

# **A.N.A.I. – Associazione Nazionale Avvocati Italiani - Sezione di Ascoli Piceno**

*Via Antonio Orsini n. 11, 63100 Ascoli Piceno – Tel. 0736.254695 – Fax. 0736.262041 –  
mobile 339.3829002*

L'associazione A.N.A.I. – Associazione Nazionale Avvocati Italiani - sezione territoriale di Ascoli Piceno, ha deciso di partecipare al Bando predisposto da Cassa Forense n. 14/2019, avente ad oggetto il finanziamento di corsi di formazione di alta specializzazione, presentando un corso dal titolo: “**CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN DIRITTO AGROALIMENTARE E VITIVINICOLO – Nuove prospettive professionali per l'Avvocato del nuovo millennio**”, articolato nelle modalità previste dal bando medesimo.

## **PRESENTAZIONE DEL CORSO**

La legislazione sull'alimentazione si arricchisce costantemente e cresce parallelamente l'interesse e la responsabilità dei consumatori verso le tematiche di natura alimentare, agroalimentare e vitivinicolo. Il panorama giuridico odierno pone coloro che operano nel settore dell'alimentazione a doversi districare tra normative articolate e tecnicismi che richiedono una preparazione specifica, oltre che la dovuta esperienza.

La normativa europea, inoltre, contribuisce allo sviluppo di una disciplina sempre più rigorosa e particolareggiata.

Negli ultimi anni il legislatore nazionale, spinto anche dalle direttive comunitarie, (Legislazione europea nel settore agroalimentare e in particolare vitivinicolo, OCM Vino e OCM unica: Il percorso normativo Reg. CEE n. 822/1987 – Reg. CEE n. 823/1987 – Reg. CE n. 1493/1999 – Reg. CE n. 753/2002 della Commissione – Reg. CE n. 1234/2007 – Reg. CE n. 479/2008 -Reg. CE n. 491/2009 -Reg. CE n. 606/2009 della Commissione – Reg. CE n. 607/2009 della Commissione – Reg. UE n. 401/2010 della Commissione, nonché le disposizioni più recenti: Reg. UE n. 1308/2013, ad abrogazione e/o modifica del Reg. CE n. 1234/2007 e , in particolare, la Sezione 4 -Programmi di sostegno nel settore vitivinicolo) ha disciplinato e potenziato tutta la normativa riguardante il settore agroalimentare e vitivinicolo, con particolare riguardo alla materia della PAC (Politica Agricola Comune) dell'UE, del diritto europeo dei consumi alimentari, della sicurezza dei prodotti, nonché delle tutele dei prodotti vitivinicoli (Il regolamento europeo n. 1308 del

2013 e Testo unico vino, la L. n. 238/2016), delle denominazioni di origine, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche ed ai marchi .

In questo rinnovato panorama economico e normativo, il ruolo del legale diventa sempre più centrale e fondamentale per l'impresa che vuole oggi affermarsi ed essere competitiva nel mercato globale.

L'Avvocato esperto in diritto agroalimentare e vitivinicolo, nell'immediato futuro diventerà, soprattutto per le aziende medio-piccole ed a conduzione familiare (Aziende agricole, Cantine a conduzione familiare, imprese agricole, cantine sociale, agriturismi, cooperative, consorzi a ....), una figura imprescindibile per la gestione aziendale stessa, che avrà il compito, tra l'altro, non solo di tutelarne i diritti, nelle sedi giudiziarie preposte, ma anche e soprattutto di assisterle in tutti gli ambiti della gestione quotidiana dell'impresa.

Si pensi, ad esempio, alla disciplina sull'etichettatura degli alimenti e dei vini (inclusi e soprattutto quelli biologici), oppure alle norme relative al trasporto, alla tracciabilità ed a quelle sulla sicurezza dei prodotti alimentari. La vastità e la complessità del diritto alimentare ha inevitabilmente ingenerato tanta incertezza e confusione per gli operatori che sono ogni giorno alle prese con le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti e bevande. Le possibilità di essere pesantemente sanzionati diventano sempre più ricorrenti, tramutandosi in concreti disagi per la vita di ogni azienda.

