



UNIVERSITÀ DI PISA DIRITTO ALIMENTARE

ALESSANDRA DI LAURO

Anno accademico
CdS

2016/17
BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI
ALIMENTI
003NN
6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
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, comunitarie ed internazionali del diritto alimentare e delle istituzioni coinvolte nei processi decisionali e prosegue con l'approfondimento della conoscenza dei Principi e delle regole della produzione, dei mercati e della commercializzazione degli alimenti. 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.), le regole relative agli alimenti da agricoltura Biologica e da agricoltura trasgenica. Oggetto di analisi è anche la responsabilità del produttore agricolo ed alimentare, la tutela del consumatore e la disciplina della pubblicità e sulle pratiche sleali

Modalità di verifica delle conoscenze

Nel corso delle lezioni e delle esercitazioni lo studente sarà stimolato ad intervenire nella ricerca della soluzione di casi pratici anche al fine di stimolare la progressione nell'acquisto delle competenze.

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

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Le fonti del diritto alimentare : il livello nazionale, comunitario 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
Le produzioni agro-alimentari tradizionali
La procedura di informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche
L'etichettatura dei prodotti alimentari
La pubblicità dei prodotti alimentari
Le norme igienico sanitarie (cenni)
La responsabilità del produttore agricolo
La normativa penale agro-alimentare (cenni)La produzione transgenica
La disciplina delle pratiche sleali
La tutela del consumatore

Bibliografia e materiale didattico



UNIVERSITÀ DI PISA

In aggiunta al materiale fornito dal docente è consigliata la consultazione di uno dei seguenti testi a scelta: L. Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, V. Paganizza, L. Salvi Compendio di diritto alimentare. Padova, 2015; F. Albinetti, Strumentario di diritto alimentare europeo, Utet, 2015

Indicazioni per non frequentanti

Gli studenti non frequentanti potranno effettuare la preparazione su uno dei seguenti testi a scelta: L. Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, V. Paganizza, L. Salvi Compendio di diritto alimentare. Padova, 2015; F. Albinetti, Strumentario di diritto alimentare europeo, Utet, 2015.

Modalità d'esame

Esame finale orale

Ultimo aggiornamento 22/03/2017 20:47