



Agg. 19.05.2019

1

Master di Diritto Alimentare – V ed.

Calendario primo semestre 25 gennaio – 29 giugno 2019

Le lezioni si terranno presso l'Università Roma 3
Dipartimento di Giurisprudenza – Via Ostiense 163
il venerdì dalle 15,00 alle 20,00 ed il sabato dalle 9,00 alle 13,00
salvo quanto diversamente indicato a margine

Modulo I Principi e regole del diritto alimentare	1) Venerdì gennaio	25	Prof. F. Albisinni Prof. G. Caggiano <i>Presentazione del Master</i> <i>Dalla legislazione al diritto alimentare: oggetto e fonti</i>
	2) Sabato gennaio	26	Prof. F. Albisinni <i>Le declinazioni della sicurezza alimentare</i> <i>Il diritto al cibo</i>
Modulo II Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale	3) Venerdì febbraio	1	Prof. G. Caggiano Prof. V. Rubino <i>Le istituzioni europee</i>
	4) Sabato febbraio	2	Prof. V. Rubino <i>Le fonti nel diritto alimentare europeo</i>



Agg. 19.05.2019

2

Modulo I Principi e regole del diritto alimentare	5) Venerdì febbraio	8	Prof. F. Albisinni <i>Il percorso europeo: le origini, gli anni '60, gli anni '70; gli anni '80 e l'interventismo giudiziale</i>
	6) Sabato febbraio	9	Prof. F. Albisinni <i>Il percorso europeo: gli anni '90, il mercato e la sicurezza alimentare; il nuovo secolo</i>
	7) Venerdì febbraio Strumentario Cap. III-IV-VI	15	Prof. F. Albisinni <i>Il Regolamento 178/2002</i> <i>Principi, definizioni, regole</i>
	8) Sabato febbraio	16	Prof. F. Albisinni <i>Il Regolamento 178/2002</i> <i>Le istituzioni europee e nazionali</i>
Modulo II Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale	9) Venerdì febbraio	22	Prof. P. Borghi <i>Le istituzioni e le fonti della globalizzazione</i>
	10) Sabato febbraio	23	Prof. P. Borghi <i>I più recenti trattati internazionali con effetti nel diritto alimentare</i>



Agg. 19.05.2019

3

Modulo III La disciplina della concorrenza nei mercati agro-alimentari e la OCM unica	11) Venerdì marzo	1	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>
	12) Sabato marzo	2	Prof. A. Jannarelli <i>L'associazionismo dei produttori agricoli nel diritto europeo e nel diritto interno</i>
	13) Venerdì marzo	8	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 pianificazione delle regole della qualità – Il Regolamento omnibus</i>
	14) Sabato marzo	9	Prof. F. Aversano <i>Concorrenza, Sicurezza e Food Law</i>



Agg. 19.05.2019

4

Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy	15) Venerdì 15 marzo	Prof. G. Spoto <i>Il Regolamento n. 1169/2011 sulla comunicazione al consumatore di prodotti alimentari</i>
	16) Sabato 16 marzo	Prof. L. Petrelli <i>Gli health claims ed i nutritional claims</i>
Modulo III La disciplina della concorrenza nei mercati agro- alimentari e la OCM unica	17) Venerdì 22 marzo	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 V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy	18) Sabato 23 marzo	Prof. L. Paoloni <i>Made in Italy e Dieta mediterranea</i>
Modulo IV Novel Foods e OGM	19) Venerdì 29 marzo	Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le risposte della scienza</i>
	20) Sabato 30 marzo	Prof.ssa L. Salvi <i>La regolazione degli OGM in Europa dagli anni '90 ad oggi: La questione</i>



Agg. 19.05.2019

5

			<i>ambientale, quella agricola e quella alimentare</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	21) Venerdì aprile	5	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – DOP e IGP</i>
	22) Sabato aprile	6	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – Gli altri segni di qualità</i>
Modulo IV Novel Foods e OGM	23) Venerdì aprile	12	Dott.ssa V. Paganizza <i>I novel foods</i>
	24) Sabato aprile	13	Dott.ssa V. Paganizza <i>I nuovi alimenti – Gli insetti in agricoltura e nell'alimentazione</i>
Modulo VI I profili nutrizionali Le lezioni di questo modulo si tengono presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma	25) Venerdì aprile	26	Prof.ssa L. De Gara Prof. F. Bruno <i>Presentazione del modulo</i> Prof.ssa L. De Gara <i>Antiossidanti. Parola magica o realtà scientifica?</i> <i>Cambiamenti climatici e nuove sfide per la sicurezza alimentare.</i>



