



Agg. 12.04.2022

**Master Interuniversitario di Diritto Alimentare**  
**MIDAL – VIII ed.**

**Calendario primo semestre**  
**4 febbraio – 10 settembre 2022**

Le lezioni si terranno il venerdì dalle 15,00 alle 19,00  
ed il sabato dalle 9,00 alle 13,00, salve diverse indicazioni  
Le lezioni della prima settimana di ciascun modulo si terranno  
in presenza presso l'Università Roma 3 –  
Dipartimento di Giurisprudenza – Via Ostiense 163, Aula 9,  
se consentito dalla disciplina all'epoca vigente.

Le lezioni delle successive settimane di ciascun modulo si terranno da remoto

<b>Modulo I-II</b> <b>Principi e regole del</b> <b>diritto alimentare</b> <b>Le istituzioni e le</b> <b>fonti</b> <i>in presenza</i>	1) Venerdì febbraio	4	Prof. F. Albisinni <i>Presentazione del Master</i> <i>Dalla legislazione al diritto</i> <i>alimentare: oggetto e fonti</i>
<i>in presenza</i>	2) Sabato febbraio	5	Prof. F. Albisinni <i>Le declinazioni della sicurezza</i> <i>alimentare – Il diritto al cibo –</i> <i>Cibo e diritti della persona</i> <i>nella giurisprudenza</i>
<i>da remoto</i>	3) Venerdì febbraio	11	Prof. P. Borghi <i>Le istituzioni e le fonti della</i> <i>globalizzazione nel diritto</i> <i>alimentare</i>



Agg. 12.04.2022

<i>da remoto</i>	4) Sabato febbraio	12	Prof. M. Ferrari <i>La circolazione dei modelli nel diritto alimentare della globalizzazione</i>
<i>da remoto</i>	5) Venerdì febbraio	18	Prof. V. Rubino <i>Le istituzioni europee e il diritto alimentare</i>
<i>da remoto</i>	6) Sabato febbraio	19	Prof. V. Rubino <i>Le fonti nel diritto alimentare europeo</i>
<i>da remoto</i> <i>dalle 16,00 alle 19,00</i>	7) Giovedì febbraio	24	Dott. S. Benidaba <i>Experience in EFSA and EU Commission Brexit and EU Food Law</i>
<i>da remoto</i>	8) Venerdì febbraio	25	Prof. R. Saija <i>Il percorso europeo dagli anni '60 al nuovo secolo: dagli stabilimenti alimentari, all'industria alimentare, all'impresa alimentare</i>
<i>da remoto</i>	9) Sabato febbraio	26	Prof. R. Saija <i>Il Regolamento 178/2002 Principi, definizioni, regole Prodotto alimentare Prodotto alimentare a rischio</i>



Agg. 12.04.2022

<i>da remoto</i>	10) Venerdì marzo	4	Dott.ssa L. Carrara <i>Il Regolamento 178/2002 La trasparenza – l’analisi del rischio – pericolo e rischio – tracciabilità di prodotto e di filiera</i>
<i>da remoto</i>	11) sabato marzo	5	Prof. F. Aversano <i>Obblighi e responsabilità delle imprese alimentari in esito al Reg. 178/2002 – Gli obblighi di ritiro - Le nuove regole dell’impresa alimentare</i>
<i>da remoto</i>	12) Venerdì marzo	11	Prof.ssa V. Paganizza <i>Le istituzioni europee e nazionali della sicurezza alimentare – Il RASFF</i>
<i>da remoto</i>	13) Sabato marzo	12	Allievi - con prof. Aversano e prof. Saija <i>Discussione di leading cases – Illustrazione delle piattaforme europee on line</i>
<b>Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy</b>  <i>in presenza</i>	14) Venerdì marzo	18	Prof. G. Spoto <i>L’etichettatura dei prodotti alimentari, dalla Direttiva n. 79/112/CEE al Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulla comunicazione al consumatore di prodotti alimentari</i>



Agg. 12.04.2022

<i>in presenza</i>	15) Sabato marzo	19	Prof. G. Spoto <i>L'etichettatura dei prodotti alimentari</i>
<i>da remoto</i>	16) Venerdì marzo	25	Prof. L. Bodiguel <i>Il sistema alimentare territoriale e le sue implicazioni giuridiche</i>
<i>da remoto</i>	17) Sabato marzo	26	Prof. ssa A. Di Lauro <i>La comunicazione simbolica nel mercato alimentare</i>
<i>da remoto</i>	18) Venerdì aprile	1	15,00-17,30 Prof. L. Petrelli <i>Alimenti e medicinali</i>  17,30-20,00 Avv. P. La Licata <i>Gli integratori alimentari</i>
<i>da remoto</i>	19) Sabato aprile	2	Prof. S. Masini <i>L'origine dei prodotti alimentari in etichetta – Il Made in Italy, la normativa e la giurisprudenza europea – i D.M. italiani</i>
<i>da remoto</i>	20) Sabato aprile	9	Prof.ssa L. Paoloni <i>Made in Italy e Dieta mediterranea – Casi e questioni</i>



