



Agg. 13.10.2021

1

Master Interuniversitario di Diritto Alimentare
MIDAL – VII ed.
Calendario secondo semestre
settembre 2021 – marzo 2022

Salve diverse specifiche indicazioni nel calendario, le lezioni si terranno il venerdì dalle 15,00 alle 19,00 ed il sabato dalle 9,00 alle 13,00, e gli incontri di approfondimento il martedì od il mercoledì dalle 15,00 alle 16,30.

Le lezioni si terranno secondo le modalità prescritte dalla disciplina vigente all'epoca di ciascuna lezione, e pertanto – se consentito – in presenza con contemporanea trasmissione da remoto presso l'Università Roma 3 – Dipartimento Giurisprudenza – Via Ostiense 163, Aula 9 –

Alcune lezioni si terranno presso il Campus Bio-medico di Roma ed altre presso la sede di Pieve Tesino dell'Università della Tuscia, come indicato nel calendario, e congiuntamente da remoto

Modulo I Principi e regole del diritto alimentare	27) Martedì 7 settembre, 14,30-18,30 L'incontro fa parte della serie organizzata dall' Accademia dei Georgofili in occasione del G20 dell'Agricoltura, che si terrà a Firenze nel settembre 2021. Il programma completo può essere scaricato al link https://www.georgofili.it/Media?c=07081262-00ef-4fc6-b5a0-d587944de241	Accademia dei Georgofili – FI <i>Diritto al cibo, sostenibilità e mercati</i> prof.ri L.Costato – F.Albisinni – L. Russo – M. Roberts – E.Tang
--	--	--



Agg. 13.10.2021

2

Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari	28) Venerdì 10 settembre	Prof. G. Spoto <i>I marchi dei prodotti alimentari – disciplina europea e nazionale – marchi d'impresa, collettivi e di certificazione</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari	29) Sabato 11 settembre	Dott.ssa L. Carrara <i>I marchi dei prodotti alimentari – disciplina internazionale Nullità dei marchi e casi di conflitto con le IGs – casi e questioni</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari	30-39) Lunedì 13 settembre - Sabato 18 settembre Pieve Tesino	Prof. ssa D. De Santis Prof. R. Massantini <i>Tecnologie alimentari – Peculiarità ed esperienze</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	segue Lez. 22) Mercoledì 22 settembre – 15,30-17,00	Avv. G. Dimitrio <i>I prodotti BIO – Casi e questioni</i>
Modulo IV Novel Foods e OGM	40) Venerdì 24 settembre	Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le risposte della scienza</i>
Modulo IV Novel Foods e OGM	41) Sabato 25 settembre	Prof.ssa E. Sirsi <i>La regolazione degli OGM in Europa dagli anni '90 ad</i>



Agg. 13.10.2021

3

		<i>oggi: la questione ambientale, quella agricola e quella alimentare</i>
Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari	42) Venerdì 1 ottobre	Prof. ssa S. Carmignani Avv. A. Greco <i>La tutela del consumatore di alimenti nel diritto EU ed in quello italiano</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato	43) Sabato 2 ottobre	Prof. M. Ferrari <i>La tutela del consumatore di alimenti – Profili comparativi</i>
Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari	Segue lez. 42) mercoledì 6 ottobre – 15,00 16,30	Avv. A. Greco <i>La tutela del consumatore di alimenti nel diritto EU ed in quello italiano – Casi e questioni</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	44) Venerdì 8 ottobre	Prof. N. Lucifero <i>La disciplina del settore vitivinicolo</i>
	45) Sabato 9 ottobre	Prof. N. Lucifero <i>I Consorzi di tutela dei vini di qualità</i>
Modulo II Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale	segue lez. 9) mercoledì 13 ottobre – 14,00 – 16,00	Prof. P. Borghi <i>Le istituzioni e le fonti della globalizzazione nel diritto alimentare</i>



