

CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN DIRITTO AGROALIMENTARE 2025

AGRI FOOD EXECUTIVE COURSE

Parte generale – 35 ore

Parte speciale – 52 ore

Focus e approfondimenti – 43 ore



Fondazione Forense Bolognese
(Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Bologna)

Direttore Avv. Gian Luca Malavasi

Sede operativa:

Palazzo Bevilacqua – Via D'Azeglio 33, Bologna

Tel 051/6446147

info@fondazioneforensebolognese.it

www.fondazioneforensebolognese.it



Parte generale

MODULO 1): INQUADRAMENTO DEL DIRITTO AGROALIMENTARE E DEI SUOI RAPPORTI CON IL DIRITTO DELL'UNIONE EUROPEA E CON IL DIRITTO NAZIONALE (CIVILE, COMMERCIALE E DEI CONSUMATORI)

1° INCONTRO – Venerdì 7 marzo 2025 ore 14.30/17.30

- La transnazionalità del diritto agroalimentare: inquadramento delle fonti e delle istituzioni
- L'impianto normativo dell'Unione Europea
- La lex mercatoria
- Il diritto derivante dal WTO
- Il Codex Alimentarius
- L'EFSA
- Le criticità emerse negli ultimi anni per effetto della globalizzazione nella produzione di alimenti

2° INCONTRO – Sabato 8 marzo 2025 ore 9.30 /12.30

- Il mercato agroalimentare: scenario attuale e prospettive
- La filiera completa: dal prodotto agricolo agli alimenti industriali
- Le problematiche connesse alla gestione della catena di fornitura: gli effetti del c.d. "Supply Chain Act"
- Il diritto alimentare, tra multidisciplinarietà e trasversalità
- I rapporti tra il diritto unionale ed il diritto nazionale
- L'influenza ed i rapporti tra il diritto civile, commerciale e dei consumatori con il diritto alimentare

Modulo 1:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 150,00 iva inclusa~~ **€ 105,00 iva inclusa**

MODULO 2): LA NORMATIVA NAZIONALE IN MATERIA DI DIRITTO ALIMENTARE ED AGROALIMENTARE

1° INCONTRO - Venerdì 14 marzo 2025 ore 14.30/16.30

- La normativa nazionale in materia di diritto alimentare ed agroalimentare: le fonti del diritto
- I rapporti tra il diritto nazionale ed il diritto dell'Unione Europea
- L'imprenditore agricolo: definizione e categorie
- Le attività connesse
- I contratti di integrazione verticale nell'agricoltura
- La tipologia delle organizzazioni imprenditoriali attive nel settore dell'agricoltura, in quello agroalimentare ed in quello alimentare e le relazioni che intercorrono tra le stesse

2° INCONTRO – Sabato 15 marzo 2025 ore 9.30/12.30

- Le Autorità competenti e gli standard di sicurezza alimentare
- Il sistema normativo della sicurezza alimentare con un focus su: i) gli alimenti nuovi; ii) il Disegno di Legge italiano sul divieto di produzione ed immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici; iii) la questione dei "grani antichi"

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

Modulo 2:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 150,00 iva inclusa~~ **€ 105,00 iva inclusa**

MODULO 3): LA NORMATIVA DELL'UNIONE EUROPEA IN MATERIA DI DIRITTO ALIMENTARE ED AGROALIMENTARE

1° INCONTRO - Venerdì 21 marzo 2025 ore 14.30/17.30

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

2° INCONTRO – Sabato 22 marzo 2025 ore 9.30/12.30

- L'innovazione nell'agroalimentare
- La svolta digitale, gli indicatori climatici ed i modelli previsionali per ottimizzare le irrigazioni e gestire al meglio le filiere in chiave sostenibile
- La sicurezza informatica nell'agroalimentare
- L'utilizzo dei droni in agricoltura

