

PROGRAMMA DEL CORSO DI DIRITTO ALIMENTARE

SETTORE SCIENTIFICO

IUS03

CFU

8

OBIETTIVI

Il corso si propone di consentire agli studenti una conoscenza compiuta della pluralità di oggetti e di temi che compongono il diritto alimentare dell'oggi, nella pluralità di dimensioni che lo caratterizzano, valorizzando nel contempo la conoscenza degli elementi di maggior rilievo quanto alla disciplina delle attività che si pongono al crocevia fra produzione alimentare e territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende offrire agli studenti la possibilità di acquisire una serie di strumenti di conoscenza, che nel loro insieme consentono a chi si avvicina al diritto alimentare di cogliere addensamenti e differenze, risposte a singoli quesiti ed insieme dimensioni sistemiche e di principi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le singole lezioni investono ciascun tema con un approccio che privilegia la law in action, intesa quale concreta risposta dell'ordinamento giuridico alle domande di regolazione in un'ottica che tiene conto della dimensione sistematica del diritto alimentare dell'oggi, ed insieme considera le peculiarità del caso.

La struttura delle lezioni è articolata in modo da favorire il confronto diretto degli studenti con i testi normativi e una pratica personale di tecniche di diretta lettura ed interpretazione, ed a tal fine: - introduce alle principali riforme che hanno segnato il passaggio dalla legislazione al diritto alimentare e che hanno visto la nascita del diritto alimentare europeo; - analizza, attraverso l'esame della normativa e della giurisprudenza, l'attuale stato della disciplina in materia e le linee che ne caratterizzano lo sviluppo, ponendo in rilievo criticità e profili operativi.

Autonomia di giudizio

L'adozione di un metodo di indagine e di insegnamento, che fa perno sulla dimensione storica e fattuale del diritto alimentare, quale sviluppato negli ultimi decenni in sede europea e globale, valorizza l'acquisizione da parte degli

studenti di strumenti autonomi di conoscenza e valutazione della disciplina, anche sotto il profilo della riflessione critica sui più recenti modelli di regolazione in materia.

Abilità comunicative

Il ricorso a tecniche di lettura e commento critico dei testi normativi e giurisprudenziali privilegia l'attenzione al dato testuale, e con ciò l'acquisizione di una conoscenza puntuale e diretta della terminologia giuridica, la cui utilizzazione nell'esperienza quotidiana costituisce essenziale strumento operativo nel mercato.

Capacità di apprendimento

L'esame diretto e la discussione dei materiali legislativi e giurisprudenziali mira a favorire l'acquisizione di autonome capacità valutative in relazione ai casi di esperienza, ed a consentire agli studenti, anche in prosieguo, di poter seguire autonomamente i futuri sviluppi di una disciplina in costante evoluzione.

PROGRAMMA DIDATTICO

1. Dalla legislazione al Diritto alimentare - L'oggetto del corso - Il metodo - I materiali

2. La sicurezza alimentare: food security, food safety, food defence, food health

3. Le fonti nazionali ed europee

4. Le fonti globali

5. Oggetto e principi del diritto alimentare europeo - Dal TU del 1963 al Reg.178/2002

6. Il prodotto alimentare e la filiera

7. Finalità e strumenti della Politica agricola comune - Le OCM.

8. Gli anni '60: le origini, la PAC e le OCM

9. Gli anni '70: l'armonizzazione parziale

10. Gli anni '80: l'interventismo giudiziale e il mutuo riconoscimento: Il Cassis De Dijion;

11. Gli anni '80: dalla circolazione delle merci alla circolazione delle denominazioni: la birra, la pasta, l'aceto italiano

12. Le discriminazioni a rovescio - Le importazioni e la produzione nazionale - Il caso della pasta innanzi alla Corte costituzionale italiana -

13. Gli anni '90: il mercato interno, i controlli e l' HACCP - la definizione di industria alimentare

14. L'impresa agricola e le attività connesse

15. L'azienda agricola multifunzionale - Agriturismo e ristorazione

16. La crisi di fine secolo e la nuova disciplina di filiera: BSE e Reg.820/1997 - tracciabilità di prodotto e tracciabilità di filiera

17. Il contenzioso sul Reg.820/1997

18. Il Regolamento (CE) n. 178/2002 e la dimensione sistemica - l'art. 1 del regolamento

19. Le definizioni: il prodotto alimentare

20. Le definizioni: l'impresa alimentare e l'operatore del settore alimentare

21. Le definizioni: il consumatore finale di prodotti alimentari

22. Le definizioni: pericolo e rischio

23. Le definizioni: tracciabilità di prodotto e di filiera

24. Le definizioni: il principio di precauzione - la decisione della Corte di Cassazione

25. Le nuove regole dell'impresa alimentare - Le regole di organizzazione dell'impresa alimentare

26. Le regole di relazione dell'impresa alimentare

27. Gli obblighi di ritiro del prodotto e la responsabilità per difetto di conformità

28. Le regole di responsabilità dell'impresa alimentare - la responsabilità per danno da prodotto difettoso

29. Il commercio alimentare - la vendita diretta - la disciplina dell'agriturismo

30. I prodotti DOP, IGP e le AS-STG - I regolamenti del 1992

31. I prodotti del territorio - Le posizioni della Commissione Europea e le decisioni dei casi del Torrone di Alicante e del Vino Rijoca

32. Il Regolamento n. 1151/2012 e gli altri prodotti di qualità

33. I prodotti artigianali

34. Le istituzioni della sicurezza alimentare e il sistema di allarme rapido

35. Il caso delle mele francesi e gli oneri per le imprese alimentari

36. Il pacchetto igiene: i Regolamenti n. 852/2004, 853/2004, 854/2004

37. Il pacchetto igiene: i sistemi di controllo ed il Regolamento n. 882/2004

38. Il nuovo sistema dei controlli: il Regolamento 2017/625 e le nuove definizioni di pericolo e di rischio

39. Il Regolamento 2017/625: la globalizzazione ed il rating

40. Etichettatura e comunicazione - Il Regolamento n. 1169/2011

41. I segni distintivi ed i marchi d'impresa

42. I marchi collettivi

43. Gli strumenti di tutela ed i Consorzi

44. La disciplina del vino e la nuova OCM vino

45. I sistemi di controllo dei vini di qualità

46. L'origine dei prodotti agricoli e alimentari

47. Il Made in Italy

48. Gli ultimi D.M. sull'etichettatura di origine nazionale

MODALITÀ DI RACCORDO CON ALTRI INSEGNAMENTI (INDICARE LE MODALITÀ E GLI INSEGNAMENTI CON I QUALI SARÀ NECESSARIO RACCORDARSI)

Il programma delle lezioni offre agli studenti gli strumenti per interagire con le diverse discipline che compongono il piano di studi, e così con i corsi di storia ed antropologia, con quelli di economia e di management, e con quelli aventi ad oggetto i profili di igiene e qualità dei prodotti alimentari

MODALITÀ DI ESAME ED EVENTUALI VERIFICHE DI PROFITTO IN ITINERE

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche. L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande.

Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta. Sia le domande orali che le domande scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti

L'iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Attività di didattica erogativa (DE)

- 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione; Impegno totale stimato: 48 ore

Attività di didattica interattiva (DI)

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Svolgimento della simulazione del test finale
- Totale : 8 ore

Attività di autoapprendimento

- 144 ore per lo studio individuale

Libro di riferimento

Testo di riferimento:

- F. Albisinni, Strumentario di diritto alimentare europeo, IV ed., Utet - Wolters Kluwer, 2020.