

Master di Diritto Alimentare

Calendario primo semestre 16 gennaio – 13 luglio 2015

**Le lezioni si tengono in Aula 8- Complesso del S. Carlo–Università della Tuscia
il venerdì dalle 15,00 alle 20,00 ed il sabato dalle 9,00 alle 13,00
salvi i moduli VI e XI che si terranno nell’Università Campus Biomedico di Roma
ed alcune lezioni che si terranno presso l’ICQRF – Mipaaf**

Modulo I Principi e regole del diritto alimentare Prof. F. Albisinni	1) Venerdì 16 genn.	<i>Dalla legislazione al diritto alimentare: oggetto e fonti</i>
	2) Sabato 17 genn.	<i>GFL e definizione di prodotto alimentare</i>
	3) Venerdì 23 genn.	<i>Le declinazioni della sicurezza alimentare</i>
	4) Sabato 24 genn.	<i>L'alimentazione nella Costituzione e nei Trattati europei ed internazionali</i>
	5) Venerdì 30 genn.	<i>Il percorso europeo: le origini, gli anni '70</i>
	6) Sabato 31 genn.	<i>Il percorso europeo: gli anni '80, gli anni '90, il nuovo secolo</i>
	7) Venerdì 6 febbraio	Avv. M. Minelli <i>Le istituzioni e le fonti europee</i>
	8) Sabato 7 febbraio	Avv. M. Minelli <i>La Corte di Giustizia ed i formidabili anni '80: le mele, le uova di lompo rosse e nere, il muesli e le vitamine, l'E-475.</i>

<p>Modulo II La dimensione globale del diritto alimentare Prof. S. Battini</p>	<p>9) Venerdì 13 febbraio</p>	<p>Prof. F. Albisinni <i>La globalizzazione delle regole nel settore alimentare</i></p>
	<p>10) Sabato 14 febbraio</p>	<p>Prof. P.Borghi <i>Le fonti internazionali del diritto alimentare</i></p>
	<p>11) Venerdì 20 febbraio</p>	<p>Prof. F. Bruno <i>Le regole internazionali della produzione e del commercio di alimenti a tutela dell'ambiente</i></p>
	<p>12) Sabato 21 febbraio</p>	<p>Prof. D. Bevilacqua <i>Gli standard della Commissione del Codex Alimentarius e i loro effetti negli ordinamenti domestici</i></p>
<p>Modulo III La disciplina della concorrenza e la OCM unica Prof. A. Jannarelli</p>	<p>13) Venerdì 27 febbraio</p>	<p>Prof. A. Jannarelli <i>Il settore agroalimentare nei trattati europei - La disciplina della concorrenza e degli aiuti di Stato con particolare riguardo al settore agricolo</i></p>
	<p>14) Sabato 28 febbraio</p>	<p>Prof. A. Jannarelli <i>L'associazionismo dei produttori agricoli nel diritto europeo e nel diritto interno</i></p>
	<p>15) Venerdì 6 marzo</p>	<p>Prof.ssa I.Canfora – Prof. L. Russo <i>Le regole di mercato dei prodotti agroalimentari - L'OCM unica: le tecniche di intervento sui mercati - La disciplina degli accordi interprofessionali nel Reg. 1308/2013 - La</i></p>

		<i>pianificazione delle regole della qualità</i>
	16) Sabato 7 marzo	Prof. L. Russo - Prof.ssa I.Canfora <i>Trattative contrattuali e relazioni contrattuali nel diritto europeo nel Reg. 1308/13 - I contratti di cessione dei prodotti agricoli nella filiera agroalimentare nel diritto nazionale</i>
Modulo VII Etichettatura, Made in Italy, Claims Prof. S. Masini	17) Venerdì 13 marzo	Prof. S. Masini <i>Funzione informativa e quadro delle regole in materia di etichettatura</i>
	18) Sabato 14 marzo	Prof. L. Paoloni <i>Tutela del Made in Italy e Dieta Mediterranea</i>
	19) Venerdì 20 Marzo	Prof. L. Petrelli <i>Claims salutistici</i>
	20) Sabato 21 marzo	Prof. F. Di Marzio <i>Tutela del consumatore e regole del contratto</i>
	21) Venerdì 27 marzo	Dott.ssa F. Leonardi <i>Analisi del Reg. n. 1169/2011</i>