3° INCONTRO - Venerdì 28 marzo 2025 ore 14.30/17.30

- Il piano d'azione dell'UE per l'economia circolare e le implicazioni per il settore agroalimentare:
- La circolarità e la sostenibilità interate in tutte le fasi della catena agroalimentare
- Le modifiche legislative più rilevanti per il settore agroalimentare
- La revisione delle norme sugli inquinanti organici persistenti (POP) e le modifiche alla Direttiva quadro sui rifiuti
- Il nuovo Regolamento UE sugli imballaggi e l'esempio dei fertilizzanti e dei materiali di contatto con derrate alimentari

4° INCONTRO – Sabato 29 marzo 2025 ore 9.00/13.00

- 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 unionale in materia di importazione ed esportazione di prodotti alimentari
- La posizione dell'Unione Europea negli Accordi e nelle Convenzioni Internazionali in materia di industria alimentare, di diritto alimentare, di protezione dell'ambiente, della salute e dei consumatori

Modulo 3: FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: n. 13

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 150,00 iva inclusa~~ € 105,00 iva inclusa

MODULO 4): IL REGIME DELLE RESPONSABILITA', LE DIFFERENTI FATTISPECIE DI DANNO E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

1° INCONTRO – Venerdì 4 aprile 2025 ore 14.30/18.30

- La responsabilità civile e amministrativa:
- La responsabilità contrattuale
- La responsabilità extracontrattuale ed il danno da prodotto tra disciplina interna ed 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 ed individuazione della disciplina applicabile
- Conformità agli standard e certificazioni: 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 della P.A. ed il principio di precauzione
- Il sistema sanzionatorio previsto dall'Ordinamento italiano

2° INCONTRO – Sabato 5 aprile 2025 ore 9.00/13.00

- La responsabilità penale in materia agroalimentare
- I reati agroalimentari
- Il progetto di riforma dei reati agroalimentari del 2015: il Disegno di Legge delle "Nuove norme in materia di illeciti agroalimentari"
- Il D.Lgs 150/2022 ed il nuovo meccanismo estintivo dei reati agroalimentari

3° INCONTRO – Venerdì 11 aprile 2025 ore 14.30/17.30

La comunicazione pubblicitaria ed il diritto all'informazione in capo al consumatore

- I consorzi di tutela dei prodotti agroalimentari
- Le regole dell'impresa agroalimentare
- Il diritto di rimpatrio
- Il mercato dei prodotti agricoli (le vendite dirette, i normali canali distributivi, le vendite tramite gli agriturismi)
- I contratti con i consumatori

Modulo 4:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 150,00 iva inclusa~~ € 105,00 iva inclusa

Parte speciale

MODULO 1): LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE ED INDUSTRIALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

1° INCONTRO: Sabato 12 aprile 2025 ore 9.30/12.30

IL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO IN MATERIA DI TUTELA DEI DIRITTI DI PROPRIETÀ INDUSTRIALE ED INTELLETTUALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E LE PRINCIPALI CRITICITÀ

- L'impianto normativo nazionale e unionale
- 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 criticità relative alla tutela dei diritti di proprietà industriale ed intellettuale nel settore alimentare
- Conflitti tra segni distintivi nel settore agroalimentare

2° INCONTRO: Venerdì 9 maggio 2025 ore 14.30/17.30

LE NUOVE FORME DI PROTEZIONE E GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI I PRODOTTI AGROALIMENTARI

- Le nuove forme e modalità di protezione degli elementi caratterizzanti i prodotti agroalimentari, con focus su:
- Le forme del prodotto ed il packaging
- Il design
- Le ricette e le formule
- I sapori e la tutela olfattiva

3° INCONTRO: Sabato 10 maggio 2025 ore 9.00/13.00

LA CONTRAFFAZIONE AGROALIMENTARE

- Definizione di contraffazione e di pirateria alimentare
- Il quadro di riferimento normativo
- La falsificazione, adulterio o sofisticazione degli alimenti
- Il fenomeno del c.d. "Italian Sounding": i prodotti dichiarati "made in Italy" e che non lo sono
- La falsificazione del marchio, dell'indicazione di provenienza geografica e della denominazione d'origine
- 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 di anticontraffazione dell'ICQRF

