

PROGRAMMA

Mercato, concorrenza e regole.

Esperienze del sistema europeo di regolazione del mercato.

Garanzie e tecniche di intervento nel mercato.

Fisionomia del consumatore.

Salute e regole della sicurezza.

Tecnologie innovative e regole della responsabilità.

Qualità tradizionale e regole del territorio.

Giustificazione e limiti di una sistematica.

Cenni sulla formazione ed evoluzione di una *legislazione alimentare* europea.

Unità di metodo e finalità dello studio del diritto alimentare.

Libera circolazione dei prodotti e armonizzazione delle legislazioni nazionali nell'Unione europea.

Il mutuo riconoscimento delle legislazioni nazionali nella giurisprudenza della Corte di Giustizia della Comunità europea.

Prospettive dell'armonizzazione legislativa nel commercio internazionale.

Cassis de Dijon e prassi interpretativa sull'armonizzazione comunitaria.

Denominazioni di vendita dei prodotti.

Regole del mercato e luoghi dell'impresa: il riferimento al territorio.

Giurisprudenza comunitaria a tutela della specificità e dell'origine territoriale della produzione.

Scambi commerciali, ruolo dell'informazione e tutela del consumatore.

Interpretazione evolutiva della materia alimentazione: ruolo delle Regioni e permanenza di esigenze unitarie.

Attuazione delle fonti comunitarie e intervento regionale.

Prospettive di riordino dell'amministrazione centrale: un problema nuovo da risolvere.

Decentramento dei compiti amministrativi e opzione regionalista.

Istituti della concertazione.

Organi di controllo.

Unità sanitarie locali.

Poteri del Sindaco.

Alimenti, frutti naturali e prodotti alimentari: cenni introduttivi.

Tutela igienico – sanitaria e regole amministrative all'origine della disciplina.

Frutti e prodotti agricoli nel Codice civile.

Nozione comunitaria di prodotti agricoli.

Ruolo della destinazione al consumo umano e della soddisfazione di bisogni alimentari.

Collegamento e confronto tra prodotti alimentari e medicinali.

“Nuovi alimenti” nell'ordinamento comunitario.

Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

Integratori alimentari.

Aggiunta di vitamine e minerali.

Prodotti erboristici.

Prodotti dell'apicoltura.

Additivi.

Aromi.

Coadiuvanti tecnologici.

Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Igiene degli alimenti.

Prescrizioni igienico-sanitarie.

Autorizzazioni sanitarie.

Qualità: criteri classificatori.

Sicurezza alimentare e analisi del rischio.

Principio di precauzione.

Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Autorità europea per la sicurezza alimentare.

Tutela del consumatore.

Autocontrollo e responsabilità degli operatori.

Tutela dei prodotti agricoli tradizionali ed ambito delle deroghe igienico-sanitarie.
Modalità e fini dell'autocontrollo.
Controllo pubblico degli alimenti.
Responsabilità del produttore in materia di danno da prodotti difettosi.
Esonero da responsabilità.
Garanzie nella vendita degli alimenti.
Informazione e tutela del consumatore.
Intervento comunitario e campo di applicazione della disciplina.
Modalità di etichettatura: la lingua.
Finalità dell'etichettatura e indicazioni obbligatorie.
Denominazione di vendita.
Ingredienti.
Termine minimo di conservazione e data di scadenza.
Sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore.
Lotto di appartenenza.
Origine geografica.
Etichettatura della carne bovina.
Etichettatura dell'olio di oliva.
Etichettatura dei prodotti della pesca.
Etichettatura dei prodotti ortofrutticoli.
Etichettatura delle uova.
Etichettatura del latte fresco.
Etichettatura delle carni di pollame.
Etichettatura e prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
Etichettatura nutrizionale.
Indicazioni nutrizionali e sulla salute.
Comunicazione simbolica e mercato.
Marchio individuale.
Rilevanza dei nomi geografici.
Marchio collettivo privato e di enti pubblici.
Marchio di qualità.
Denominazioni di origine e indicazioni di provenienza.
Attestazioni di specificità.
Segni di garanzia qualitativa di vini e formaggi.
Marchio della montagna.
Convenzioni internazionali.
Prodotti tradizionali e tutela commerciale.
Comunicazione pubblicitaria e mercato dei prodotti alimentari.
Pubblicità ingannevole.
Pubblicità comparativa.
Decisioni dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato: tendenze ed atteggiamenti della pubblicità.
Origine geografica e territorialità.
Metodo di produzione.
Salute e benessere.
Vanterie varie.
Limiti della funzione informativa e tutela del consumatore.
Origine e sviluppo dell'agricoltura biologica.
Definizione del concetto di agricoltura biologica.
Norme relative alla produzione biologica vegetale.
Norme relative alla produzione biologica animale.
Norme relative alla trasformazione dei prodotti biologici di origine vegetale.
Linee guida per la rintracciabilità dei prodotti biologici di origine animale.
Etichettatura e logo comunitario relativo all'agricoltura biologica.
Sistema di controllo e sanzioni.
Regime di importazione: l'*equivalenza* dei prodotti biologici.
Agricoltura di qualità e rischi di inquinamento genetico.
Tecniche di ingegneria genetica.
Impiego confinato di microrganismi geneticamente modificati ed emissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati.