	22) Sabato 28 marzo	Prof.ssa A. Di Lauro <i>Informazione ed inganno nell'etichettatura e nella pubblicità degli alimenti</i>
Modulo I Diritto alimentare comparato Il modello tedesco	23) Venerdì 10 aprile	Prof. M. Holle <i>Le istituzioni della food safety in Germania</i>
	24) Sabato 11 aprile	Prof. M. Holle <i>Il sistema dei controlli in Germania</i>
Lezione presso ICQRF - Mipaaf	25) Lunedì 13 aprile	Prof. M. Holle <i>Controlli sul mercato agroalimentare via web in Germania</i>
Modulo VI Profili nutrizionali Le lezioni si terranno presso la UCBM Prof. L. De Gara	26) Venerdì 17 aprile	Prof. M. Khazrai <i>Il Concetto di corretta alimentazione. Il ruolo delle linee guida qualificate.</i> Prof. C. Fanali <i>Macro e micronutrienti</i>
	27) Sabato 18 aprile	Dott. S. Emerenziani <i>L'acqua come alimento – le acque minerali</i> Prof. L. De Gara <i>Antiossidanti. Parola magica o realtà scientifica?</i>

	28) Giovedì 23 aprile	<p>Prof. M. Trombetta <i>L'evoluzione del concetto di frode alimentare in crimine alimentare nello scenario internazionale</i></p> <p>Prof. L.Dugo <i>Basi biochimiche-fisiologiche della restrizione calorica</i></p>
	29) Venerdì 24 aprile	<p>Prof. Nicolò Merendino <i>Gli alimenti Funzionali</i></p>
	30) Venerdì 8 maggio	<p>Prof. P. Pozzilli <i>Obesità come Pandemia</i></p> <p>Prof. I. Savini <i>Ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori e delle malattie cardio-vascolari</i></p>
	31) Sabato 9 maggio	<p>Prof. L. Piretta <i>Le principali intolleranze alimentari</i></p> <p>Prof. M. D'Amelio <i>Food addiction</i></p>
<p>Modulo V Qualità, controlli certificazioni Prof. F. Albisinni</p>	32) Venerdì 15 maggio	<p>Prof. F. Albisinni <i>Il pacchetto igiene e l'attuale disciplina dei controlli</i></p> <p>Avv. A. Artom <i>I controlli nel settore della birra</i></p>

	33) Sabato 16 maggio	Dott. A. D'Agostino – Dott.ssa Bianchi <i>Le lezioni delle crisi</i> <i>Il caso della carne di cavallo</i> <i>Le nuove procedure di controllo e garanzia</i>
Modulo I Diritto alimentare comparato Il modello spagnolo	34) Venerdì 22 maggio	Prof. Ángel Martínez Gutiérrez <i>Il sistema spagnolo dei controlli sui vini</i>
	35) Sabato 23 maggio	Prof. Ángel Martínez Gutiérrez Avv. Monica Minelli <i>Organismi pubblici e privati di controllo sui prodotti alimentari</i>
Lezione presso ICQRF - Mipaaf	36) lunedì 25 maggio	Prof. Ángel Martínez Gutiérrez <i>I controlli ex officio sui prodotti di qualità in Spagna</i>
Modulo V Qualità, controlli certificazioni	37) Venerdì 29 maggio	Col. A. De Franceschi - CFS <i>La cooperazione internazionale delle forze di polizia per i controlli sui prodotti agroalimentari</i>
	38) Sabato 30 maggio	Dott. G. Liberatore – Federdoc Dott. E. Pelissetti – Valoritalia Avv. C. Gori – Cons. Chianti Classico <i>L'attività dei Consorzi di tutela e degli organismi di controllo</i>

<p>Modulo I Diritto alimentare comparato Il modello USA</p>	<p>39) Venerdì 5 giugno</p>	<p>Prof. M. Pollan <i>Environmental Regulation of food production – US and EU: a comparative review</i></p> <p>Prof. M.Roberts <i>GI update in the US, COOL and other international labeling of food in the US</i></p>
	<p>40) Sabato 6 giugno</p>	<p>Prof. M. Pollan <i>FSMA: FDA authority over farms, concerns about affects of FSMA on small farms</i></p> <p>Prof. M.Roberts <i>FSMA: Regulation of imports and discussion of the potential for FSMA to serve as a model for other country's food regulatory regimes</i></p>
<p>Lezione presso ICQRF - Mipaaf</p>	<p>41) Lunedì 8 giugno</p>	<p>Prof. M.Roberts <i>Cooperation between U.S. Authorities and foreign authorities on food quality control</i></p>
	<p>42) Venerdì 12 giugno</p>	<p><i>home work</i> <i>preparazione prima scaletta della tesi</i></p>
	<p>43) Sabato 13 giugno</p>	<p><i>home work</i> <i>preparazione prima scaletta della tesi</i></p>
<p>Modulo VIII Novel foods e OGM Prof. E. Sirsi Prof. M. Ruzzi</p>	<p>44) Venerdì 19 giugno</p>	<p><i>Cosa sono gli OGM ?</i></p> <p>Prof. M. Ruzzi <i>Le risposte della scienza</i></p>