4° INCONTRO: Venerdì 16 maggio 2025 ore 14.30/16.30

LA REGOLAMENTAZIONE DELLA PRODUZIONE PER CONTO TERZI

- La produzione per conto terzi e le problematiche connesse al c.d. private label
- L'apposizione del marchio, l'etichettatura e l'indicazione dell'origine
- Il regime delle responsabilità nella catena "produttore reale", importatore, distributore, rivenditore al dettaglio e all'ingrosso. La figura del "produttore apparente"

Modulo 1:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 150,00 iva inclusa~~ **€ 105,00 iva inclusa**

MODULO 2): SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE

1° INCONTRO: Sabato 17 maggio 2025 ore 9.30/12.30

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

2° INCONTRO: Venerdì 23 maggio 2025 ore 14.30/17.30

SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE, I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI - PARTE I

- 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
- Gli alimenti ed i mangimi sintetici
- La normativa sugli OGM e la tracciabilità per contaminazione
- Tossicologia alimentare
- Tossicologia ambientale

3° INCONTRO: Sabato 24 maggio 2025 ore 9.30/12.30

SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE, I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI - PARTE II

- 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
- Blockchain e sicurezza alimentare
- I controlli ufficiali sui prodotti alimentari: Inquadramento e fonti normative
- Il 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 e gli Organismi preposti al controllo degli alimenti
- Le attività di controllo e le procedure

Modulo 2:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 9**

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 150,00 iva inclusa~~ **€ 105,00 iva inclusa**

MODULO 3): LA DISCIPLINA DELL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1° INCONTRO: Giovedì 5 giugno 2025 ore 14.30/16.30

I CLAIMS E LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI

- 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

2° INCONTRO: Venerdì 6 giugno 2025 ore 14.30/17.30

L'INFORMAZIONE DEL CONSUMATORE E L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI - PARTE I

- 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 Reg. 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

3° INCONTRO: Sabato 7 giugno 2025 ore 9.30/12.30

L'INFORMAZIONE DEL CONSUMATORE E L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI - PARTE II

- Conformità dei prodotti alimentari e di quelli utilizzati per la catena alimentare; la marchiatura obbligatoria (CE)
- Le informazioni volontarie sugli alimenti
- Nutriscore ed Ecoscore
- 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

4° INCONTRO: Sabato 14 giugno 2025 ore 9.00/13.00

IL REGIME DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA

- 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"

Modulo 3:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 150,00 iva inclusa~~ **€ 105,00 iva inclusa**

MODULO 4): DIRITTO AGROALIMENTARE ED EXPORT: CONTRATTUALISTICA, FISCALITA' E TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI

1° INCONTRO: Venerdì 12 settembre 2025 ore 14.30/17.30

LA CONTRATTUALISTICA E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

- I principali contratti impiegati nel settore alimentare
- 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 pratiche commerciali sleali nella filiera alimentare
- Le transazioni commerciali con l'estero: consegna e INCOTERMS, pagamenti, trasporti
- Dogane e barriera all'entrata
- L'etichettatura nell'export
- I fondi per l'internazionalizzazione SIMEST e SACE
- E-commerce, vendita a distanza e prodotti agroalimentari

2° INCONTRO: Sabato 13 settembre 2025 ore 9.30/12.30

L'AGROALIMENTARE E IL MERCATO ORGANIZZATO. LA BORSAMERCI

- 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 technicalità giuridiche
- Le CGU – Condizioni Generali Unificate
- I contratti tipo
- L'arbitrato e la giurisdizione ordinaria
- L'impatto del conflitto russo-ucraino - volatilità del mercato ed effetti dell'interruzione delle filiere agroalimentari

3° INCONTRO: Venerdì 19 settembre 2025 ore 14.30/17.30

L'IVA NELLE ATTIVITÀ DI PRODUZIONE E COMMERCIO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI

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

Il regime IVA applicabile alla compravendita di prodotti attraverso i canali di e-commerce.

