



PROGRAMMI DI FORMAZIONE - 2010
**SICUREZZA, AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE
NELLA FILIERA ENOLOGICA**

Corso Libertà 65/a - CANELLI (ASTI)



WWW.OICCE.IT

**FORMAZIONE PERMANENTE OICCE 2010
MODALITA' DI ISCRIZIONE AI PROGRAMMI**

*Per la partecipazione ai seminari è **necessaria l'iscrizione all'OICCE - Anno 2010.***

*La partecipazione per i Soci è **gratuita.** Tutti i seminari si svolgeranno presso la Sede OICCE, Corso Libertà 65/a - Canelli (AT).*

Per ragioni organizzative è necessario segnalare la propria partecipazione alla Segreteria almeno 3 giorni prima di ciascun corso.

**Per ogni informazione e per l'iscrizione 2010 all'OICCE,
si prega di contattare la Segreteria OICCE**

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



Segreteria organizzativa:
OICCE

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14
e-mail: info@oicce.it - internet: www.oicce.it

CORRETTA GESTIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA

martedì 2 febbraio 2010 - Ore 15,30

Seminario organizzato in collaborazione con EGEA Ente Gestione Energia e Ambiente S.p.a. PIERGIORGIO CAROTTA - Amministratore Delegato Egea Commerciale PAOLO TARICCO - responsabile Relazioni Esterne Gruppo Egea

Come fare praticamente a ridurre i costi dell'energia elettrica in cantina? Come utilizzare al meglio le possibilità contrattuali e le metodologie tecniche? Come funziona il nuovo contratto di acquisto dell'energia elettrica?

Per rispondere a queste e a molte altre domande si organizza un corso di approfondimento sulla gestione corretta dell'energia elettrica ed il risparmio in cantina.

Nel corso si presenterà il nuovo contratto di acquisto dell'energia sottoscritto dal Consorzio OICCE Energia, presentando le reali opportunità per i consumatori di elettricità.

Si presenteranno inoltre gli aspetti importanti per la stipula di un contratto di fornitura e le valutazioni di convenienza da considerare prima di sottoscrivere un contratto: i consumi, le soglie di sicurezza contrattuali, gli oneri legati al bilanciamento e al dispacciamento, il ruolo dei consorzi e dei gruppi di acquisto alla luce dei nuovi assetti del mercato.

LA GESTIONE DELL'ACQUA

martedì 2 marzo 2010 - Ore 15,30

Seminario organizzato in collaborazione con Acque Potabili SpA PIERO AUGUSTO CASSINELLI, Responsabile attività operative Acque Potabili S.p.A.

RITA BINETTI, Responsabile qualità acqua Acque Potabili S.p.A. ENEA CAVALLLO - Settore Assetto e Tutela del Territorio - Comune di Canelli

L'acqua che usiamo in cantina negli impianti, per i coadiuvanti, per l'igiene e la pulizia non è soltanto un dono dell'ambiente. Per poter utilizzare l'acqua disponibile in natura, infatti, è necessario predisporre e mantenere in efficienza un complesso sistema che comprende il prelievo, il trattamento, l'impiego, la depurazione e infine la restituzione dell'acqua all'ambiente naturale.

L'obiettivo del corso è quello di fornire una migliore conoscenza sul ciclo dell'acqua, sia in azienda sia a livello generale.

Si presenteranno i cambiamenti delle normative, i nuovi aspetti tecnici collegati all'uso di acqua potabile nelle aziende alimentari ed i metodi per evitare rischi di tipo sanitario, ma anche le prospettive di risparmio e le problematiche collegate alle acque reflue di cantina.

TAVOLO DI LAVORO PERMANENTE AGENZIA DELLE DOGANE

martedì 16 febbraio 2010 - Ore 15,30

Seminario 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

Si riunirà presso la Sede OICCE il Tavolo di Lavoro permanente istituito, come da autorizzazione regionale, tra l'Ufficio delle Dogane di Alessandria e l'OICCE.

