

WORKSHOP OICCE 2009 MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione ai Workshop è **riservata ai Soci OICCE**,
per i quali la partecipazione è **gratuita**.

Per ragioni organizzative è necessaria l'iscrizione preventiva.

Per ogni informazione e per l'iscrizione 2009 all'OICCE,
si prega di contattare:
Segreteria OICCE

Tel: 0141.822607 - Fax: 0141.829314 - e-mail: info@oicce.it



Nel 2008 OICCE ha compiuto dieci anni.

Un sito specializzato sull'Enologia,
la rivista tecnica e culturale OICCE Times,
i gruppi di lavoro e le loro pubblicazioni,
tanti prestigiosi eventi organizzati per contribuire
al miglioramento della qualità del vino.

Questi sono i nostri principali traguardi.

OICCE è un laboratorio di idee e di progetti.

Il nostro primo decennale è stato una festa,
ma anche un sipario

che si alza sulle nuove iniziative dell'associazione.



Segreteria organizzativa:
OICCE

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14

e-mail: info@oicce.it - internet: www.oicce.it



Organizzazione
Interprofessionale
per la Comunicazione
delle Conoscenze
in Enologia

12 marzo 2009 - Marchio collettivo e vino: un binomio di successo? - 19 marzo 2009 - Lo sconto del 22% e l'energia verde - 27 marzo 2009 - Global Compact: un decalogo per l'etica aziendale

WORKSHOP

OICCE

PRIMAVERA

2009

si svolge una ispezione per la repressione delle frodi agroalimentari - 5 maggio 2009 - Argon in enologia: una nuova proposta - 12 marzo 2009 - Marchio collettivo e vino: un binomio di successo? - 19 marzo 2009 - Lo sconto del 22% e l'energia verde - 27 marzo 2009 - Global Compact: un decalogo per

MARCHIO COLLETTIVO E VINO: UN BINOMIO DI SUCCESSO

giovedì 12 marzo 2009 - Ore 16,30

Centro Congressi Torino Incontra - Sala Sella - Via Nino Costa 8 - Torino

Seminario organizzato in collaborazione con:

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino

Centro PATLIB

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Marchio collettivo e vino: un binomio sempre più di successo, se si considerano le importanti potenzialità che questo tipo di marchio offre a livello di comunicazione, di marketing e di tutela giuridica del "nome" del vino, in Italia e all'estero.

Il seminario analizza i requisiti giuridici del marchio collettivo e le sue modalità di tutela, nonché l'importanza della sua adozione in un settore particolare come quello dei vini, dove già esistono le Denominazioni di Origine Controllata.

ENERGIA ELETTRICA: LO SCONTO DEL 22% E L'ENERGIA VERDE

giovedì 19 marzo 2009 - Ore 16,00

Sede OICCE - Enoteca Regionale - Corso Libertà 65/a - Canelli

Workshop organizzato in collaborazione con Edison Energia spa

DANILO COSTA e MARCO MANIEZZI - EDISON ENERGIA S.p.A.

PAO MORAO - LIFEGATE S.p.A.

L'accordo 2009 tra OICCE ed Edison Energia prevede per i dipendenti delle aziende associate che aderiscono all'accordo, e per i soci delle cantine sociali iscritte ad OICCE, la possibilità di acquistare energia elettrica con lo sconto del 22% rispetto alla tariffa ufficiale.

Il workshop presenta le modalità pratiche per aderire all'accordo quadro, e spiega come attivare lo sconto per i dipendenti.

Si presenta inoltre la possibilità di aderire all'iniziativa Edison di utilizzare il marchio Ecodoc per l'utilizzo di energia verde.

