



UNIVERSITÀ DI PISA

AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

GIULIANA STRAMBI

Anno accademico 2023/24
CdS VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Codice 016ZW
CFU 3

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA	NN	LEZIONI	28	GIULIANA STRAMBI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

L'obiettivo del Corso è di fornire conoscenze specifiche sulla normativa dell'Unione europea e nazionale nel settore vitivinicolo. Dopo un inquadramento generale delle fonti del diritto e delle competenze dell'Unione europea e dello Stato italiano (Stato e Regioni) in materia di legislazione vitivinicola, il corso fornisce allo studente conoscenze aggiornate sulla disciplina relativa alle fasi di produzione e commercializzazione del vino, con particolare attenzione alla qualificazione giuridica dell'impresa vitivinicola e delle cantine, all'etichettatura, alle denominazioni di origine protetta e alle indicazioni geografiche protette, nonché alla disciplina del turismo del vino.

Modalità di verifica delle conoscenze

Lo/a studente/ssa sarà valutato/a in base alla sua dimostrata capacità di discutere i principali contenuti del corso utilizzando la terminologia appropriata.

Nel corso delle lezioni e delle esercitazioni gli/le studenti/esse saranno stimolati/e ad intervenire nella lettura e comprensione delle fonti normative di settore e nella ricerca della soluzione di casi pratici, anche al fine di promuovere la progressione nell'acquisizione delle competenze.

Capacità

Al termine del corso gli/le studenti/esse avranno acquisito le nozioni giuridiche fondamentali sulle le fonti del diritto e sui principali istituti inerenti alla legislazione vitivinicola dell'Unione europea e nazionale. Inoltre, gli/le studenti/esse saranno in grado di svolgere in autonomia l'aggiornamento e l'approfondimento delle conoscenze sui temi affrontati durante le lezioni attraverso il reperimento delle fonti normative.

Modalità di verifica delle capacità

Durante le lezioni gli/le studenti/esse saranno coinvolti/e nella discussione intorno all'esame di fonti normative, della giurisprudenza e di casi specifici per verificare le conoscenze e stimolare la capacità critica

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Non sono richieste specifiche conoscenze pregresse nell'area giuridica.

Indicazioni metodologiche

Le lezioni sono erogate in presenza con l'ausilio della proiezione di diapositive.
La lingua del corso sarà l'italiano.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Il corso ha per oggetto i seguenti argomenti:

- le fonti del diritto dell'Unione europea e italiane
- le qualifiche soggettive degli imprenditori vitivinicoli nell'ordinamento italiano
- la politica agricola comune (PAC) e il settore vitivinicolo (cenni)
- l'etichettatura e l'informazione al consumatore sul vino
- le denominazioni geografiche protette, le indicazioni geografiche protette e le menzioni tradizionali italiane doc, docg, igt; la certificazione biologica
- la disciplina delle strade del vino e dell'enoturismo



UNIVERSITÀ DI PISA

Bibliografia e materiale didattico

Per gli/e studenti/esse frequentanti, il materiale didattico sarà fornito dalla docente durante il Corso, soprattutto attraverso l'utilizzo di e-learning. Come supporto delle spiegazioni fornite dalla docente, il libro di testo consigliato è:

1. Germanò-E. Rook Basile-N. Lucifero, Manuale di legislazione vitivinicola, III ed., Giappichelli, Torino, 2022 (eccetto capitoli 2, 4 e 5)

Eventualmente, a supporto dello studio delle fonti del diritto spiegate a lezione, si consiglia il seguente volume:

Di Martino, Lineamenti dell'ordinamento giuridico internazionale, europeo e nazionale. Gli atti normativi: da dove vengono e come sono creati. I diritti fondamentali, Franco Angeli, 2013

Entrambi questi libri sono disponibili nella biblioteca del DISAAA-Unipi.

Indicazioni per non frequentanti

Gli studenti non frequentanti sono pregati di contattare il docente per ulteriori informazioni su libri di testo, materiale didattico integrativo, programma d'esame e calendario degli esami.

Le modalità degli esami sono identiche per frequentanti e non frequentanti.

Modalità d'esame

L'esame finale è in forma orale, della durata di circa 20 minuti, e relativo ad argomenti presentati durante le lezioni. Saranno valutati i contenuti delle risposte, la capacità di espressione, l'appropriatezza lessicale e terminologica.

Ultimo aggiornamento 30/08/2023 11:53