evoluzione del sistema normativo.

Il campo di applicazione e le categorie alimentari previste dal nuovo Regolamento UE 609/2013.

La disciplina dell'etichettatura e dei claims salutistici e nutrizionali.

La nuova disciplina degli alimenti "senza glutine" e con "contenuto di glutine molto basso".

Gli alimenti vegetariani e vegani.

Gli alimenti senza lattosio.

Le responsabilità, i controlli ed il regime sanzionatorio.

Inquadramento della fattispecie e definizioni

Le fonti normative comunitarie:

- Il Regolamento CE N. 834/2007,
- il Regolamento CE n. 889/2008,
- il Regolamento CE n. 1325/2008

La disciplina legislativa nazionale.

Le regole sulla produzione e sull'importazione nel settore dell'agricoltura, degli alimenti trasformati e dei mangimi.

Le regole sull'etichettatura.

I controlli e il regime sanzionatorio.

Dott. Mattia di Nunzio

FOCUS 4

LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI E DEGLI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

27 novembre 2021 ore 9,30/13,30

Il c.d. pacchetto F.I.A.P e i relativi Regolamenti dell'Unione Europea.

La definizione, la classificazione e gli elenchi degli additivi.

La procedura di autorizzazione degli additivi alimentari.

Le condizioni per l'impiego di additivi alimentari.

Il ruolo dell'EFSA.

Gli organismi geneticamente modificati e la relativa disciplina normativa.

La procedura di autorizzazione per l'immissione sul mercato comunitario.

Etichettatura e tracciabilità.

Gli aspetti sanzionatori.

Prof. Roberto Tuberosa, Dott.ssa Antonia Corini

Focus 3:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 5**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 75 iva inclusa

Focus 4:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

FOCUS 5

LA REGOLAMENTAZIONE DEI «NOVEL FOOD»

3 dicembre 2021 ore 14,30/17,30

Inquadramento della fattispecie ed evoluzione normativa.

Il nuovo Regolamento UE n. 2283/2015.

La determinazione dello status di "novel food", inclusi gli insetti, e l'Elenco dell'Unione Europea dei nuovi alimenti autorizzati.

I requisiti per l'immissione nel mercato comunitario di nuovi alimenti.

La nuova procedura di autorizzazione.

I controlli.

Le norme specifiche per gli alimenti tradizionali provenienti da Paesi Terzi

Le linee guida dell'EFSA.

Il ruolo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità in materia di Novel Food.

Il sistema delle sanzioni.

Dott.ssa Giulia Bonora

FOCUS 6

LE PRESCRIZIONI IN MATERIA ALIMENTARE PREVISTE DALLE PRINCIPALI RELIGIONI: LE PRESCRIZIONI ISLAMICHE

1° incontro: 10 dicembre 2021 ore 14,30/18,30

Le regole alimentari a base religiosa: origini storiche, ragioni e finalità delle prescrizioni islamiche in materia alimentare.

Le fonti normative: il Corano, la Sunna, l'Igma', il Quiyas.

Halal (lecito) e Haram (illecito): gli alimenti vietati, la contaminazione, l'istihalah (la trasformazione).

Gli ulteriori alimenti sconsigliati dalle differenti scuole giuridiche islamiche.

Il vino e le sostanze alcoliche.

La macellazione rituale e il D.lgs n. 333/1998.

Avv. Antonio de Capoa, Dott.ssa Anna Maria Tiozzo

2° incontro: 11 dicembre 2021 ore 9,30/13,30

I rapporti tra la normativa comunitaria e nazionale in materia agroalimentare e le prescrizioni islamiche.

La disciplina della certificazione Halal nell'Unione Europea e in Italia.

L' utilizzo del marchio e del logo Halal.

Imprese agroalimentari e opportunità di sviluppo nel mercato Halal.

Avv. Antonio de Capoa, Dott.ssa Anna Maria Tiozzo

Focus 5:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 3**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 45 iva inclusa

Focus 6:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 8**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 120 iva inclusa

FOCUS 7

LE PRESCRIZIONI IN MATERIA ALIMENTARE PREVISTE DALLE PRINCIPALI RELIGIONI: LE PRESCRIZIONI EBRAICHE

14 gennaio 2022 ore 14,30/18,30

Le regole alimentari a base religiosa: origini storiche, ragioni e finalità delle prescrizioni ebraiche in materia alimentare.

