UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
«MAGNA GRÆCIA» DI CATANZARO
DIPARTIMENTO DI GIURISPRUDENZA, ECONOMIA E SOCIOLOGIA (DIGES)

ANNO ACCADEMICO 2026/2027
DIRITTO AGROALIMENTARE

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	Più anni
Periodo di erogazione	II semestre
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	6
SSD	Diritto agroalimentare GIUR-03 B
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Le modalità di frequenza sono indicate nel Regolamento didattico del CDS

Docenti	
Nome e cognome	Maria Carlotta Rizzuto
Indirizzo mail	mc.rizzuto@unicz.it
Telefono	3921459615
Sede	Ufficio n. 8 del DiGES, viale Europa s.n.c., Germaneto (CZ)
Sede virtuale	Possono essere concordati ricevimenti anche sulla piattaforma Google Meet. In tal caso è necessario inviare una richiesta via mail mc.rizzuto@unicz.it
Ricevimento	nei giorni di lezione a conclusione della lezione. Per verificare la modalità – in presenza o on-line – del ricevimento, ed eventuali modifiche dei giorni, si invitano gli studenti a consultare la pagina della docente sul sito internet di Ateneo.

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
42	30	12 ore	130
CFU/ETCS			
6			

Obiettivi formativi	Il corso di Diritto agroalimentare si propone di affrontare i molteplici aspetti coinvolti dal settore degli alimenti. A tal fine, dopo una ricognizione delle fonti del diritto alimentare, l'attenzione sarà rivolta, da un lato, alla disciplina della produzione degli alimenti, alle regole di qualità ed alle regole del mercato dei prodotti alimentari, avendo riguardo non solo al mercato nazionale e comunitario ma anche al mercato internazionale e alle regole della WTO; dall'altro, ai problemi legati alla sicurezza alimentare, alla responsabilità del produttore, agli interventi nazionali e comunitari

	diretti a tutelare il consumatore, nella prospettiva non solo di garantire l'igiene, la salubrità e la sicurezza degli alimenti, ma anche nella prospettiva della tutela del diritto alla corretta informazione.
Prerequisiti	Il superamento dell'esame di Sociologia dei conflitti non prevede alcuna propedeuticità.

Metodi didattici	La didattica frontale rappresenta il metodo d'insegnamento principale, in quanto finalizzato all'acquisizione dei fondamenti del diritto agroalimentare. Eventuali seminari e visite guidate presso le aziende calabresi saranno programmati nel corso delle lezioni. Per sondare la capacità dello studente di applicare le conoscenze acquisite, saranno svolte alcune ore di esercitazione.

Risultati di apprendimento Previsti. Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD) **DD1: Conoscenza e capacità di comprensione** **DD2: Conoscenza e capacità di comprensione applicate** **DD3: Capacità critiche e di giudizio** **DD4: Capacità di comunicare i risultati dell'apprendimento** **DD5: Capacità di continuare ad apprendere in modo autonomo**	Al termine dell'insegnamento, lo/la studente/studentessa sarà in grado di: Descrittore di Dublino 1 : conoscenza e capacità di comprensione (che cosa lo studente conosce al termine dell'insegnamento). Lo studente dovrà acquisire le conoscenze teoriche sui principali istituti del diritto agroalimentare, con specifico rilievo alle interconnessioni con gli altri insegnamenti del corso di laurea. Descrittore di Dublino 2 : capacità di applicare conoscenza e comprensione (che cosa lo studente sa fare al completamento dell'insegnamento ovvero quali sono le competenze che ha acquisito). Lo studente potenzierà la capacità di lavorare in gruppo ed essere in grado di applicare i principi del diritto agroalimentare a fattispecie concrete, esaminando criticamente documentazione pertinente e identificando i rischi e le opportunità connesse. Lo studente verrà messo nelle condizioni di applicare autonomamente gli istituti studiati alla professione che intraprenderà dopo la laurea. Descrittore di Dublino 3 : capacità critiche e di giudizio (occorre indicare le attività che concorrono allo sviluppo di tali abilità. Per es.: prove di laboratorio, redazione di relazioni scritte, e così via). Gli/Le studenti/studentesse devono avere la capacità di raccogliere ed interpretare i dati (normalmente nel proprio campo di studio) ritenuti utili a determinare giudizi autonomi, inclusa la riflessione su temi sociali, scientifici o etici ad essi connessi. □ Autonomia di giudizio