4° INCONTRO: Sabato 20 settembre 2025 ore 9.30/11.30

L'IVA NELLE OPERAZIONI CON L'ESTERO

- importazioni e acquisti intracomunitari
- esportazioni e cessioni intracomunitaria
- il sistema sanzionatorio amministrativo e penale in caso di non corretto adempimento degli obblighi previsti per le operazioni con l'estero

5° INCONTRO: Venerdì 26 settembre 2025 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 della Unione Europea
- L'autorizzazione sanitaria ed i requisiti dei mezzi di trasporto adibiti agli alimenti
- Il trasporto di sostanze alimentari deperibili
- Il trasporto dei prodotti vitivinicoli
- Il sistema della blockchain
- 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

Modulo 4:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 15**

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 150,00 iva inclusa~~ **€ 105,00 iva inclusa**

MODULO 5): DIRITTO AGROALIMENTARE E AMBIENTE

Sabato 27 settembre 2025 ore 9.00/13.00

- 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 piano d'azione dell'UE per l'economia circolare: focus su packaging e imballaggi
- La "agroforestazione" ed i finanziamenti disposti dalla Unione Europea nella Politica di Sviluppo Rurale (PSR) della PAC
- Il sistema sanzionatorio ed il regime delle responsabilità

Modulo 5:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 80,00 iva inclusa~~ **€ 56,00 iva inclusa**

TOTALE ORE PARTE SPECIALE: 52h

Focus ed approfondimenti

FOCUS 1: IL DIRITTO AGROALIMENTARE E LA DISCIPLINA DEI MEZZI TECNICI PER L'AGRICOLTURA

Venerdì 3 ottobre 2025 ore 14.30/17.30

- 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
- Sicurezza, controllo qualità e certificazione ambientale
- Mezzi tecnici ed agricoltura biologica
- La regolamentazione internazionale
- Il sistema sanzionatorio e il regime delle responsabilità

Focus 1:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 120,00 iva inclusa~~ **€ 84,00 iva inclusa**

FOCUS 2: IL DIRITTO DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA

Venerdì 10 ottobre 2025 ore 14.30/17.30

- 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
- 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

Focus 2:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 120,00 iva inclusa~~ **€ 84,00 iva inclusa**

FOCUS 3: GLI ALIMENTI PARTICOLARI E GLI ALIMENTI DESTINATI A CATEGORIE SPECIFICHE

Sabato 11 ottobre 2025 ore 9.00/13.00

- 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
- 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

Focus 3:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE PER GLI AVVOCATI: ~~€ 120,00 iva inclusa~~ **€ 84,00 iva inclusa**

FOCUS 4: LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI, DEGLI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI E DEI CIBI SINTETICI

Venerdì 17 ottobre 2025 ore 14.30/17.30

- 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
- Il disegno di Legge
- La procedura di autorizzazione per l'immissione sul mercato comunitario
- Etichettatura e tracciabilità
- Gli aspetti sanzionatori

Focus 4:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 120,00 iva inclusa~~ **€ 84,00 iva inclusa**

FOCUS 5: LA REGOLAMENTAZIONE DEI «NOVEL FOOD»

Sabato 18 ottobre 2025 ore 9.30/12.30

- 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
- Focus su insetti e farine di insetti

- Il sistema delle sanzioni

Focus 5:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 120,00 iva inclusa~~ **€ 84,00 iva inclusa**

FOCUS 6: LE PRESCRIZIONI IN MATERIA ALIMENTARE PREVISTE DALLE PRINCIPALI RELIGIONI

1° INCONTRO: Venerdì 24 ottobre 2025 ore 14.30/17.30

LE PRESCRIZIONI ISLAMICHE

- 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
- 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

2° INCONTRO: Sabato 25 ottobre 2025 ore 9.30/12.30

LE PRESCRIZIONI EBRAICHE

- 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

Focus 6:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 200,00 iva inclusa~~ **€ 140,00 iva inclusa**

FOCUS 7: L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE NEI PRINCIPALI PAESI DI INTERESSE PER L'EXPORT NAZIONALE

1° INCONTRO: Venerdì 7 novembre 2025 ore 14.30/17.30

L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE IN CINA E NELLA FEDERAZIONE RUSSA