Le fonti normative: la Torah, la Legge orale e la letteratura rabbinica.

La kasherut e le regole alimentari.

Kosher (puro) e Taref (impuro): gli alimenti e le commistioni proibite.

Gli alimenti pareve.

La macellazione rituale e il D.lgs n. 333/1998. Alimenti kosher e Pesach (Pasqua Ebraica).

I rapporti tra la normativa comunitaria e nazionale in materia agroalimentare e le prescrizioni ebraiche.

La disciplina della certificazione Kosher nell'Unione Europea e in Italia.

L' utilizzo del marchio e del logo Kosher.

Docenti in attesa di conferma

FOCUS 8

L'INDUSTRIA ALIMENTARE IN CINA

15 gennaio 2022 ore 9,30/13,30

La normativa dell'industria alimentare in Cina.

Inquadramento della normativa agroalimentare in Cina.

La distribuzione e la somministrazione degli alimenti.

Le regole che disciplinano l'importazione e l'esportazione dei prodotti alimentari.

Le autorità competenti per il sistema dei controlli.

Il sistema sanzionatorio.

Avv. Nicola Aporti

FOCUS 9

L'AGROALIMENTARE E IL MERCATO ORGANIZZATO. LA BORSA MERCI.

21 gennaio 2022 ore 14,30/17,30

Le Borse Merci, il luogo dell'incontro tra la domanda e l'offerta. Operatività e gestione delle Borse Merci in Italia.

Le contrattazioni della filiera agroindustriale cerealicola. Funzioni e gestione della Borsa Merci. La Borsa Merci come garante della disciplina del mercato e della trasparenza. La Borsa Merci e le tecnicalità giuridiche. I Contratti Italiani. Le CGU – Condizioni Generali Unificate. I contratti–tipo. L'arbitrato e la giurisdizione ordinaria.

Dott. Paolo Mazzesi, Avv. Claudio Perrella, Avv. Carlo Alberto Vancini

---

Focus 7:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

Focus 8:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

Focus 9:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 3**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 45 iva inclusa

FOCUS 10

L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE IN USA, FEDERAZIONE RUSSA E BRASILE

22 gennaio 2022 ore 9,30/13,30

La normativa dell'industria alimentare in Usa, Federazione Russa e Brasile.
Inquadramento della normativa agroalimentare in Usa, Federazione Russa e Brasile.
La distribuzione e la somministrazione degli alimenti.
Le regole che disciplinano l'importazione e l'esportazione dei prodotti alimentari.
Le autorità competenti per il sistema dei controlli.
Il sistema sanzionatorio.
Avv. Antonio de Capoa, Avv. Fabrizio Fiori, Avv. Giacomo Guarnera

FOCUS 11

IL DIRITTO VITIVINICOLO

1° incontro: 28 gennaio 2022 ore 14,30/18,30

Inquadramento del diritto vitivinicolo: fonti normative e regime delle competenze.
La disciplina legislativa comunitaria e l'OCM del vino.
La disciplina legislativa nazionale e il nuovo Testo Unico.
Le regole sulla produzione e commercializzazione del vino.
La comunicazione pubblicitaria ed il diritto all'informazione in capo al consumatore.
Le regole sull'etichettatura.
Avv. Giovanni Santosuosso, Prof. Andrea Versari

2° incontro: 29 gennaio 2022 ore 9,30/13,30

La sicurezza alimentare ed i sistemi di gestione per il controllo, per la rintracciabilità e per la qualità.
La tutela della denominazione d'origine e delle indicazioni geografiche.
La contraffazione dei vini italiani, le politiche nazionali di contrasto del fenomeno e gli strumenti di tutela.
La regolamentazione della vendita a distanza e della vendita online.
I contratti internazionali di vendita e di distribuzione del vino: disciplina e caratteristiche.
Le figure dell'agente e dell'area supervisor.
La regolamentazione della commercializzazione e della distribuzione del vino nei Paesi Islamici.
Avv. Giovanni Santosuosso, Prof. Andrea Versari

Focus 10:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**
QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

Focus 11:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 8**
QUOTA DI ISCRIZIONE: € 120 iva inclusa

I PROFILI FISCALI

1° incontro: 4 febbraio 2022 ore 14,30/18,30

Attività agricole principale ed imposizioni reddituale: reddito agrario determinato su base catastale e reddito d'impresa.