Pertanto, il legale, esperto in diritto agroalimentare e vitivinicolo, dovrà sapersi muovere tanto in ambito stragiudiziale, quanto in quello giudiziale e fornire consulenza su una materia dai confini vastissimi (dalla **sicurezza alimentare**, all'informazione al consumatore, alla pubblicità, all'etichettatura dei prodotti, alle certificazioni, ed oltre).

Il mercato di riferimento, pretende che l'esperto, sappia **classificare** i prodotti alimentari, individuare e gestire i loro **caratteri distintivi**, reperire ed applicare tanto le regole dei mercati alimentari **nazionali e internazionali**, quanto quelle sulla formazione obbligatoria degli operatori professionali o quelle inerenti gli **adempimenti** gestionali, gli oneri e **responsabilità** del produttore, la tutela del consumatore; non solo, l'Avvocato specializzato, verrà consultato sulle attività di **import/export**, sulla **fiscalità** alimentare, sugli adempimenti in materia di **sicurezza dei lavoratori** (si pensi al rischio microbiologico) e di tutela dell'**ambiente** correlati alla produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari (si pensi alla gestione degli scarti, ai rifiuti, alle emissioni moleste, ai rumori, agli scarichi, agli imballaggi).

L'Avvocato diventerà un consulente aziendale per così dire "*a tutto tondo*", che necessariamente si dovrà interfacciare con altri professionisti legati al mercato di riferimento (professionisti che progettano strutture, processi produttivi o piani commerciali), studiando e pianificando, per conto della cliente stessa, anche le migliori

strategie economiche e commerciali, che la rendano competitiva sul mercato locale e globale.

**L'avvocato esperto in diritto agroalimentare e vitivinicolo, dovrà poi sapersi muovere abilmente anche nel contesto giudiziale,** dovendo “dirottare” la propria attività professionale di assistenza su circostanze che, inevitabilmente, potrebbero riguardare illeciti penali e amministrativi, responsabilità civili e vertenze contrattuali, ma anche arbitrati, mediazioni civili, negoziazioni assistite, nonché ricorsi amministrativi, tributari, doganali e giurisdizionali.

L'Avvocato, quindi, diventa, sempre più, un “professionista multisettoriale”, chiamato a individuare e correlare tutti gli aspetti normativi della materia: civilistico, penale, amministrativo, comunitario e comparato e, naturalmente, internazionale (si pensi ad es. alla disciplina della concorrenza, alla proprietà industriale, alle denominazioni d'origine); un professionista, inoltre, capace di relazionarsi con altre figure professionali come, ad esempio, architetti e ingegneri nella fase di progettazione, costruzione o allestimento delle strutture, degli ambienti di lavoro, degli impianti; chimici e biologi nell'ambito della produzione, soggetti e istituzioni deputati al controllo.

### **OBIETTIVI**

Il Corso di Alta Formazione persegue l'obiettivo principale di fornire gli strumenti di base imprescindibili per operare con specifiche competenze giuridiche nei vari settori multidisciplinari; ha, dunque, l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie che gli consentiranno di muoversi agevolmente in un settore particolarmente complesso e delicato, come quello alimentare, nel quale convergono profili di matrice eterogenea provenienti da fonti diverse: in particolare i profili di diritto civile, penale, amministrativo che si intrecciano con aspetti di organizzazione e gestione aziendale, da un lato, e le politiche di gestione nazionali, dell'UE e internazionali, dall'altro.

Il corso è rivolto a professionisti, dirigenti, laureati in discipline giuridico-economiche che intendono acquisire o migliorare le proprie competenze specifiche nell'ambito del diritto agroalimentare.

In considerazione del particolare segmento assunto dal nostro Paese nel settore vitivinicolo, che esprime valori di eccellenza e di pregio in tutto il mondo, il corso è orientato, altresì, a fornire le indicazioni che riguardano questo particolare settore alimentare connotato da caratteri ulteriormente specificanti rispetto a quelli, già di per sé specifici, del diritto alimentare.

La partecipazione al Corso di Alta Formazione, consentirà all'Avvocato di poter acquisire la necessaria specializzazione nell'esercizio della professione forense, giudiziale e stragiudiziale, nell'ambito del diritto alimentare; l'inserimento all'interno di enti pubblici e società operanti nel settore alimentare interessate a professionalità in grado di gestire

gli aspetti giuridico-operativi aziendali; il consolidamento delle conoscenze in materia da parte di legali, manager, impiegati e funzionari di aziende private ed Enti pubblici.