- La normativa dell'industria alimentare in Cina e nella Federazione Russa. Inquadramento della normativa agroalimentare in Cina e nella Federazione Russa. Le implicazioni della normativa in materia di export-control, relativamente al quadro sanzionatorio in vigore
- 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

2° INCONTRO: Sabato 8 novembre 2025 ore 9.30/12.30

L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE IN USA, CANADA E BRASILE

- La normativa dell'industria alimentare in Usa, Canada e Brasile
- Inquadramento della normativa agroalimentare in Usa, Canada 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

Focus 7:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 200,00 iva inclusa~~ **€ 140,00 iva inclusa**

FOCUS 8: IL DIRITTO VITIVINICOLO

1° INCONTRO: Venerdì 14 novembre 2025 ore 14.30/17.30

LA DISCIPLINA GIURIDICA

- Inquadramento del diritto vitivinicolo: fonti normative e regime delle competenze
- La disciplina legislativa dell'Unione Europea e l'OCM del vino
- La disciplina legislativa nazionale e il nuovo Testo Unico
- Il Reg. 2117/2021 ed il vino dealcolato
- Le regole sull'etichettatura
- La sicurezza alimentare ed i sistemi di gestione per il controllo, per la rintracciabilità e per la qualità

2° INCONTRO: Sabato 15 novembre 2025 ore 9.00/13.00

LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI

- Le regole sulla produzione e commercializzazione del vino
- Le figure dell'agente e dell'area supervisor
- La comunicazione pubblicitaria, gli health claims ed il diritto all'informazione in capo al consumatore
- La tutela della denominazione d'origine e delle indicazioni geografiche
- La tutela della proprietà intellettuale e l'etichetta come marchio
- La regolamentazione della vendita a distanza e della vendita online
- I contratti internazionali di vendita e di distribuzione del vino: disciplina e caratteristiche
- La regolamentazione della commercializzazione e della distribuzione del vino nei Paesi Islamici

3° INCONTRO: Venerdì 21 novembre 2025 ore 14.30/17.30

IL REGIME DELLE RESPONSABILITÀ E DELLE SANZIONI

- Le responsabilità dell'operatore alimentare: profili civilistici, amministrativi e penalistici. Il sistema delle sanzioni.

- La contraffazione dei vini italiani, le politiche nazionali di contrasto del fenomeno e gli strumenti di tutela
- Le pratiche commerciali sleali nella filiera vitivinicola
- La tutela del consumatore

Focus 8:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 200,00 iva inclusa~~ **€ 140,00 iva inclusa**

FOCUS 9: IL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Sabato 22 novembre 2025 ore 9.30/11.30

- 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

Focus 9:

FORMAZIONE CONTINUA: crediti attribuiti per l'intero modulo: **n. 2**

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 120,00 iva inclusa~~ **€ 84,00 iva inclusa**

FOCUS 10: MECCANIZZAZIONE AGRICOLA – QUADRO NORMATIVO E PRINCIPALI TIPOLOGIE DI MACCHINE

Venerdì 28 novembre 2025 ore 14.30/17.30

- Meccanizzazione agricola: quadro normativo – Regolamento di omologazione per le trattrici e direttive di nuovo approccio
- Trattrici: tipologie e applicazioni
- Principali tipi di macchine agricole
- Nuove tecnologie: ISOBUS, guida autonoma, agricoltura di precisione, gestione dati

Focus 10:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE: ~~€ 120,00 iva inclusa~~ **€ 84,00 iva inclusa**

ISCRIZIONI E INFORMAZIONI

QUOTE DI ISCRIZIONE SCONTATE RISERVATE ALLE ISTITUZIONI, AGLI ENTI ED ORGANISMI CHE PATROCINANO IL CORSO DI ALTA FORMAZIONE (iva inclusa):

INTERO CORSO: ~~€ 3000,00~~ € 1800,00

PARTE GENERALE: ~~€ 1200,00~~ € 720,00

PARTE SPECIALE: ~~€ 1500,00~~ € 900,00

È possibile la partecipazione anche a singoli moduli o ai singoli focus il cui costo – già comprensivo dello sconto - è indicato in calce al programma degli stessi.