Valutazione di sicurezza in ordine all'immissione sul mercato di *novel foods*.
Sospensione cautelativa della commercializzazione ed utilizzazione di organismi geneticamente modificati nel territorio nazionale.
Diritto di informazione dei consumatori e sicurezza alimentare.
Utilizzazione in agricoltura di sementi geneticamente modificate e responsabilità del produttore.
Coesistenza tra colture transgeniche, convenzionali e biologiche.
Economia della conoscenza e protezione della proprietà intellettuale: le invenzioni biotecnologiche.
Sistema sanzionatorio e reati del codice penale.
Tutela della salute pubblica.
Tutela della buona fede negli scambi commerciali.
Promozione commerciale del *made in Italy*.
Depenalizzazione dei reati alimentari e sistema sanzionatorio.

curricula vedi allegato

3. c. i risultati d'apprendimento previsti;

Preparazione giuridica idonea a consentire una sufficiente capacità di collegare con le più approfondite nozioni scientifiche le qualificazioni giuridiche degli alimenti e le regole di scambio e di presentazione sul mercato, in particolare a livello interno e comunitario.

5. e. l'anno di corso;

II anno A.A. 2009-2010

6. f. i testi di riferimento;

Testo "Corso di Diritto Alimentare" a cura di Stefano Masini, Giuffrè – Milano 2008

7. g. la modalità di erogazione (tradizionale, a distanza, mista);

tradizionale

8. h. la sede (aula, indirizzo...);

sale della Facoltà di Scienze, Università di Tor Vergata

9. i. l'organizzazione della didattica (lezioni, esercitazioni, laboratorio, ecc.);

lezioni

10. j. la modalità di frequenza (obbligatoria, facoltativa);

obbligatoria

11. k. i metodi di valutazione (prova scritta, orale, ecc.);

esami orali

12. l. dati statistici relativi alle votazioni d'esame conseguite dagli studenti;

13. m. le date di inizio e termine e il calendario delle attività didattiche;

16 gennaio 2009 – 3 aprile 2009

14. n. le eventuali attività di supporto alla didattica (tipi e orari);

15. o. gli orari di ricevimento dei docenti;

disponibilità continuative durante il corso e secondo esigenze

16. p. il calendario delle prove di esame.

2 appelli estivi – 2 appelli autunnali – 2 appelli invernali – su richiesta specifica per esigenze straordinarie (es. residenza, orari di lavoro..)

Gentili Proff.

per ottemperare alle richieste del Ministero per raggiungere i requisiti di trasparenza, Vi invitiamo a fornirci ENTRO FINE MAGGIO, le seguenti informazioni:

17. a. programma, eventualmente suddiviso fra i vari moduli (tenuto conto di quanto indicato al punto 6);

18. b. i curricula scientifici del docente responsabile e degli eventuali altri docenti coinvolti;

19. c. i risultati d'apprendimento previsti;

20. d. le eventuali propedeuticità;

21. e. l'anno di corso;

22. f. i testi di riferimento;

23. g. la modalità di erogazione (tradizionale, a distanza, mista);

24. h. la sede (aula, indirizzo...);

25. i. l'organizzazione della didattica (lezioni, esercitazioni, laboratorio, ecc.);

26. j. la modalità di frequenza (obbligatoria, facoltativa);

27. k. i metodi di valutazione (prova scritta, orale, ecc.);

28. l. dati statistici relativi alle votazioni d'esame conseguite dagli studenti;

29. m. le date di inizio e termine e il calendario delle attività didattiche;

30. n. le eventuali attività di supporto alla didattica (tipi e orari);

31. o. gli orari di ricevimento dei docenti;

32. p. il calendario delle prove di esame.