Agg. 13.10.2021

4

Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari	46) Venerdì 15 ottobre	Avv. O. Palumbo Dott.ssa E. Stifani Dott.ssa Yassmin Al Hage <i>La gestione dei processi di compliance alimentare nella grande distribuzione – Il caso dei Moca</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	47) Sabato 16 ottobre	Avv. S. Dindo <i>Denominazioni dei vini di qualità e marchi</i>
Modulo IV Novel foods e OGMe	segue lez. 41) giovedì 21 ottobre – 15,00 – 16,30	Prof.ssa E. Sirsi <i>Discussione di due casi sulla regolazione degli OGM in Europa</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	48) Venerdì 22 ottobre	Avv. C. Gori – Consorzio Vino Chianti Classico <i>L'attività dei Consorzi di tutela dei vini di qualità</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	49) Sabato 23 ottobre	Dott.ssa Amodio – Valoritalia <i>Gli organismi di controllo dei prodotti di qualità – Esperienze e casi</i>
Modulo VI I profili nutrizionali Campus B.M	50) Venerdì 29 ottobre	Prof.ssa L. De Gara <i>Alimenti funzionali, antiossidanti e molecole bioattive negli alimenti</i>
Modulo VI I profili nutrizionali	51) Sabato 30 ottobre	Prof.ssa M. Trombetta <i>L'evoluzione del concetto di</i>



Agg. 13.10.2021

5

Campus B.M		<i>frode alimentare sotto il profilo tecnico-scientifico</i>
Modulo VI I profili nutrizionali Campus B.M	52) Venerdì 5 novembre	Prof.ssa C. Di Rosa <i>Tabelle di composizione degli alimenti e linee guida per una sana alimentazione</i>
Modulo VI I profili nutrizionali Campus B.M	53) Sabato 6 novembre	Prof. L. Piretta <i>Allergie e intolleranze alimentari</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato	54) Venerdì 12 novembre	Prof. T. Georgopoulos <i>La disciplina dei vini di qualità</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato	55) Sabato 13 novembre	Prof. T. Georgopoulos <i>L'esperienza francese nei vini di qualità</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato	56) Venerdì 19 novembre	Prof. M. Holle <i>Official controls on food in the German experience</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato	57) Sabato 20 novembre	Prof. M. Holle <i>The German implementation of the EU transparency rule with reference to Food Safety and Quality</i>
Modulo III La disciplina della concorrenza nei mercati agroalimentari	58-59) Venerdì 26 novembre	Convegno AIDA – Reggio Calabria <i>Le pratiche commerciali sleali nella filiera agroalimentare</i>



Agg. 13.10.2021

6

Modulo III La disciplina della concorrenza nei mercati agroalimentari	60) Sabato 27 novembre	Convegno AIDA – Reggio Calabria <i>Le pratiche commerciali sleali nella filiera agroalimentare</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli	61) Venerdì 3 dicembre	<i>Il pacchetto igiene</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli	62) Sabato 4 dicembre	Prof. F. Aversano <i>Il Regolamento (EU) 2017/625</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità	63-64) Venerdì 10 dicembre	Convegno Università di Firenze – AIDA <i>La tutela internazionale delle Indicazioni Geografiche</i>
Modulo XI La disciplina penale del settore alimentare	65) Sabato 11 dicembre	Dott. D. Manzari <i>Profili tributari della repressione delle frodi alimentari</i>
Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari	66) Venerdì 17 dicembre	Avv. G. Vaccaro <i>Le azioni collettive a tutela del consumatore di alimenti</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli	67) Sabato 18 dicembre	Prof. R. Moscetti Dott.ssa E. Tavilli <i>Il metodo HACCP: principi ed applicazioni</i>



Agg. 13.10.2021

7

Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari	68) Venerdì 14 gennaio	Prof. ssa A. Di Lauro <i>La comunicazione simbolica nel mercato alimentare</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato	69) Sabato 15 gennaio	Prof. L. Bodiguel <i>La disciplina francese dell'etichettatura a semaforo</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare Campus B.M	70) Venerdì 21 gennaio	Prof. F. Bruno <i>La disciplina ambientale nella produzione agro-alimentare</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare Campus B.M.	71) Sabato 22 gennaio	Prof. M. Benozzo <i>La disciplina ambientale nella commercializzazione dei prodotti alimentari</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato	72) Venerdì 28 gennaio	<i>Covid-19 e commercio globale</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato .	73) Sabato 29 gennaio	Avv. S. Cefalù Avv. F. Planchensteiner <i>Regole ed esperienze del commercio globale di prodotti alimentari in tempi di pandemia</i>
	Venerdì 11 febbraio	Consegna tesi
	Marzo 2022	Discussione tesi