

| | | |
|--|------------------------|----------------------------------|
| Titolo insegnamento Legislazione alimentare | | |
| Titolo insegnamento (inglese) Food Law | | |
| CFU 6 | SSD IUS 03 | a.a. 2020/2021 |
| Corso di laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee | | |
| Docente Francesco Aversano | Tel. 3924148108 | Email: aversanof@yahoo.it |



Anno di corso: Terzo

Semestre: Secondo

Insegnamenti propedeutici previsti dal regolamento in vigore:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

| |
|--|
| <p>Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>Il corso intende offrire strumenti conoscitivi di natura generale e particolare, in relazione ai principi e alle regole della legislazione alimentare, in un contesto globale e in una dimensione sistemica. E questo, al fine di poter comprendere l'insieme dei profili normativi che riguardano il settore agroalimentare nel suo complesso, gli aspetti sostanziali ed operativi concernenti le attività delle imprese e degli operatori, nonché la produzione, la commercializzazione e la distribuzione degli alimenti e la tutela del consumatore.</p> |
| <p>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>Le lezioni riguardano temi e argomenti giuridici, affrontati in una prospettiva di <i>law in action</i> e nell'ottica di fornire un'analisi dinamica e intertestuale della normativa vigente, supportata dallo studio di casi peculiari e dalla trattazione delle posizioni giurisprudenziali più significative.</p> |
| <p>Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:</p> <p>Autonomia di giudizio: La scelta di un criterio d'insegnamento fondato sull'approfondimento dei singoli documenti normativi e sulla intertestualità è mirata a valorizzare l'acquisizione da parte degli studenti di strumenti autonomi di conoscenza, di valutazione, di lettura comparata della normativa del settore, sul versante sovranazionale e su quello interno.</p> |

PROGRAMMA

| |
|---|
| <p>Oggetto e argomenti del corso. Criteri di lettura, studio e indagine della normativa agroalimentare.</p> <p>Fonti della legislazione alimentare: profili internazionali, europei e nazionali.</p> <p>Quadro delle istituzioni europee e di quelle nazionali.</p> <p>Sviluppo della Politica agricola comune e OCM.</p> <p>Impresa agricola e attività connesse.</p> <p>Centralità del Reg. CE n. 178/2002 su principi e regole della legislazione alimentare.</p> <p>Definizioni del Reg. CE n. 178/2002: alimento; impresa, operatore del settore alimentare; consumatore</p> |
|---|

finale.

Altre fondamentali definizioni: pericolo e rischio; tracciabilità del prodotto e della filiera.

Principio di precauzione (art. 7, Reg. CE n. 178/2002) e indirizzi della giurisprudenza.

Declinazioni della sicurezza alimentare.

Responsabilità dell'operatore, come insieme di compiti, spettanze e profili di *liability*.

Principi e regole in materia igienico-sanitaria: il pacchetto igiene: i Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004.

Autocontrollo e HACCP.

Corretta informazione del consumatore: studio e analisi del Regolamento n. 1169/2011.

Disciplina sulle indicazioni nutrizionali e sulla salute (Health Claims).

Sistema dei controlli ufficiali: il Regolamento UE 2017/625.

Il Regolamento n. 1151/2012 sui regimi di qualità (DOP-IGP-STG).

La normativa su produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.

Il made in Italy tra codice doganale e prescrizioni sull'etichettatura di origine nazionale.

La specifica regolamentazione di alcuni prodotti: es. vino, olio di oliva, pasta, prodotti da forno, ecc.

La legislazione su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

Sistema delle sanzioni amministrative e penali.

2

CONTENTS

Subject and topics of the course. Criteria for reading, study and investigation of food law. Food law sources: international, European and national profiles. European and national institutions. The development of the CAP. Agricultural enterprise and related activities. The centrality of Reg. EC n. 178/2002 on the principles and rules of food law. Definitions of Reg. EC n. 178/2002: food, food business and food business operator and final consumer. On the definitions: danger and risk and traceability of the product and the supply chain. The precautionary principle (Art. 7, reg. EC n. 178/2002) and guidelines of the jurisprudence. The implications of food safety. The responsibility of the operator as a set of tasks and responsibilities and liability. Principles and rules concerning hygiene and health: the hygiene package: Regulations No. 852/2004 and 853/2004. Self-control and HACCP. Correct consumer information: study and analysis of Regulation EU no. 1169/2011. Nutrition and health claims. The system of official controls: Regulation EU 2017/625. Regulation No. 1151/2012 on quality schemes (DOP-IGP-STG). Regulation on organic production and labelling of organic products. Made in Italy between customs code and legislation on national origin labeling. Vertical regulation of certain products (wine, olive oil, pasta, bakery products, etc). Legislation on food contact materials and articles (MCA). The system of administrative and criminal penalties.

MATERIALE DIDATTICO

Materiale normativo individuato e analizzato durante le lezioni.

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

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Risultati di apprendimento che si intende verificare: Acquisizione di un lessico giuridico appropriato. Capacità di distinguere con prontezza istituti e fattispecie della legislazione alimentare. Attitudine a

collegare principi e regole ai casi concreti e a sviluppare osservazioni sui modelli normativi vigenti.

Modalità di esame:

Lo studente potrà sostenere la prova di verifica dell'apprendimento in un colloquio orale, su domande relative al programma del corso come sopra individuato.

Note del docente:

Dovranno intercorrere almeno 30 giorni tra un esame non superato e l'ammissione dello studente alla successiva seduta di esame.