

## Presentazione

**Il tema della sicurezza alimentare costituisce uno dei grandi problemi della società contemporanea. Oggi il cittadino avverte sempre più l'esigenza di poter fare scelte alimentari sicure.**

**Il Congresso intende aprire un dialogo interdisciplinare fra giuristi, tecnologi alimentari, biologi, medici, nutrizionisti, tossicologi produttori e distributori alimentari, per dare risposte ad alcune delle principali domande che ogni uomo oggi si pone: dalla recente presa di posizione dell'OMS sulla pericolosità della carne, al tema dibattuto degli OGM; da quello dei prodotti biologici e biodinamici al tema dei Novel Foods; dall'acquaponica alla cannabis ad uso alimentare. Dal rapporto fra invecchiamento e nutrizione, al tema dell'alimentazione come strumento di prevenzione per la salute umana; dalla alimentazione onnivora a quella Vegetariana, Vegana e crudista; dagli organi di controllo sui produttori alimentari, alla normativa europea sull'etichettatura degli alimenti; dal contratto di compravendita internazionale di prodotti alimentari ai diritti degli animali; dal recente dibattito sui prodotti IGP agli aspetti giuridici legati alla responsabilità per danni alimentari; dalla food innovation ai precetti più antichi sulla nutrizione umana. Si tratta di tematiche di grandi attualità che saranno affrontate da prestigiosi studiosi di fama internazionale per cercare di dare ai cittadini risposte chiare ed esauritive e per capire quale strada sia meglio percorrere per arrivare ad avere un cibo sicuro.**



ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
CAMPUS DI RAVENNA  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE GIURIDICHE  
CORSO DI LAUREA IN  
GIURISTA D'IMPRESA E DELLE AMMINISTRAZIONI PUBBLICHE



**Info e Iscrizioni:  
l'ingresso è libero**

**Per ragioni organizzative è richiesta l'iscrizione,  
registrandosi sui siti:  
[www.fondazioneflaminia.it](http://www.fondazioneflaminia.it)  
[www.mastersicurezzaalimentare.it](http://www.mastersicurezzaalimentare.it)**

**Segreteria organizzativa:  
Fondazione Flaminia - Carla Rossi - via Baccarini, 27 - 48121 Ravenna  
Tel. +39 0544 34345 - Fax +39 0544 35650  
e-mail: [rossi@fondazioneflaminia.it](mailto:rossi@fondazioneflaminia.it)**

L'Ordine degli avvocati di Ravenna riconoscerà 2 crediti formativi per la sessione di apertura di venerdì 18 maggio 2018 (ore 10-13); 2 crediti formativi per la sessione pomeridiana di venerdì 18 maggio 2018 (ore 14.30-18.30) e 1 credito formativo per la sessione di sabato 19 maggio 2018 dalle ore 10.30 alle ore 13.

PARTNER SCIENTIFICO



# Law & Food Safety

**IV° Congresso interdisciplinare  
sulla sicurezza alimentare**

**18-19 maggio 2018 - Palazzo dei Congressi  
Largo Firenze, 1 - Ravenna**



18 maggio 2018

ore 10

## Apertura dei lavori e saluti delle Autorità

### Ouidad Bakkali

Assessore con deleghe a pubblica istruzione e infanzia, istruzione superiore, formazione professionale, università, politiche europee, cooperazione internazionale, politiche e cultura di genere

### Prof. Michele Caianiello

Direttore del Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università di Bologna

### Prof. Elena Fabbri

Coordinatore del Campus di Ravenna

### Prof. Greta Tellarini

Responsabile UOS del Dipartimento di Scienze Giuridiche

## Introduzione ai lavori

### Prof. Filippo Briguglio

Coordinatore del Corso di Laurea in Giurista per le imprese e dell'Amministrazione Pubblica - Direttore del Master Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare

La sinergia fra il Corso di Laurea in Giurista d'Impresa e delle Amministrazioni Pubbliche e il Master in Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare

ore 10.30 - I Sessione

## Il Diritto della Sicurezza Alimentare

### Avv. Paola Corte

Studio legale Corte - Foodlaw.it - Food Law experts

**Sanzioni amministrative per la violazione delle norme di etichettatura dei prodotti alimentari**

### Avv. Stefano Dindo

Presidente del Gruppo di Lavoro di Diritto Alimentare dell'Union Internationale des Avocats