GLOBAL COMPACT: UN DECALOGO PER L'ETICA AZIENDALE

venerdì 27 marzo 2009 - Ore 15,45

CAMPUS - Stand Istituzionale Regione Piemonte

Lingotto Fiere - Torino

Workshop organizzato in collaborazione con Global Compact Network Italia

PIERSTEFANO BERTA - OICCE

ALESSIA SABBATINO - Global Compact Network Italia - Focal Point

OICCE e Global Compact Network Italia presentano il documento delle Nazioni Unite che unisce migliaia di organizzazioni in tutto il mondo nella speranza di un diverso futuro: sostenibile, corretto, nel quale le aziende e le istituzioni lavorino insieme per difendere i diritti umani, i diritti dei lavoratori, l'ambiente e lo sviluppo.



TAVOLO DI LAVORO PERMANENTE AGENZIA DELLE DOGANE

mercoledì 8 aprile 2009 - Ore 15,30

Sede OICCE - Enoteca Regionale - Corso Libertà 65/a - Canelli

Workshop organizzato in collaborazione con Agenzia delle Dogane - Direzione Regionale per il Piemonte e la Valle d'Aosta - Ufficio delle Dogane di Alessandria

ANGELO ALIBRANDI - Agenzia delle Dogane - Ufficio di Alessandria

L'Agenzia delle Dogane ha stabilito un protocollo di intesa con OICCE per attivare un Tavolo di Lavoro permanente. Il Tavolo di Lavoro ha l'obiettivo di raccogliere eventuali esigenze e difficoltà operative riscontrate dalle imprese e farne segnalazione all'Ufficio delle Dogane, al fine di concordare efficaci proposte di intervento.

COME SI SVOLGE UNA ISPEZIONE ASL

mercoledì 22 aprile 2009 - Ore 15,30

Sede OICCE - Enoteca Regionale - Corso Libertà 65/a - Canelli

Workshop organizzato in collaborazione con ASL AT - Regione Piemonte

RENZA BERRUTI - Dirigente Medico SIAN ASL AT

LUIGI DAL CASON - Specialista in Medicina del Lavoro e Igiene Industriale

Cosa succede in pratica quando si svolge una ispezione ASL? Il Workshop delinea in dettaglio le fasi operative di una ispezione, mettendo in evidenza le richieste da parte della Pubblica Amministrazione e le possibili risposte dell'Azienda coinvolta.

COME SI SVOLGE UNA ISPEZIONE PER LA REPRESSIONE DELLE FRODI AGROALIMENTARI

martedì 28 aprile 2009 - Ore 15,30

Sede OICCE - Enoteca Regionale - Corso Libertà 65/a - Canelli

ANGELO DI GIACOMO - Ispettorato Centrale per il controllo della Qualità dei Prodotti agroalimentari

GIUSEPPE GALLO - Studio legale Gallo-Pesce

L'Ispettorato, istituito presso il MIPAAF alle dirette dipendenze del Ministro, è l'organo tecnico dello Stato incaricato del controllo ufficiale dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione, con funzioni di prevenzione e repressione delle frodi. Gestisce tra l'altro i controlli alla produzione e commercializzazione; predisporre riscontri incrociati sulla contabilità vitivinicola; compie verifiche per la lotta alle frodi. Come si svolge una ispezione dell'ICQ? Quali sono le richieste dell'Ispettorato e quali le risposte dell'Azienda?

ARGON IN ENOLOGIA: UNA NUOVA PROPOSTA

martedì 5 maggio 2009 - Ore 15,30

Sede OICCE - Enoteca Regionale - Corso Libertà 65/a - Canelli

Workshop organizzato in collaborazione con Air Liquide Italia Service

MAURIZIO FRATI - Air Liquide Italia Service

ANTONIO VERCELLESI - Air Liquide Italia Service

L'Argon è un gas tecnico ampiamente utilizzato nelle cantine del Nuovo Mondo, in particolare in Australia e Nuova Zelanda, ma ancora poco sfruttato in Italia. Air Liquide ed OICCE hanno stabilito un protocollo innovativo per mettere a punto una sperimentazione sull'utilizzo dell'Argon in vinificazione. Il workshop presenta particolari prestazioni dell'Argon e mette a disposizione delle cantine le tecniche di utilizzo di questo interessante gas tecnico.