Le attività svolte in forma individuale.

Le attività svolte in forma societaria.

Il regime di tassazione delle "Società di trasformazione".

Il regime di tassazione delle attività agrituristiche.

Implicazioni fiscali dell'esercizio di attività agricole in Italia da parte non di diritto italiano: profili di Diritto dell'Unione Europea e non.

Dott. Andrea Montanari

2° incontro: 5 febbraio 2022 ore 9,30/13,30

I regimi IVA:

- il regime speciale IVA in agricoltura:
- il regime di esonero
- il regime forfettizzato
- il regime ordinario
- regime IVA agriturismi

L'IVA nelle operazioni con l'estero:

- acquisti intracomunitari
- esportazioni e cessioni intracomunitaria

Irap in agricoltura.

Incentivi in agricoltura:

- agevolazioni fiscali per atti di trasferimento di terreni agricoli
- credito d'imposta per il commercio elettronico
- credito d'imposta per le reti di impresa

Detrazioni per l'affitto di terreni agricoli

Dott. Andrea Montanari

Focus 12:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 8**

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 120 iva inclusa

LA VENDITA DELLE BEVANDE ALCOLICHE IN ITALIA E ALL'ESTERO: ASPETTI FISCALI E DOGANALI

1° incontro: 11 febbraio 2022 ore 14,30/18,30

Le accise:

- Introduzione alle accise: la normativa nazionale e comunitaria
- I beni sottoposti ad accisa
- Focus sui prodotti alcolici
- Le regole sulla circolazione (interna, comunitaria ed extracomunitaria) dei prodotti alcolici
- Le vendite a distanza di prodotti alcolici
- Il sistema sanzionatorio amministrativo e penale

Avv. Diego Zucal

2° incontro: 12 febbraio 2022 ore 9,30/13,30

La licenza di esercizio per vendere prodotti alcolici

Codice accisa e codice ditta

I contrassegni di stato

Il deposito fiscale e il deposito Iva

La circolazione di prodotti in regime sospensivo e ad accisa assolta

Le cessioni intracomunitarie e all'esportazione

La vendita di bevande alcoliche in Italia a consumatori UE e non UE

Avv. Diego Zucal

Focus 13:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 8**

QUOTA DI ISCRIZIONE: 120,00 iva inclusa

IL NUOVO REGOLAMENTO EUOPEO SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

1° incontro: 18 febbraio 2022 ore 14,30/18,30

Oggetto, campo di applicazione, obiettivi e principi della produzione biologica.
Norme di produzione ed etichettatura
Controllo e certificazione e altre attività ufficiali in collegamento con il Regolamento 625 /2017

Avv. Massimo Palumbo

PARTE GENERALE
4 Moduli 37 ore

PARTE SPECIALE
12 Moduli 66 ore

APPROFONDIMENTI E FOCUS
14 Focus 79 ore

Focus 14:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 4**
QUOTA DI ISCRIZIONE: € 60 iva inclusa

I docenti

Prof. Avv. Enrico Al Mureden *Ordinario di Diritto Civile- Università di Bologna*

Avv. Nicola Aporti *Partener HFG Avvocato- Food regulatory- HFG Shanghai Partner (Rep.Pop.Cinese)*

Prof. Avv. Carlo Berti *Associato di Diritto Privato - Università di Bologna*

Dott.ssa Giulia Bonora *Phd in Diritto dell'Unione europea - Università di Bologna*

Prof.ssa Alessandra Bordoni *Associato di Scienza dell'Alimentazione, Nutrizione Umana e Biochimica - Università di Bologna*

Avv. Gabriele Bordoni *Avvocato in Roma - Studio Legale Bordoni*

Avv. Maurizio Borghese *Avvocato in Napoli – Borghese e Giordano Studio Legale Associato*

Dott. Matteo Cagnasso *Dottore di Ricerca in Biotecnologie Agrarie – Università di Torino*

Dott. Bernardo Calabrese *Ricercatore di Diritto commerciale nell'Università di Verona*

Avv. Alessandro Candini *Avvocato in Bologna – Studio Legale Finocchiaro*

Avv. Francesco Cardile *Avvocato - Docente a contratto di Diritto Penale dell'Ambiente - Università di Bologna*

Dott.ssa Antonia Corini *Legal Officer presso l' European Food Safety Authority di Parma*

