UNIVERSITÀ DI PISA

DIRITTO ALIMENTARE

ALESSANDRA DI LAURO

Academic year	2022/23
Course	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
Code	003NN
Credits	6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
DIRITTO ALIMENTARE	IUS/03	LEZIONI	64	ALESSANDRA DI LAURO

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze
Il Corso di Diritto alimentare si apre con una ricognizione delle fonti nazionali, dell'Unione europea ed internazionali del Diritto alimentare e con l'esame delle istituzioni coinvolte nei processi decisionali. Il Corso prosegue con l'approfondimento della conoscenza dei Principi e delle regole della produzione, dei mercati, della commercializzazione e dell'innovazione nel settore alimentare. Sono oggetto del Corso la procedura di notifica delle regole tecniche, le disposizioni relative all'etichettatura, alla sicurezza alimentare, alla valorizzazione dei prodotti alimentari (marchi, denominazioni d'origine protetta, Indicazioni geografiche protette, Specialità tradizionali garantite, ecc.), alle dichiarazioni nutrizionali, agli alimenti da agricoltura Biologica e da agricoltura transgenica. Oggetto di analisi sono anche le relazioni che la disciplina alimentare intreccia con lo sviluppo sostenibile, la responsabilità del produttore agricolo ed alimentare, la tutela del consumatore e la disciplina della pubblicità e delle pratiche sleali. Il Corso affronterà il rapporto fra le regole del diritto agroalimentare e i diritti umani.

Modalità di verifica delle conoscenze
Le conoscenze saranno verificate nel corso dell'esame finale orale e nella valutazione si terrà conto della conoscenza degli argomenti affrontati, della qualità dell'esposizione, della competenza nell'impiego del lessico specialistico.

Capacità
Al termine del Corso lo studente avrà acquisito conoscenze e competenze adeguate al conseguimento dell'esame e capacità di svolgere in autonomia l'aggiornamento e l'approfondimento delle proprie competenze.

Modalità di verifica delle capacità
Nel corso delle lezioni e delle esercitazioni lo studente sarà stimolato ad intervenire nella ricerca della soluzione di casi pratici e in presentazioni, giochi di ruolo, ricerche bibliografiche, incontri con esperti del settore che consentiranno di acquisire autonomia di giudizio, abilità comunicative e capacità di apprendere in autonomia che saranno verificate al momento dell'esame finale.

Comportamenti
Alla fine del corso lo studente potrà acquisire competenze per affrontare le tematiche del settore.

Modalità di verifica dei comportamenti
La verifica dei comportamenti sarà effettuata attraverso esercitazioni pratiche su tematiche del corso.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)
Il Corso è strutturato in modo da poter essere affrontato anche senza specifiche pre-conoscenze nell'area giuridica.

Indicazioni metodologiche
- Lezioni frontali
- Esercitazioni su casi pratici
- Letture e approfondimenti
- Seminari

-Presentazioni
- Ricerche bibliografiche

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Le fonti del diritto alimentare : il livello nazionale, dell'Unione europea e internazionale.
L'intervento comunitario nel mercato dei prodotti agricoli e alimentari: le Organizzazioni comuni di mercato (OCM) e le regole sulla concorrenza
L'organizzazione mondiale del commercio (OMC)
Gli accordi internazionali di interesse alimentare
I principi di diritto alimentare
L'alimento
La libera circolazione delle merci e la normativa alimentare.
Le denominazioni di vendita
I marchi in agricoltura.
Le denominazioni d'origine protetta, le indicazioni d'origine protetta e le specialità tradizionali garantite
Il metodo di produzione biologico
Gli alimenti GM
Le produzioni agro-alimentari tradizionali
I Novel Food
La procedura di informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche
L'etichettatura dei prodotti alimentari
La pubblicità dei prodotti alimentari
Le dichiarazioni nutrizionali
Le indicazioni nutrizionali e salutistiche
Le norme igienico sanitarie (cenni)
La responsabilità del produttore agricolo
Approfondimenti: (a scelta uno dei seguenti argomenti)
-Cambiamento climatico e risorse naturali
- Turismo rurale e agriturismo sostenibili
- Benessere animale
- Diritti umani, risorse naturali e diritti delle popolazioni che lavorarono nelle aree rurali
-Lo spreco agroalimentare
- Slow Food e i Presidi
-La normativa penale agro-alimentare

Bibliografia e materiale didattico

In aggiunta al materiale fornito dal docente è consigliata la consultazione di uno dei seguenti testi a scelta: (a cura di) P. Borghi, I. Canfora, A. Di Lauro, L. Russo, Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione Europea Giuffre, 2021; L. Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, V. Paganizza, L. Salvi, Compendio di diritto alimentare. Padova, 2019.

Indicazioni per non frequentanti

Gli studenti non frequentanti, previo contatto con il docente per indicazioni sui capitoli, potranno effettuare la preparazione su uno dei seguenti testi a scelta: (a cura di) P. Borghi, I. Canfora, A. Di Lauro, L. Russo, Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione Europea, Giuffrè, 2021; L.Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, V. Paganizza, L. Salvi, Compendio di diritto alimentare. Padova, 2022.

Modalità d'esame

Esame finale orale con una votazione in trentesimi con domande a risposta aperta e/o chiusa sugli argomenti del programma.

Ultimo aggiornamento 28/11/2022 08:40