Nello specifico il discente, sia nel corso delle lezioni frontali ma, anche e soprattutto, nella fase di stage, si troverà ad affrontare «sul campo» le problematiche alimentari, cimentandosi con casi concreti, permettendo agli stessi di avere una visione completa, a tutto tondo, della materia coniugando l'aspetto teorico con quello pratico.

L'attività svolta da un legale esperto di diritto alimentare a favore delle imprese del settore si prefigge **l'obiettivo primario di assisterle nel processo volto a garantire sempre maggiore trasparenza e diligenza nel proprio operato**, fornendo uno strumento che consenta un continuo adeguamento ad un vasto insieme di norme europee, di provvedimenti normativi nazionali e di interpretazioni giurisprudenziali e dottrinarie, che regolano tutte le fasi della filiera alimentare, compresa la vendita al consumatore finale.

Il fine ultimo che il corso di Alta Formazione vuole raggiungere, è proprio quello di formare un Esperto, con la "E" maiuscola, che possa realizzare per l'impresa un servizio di **assistenza legale** che coinvolga non solo il profilo prettamente processuale (come solitamente accade ogniqualvolta vengano contestati illeciti penali o amministrativi, o si instaurino vertenze civili che richiedono un intervento di carattere giudiziario), ma anche ed in primo luogo l'aspetto preventivo ed operativo, al fine di creare un **rapporto di consulenza continuativo**, ovvero un servizio per l'impresa, capace di intervenire costantemente a supporto della stessa.

**La realizzazione di tale progetto formativo permette, come espressamente previsto dal bando n. 14/19, di poter centrare, a pieno, il "target" indicato al n. 8 degli "Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (S DGs) di cui all'Agenda Onu 2030 per un futuro sostenibile e resiliente.**

Le conoscenze che verranno acquisite dai discenti, nel corso dell'intero percorso formativo, gioveranno a quelle piccole e medie aziende agricole locali, tipiche del territorio marchigiano in cui si svolgerebbe il corso, e che decideranno di affidarsi alla professionalità dell'Avvocato esperto, per tutelare i prodotti tipici e biologici del territorio di riferimento, sempre più esposti alla contraffazione proveniente dai Paesi stranieri, nonché a prevenire contenziosi giudiziari, con un'opera di prevenzione delle liti, che consenta alla aziende loro clienti, di aumentare la produttività e l'occupazione, con immediati e tangibili benefici, sul tessuto sociale locale, in termini sia di tutela dei diritti e che di incremento della ricchezza pro-capite.

## **DESTINATARI**

Avvocati del Foro di Ascoli Piceno

Il corso prevede una partecipazione massima di 35 iscritti che verranno selezionati sulla base delle domande pervenute.

### **MODALITA' DI REALIZZAZIONE**

L'iniziativa formativa coniugherà l'approccio teorico mediante lezioni e seminari tenuti da docenti esperti in diritto agroalimentare, vitivinicolo ed alimentare, con quello pratico realizzato con un approccio sistemico e integrato. Si intende adottare una metodologia didattica improntata su una comunicazione non convenzionale ed altamente partecipativa, con un adeguato spazio riservato alle esercitazioni pratiche ed allo studio di casi di maggiore interesse.

Il corso è strutturato in **QUATTRO MODULI PER COMPLESSIVE 84 ORE ( 64 ORE DI LEZIONI FRONTALI, 20 DI STAGE PRESSO IL CONSORZIO A TUTELA DEI VINI PICENI E PRESSO LE AZIENDE CONSORZiate CHE HANNO MANIFESTATO LA LORO DISPONIBILITA' )**.

### **Tavola ROTONDA DI PRESENTAZIONE DEL CORSO**

#### **Gli operatori Giuridici e il Diritto Alimentare**

#### ***I MODULO TEORICO SUGLI ASPETTI GIURIDICI DELLA MATERIA 8 ORE***

##### ***- LE FONTI DEL DIRITTO***

##### **1. Le fonti del diritto alimentare**

**(Prof. Avv. Ferdinando Albissini) 4 ore**

- Le fonti legislative del diritto agrario e alimentare ( internazionali, europee, nazionali );
- La giurisprudenza comunitaria e nazionale, la prassi, il ruolo della dottrina;
- La PAC (Politica Agricola Comune) dell'UE: caratteristiche, criticità, prospettive di riforma.