Avv. Santa D'Innocenzo *Avvocato in Bologna - Direttore della Ricerca di ASSA*

Avv. Stefano Dalla Verità *Avvocato in Bologna - Direttore della Fondazione Forense Bolognese*

Avv. Antonio de Capoa *Avvocato in Bologna*

Avv. Maria Flaminia de Capoa *Avvocato in Bologna – Studio Legale de Capoa*

Dott. Mattia di Nunzio *Ricercatore Dipartimento di Scienze e tecnologie Agro-Alimentari – Università di Bologna*

Dott. Matteo Ferrari *Ricercatore di Diritto Agrario - Università di Trento*

Avv. Fabrizio Fiori *Avvocato in Bologna – Studio Legale de Capoa*

Dott. Lorenzo Frassoldati *Giornalista Professionista – Direttore della Rivista «Corriere Ortofrutticolo»*

Avv. Giacomo Guarnera *Avvocato in San Paolo (Brasile) – Guarnera Advogados*

Avv. Silvia Guidi *Avvocato in Bologna – Studio Legale de Capoa*

Avv. Giovanni Indirli *Avvocato in Bologna – Contractor at Steptoe & Johnson LLP*

Dott. Paolo Mazzesi *Segretario A.G.E.R. Bologna*

Dott. Andrea Montanari *Dottore Commercialista in Bologna – Fantozzi & Associati Studio Legale Tributario*

Avv. Massimiliano Musi *Avvocato in Bologna - Senior Research fellow with tenure in Navigation Law – Università degli Studi di Teramo – Studio Legale Zunarelli e Associati*

Dott.ssa Graziella Lasi *Dott.ssa in Scienze Biologiche – Ordine dei Biologi Emilia Romagna*

Avv. Stefano Palmisano *Avvocato in Brindisi*

Avv. Massimo Palumbo – *Cultore di Diritto Agrario e Agroalimentare all'Università di Bologna Docente FederBio*

Avv. Claudio Perrella *Avvocato in Bologna – Partner at R & P Legal Studio Associato*

Avv. Giovanni Santosuosso *Avvocato in Verona – Studio Legale Santosuosso Avvocati Lexcom*

Prof. Giulio Sgarbanti *Ordinario di Diritto Agrario - Università di Bologna*

Prof. Andrea Segrè *Professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata, Università di Bologa - Presidente Last Minute Market-Impresa sociale, spin off accreditato dell'Università di Bologna - Presidente Fondazione FICO e Centro Agroalimentare di Bologna*

Prof. Avv. Giorgio Spedicato *Associato di Diritto Commerciale - Università di Bologna*

Dott. Elio Sprio *Dottore di Ricerca in Biotecnologie Mediche e Farmaceutiche – Università di Torino*

Dott.ssa Anna Maria Tiozzo *Presidente del WHAD, Ente di Certificazione Halal Italiano*

Prof. Roberto Tuberosa *Ordinario di Biotecnologie Agrarie e Genetica Agraria - Università di Bologna*

Avv. Carlo Alberto Vancini *Avvocato in Bologna – Studio Legale Sr Lex Avvocati*

Prof. Andrea Versari *Ordinario di Viticoltura ed Enologia - Università di Bologna*

Avv. Giuseppe Vitiello *Avvocato in Napoli - Studio Legale Vitiello*

Avv. Diego Zucal *Avvocato in Verona – Consulente AssoDistil*

Prof. Avv. Stefano Zunarelli *Ordinario di Diritto della Navigazione - Università di Bologna - Avvocato in Bologna - Studio Legale Zunarelli e Associati.*

ISCRIZIONI E INFORMAZIONI

QUOTE DI ISCRIZIONE (iva inclusa):

INTERO CORSO: € 2000,00

PARTE GENERALE: € 500,00

PARTE SPECIALE: € 900,00

APPROFONDIMENTI E FOCUS: € 1000,00

È possibile la partecipazione anche a singoli moduli il cui costo è indicato in calce al programma degli stessi.

QUOTE DI ISCRIZIONE scontate del 20% riservate ai Soci Ordinari / Sostenitori della Fondazione Forense Bolognese, e agli avvocati che il giorno 19/03/2021 non abbiano ancora compiuto i 35 anni e ai praticanti.