Agg. 19.05.2019

6

	26) Sabato aprile	27	Prof. L. Piretta <i>Le principali intolleranze alimentari</i> Prof. L. Piretta <i>La comunicazione in campo alimentare</i>
	27) Venerdì maggio	3	Prof. M. Trombetta <i>L'evoluzione del concetto di frode alimentare in crimine alimentare nello scenario internazionale</i> Prof. M. D'Amelio <i>Food Addiction</i>
	28) Sabato maggio	4	Prof.ssa Laura De Gara <i>Alimenti funzionali e integratori alimentari</i> Prof.ssa M. Khazrai <i>Il concetto di corretta alimentazione. Il ruolo delle linee guida qualificate</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari – Claims – Made in Italy	29) Venerdì maggio	10	Avv. M. Minelli <i>I marchi dei prodotti alimentari – Disciplina europea, nazionale e internazionale –</i>



Agg. 19.05.2019

7

		<i>I marchi collettivi</i>
	30) Sabato 11 maggio	Avv. M.Minelli <i>Nullità dei marchi dei prodotti alimentari – casi ed esperienze</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato	31) Venerdì 17 maggio	Prof. T. Georgopoulos <i>Le regole europee del vino</i>
	32) Sabato 18 maggio	Prof. T. Georgopoulos <i>La disciplina della vigna e del vino - L'esperienza francese</i>
Lezione presso ICQRF – Mipaaf - Roma	33) Lunedì 20 maggio	Prof. T. Georgopoulos <i>Recenti esperienze di controllo sul mercato agroalimentare francese</i>
Modulo VI I Profili nutrizionali Le lezioni di questo modulo si terranno presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma	34) Venerdì 24 maggio	Prof.ssa C. Fanali <i>Macro e micronutrienti</i>



Agg. 19.05.2019

8

	35) Sabato 25 maggio	Prof. N. Merendino <i>Gli alimenti funzionali</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari – Claims – Made in Italy	36) Venerdì 31 maggio	Prof. S. Masini <i>Made in Italy, Funzione informativa e quadro delle regole in materia di etichettatura</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	37) Sabato 1 giugno	Prof. L. Petrelli <i>La disciplina dei prodotti BIO – Produzione ed etichettatura</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene – Certificazione – Controlli	38) Venerdì 7 giugno	Prof. F. Albisinni <i>Il Pacchetto igiene</i>
	39) Sabato 8 giugno	Prof. F. Albisinni <i>Il Regolamento 2017/625</i>
	40) Venerdì 14 giugno	Dott. S. Vaccari <i>L'ICQRF - I controlli amministrativi e le sanzioni</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare	41) Sabato 15 giugno	Prof. ssa G. Dimitrio <i>Le regole di destinazione e di uso dei suoli a fini agricoli e alimentari</i>



Agg. 19.05.2019

9

<p><u>AVVIO SCELTA E ASSEGNAZIONE TESI E STAGES</u></p>	<p><u>Sabato 15 giugno</u></p>	
<p>Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari</p>	<p>42) Venerdì 21 giugno</p>	<p>Prof.ssa D. De Santis Prof. R. Massantini <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i></p> <p>Prof.ssa D. De Santis</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Tecnologia di produzione del formaggio con specifico riferimento al Trentingrana</i>- <i>Produzione e caratteristiche del miele</i>- <i>Tecnologia di produzione della birra</i>- <i>Trasformazione della carne</i> <p>Prof. R. Massantini</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Produzione di spumanti (metodo rifermentazione in bottiglia)</i>- <i>Tecnologia di produzione della grappa</i>- <i>Conservazione dei prodotti freschi (frutta e ortaggi)</i>



Agg. 19.05.2019

10

Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari	23-29 Giugno Pieve Tesino	Prof.ssa D. De Santis Prof. R. Massantini
	Domenica 23 giugno	<i>arrivo</i>
	44-46) lunedì 24 giugno	
	44-46) martedì 25 giugno	
	47-50) mercoledì 26 giugno	
	51-52) giovedì 27 giugno	
	53-54) venerdì 28 giugno	
	55-56) sabato 29 giugno	<i>partenza</i>