##### **2. Diritto alimentare comparato e diritto dei consumi alimentari**

**(prof. Avv. Oreste Calliano) 4 ore**

- Il diritto europeo dei consumi e il diritto comparato dei consumi alimentari;
- La sicurezza dei prodotti e la sicurezza dei prodotti agricoli;

- La responsabilità del produttore e trasformatore per prodotti difettosi.

## **II MODULO TEORICO SUGLI ASPETTI TECNICI DELLA MATERIA 16 ORE**

### **- L'INFORMAZIONE**

#### **3. L'informazione ai consumatori**

**(Avv. Andrea Ferrari)**

**4 ore**

- Le informazioni obbligatorie e facoltative;
- La comunicazione pubblicitaria e le pratiche commerciali sleali;
- L'etichettatura dei prodotti alimentari e gli "health claims".

#### **4. Le regole di produzione**

**(Avv. Eramengildo Mario Appiano)**

**4 ore**

- Le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e i marchi . Le certificazioni;
- Il "pacchetto igiene" (direttiva HACCP; regolamenti UE 852-853-854/2004, ....);
- Il "Testo Unico Vino", le pratiche di cantina e la loro rilevanza giuridica.

#### **5. Le regole di commercializzazione**

**(Avv. Stefano Dindo)**

**4 ore**

- I consorzi: organizzazione e ruolo;
- I canali distributivi e le politiche multicanale;
- I contratti di vendita.

#### **6. La concorrenza sleale nel mercato agroalimentare e vitivinicolo**

**(Prof. Domenico Russo)**

**4 ore**

- le regole europee in materia di concorrenza e la loro applicazione in ambito agroalimentare;
- la disciplina nazionale delle pratiche commerciali scorrette;
- le azioni collettive ed individuali a tutela del consumatore di vini e alimenti.

### **III MODULO “CASE HISTORY” E “BEST PRACTICE” 40 ORE**

#### **LA REGOLAMENTAZIONE DELLA FILIERA**

##### **7. Rapporti tra imprese della filiera**

**(Avv. Diego Saluzzo)**

**4 ore**

- I contratti di filiera e la dir. 2019/633 sulle pratiche commerciali sleali nei contratti tra imprese;
- Le regole di diritto della concorrenza nel settore agricolo e la PAC;
- I contratti di distribuzione BxB, “case history”.

##### **8. L’impresa vitivinicola**

**(Prof. Lorena Ambrosini)**

**4 ore**

La nozione di imprenditore agricolo:

- le forme di esercizio dell’impresa agricola;
- l’impresa, l’azienda e le best practices;
- l’impresa agricola vitivinicola e la sua responsabilità amministrativa e penale;
- i consorzi e le cooperative.

#### **LA SICUREZZA ED I CONTROLLI**

##### **9. I Controlli**

**(Prof. Oreste Gerini)**

**4 ore**

- I controlli MIPAFF, Nuclei Carabinieri e NAS, studio di casi pratici;
- Le sanzioni amministrative;
- La lotta alla contraffazione. L’italian sounding.

##### **10. Il sistema sanzionatorio penale**

**(Avv. Alberto Iadanza)**

**4 ore**

- Il diritto penale alimentare (codice penale e norme speciali);
- La responsabilità amministrativa e penale dell’impresa ex d.lgs. n. 231/2001;

- L'intervento delle associazioni di categoria nel processo penale come parte civile a tutela del mercato.

## **11 La sicurezza alimentare**

**(Dott.ssa Federica Girinelli)**

**4 ore**

La gestione del rischio alimentare ed il principio di precauzione:

- Analisi del regolamento n. 178/2002;
- Analisi della crisi alimentare della cd. "Mucca pazza" e dei recenti focolai di crisi alimentari, con studio ed analisi di casi pratici;
- Un ambito applicativo della gestione del rischio: la vicenda degli OGM.