**Il contratto di compravendita internazionale di prodotti alimentari**

### Avv. Elena Corte

Studio legale Corte - Foodlaw.it - Food Law experts

**Elena Corte HACCP: 20 anni di sanzioni, 20 anni di ricorsi**

### Dott. Giovanni Ambrosio

Funziario dell'Ufficio delle dogane di Ravenna

### Prof. Desirée Fondaroli

Ordinaria di diritto penale - Università di Bologna

### Prof. Greta Tellarini

Responsabile UOS del Dipartimento di Scienze Giuridiche Associata di diritto della navigazione - Università di Bologna

**I processi di innovazione per la velocizzazione dei traffici (Fast corridor, sportello unico) con riferimento alla natura e alla tipologia dei controlli doganali nel settore agroalimentare**

### Prof. Luigi Lombardi Vallauri

Ordinario di Filosofia del diritto - Università di Firenze

**I diritti degli animali**

18 maggio 2018

## ore 15 - II Sessione Bio/Organic Agrifood

### Dott. Paolo Carnemolla

Presidente di FederBio

**La centralità dell'agricoltura biologica nello sviluppo agricolo del futuro**

### Roberto Pinton

Segretario AssoBio  
Pinton Organic Consulting

**Gli aspetti problematici del nuovo Regolamento Europeo sul Biologico**

### Dott. Massimo Govoni

Amministratore unico di Bioqualità SG, - Condigliere FederBio

**IL TERZO UOMO: il ruolo della consulenza biologica tra impresa e certificazione**

### Dott. Veronica Manzone

Specialista in food Law - Fontanafredda

**Fontanafredda: una grande tradizione che incontra il biologico**

## ore 16.30 - III Sessione Blockchain e Food Safety

Introduce

### Prof. Filippo Briguglio

Coordinatore del Corso di Laurea in Giurista per le imprese e dell'Amministrazione Pubblica - Direttore del Master Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare

### Prof. Monica Palmirani

Associata di informatica giuridica dell'Università di Bologna

**Blockchain per la tracciabilità dell'Agrifood**

## ore 17 - IV Sessione Cibo, territorio e diritto

### Prof. Alberto Grandi

Associato nell'Università di Parma

Docente di Storia delle imprese, Storia dell'integrazione europea

**Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani**

### Dott. Martino Beria

CEO & founder presso veganogourmand.com.

Brand ambassador presso Panasonic

Chef Vegan

**La vera ricetta: tutela della tradizione o paradosso?**

19 maggio 2018

## ore 9.30 - I Sessione - Food Innovation e aspetti regolatori

### Prof. Fiorenza Caboni

Ordinaria di Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università di Bologna  
Presidente della Società Scientifica di Scienze e Tecnologie Alimentari  
Coordinatrice del Corso di Laurea in Tecnologie alimentari Università di Bologna  
**L'impatto delle tecnologie alimentari sulla sicurezza alimentare**

### Dott. Guido Emiliani - Dott. Matilde Mazzotti

Presidente di Micoperi Blue Growth

**L'Italia che innova: il Progetto Micoperi Blue Growth sulle microalghe per l'alimentazione**

### Dott. Federica Stella Blasi

Assegnista di ricerca - Dipartimento di Ingegneria dell'Innovazione presso Università del Salento

**Opportunità e sfide dell'acquaponica urbana per la produzione sostenibile di cibo sano per il consumo locale**

### Dott. Corrado Finardi

Policy Adviser Coldiretti

**Canapa alimentare: di tutta l'erba un fascio?**

**Prospettive regolatorie, (in)certezze, e opportunità tra food, cosmetici e integratori**

### Prof. Tullia Gallina Toschi

Ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari nell'Università di Bologna  
Coordinatrice del Progetto Horizon 2020 OLEUM

**Aspetti analitici rilevanti per la determinazione di principi attivi cannabinoidi nella Cannabis sativa L.**

### Prof. Patrizia Hrelia

Ordinaria presso il Dipartimento di Farmacia e Biotecnologie - Università di Bologna  
Coordinatrice del Corso di Dottorato in Scienze farmacologiche e tossicologiche, dello sviluppo e del movimento umano - Università di Bologna

**I rischi per la salute associati all'uso terapeutico e ricreativo di Cannabis**

Ore 13.30 - Chiusura dei lavori