

Legislazione alimentare – Docente: Francesco Aversano

Settore Scientifico - Disciplinare: IUS 03		CFU: 4	
Articolazione del corso (in ore): 32	Lezioni: frontali	Esercitazioni/seminari:	Laboratorio:
Ore di studio: 68	Lezioni:	Esercitazioni/seminari:	Laboratorio:
Tipologia attività formativa: altre attività a scelta dello studente	Altro (specificare):		
Obiettivi formativi: L'obiettivo del corso è fornire agli studenti gli strumenti conoscitivi necessari per lo studio della legislazione alimentare, ossia delle leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Unione Europea che a livello nazionale e con riguardo alle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. Inoltre, il corso si propone di fornire adeguate conoscenze circa le regole del mercato alimentare, del commercio dei prodotti e della tutela del consumatore e della sua salute.			
Programma sintetico: Principi e regole del Food Law. Quadro normativo europeo e nazionale. Le Fonti internazionali. Legge n. 283/62 (precetti e sanzioni). Analisi del Reg. Ce n. 178/02 (nozioni, regole e fattispecie) e in particolare: nozione di alimento; "rischio e pericolo" alimentare; la rintracciabilità; il principio di precauzione; il ruolo dell'EFSA. Esame del Reg. UE n. 1169/11 sulle informazioni per il consumatore. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità alimentare. Studio e analisi del "Pacchetto Igiene" nella filiera alimentare, autocontrollo e HACCP. Il Reg. Ce n. 882/04 sul "controllo ufficiale" degli alimenti. I regimi di qualità (DOP, IGP, STG) nel Reg. Ue n. 1151/12. Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Le sanzioni amministrative e penali nel settore alimentare. Le frodi sanitarie e commerciali. Disciplina del "made in Italy". La disciplina dei prodotti biologici. La normativa in materia di OGM.			
Acquisizione dei CFU: colloquio			

Primo incontro 4 aprile 2017 ore 14.00 Aula 7 Complesso Mascabruno.