



BIOL WINE

In collaborazione con



organizzano il Forum su

VINO BIOLOGICO e BIODINAMICO

SIENA, ENOTECA ITALIANA
24 febbraio 2012 ore 14,30-19,30

Disciplinari di produzione Normativa e mercato Architettura e filiera sostenibile

Questa iniziativa rientra nel progetto BIOLITALIA finanziato dal MIPAAF



Per informazioni rivolgersi alla segreteria organizzativa ICEA TOSCANA - BIOECO CERTIFICA
Tel. 055-221610 - Fax 055-2286554 icea.toscana@icea.info
info@biolitalia.it • www.biolitalia.it



1° FORUM SUL VINO BIOLOGICO E BIODINAMICO

24 febbraio 2012 Siena – Enoteca Italiana

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Si prega di compilare e inviare per mail a icea.toscana@icea.info o per fax allo 055-2286554

Nome e Cognome

azienda

Indirizzo:

Telefono: e-mail:

Il/La sottoscritto/a dichiara di aver ricevuto completa informativa ai sensi dell'art. 13 d.lgs.vo. 196/2003 unitamente a copia dell'art. 7 del decreto medesimo, ed esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati qualificati come personali dalla citata legge nei limiti, per le finalità e per la durata precisati nell'informativa.

Data

Firma dell'interessato

.....

.....

Informativa e consenso sul trattamento dei dati personali (ai sensi del D.Lgs. 196/2003)

BIOECO CERTIFICA SRL/ICEA TOSCANA, nella persona del suo legale rappresentante Elisabetta Pezzini, ai sensi e per gli effetti del decreto legislativo 30 giugno 2003, n° 196, La informa che i Suoi dati verranno trattati ai soli scopi di comunicazione e informazione relative al 1° Forum sul vino biologico e biodinamico, e per tutti gli scopi commerciali e contrattuali ad esso connessi. Titolare del Trattamento dei Dati è BioEco Certifica Srl, Viale del Poggio Imperiale 4, 50125 Firenze, nella persona di Elisabetta Pezzini, Presidente di BioEco Certifica Srl. I suoi dati verranno conservati soltanto per il tempo necessario allo svolgimento delle attività di trattamento relative al corso, salvo diverse indicazioni da parte Sua. Relativamente ai dati medesimi la SV può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs.196/2003, che viene di seguito allegato.

Firenze, 08/02/2012

Il Titolare del Trattamento dei Dati

BioEco CERTIFICA S.R.L.
Elisabetta Pezzini

Art. 7 D.Lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") - Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione: a) dell'origine dei dati personali; b) delle finalità e modalità del trattamento; c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici; d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2; e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

3. L'interessato ha diritto di ottenere: a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati; b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati; c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte: a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale



1° FORUM SUL VINO BIOLOGICO E BIODINAMICO

SIENA - ENOTECA ITALIANA
VENERDÌ 24 FEBBRAIO 2012 - ore 14.30-19.00

-
- 14.30 **Saluto delle autorità** *Assessore all'agricoltura Regione Toscana*
Presidente Biolitalia
Presidente ICEA
Presidente ENOTECA ITALIANA
-
- 14.40 **Introduzione dei lavori**
On. Susanna Cenni Commissione Agricoltura Camera dei Deputati
-
- 15.00 **Aggiornamento riguardo all'approvazione del regolamento europeo sulla vinificazione bio**
Funzionario MIPAAF
-
- 15.20 **Panoramica sugli schemi di certificazione del vino in agricoltura biologica: normative e disciplinari a confronto**
ALESSANDRO PULGA Direttore ICEA
-
- 15.40 **La sostenibilità ambientale nella filiera di produzione del vino biologica**
PAOLO FOGLIA Resp. ricerca e sviluppo ICEA
-
- 16.00 **La certificazione CasaClima Wine: un modello di sostenibilità per la cantina**
MARIADONATA BANCHER Agenzia CasaClima
-
- Pausa caffè (30 MINUTI)**
-
- 16.50 **Il Vino BIODINAMICO; Direttive generali sulla viticoltura biodinamica; Aspetti gestionali della produzione del vino biodinamico**
CARLO TRIARICO Presidente APAB; MICHELE LORENZETTI Tecnico APAB
-
- 17.30 **Evoluzione del mercato del vino biologico**
ROBERTO PINTON Segretario ASSOBIO
-
- Dibattito**
-
- 18.30 **Assaggio dei vini selezionati con il progetto BIOLWINE**
PIERPAOLO RASTELLI Curatore della Guida ai Vini d'Italia Bio

Introduce gli interventi e modera il dibattito: FEDERICO FAZZUOLI *Giornalista*

Come raggiungere l'Enoteca Italiana: indirizzo Fortezza Medicea, Siena

In treno: dalla stazione ferroviaria di Siena ci sono diversi autobus (3,10,17, 77...) che vanno in direzione della Fortezza Medicea. Scendendo in P. Gramsci o P. Del Sale ci si trova a 50 m dall'Enoteca.

In automobile: uscita Siena ovest, seguire le indicazioni "stadio" e "centro". L'Enoteca si trova all'interno della Fortezza Medicea e tutta la zona è provvista di parcheggi a pagamento. Quello più vicino è intorno alle mura della Fortezza, in zona giardino La Lizza.