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.

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).

I DOCENTI

Prof. Avv. Carlo Berti *Associato in Diritto Privato – Alma Mater Studiorum-Università di Bologna;*

Avv. Tommaso Bonanini *Ricercatore di diritto privato – Università di Parma; Avvocato in Carrara - Studio legale Bonanini.*

Prof.ssa Alessandra Bordoni *Ordinario in Scienze dell’Alimentazione, Nutrizione Umana e Biochimica – Alma Mater Studiorum-Università di Bologna;*

Prof. Paolo Borghi *Ordinario di diritto agrario dell’Unione Europea e diritto alimentare – Università di Ferrara;*

Dott. Matteo Cagnasso *Dottore di Ricerca in scienze agrarie, forestali e agroalimentari – Università di Torino;*

Prof. Bernardo Calabrese *Associato di Diritto commerciale – Università di Verona;*

Avv. Alessandro Candini *Avvocato in Bologna – Studio legale Finocchiaro;*

Dott.ssa Giulia Corghi *Studio legale de Capoa;*

Dott.ssa Antonia Corini *PhD in sistema agroalimentare;*

Dott. Augusto di Giacinto *Direttore Ufficio Estero ICE Shanghai;*

Avv. Antonio de Capoa *Avvocato in Bologna – Studio legale de Capoa;*

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

Prof. Mattia di Nunzio *Associato in Biochimica, Dipartimento di Scienze e tecnologie Agro-alimentari – Università di Milano;*

Dott. Luigi Dante *Presidente Oikonomia srl Dante & Partners;*

Avv. Giovanni Domeniconi *Dottore di ricerca in diritto penale – Alma Mater Studiorum-Università di Bologna; Avvocato in Bologna – Studio legale GSCD Avvocati;*

Dott. Valerio Filetti *Presidente A.G.E.R. Borsa Merci Bologna;*

Avv. Gaetano Forte *Avvocato in Ferrara – Studio legale Forte;*

Dott. Federico Gallas *Federpesca;*

Avv. Marco Giuri *Avvocato in Firenze – Studio legale Giuri Avvocati;*

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

Avv. Tommaso Guerini *Associato di diritto penale - Alma Mater Studiorum-Università di Bologna; Avvocato in Bologna – Studio legale GSCD Avvocati;*

Avv. Silvia Magelli *Avvocato in Parma – Studio legale Magelli;*

Dott. Marco Mercurio *Direttore Regionale SACE per il Centro-Nord;*

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

Avv. Stefano Palmisano *Avvocato in Brindisi – Studio legale Stefano Palmisano;*

Avv. Massimo Palumbo *Federbio; Avvocato in Pescara – MP Studio legale di diritto alimentare;*

Ing. Domenico Papaleo *Federunacoma;*

Avv. Antonella Rimondi *Avvocato in Bologna – Studio legale Rimondi Antonella;*

Prof. Andrea Segré *Ordinario di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, Politica agraria internazionale e comparata, Economia e sviluppo del settore agroalimentare, Alma Mater Studiorum-Università di Bologna. – Fondatore di Last Minute Market impresa sociale, spin off accreditato dell'Università di Bologna; Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International;*

Dott. Andrea Sprio *Docente di farmacologia presso ACS (ASOMI College od Science) nelle sedi di Malta e Italia;*

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

Prof. Roberto Tuberosa *Ordinario di biotecnologie agrarie e genetica agraria – , Alma Mater Studiorum - Università di Bologna;*

Dott.ssa Stefania Valentini *Federpesca;*

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

Prof. Avv. Stefano Zunarelli *Ordinario di diritto della navigazione – Alma Mater Studiorum-Università di Bologna – Avvocato in Bologna – Studio legale Zunarelli e Associati.*

Coordinatrici della Direzione Scientifica del Corso:

Avv. Maria Flaminia de Capoa

Dott.ssa Giulia Corghi