

**Corsi di Laurea Area giuridica economica**  
**Diritto Agroalimentare (ALS)**  
**Anno Accademico 2023.2024 II semestre – 6 CFU**  
**Docente**  
**MARIA CARLOTTA RIZZUTO**

Informazioni Corso	SSD Ius/03 - Diritto agroalimentare
Informazioni docente	Email: mc.rizzuto@unicz.it Stanza n. 23 del DIGES - tel. 0961.3694921 Orario di ricevimento: gli orari di ricevimento saranno comunicati con apposito Avviso sulla pagina personale del Docente
Descrizione del Corso	L'insegnamento è finalizzato a fornire un quadro sistematico della materia del Diritto agroalimentare mediante la descrizione delle peculiarità strutturali e funzionali dei più importanti istituti nonché mediante l'analisi delle problematiche legate alla disciplina degli alimenti, alla loro produzione e circolazione, alla sicurezza alimentare e alla responsabilità del produttore.
Obiettivi del corso e risultati di apprendimento attesi	<p><b>Conoscenze:</b>  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.</p> <p><b>Competenze acquisite al termine del corso:</b>  Il corso si propone di fornire agli studenti una conoscenza sistematica sulla base delle fonti internazionali, comunitarie e nazionali del diritto agroalimentare come complesso di regole caratterizzato da plurime finalità e molteplici oggetti: dalla legislazione igienico sanitaria alla lealtà delle informazioni commerciali ed alla tutela della concorrenza.</p> <p><b>Capacità acquisite al termine del corso:</b>  Il corso di Diritto agroalimentare si propone di fornire agli studenti le capacità necessarie per sviluppare le analisi di un testo giuridico, nonché le competenze giuridiche utili ad affrontare le problematiche legate alla disciplina degli alimenti, della loro produzione e circolazione, nonché ai problemi legati alla sicurezza alimentare, alla responsabilità del produttore.</p>
Programma (contenuti, modalità di svolgimento)	<p>Il 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.</p> <p>La disciplina degli alimenti: L'alimento, l'impresa alimentare e il mercato dei prodotti alimentari fra diritto nazionale e diritto comunitario.</p> <p>Il regolamento 178/2002 ed il sistema europeo di sicurezza alimentare.</p> <p>I principi fondamentali del diritto alimentare comunitario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'efficacia e il campo di applicazione del reg. 178: alimenti e mangimi.</li> <li>- la definizione normativa comunitaria di alimento, di impresa alimentare, di consumatore, e le altre principali definizioni date dal regolamento.</li> <li>- l'analisi del rischio.</li> <li>- il principio di precauzione nel diritto comunitario e negli accordi internazionali.</li> <li>- i requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi.</li> </ul>

	<p>- la rintracciabilità.</p> <p>- gli obblighi degli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi.</p> <p>- l'Autorità europea per la sicurezza alimentare.</p> <p>- il sistema di allarme rapido, le situazioni di emergenza e la gestione delle crisi.</p> <p>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.</p> <p>L'etichettatura degli alimenti.</p> <p>La disciplina comunitaria degli OGM e dei nuovi cibi (<i>novel foods</i>).</p> <p>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.</p> <p>La tutela del consumatore.</p> <p>Il testo unico del vino</p>								
Stima dell'impegno orario richiesto per lo studio individuale	<p>42 ore di cui</p> <p>Lezioni di didattica frontale (totale ore): 34</p> <p>Seminari/visite guidate (totale ore): 8 (seminari) Focus sul settore vitivinicolo</p>								
Metodi di insegnamento utilizzati Modalità esami	<p>Lezioni frontali; simulazione casi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gli studenti frequentanti preparano una presentazione su un tema concordato con il docente: esposizione all'esame orale nel quale verranno formulate domande sui contenuti delle lezioni;</li> <li>- agli studenti non frequentanti è richiesta la discussione orale dei contenuti del manuale consigliato</li> </ul>								
Risorse per l'apprendimento (libri di testo consigliati, eventuali ulteriori letture consigliate per approfondimento, altro materiale didattico)	<p>Testi consigliati</p> <p>Alberto Germanò, Eva Rook Basile, Maria Pia Ragionieri, Diritto agroalimentare. Le regole del mercato degli alimenti e dell'informazione alimentare, Giappichelli, Torino ult. ed.</p> <p>Ulteriore materiale didattico di supporto sarà distribuito nel corso delle lezioni.</p>								
Attività di supporto	Eventuali seminari saranno programmati nel corso delle lezioni; ricevimento settimanale degli studenti								
Modalità di frequenza	Le modalità sono indicate dall'art. 8 del Regolamento didattico d'Ateneo.								
Modalità di accertamento	<p>L'esame di profitto finale sarà svolto in forma orale</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Votazione</th> <th style="width: 25%;">Conoscenza e comprensione dell'argomento</th> <th style="width: 25%;">Capacità di analisi e di sintesi</th> <th style="width: 25%;">Utilizzo di referenze</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Non idoneo</td> <td>Importanti carenze.</td> <td>Irrilevanti. Frequenti generalizzazioni.</td> <td>Completamente inappropriato</td> </tr> </tbody> </table>	Votazione	Conoscenza e comprensione dell'argomento	Capacità di analisi e di sintesi	Utilizzo di referenze	Non idoneo	Importanti carenze.	Irrilevanti. Frequenti generalizzazioni.	Completamente inappropriato
Votazione	Conoscenza e comprensione dell'argomento	Capacità di analisi e di sintesi	Utilizzo di referenze						
Non idoneo	Importanti carenze.	Irrilevanti. Frequenti generalizzazioni.	Completamente inappropriato						

		Significative inaccurately	Incapacità di sintesi	
	18-20	A livello soglia. Imperfezioni evidenti	Capacità appena sufficienti	Appena appropriato
	21-23	Conoscenza routinaria	E' in grado di effettuare 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 notevoli capacità di analisi e di sintesi	Ha approfondito gli argomenti
	30-30L	Conoscenza ottima	Ha ottime capacità di analisi e di sintesi	Importanti approfondimenti