## **12. La Fiscalità**

**(Avv. Pietro Mastellone)**

**4 ore**

- La fiscalità indiretta IVA;
- Le accise sui prodotti alcolici;
- La fiscalità negli scambi transnazionali.

## **13. La responsabilità da prodotto alimentare difettoso**

**Dott. Andrea D'Alessio**

**4 ore**

L'evoluzione della normativa:

- la disciplina propria del Codice del Consumo e la disciplina europea della sicurezza dei prodotti;
- i rapporti con la normativa di sicurezza alimentare;
- gli strumenti di tutela del consumatore e della piccola impresa.

## **14. Pratica e diritto doganale**

**(Prof. Erica Varese)**

**4 ore**

-Mercato Interno, Mercati regolati da convenzioni internazionali, Mercati globali;

- Le prassi doganali;

- Le indicazioni di provenienza, di sicurezza e di qualità;

- Redazione contrattualistica di settore.

## **15. Tutela del paesaggio e sostenibilità agro-alimentare**

**(Avv. Filippo Moreschi)**

**4 ore**

- Il paesaggio come patrimonio nazionale, come bene culturale e come risorsa economica;
- La tutela amministrativa del paesaggio agricolo;
- Limiti agli interventi sul paesaggio e tutela della proprietà agricola.

## **16. Il passaggio generazionale nelle imprese agricole e di trasformazione**

**(Prof. Gabriele Varrasi)**

**4 ore**

- Gli aspetti psico-economici del passaggio generazionale;
- I modelli successori, patti di famiglia, cessione e conferimento di azienda, redazione modulistica;
- La programmazione e i nuovi modelli ( trust, holding, newco, consorzi) – analisi e redazioni atti.

## **QUARTO MODULO PRATICO CON STAGE IN AZIENDA DI 20 ORE**

Testi e materiali per approfondire gli argomenti del corso verranno indicati prima dell'inizio delle lezioni e distribuiti durante il corso.

Nel primo modulo vi sarà una sessione introduttiva intesa a dotare i partecipanti delle nozioni fondamentali circa la legislazione comunitaria ed italiana in materia di diritto agroalimentare e vitivinicolo, mentre il secondo modulo ha l'obiettivo di approfondire quali debbano essere le conoscenze tecniche che l'avvocato esperto deve necessariamente avere per tutelare gli interessi della cliente; nel terzo modulo, invece, quello sicuramente più impegnativo, ma anche dal preminente taglio pratico, si affrontano tematiche più specifiche e settoriali, richiamando l'attenzione del discente su casi reali e di più stretta attualità, con l'intento di fornire a quest'ultimo tutto quel necessario bagaglio di conoscenze tecniche e giuridiche, utili a garantire la migliore **assistenza legale** all'azienda cliente.

Al termine, all'interno del "quarto modulo", gli avvocati potranno mettere in pratica tutte le conoscenze, le tecniche e gli insegnamenti appresi durante il Corso di Formazione, prendendo parte direttamente ad uno stage formativo di 20 ore, presso il Consorzio Tutela dei Vini Piceni e presso le aziende ad esso consorziate, che hanno dato la loro disponibilità, con l'auspicio che questo iniziale "contatto", tra domanda (aziende agricole e cantine) ed offerta (Avvocati esperti in Diritti agroalimentare e vitivinicolo) possa

successivamente proseguire per i discendenti, in un vero e proprio rapporto di consulenza e assistenza con le aziende presso cui hanno svolto lo stage.

### **MATERIE GIURIDICHE AFFORNTATE NEL PERCORSO FORMATIVO**

Particolare attenzione, nello svolgimento del corso di Alta Formazione, verrà dedicata ai seguenti temi: Fonti ed istituzioni della legislazione alimentare nella U.E. ed in Italia, Elementi di diritto privato, Elementi di diritto agrario e alimentare: i principi e le regole del mercato dei prodotti agroalimentari, Elementi di diritto commerciale, Elementi di diritto vitivinicolo, Elementi di diritto amministrativo: i profili amministrativi del diritto alimentare, Elementi di diritto Internazionale: le norme internazionali in materia di commercio dei prodotti alimentari, Elementi di diritto dell'Unione Europea, Elementi di diritto penale: la tutela penale dei prodotti agro-alimentari, La sicurezza alimentare, I regimi di qualità, il diritto dei consumatori, e le Sanzioni nel settore alimentare

Durante le lezioni sarà data la possibilità agli Avvocati, sempre sotto la guida del docente, di potersi cimentare in attività pratiche, con studio di casi realmente accaduti, nonché dibattiti e confronti su eventuali novità normative e giurisprudenziali, che nel corso dell'anno potrebbero sopravvenire.