La quota può essere versata direttamente presso la Segreteria della Fondazione in Via Massimo D'Azeglio, 33 Bologna dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 12.30, oppure mediante bonifico bancario presso **Banca di Imola, IBAN IT 14 T 05080 37070 CC0380651926** intestato a Fondazione Forense Bolognese indicando nella causale: «nome e cognome del partecipante – Corso Diritto Agroalimentare». La contabile del bonifico dovrà pervenire contestualmente al modulo di domanda di iscrizione.

L'eventuale recesso da parte del partecipante dovrà essere comunicato per iscritto almeno 5 giorni lavorativi prima della data dell'evento e in caso di recesso oltre tale termine nessun rimborso potrà essere effettuato.

La Fondazione si riserva la facoltà di annullare gli eventi o di modificarne le date per cause di forza maggiore o qualora non si raggiunga il numero minimo di partecipanti, ove previsto; in caso di annullamento dell'evento le quote di iscrizione eventualmente versate verranno restituite o potranno essere utilizzate per altri eventi organizzati dalla Fondazione a scelta dell'iscritto.

La Fondazione Forense Bolognese si riserva altresì ogni facoltà di modificare e/o integrare in caso di necessità il programma didattico.

Ogni eventuale variazione della programmazione verrà segnalata prontamente sul sito della Fondazione (www.fondazioneforensebolognese.it).

ESAME FINALE

Coloro che si iscriveranno all'intero corso e matureranno una frequenza dell'80% almeno delle ore di lezione (che è condizione altresì per il rilascio dei crediti formativi per gli Avvocati), avranno la facoltà di sottoporsi ad un esame finale con test a risposta multipla, in data da definire, al cui superamento otterranno un diploma di partecipazione al "CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN DIRITTO AGROALIMENTARE" rilasciato dalla Fondazione Forense Bolognese con attestazione di partecipazione al corso e positivo esito dell'esame finale.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO

L'evento si terrà su piattaforma webinar GOTOWEBINAR

Il link di collegamento verrà comunicato agli iscritti a mezzo posta elettronica

FORMAZIONE CONTINUA AVVOCATI

PARTE GENERALE: crediti attribuiti N. 20

PARTE SPECIALE: crediti attribuiti N. 20

APPROFONDIMENTI E FOCUS: crediti attribuiti N. 20

In calce ad ogni modulo e/o focus sono indicati i relativi crediti forniti

FONDAZIONE FORENSE BOLOGNESE
(ORDINE DEGLI AVVOCATI DI BOLOGNA)

Fondazione Forense Bolognese - Direttore Avv. Stefano Dalla Verità
Segreteria Organizzativa: Palazzo Bevilacqua Via D'Azeglio, 33 Bologna
Tel.: 051-6446147 / Fax: 051-3391800
E-mail: fondazioneforensebo@libero.it / www.fondazioneforensebologna.it

Spett. le **Fondazione Forense Bolognese**

Domanda di iscrizione da inviare a fondazioneforensebo@libero.it

Il/la sottoscritto/a.....Professione.....

Dati per la fatturazione ELETTRONICA

RAGIONE SOCIALE / NOME E COGNOME .....

Domicilio Fiscale

Via .....N……CAP..... Citta'.....

Tel. .....……Cell. ……...…….....

Email……...……

OBBLIGATORIO: **INDIRIZZO PEC O CODICE UNIVOCO ……**

C .F. ..... P.I. ……

chiede di poter partecipare al

CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN DIRITTO AGROALIMENTARE

Le quote di iscrizione sono già tutte comprensive di iva:

❑ **Intero Corso: € 2000,00**

❑ **Parte generale: € 600,00** ❑ **Parte speciale: € 900,00** ❑ **Approfondimenti e focus: € 1000,00**

Singoli moduli:

PARTE GENERALE: ❑ **Mod. 1: € 150,00** ❑ **Mod. 2: € 150,00** ❑ **Mod. 3: € 180,00** ❑ **Mod. 4: € 60,00**

PARTE SPECIALE: ❑ **Mod. 1: € 60,00** ❑ **Mod. 2: € 90,00** ❑ **Mod. 3: € 60,00** ❑ **Mod. 4: € 120,00**
❑ **Mod. 5: € 60,00** ❑ **Mod. 6: € 45,00** ❑ **Mod. 7: € 180,00** ❑ **Mod. 8: € 45,00** ❑ **Mod. 9: € 60,00**
❑ **Mod. 10: € 90,00** ❑ **Mod. 11: € 60,00** ❑ **Mod. 12: € 120,00**