Il Tavolo di Lavoro è finalizzato ad intensificare un dialogo per individuare forme sempre più consolidate e proficue di cooperazione attiva tra l'Agenzia delle Dogane e le aziende vitivinicole e produttrici di bevande spiritose del territorio.

Per questa nuova riunione del tavolo di lavoro, tutte le aziende associate potranno presentare quesiti o dubbi inerenti i soggetti che rientrano nei temi previsti.

In particolare tra gli argomenti all'ordine del giorno ci sarà la gestione del DAA telematico, futuro obbligo per tutte le cantine. L'incontro rappresenterà una utile occasione per l'acquisizione di ogni elemento inerente gli aspetti tecnici dell'importante progetto.

CORSO SULLA NUOVA OCM VINO

mercoledì 17 marzo 2010 - Ore 15,30

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

Obiettivo del percorso formativo è quello di fornire una conoscenza approfondita degli aspetti pratici della nuova OCM vino. In particolare, di fornire ampi dettagli sulle novità legislative e regolamentari, a livello nazionale ed europeo, interessanti la filiera vitivinicola.

Si forniranno inoltre informazioni pratiche sui vari procedimenti di carattere gestionale attinenti alla conduzione di un'azienda vitivinicola, adempimenti particolarmente complessi, come le autorizzazioni o l'iscrizione presso l'Albo Imbottigliatori, che rendono il nostro settore uno tra i più controllati e regolamentati in Italia.

Tra i punti che si analizzeranno e si approfondiranno ci saranno la tenuta dei registri di cantina, la vinificazione, le pratiche enologiche, la denuncia di produzione, le giacenze. Si presenteranno anche nozioni sulla classificazione dei vini e sull'etichettatura.



LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI NELLA FILIERA ENOLOGICA

martedì 23 febbraio 2010 - Ore 15,30

Seminario organizzato in collaborazione con l'Ufficio Gestione Rifiuti del Comune di Canelli e con ASP Azienda Servizi Pubblici SpA ROBERTO BATTIPEDE - Dirigente Igiene Urbana ASP S.p.A. ENEA CAVALLLO - Settore Assetto e Tutela del Territorio - Comune di Canelli

L'obiettivo del corso è quello di formare i soggetti coinvolti ad un approccio attivo alle problematiche specifiche di gestione dei rifiuti dell'azienda vitivinicola ed enomeccanica (scarti, sottoprodotti, imballaggi) ai fini del rispetto della normativa ambientale, della tutela della salute ed igiene nei luoghi di lavoro, prestando particolare attenzione alle metodologie di corretta gestione.

In particolare si parlerà del registro dei rifiuti, del catasto dei rifiuti, delle regole per il recupero dei rifiuti, per il controllo della loro produzione, raccolta e stoccaggio, della gestione amministrativa e dello smaltimento.

Si presenteranno anche le tematiche collegate alla valorizzazione del rifiuto: recupero e riciclaggio dei sottoprodotti, così come la corretta gestione dei rifiuti speciali.

Domanda di adesione all'OICCE

Forma di pagamento prescelta

- Assegno intestato a OICCE
- Versamento su c.c. n. 255968 intestato a OICCE presso Cassa Risparmio di Asti - Agenzia di Canelli (coord. bancarie IBAN: IT27B 06085 47300 00000 00255 96)

Quote annuali di associazione

Socio Individuale: € 110
Socio Collettivo fino a 15 dipendenti: € 470
Socio Collettivo con più di 15 dipendenti: € 940

Principali vantaggi per gli associati

Accesso alle parti riservate ai soci del sito www.oicce.it e condizioni di favore per l'inserimento dei dati aziendali. Ricevimento dei risultati dei lavori intrapresi dall'OICCE. Abbonamento gratuito a OICCE Times.

Ammissione alle manifestazioni dell'OICCE: giornate di studio, corsi, visite aziendali ed altre attività volte alla comunicazione delle conoscenze.

Per i Soci individuali: sconti per le quote di partecipazione alle attività.

Per i Soci collettivi: partecipazione gratuita a congressi, workshop e altre iniziative dell'associazione.