	svilupperà le capacità di analisi critica dei problemi e di proposta di soluzioni originali ed essere di interpretare norme e principi applicabili, formulando giudizi professionali consapevoli. Descrittore di Dublino 4 : capacità di comunicare quanto si è appreso (anche in questo caso si devono predisporre attività mirate allo sviluppo, nello studente, della capacità di comunicare/trasmettere quanto appreso); gli studenti devono saper comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti. □ Abilità comunicative Sarà in grado di comunicare in modo efficace e strutturato, utilizzando il linguaggio tecnico. - Descrittore di Dublino 5 : capacità di proseguire lo studio in modo autonomo nel corso della vita (occorre indicare quali siano gli strumenti forniti affinché lo studente sappia, al termine dell'insegnamento, proseguire autonomamente nello studio). Gli/Le studenti/studentesse devono aver sviluppato quelle capacità di apprendimento che sono loro necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia. □ Capacità di apprendere in modo autonomo Al termine dell'insegnamento lo studente sarà in grado di reperire le fonti informative e tecniche necessarie per lo svolgimento della professione, con particolare riguardo alle sentenze delle Corti civili nonché di approfondire autonomamente i contenuti della disciplina, aggiornandosi rispetto alle evoluzioni normative e professionali, e sviluppando un metodo di studio critico utile per proseguire in percorsi formativi o professionali
Contenuti di insegnamento (Programma)	l corso ha ad oggetto la nascita e l'evoluzione delle istituzioni e delle fonti del diritto agro-alimentare al livello internazionale, europeo, nazionale; Le regole del mercato unico ed il mutuo riconoscimento. La disciplina degli alimenti: L'alimento, l'impresa alimentare e il mercato dei prodotti alimentari fra diritto nazionale e diritto comunitario. Il regolamento 178/2002 ed il sistema europeo di sicurezza alimentare. I principi fondamentali del diritto alimentare comunitario: - l'efficacia e il campo di applicazione del reg. 178: alimenti e mangimi. - la definizione normativa comunitaria di alimento, di impresa alimentare, di consumatore, e le altre principali definizioni date dal regolamento. - l'analisi del rischio. - il principio di precauzione nel diritto comunitario e negli accordi internazionali. - i requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi. - la rintracciabilità. - gli obblighi degli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi.

	- l'Autorità europea per la sicurezza alimentare. - il sistema di allarme rapido, le situazioni di emergenza e la gestione delle crisi. La disciplina della qualità dei prodotti alimentari: i prodotti DOP, IGP e le STG. L'origine dei prodotti agricoli e alimentari. I marchi I prodotti biologici. L'etichettatura degli alimenti. La disciplina comunitaria degli OGM e dei nuovi cibi (novel foods). L'igiene dei prodotti alimentari e l'H.A.C.C.P.: le norme del cosiddetto "pacchetto igiene". Il pacchetto igiene ed i sistemi di controllo e di certificazione. Le sanzioni. La tutela del consumatore. Il testo unico del vino
Testi di riferimento	Si consiglia il testo di: Ferdinando Albisinni, Strumentario di diritto alimentare europeo, Utet, ult. ed.
Note ai testi di riferimento	Singoli casi giurisprudenziali che verranno individuati durante il corso
Materiali didattici	Il materiale didattico aggiuntivo verrà messo a disposizione sulla pagina internet del docente e su e-learning.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	L'esame finale sarà svolto in forma orale. N.B: La lode è attribuita a coloro che ottengono il massimo punteggio, dimostrando inoltre eccellenza nella capacità di collegamento tra i temi trattati, uso appropriato e preciso del linguaggio tecnico, significativa autonomia nel giudizio e nell'uso di riferimenti/ fonti bibliografiche
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	L'esame finale sarà svolto in forma **orale** e il voto sarà attribuito in trentesimi. In ossequio al Regolamento Didattico di Ateneo, i criteri sulla base dei quali la studentessa e/o studente sarà giudicata/o sono i seguenti:

	Conoscenza e comprensione argomento	**Capacità di analisi e sintesi**	**Utilizzo di referenze**
Non idoneo	Importanti carenze.	Irrilevanti. Frequenti generalizzazioni. Incapacità di sintesi.	Completamente inappropriato.

		Significative inaccuratezze.		
	18-20	A livello soglia. Imperfezioni evidenti.	Capacità appena sufficienti.	Appena appropriato.
	21-23	Conoscenza routinaria.	È in grado di operare analisi e sintesi corrette. Argomenta in modo logico e coerente.	Utilizza le referenze standard.
	24-26	Conoscenza buona.	Ha capacità di analisi e di sintesi buone; gli argomenti sono espressi coerentemente.	Utilizza le referenze standard.
	27-29	Conoscenza più che buona.	Ha ottime capacità di analisi e sintesi.	Ha approfondito gli argomenti.
	30-30L	Conoscenza ottima.	Ha eccellenti capacità di analisi e sintesi.	Importanti approfondimenti.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. Le regole con cui viene formulata la valutazione finale sono sopra indicate.			
Altro	Il calendario relativo alle attività di ricevimento potrebbe subire variazione per effetto degli impegni accademici e istituzionali subentranti. Pertanto, si ricorda di prendere visione degli avvisi. È sempre possibile contattare il docente via mail: mc.rizzuto@unicz.it			