APPROFONDIMENTI E FOCUS: ❑ **Focus 1: € 120,00** ❑ **Focus 2: € 120,00** ❑ **Focus 3: € 75,00** ❑ **Focus 4: € 60,00**
❑ **Focus 5 € 45,00** ❑ **Focus 6: € 120,00** ❑ **Focus 7: € 60,00** ❑ **Focus 8: € 60,00** ❑ **Focus 9: € 45,00**
❑ **Focus 10: € 60,00** ❑ **Focus 11: € 120,00** ❑ **Focus 12: € 120,00** ❑ **Focus 13: € 120,00** ❑ **Focus 14: € 60,00**

Totale……

Quote scontate riservate:

- **ai Soci Ordinari / Sostenitori della Fondazione Forense Bolognese in regola con il versamento della quota annuale** (ricordiamo che il i possesso del badge della formazione continua non significa essere Soci),
- **agli avvocati che il 19 marzo 2021 non abbiano ancora compiuto i 35 anni**
- **ai praticanti avvocati**

Le quote di iscrizione sono già tutte <u>comprensiva di iva</u>:

❑ **Intero Corso: € 1600,00**

❑ **Parte generale: € 480,00** ❑ **Parte speciale: € 720,00** ❑ **Approfondimenti e focus: € 800,00**

Singoli moduli:

PARTE GENERALE: ❑ **Mod. 1: € 120,00** ❑ **Mod. 2: € 120,00** ❑ **Mod. 3: € 144,00** ❑ **Mod. 4: € 48,00**

PARTE SPECIALE: ❑ **Mod. 1: € 48,00** ❑ **Mod. 2: € 78,00** ❑ **Mod. 3: € 48,00** ❑ **Mod. 4: € 96,00**
❑ **Mod. 5: € 48,00** ❑ **Mod. 6: € 36,00** ❑ **Mod. 7: € 144,00** ❑ **Mod. 8: € 36,00** ❑ **Mod. 9: € 48,00**
❑ **Mod. 10: € 72,00** ❑ **Mod. 11: € 48,00** ❑ **Mod. 12: € 96,00**

APPROFONDIMENTI E FOCUS: ❑ **Focus 1: € 96,00** ❑ **Focus 2: € 96,00** ❑ **Focus 3: € 60,00** ❑ **Focus 4: € 48,00**
❑ **Focus 5 € 36,00** ❑ **Focus 6: € 96,00** ❑ **Focus 7: € 48,00** ❑ **Focus 8: € 48,00** ❑ **Focus 9: € 36,00**
❑ **Focus 10: € 48,00** ❑ **Focus 11: € 96,00** ❑ **Focus 12: € 96,00** ❑ **Focus 13: € 96,00** ❑ **Focus 14: € 48,00**

Totale……..

La quota dovrà essere versata mediante bonifico bancario intestato a **Fondazione Forense Bolognese presso Banca di Imola, IBAN IT 14 T 05080 37070 CC0380651926** indicando nella causale: nome e cognome del partecipante - titolo del corso – eventuali date/moduli scelte. <u>L'iscrizione si riterrà perfezionata solo con il versamento della relativa quota .</u>
La contabile del bonifico dovrà pervenire contestualmente alla domanda.
L'eventuale recesso da parte del partecipante dovrà essere comunicato per iscritto almeno 5 giorni lavorativi prima della data dell'evento e in caso di recesso oltre tale termine nessun rimborso potrà essere effettuato.
La Fondazione si riserva la facoltà di annullare gli eventi o di modificarne le date per cause di forza maggiore o qualora non si raggiunga il numero minimo di partecipanti, ove previsto; in caso di annullamento dell'evento le quote di iscrizione eventualmente versate verranno restituite o potranno essere utilizzate per altri eventi organizzati dalla Fondazione.
Ogni eventuale variazione della programmazione verrà segnalata prontamente sul sito della Fondazione (www.fondazioneforensebolognese.it).

Data ..... Firma .....

INFORMATIVE AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO EUROPEO N. 679/2016 – "GDPR"
Sul sito web della Fondazione Forense Bolognese è possibile consultare tutte le informative rese ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo n. 679/2016 in materia di tutela dei dati personali.
Si dichiara di aver preso visione dell'Informativa specifica "Corsi, attività formative e rilevazione delle presenze" di seguito riportata. .

Firma .....