







Corso di perfezionamento in DIRITTO VITIVINICOLO

15 aprile 8 luglio 2016

Il Corso di perfezionamento in Diritto vitivinicolo, il solo ed unico a livello nazionale ideato e organizzato a livello universitario, è giunto alla sua seconda edizione, e ha lo scopo di fornire una preparazione specialistica sotto il profilo teorico, metodologico, applicativo, attraverso una trattazione sistematica della disciplina del settore vitivinicolo.

La seconda edizione del Corso, dopo il successo della prima, viene completamente rinnovata e ciò per rispondere principalmente alle esigenze dettate dalle novità normative in corso di definizione in sede Ue e interna e tratterà, tra le altre cose, la disciplina della qualità, del sistema sanzionatorio e del mercato internazionale.

Il corso si caratterizza per la sua alta competenza e professionalità di tutti i suoi relatori in modo da poter rispondere ai quesiti tecnici e pratici sollecitati dai partecipanti.

Le lezioni saranno tenute dai massimi esperti della materia, attraverso incontri e seminari, caratterizzati da un approccio fortemente pratico; alle lezioni si aggiungeranno visite in azienda e incontri e dibattiti con i funzionari del settore.

Responsabili del Corso

prof. Filippo Donati, prof. Andrea Simoncini

Coordinatori

prof. Nicola Lucifero, avv. Marco Giuri

Segreteria organizzativa

dott.ssa Costanza Masciotta

Sede attività didattica

Polo delle Scienze Sociali Via delle Pandette 32 – 50127 Firenze

Orario delle lezioni

venerdì ore 14 -18

Scadenza e presentazione domande

La domanda deve essere presentata entro il 10 aprile 2016 via e-mail all'indirizzo: perfezionamenti@adm.unifi.it

Quota di iscrizione

€ 750 più marca da bollo

€ 350 più marca da bollo – per i laureati di età inferiore a 28 anni

€ 350 più marca da bollo – per singolo modulo

Modulistica e istruzioni

www.unifi > didattica > corsi di perfezionamento > Dipartimento di Scienze Giuridiche (DSG)

PROGRAMMA

1.MODULO

Parte generale

15 aprile 2016

- Il mercato dei prodotti alimentari tra diritto interno, diritto dell'Unione europea e trattati internazionali: le basi giuridiche
- Pluralismo delle fonti e regime delle competenze
- Il vino e i soggetti della filiera vitivinicola

22 aprile 2016

• L'OCM del vino: regole della produzione e disciplina della qualità

29 aprile 2016

 La sicurezza alimentare, sistemi di controllo, tracciabilità e pacchetto igiene

2.MODULO

♦ La disciplina dell'informazione nel settore del vino e i contratti

6 maggio 2016

- Le regole dell'informazione al consumatore di alimenti, gli health claims e la pubblicità
- L'etichettatura del vino

13 maggio 2016

- La disciplina dei contratti di vendita del vino e le regole dei contratti internazionali
- La vendita a distanza e la vendita del vino on line

20 maggio 201615

 Visita aziendale e lezione su "Una visione comparata del sistema normativo del vino"

3.MODULO

La tutela dei diritti: responsabilità, sanzioni e procedimenti

27 maggio 2016

- Il regime dei controlli e la repressioni delle frodi nel settore del vino: iniziative, tutele e procedure
- Le iniziative per i controlli nel settore del vino

3 giugno 2016

- Concorrenza sleale sul mercato alimentare. Pratiche commerciali scorrette e tutela del consumatore
- Le azioni individuali e collettive a tutela del consumatore di alimenti

10 giugno 2016

 La responsabilità dell'operatore alimentare e la disciplina penale del settore alimentare

17 giugno 2016

- Produzioni alimentari e sostenibilità. La responsabilità amministrativa per le aziende vitivinicole ex d. lgs. n. 231/2001
- L'impresa vitivinicola e l'ambiente. La gestione dei rifiuti alimentari. Regole e procedure

4.MODULO

L'impresa vitivinicola: profili di diritto amministrativo, tributario, il marketing e la compliance aziendale

1 luglio 2016

• Profili di economia aziendale e di marketing nel settore vitivinicolo

8 luglio 2016

· Profili fiscali applicati all'impresa vitivinicola

VISITA AZIENDALE PRESSO L'AZIENDA DI MONTEPALDI

15 luglio 2016

Simulazione di un caso giudiziario nel settore del vino da parte dei partecipanti e consegna dei diplomi con rinfresco a seguire