		Prof. E. Sirsi <i>Le risposte del diritto</i>
	45) Sabato 20 giugno	Prof. E. Sirsi <i>La regolazione degli OGM in Europa dagli anni '90 ad oggi: La questione ambientale, quella agricola e quella alimentare"</i>
Modulo IX La disciplina penale del settore alimentare Prof. C. Sotis	46) Venerdì 26 giugno	Prof. A. Bernardi <i>La disciplina penale del settore alimentare: principi e regole</i>
	47) Sabato 27 giugno	Prof. F. Aversano <i>Casi e questioni di diritto penale alimentare</i>
Modulo IV Prodotti e tecnologie alimentari Prof.ri R. Massantini – D. De Sanctis	<u>Luglio 2015</u> <u>Pieve Tesino</u>	
	Lunedì 6 luglio	<i>arrivo</i>
	48-49) martedì 7 luglio	
	50-51) mercoledì 8 luglio	

	52-53) giovedì 9 luglio	
	54-56) venerdì 10 luglio	
	57) sabato 11 luglio	
	domenica 12 luglio	<i>partenza</i>

Calendario secondo semestre
6 settembre – 13 gennaio 2016

Modulo X La tutela del consumatore alimenti Prof. N. Corbo	58) Venerdì 11 sett.	Dott. G. Vaccaro <i>La tutela del consumatore nel diritto europeo e nazionale</i>
	59). Sabato 12 sett.	Dott. G. Vaccaro <i>Le azioni individuali e collettive a tutela del consumatore</i>
	60) Venerdì 18 sett.	Prof.ssa S. Carmignani <i>La tutela del consumatore di alimenti dal codice al Regolamento n. 178/2002</i> <i>La definizione di consumatore di alimenti</i>

	61) Sabato 19 sett.	Prof.ssa S. Carmignani <i>I requisiti di sicurezza alimentare Gli obblighi degli operatori alimentari nei confronti del consumatore di alimenti La responsabilità</i>
Modulo I Diritto alimentare comparato	62) Venerdì 25 sett.	Prof. M. Ferrari <i>Il metodo comparativo nello studio del diritto alimentare</i>
	63) Sabato 26 sett.	Prof. M. Ferrari <i>La tutela del consumatore di alimenti: un'analisi comparativa</i>

	64) Venerdì 9 ott.	Avv. M. Minelli <i>Le definizioni nel nuovo regolamento sulla comunicazione al consumatore di alimenti</i>
	65) Sabato 10 ott.	Avv. M. Minelli <i>Le responsabilità per l'etichettatura – casi e sanzioni</i>
	66) Venerdì 23 ott.	
	67) Sabato 24 ott.	

	68)	
	69)	
	70)	
	71)	
	72)	
	73)	

Modulo XI Ambiente fonti rinnovabili e settore alimentare Prof. F. Bruno	74) Venerdì 6 novembre	Prof. F. Bruno – Prof. M. Benozzo <i>Introduzione alla normativa ambientale</i> Gianpaolo Mocetti. <i>Le regole della produzione di energia dai rifiuti agricoli e alimentari</i>
	75) Sabato 7 nov.	Prof. M. Benozzo <i>La gestione dei rifiuti alimentari</i> Mario Di Giulio <i>Diritto finanziario, sviluppo del territorio e settore agro-alimentare</i>
	76) Venerdì 13 nov.	Paolo Patruno <i>Industria alimentare e ambiente. La visuale dell'impresa nel rapporto di filiera</i>

		Lorenzo Di Vecchio. <i>Ecolabel, compliance e prodotti alimentari</i>
	77) Sabato 14 nov.	Maria Adele Prosperoni <i>Nuovi reati ambientali e impresa agro-alimentare (focus sulla terra dei fuochi)</i> Annaclaudia Servillo <i>Disciplina del danno ambientale e discarica abusiva</i>
	78) Venerdì 20 nov.	Chiara Gentile <i>Regole del beverage e normativa ambientale</i> Domenico Monci <i>Disciplina dei siti alimentari contaminati e regole sulla sicurezza</i>
	79) Sabato 21 nov.	Paola Nocerino <i>Le regole del confezionamento degli alimenti. Gestione della procedura autorizzatoria e dei rischi dell'utilizzo del gas</i> F.Bruno – Domenico Monci <i>La disciplina delle acque</i>

Workshops e stages	80) Venerdì 27 nov.	Prof. M. Giuffrida <i>La disciplina delle DOP e IGP</i>
	81) Sabato 28 nov.	Prof. M. Giuffrida <i>DOP e IGP– Casi e questioni</i>
	82) Venerdì 4 dic.	Avv. M. Minelli <i>I prodotti biologici – certificazioni ed etichettatura</i>
	83) Sabato 5 dic.	<i>Religione e regole del cibo</i>
	84) Venerdì 11 dic.	
	85) Sabato 12 dic.	

	<u>Gennaio 2016</u>	<u>Discussione Tesi</u>
	Venerdì 12 genn.	
	Sabato 13 genn.	