Testi e materiali per approfondire gli argomenti del corso verranno indicati prima dell'inizio delle lezioni e distribuiti durante il corso.

### **RISULTATI E BENEFICI ATTESI DALLA REALIZZAZIONE DEL CORSO PER LA CLASSE FORENSE CHE OPERA IN UN CONTESTO ECONOMICO MARTORIATO DAI NEFASTI ESITI DEL SISMA DEL 2016**

La partecipazione al Corso di Alta Formazione sarebbe una novità assoluta per il nostro territorio nel campo dell'aggiornamento professionale.

La scelta organizzativa è stata determinata dall'opportunità di individuare nuove aree di attività e dalla accresciuta consapevolezza delle nuove, maggiori, specifiche competenze che, in contesti sempre più specialistici, i professionisti sono chiamati ad acquisire per meglio rispondere alle esigenze di una clientela a sua volta alle prese con una innovazione ed una competitività che condizionano produttività e mercati.

Quello vitivinicolo ed agroalimentare, è di certo un settore in continua crescita non solo nel territorio ascolano, ma anche nelle regioni limitrofe.

Basti considerare che, nella confinante regione Abruzzo, la filiera vitivinicola costituisce il principale comparto agricolo regionale (28% dell'intera PLV, la più elevata incidenza tra le regioni italiane) ed annovera oltre duecento aziende con migliaia di dipendenti.

E', pertanto, un comparto di grande importanza per quei professionisti muniti delle competenze necessarie a supportare adeguatamente gli operatori di area.

Purtroppo, il sisma del 2016 che ha martoriato tutto il tessuto economico e sociale dell'entroterra piceno, ha determinato una grave battuta di arresto anche per quanto concerne l'attività forense di tutto il Foro, in termini non solo di aggiornamento professionale, ma anche e soprattutto di nuove prospettive lavorative.

Il Corso, quindi, intende fornire ai legali del Foro di Ascoli Piceno, non solo una preparazione sui temi del diritto vitivinicolo ed agroalimentare europeo e nazionale, ma anche e soprattutto una nuova opportunità professionale e di rinascita dopo i nefasti esiti del sisma del 2016.

### **PERSONALE DOCENTE**

Il corpo docente sarà formato da professionisti esperti nel settore di riferimento e professori universitari del settore giuridico, che quotidianamente affrontano le problematiche oggetto del corso.

La parte pratica verrà svolta nel corso delle singole lezioni e al termine del corso con uno specifico percorso di stage in collaborazione con il Consorzio Rurale Vini Piceni e con le aziende, ad esso consorziate, che hanno dato la disponibilità a fornire ai discenti quell'esperienza lavorativa che possa permetter loro di sperimentare nella pratica le nozioni teoriche acquisite nel corso delle lezioni frontali, con la speranza e l'ambizioso obiettivo che da tale contatto possa poi iniziare una futura collaborazione professionale, proprio tra professionisti altamente formati in materia e aziende del territorio, alla ricerca di legali sempre più specializzati e qualificati.

### **PARTECIPANTI E FREQUENZA delle lezioni**

Potranno partecipare al Corso un numero massimo di 35 avvocati, in regola con il pagamento dei contributi previdenziali alla Cassa Forense nonché in regola con il pagamento dei contributi all'Ordine di appartenenza, garantendo la piena trasparenza nella modalità di selezione dei discenti, nel pieno rispetto della parità di genere; l'attestato di partecipazione sarà consegnato solamente a coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle lezioni. Verranno riconosciuti agli avvocati che parteciperanno al Corso anche crediti formativi per l'aggiornamento continuo.

Ascoli Piceno, 31.01.2020

Il Presidente dell'A.N.A.I. Sez. di Ascoli Piceno

Avv. Daniela Carbone