Agg. 12.04.2022

<i>da remoto</i>	21) Giovedì aprile	21	Incontro “Accademia dei Georgofili – Firenze” <i>La disciplina dell’etichettatura</i>
<i>da remoto</i>	22) Venerdì aprile	22	Prof.ssa S. Bolognini <i>Il commercio a distanza e la pubblicità alimentare – regole e responsabilità</i>
<i>da remoto</i>	23) Sabato aprile	23	Avv. O. Cesana - Dott.ssa L. Carrara <i>La disciplina dell’etichettatura ingannevole – Competenze e ruoli di AGCM, IAP, ICQRF - Casi e questioni</i>
<b>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità</b> <i>da remoto</i>	24) Venerdì aprile	29	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – DOP e IGP</i>
<i>da remoto</i>	25) Sabato aprile	30	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – Gli altri segni di qualità</i>
<i>da remoto</i>	26) Venerdì maggio	6	Avv. M. Minelli <i>I marchi dei prodotti alimentari – Disciplina europea, nazionale e internazionale – I marchi collettivi – I marchi di certificazione</i>



Agg. 12.04.2022

da remoto	27) Sabato maggio	7	Avv. M. Minelli <i>Nullità dei marchi dei prodotti alimentari – Conflitto fra Marchi e D.O. – casi ed esperienze</i>
da remoto	28) Venerdì maggio	13	Avv. F. Aversano <i>I regimi sanzionatori per violazione di norme su etichettatura, claims, e segni di qualità – Casi e questioni</i>
da remoto	29) Sabato maggio	14	Avv. F. Milani - Avv. O. Cesana <i>I registri nazionali, europei, ed internazionali, dei marchi e delle indicazioni geografiche – Casi di contraffazione e conflitto</i>
da remoto	30) Venerdì maggio	20	Dott. M. Rosati <i>Il sistema IG: punti di forza e criticità</i>
da remoto	31) Sabato maggio	21	Avv. G. Dimitrio <i>La disciplina dei prodotti BIO, dei prodotti biodinamici, e dei prodotti da agricoltura integrata – Produzione ed etichettatura</i>





Agg. 12.04.2022

<i>da remoto</i>	32) Venerdì maggio	27	
<i>da remoto</i>	33) Sabato maggio	28	
	<b>Lunedì maggio</b>	<b>30</b>	<i>Invio agli allievi via mail del questionario di PRIMA VERIFICA</i>
<i>da remoto</i>	34) Venerdì giugno	3	<i>Discussione con gli allievi del questionario di PRIMA VERIFICA</i>
<b>Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare</b>  <i>in presenza e da remoto</i>	35) Venerdì giugno	10	<i>Convegno di Rovigo dell'AIDA – Esperienze, prospettive e criticità del Diritto Alimentare dell'oggi, a vent'anni dalla riforma del 2002</i>
<b>Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie</b>  <i>da remoto</i>	36) Sabato giugno	11	<i>Prof. M. Ruzzi Gli OGM: le posizioni della scienza</i>
<i>in presenza</i>	37) Venerdì giugno	17	<i>Prof.ssa E. Sirsi Gli OGM: le risposte del diritto – regolazione europea e nazionale – la giurisprudenza</i>
<i>in presenza</i>	38) Sabato giugno	18	<i>Prof.ssa V. Paganizza I novel foods – La procedura di autorizzazione – casi e</i>



Agg. 12.04.2022

			<i>questioni</i>
<i>da remoto</i>	39) Venerdì 24 giugno	24	Prof. R. Saija <i>I MOCA – Contenitori ed imballaggi</i>
<i>da remoto</i>	40) Sabato 25 giugno		Prof.ssa P. Lattanzi – Prof.ssa I. Trapé <i>Gli additivi, gli aromi, i contaminanti</i>
	<b>30 giugno</b>		<i>Consegna via mail da parte degli allievi degli elaborati con risposta ai quesiti della Prima Verifica</i> <i>Avvio scelta e assegnazione tesi e stages</i>
<b>Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari</b> <i>in presenza</i>	41) Venerdì 1 luglio	1	Prof. R. Massantini <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i> - <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>
<i>in presenza</i>	42) Sabato 2 luglio	2	Prof.ssa D. De Santis <i>Introduzione alle tecnologie</i>





Agg. 12.04.2022

		<i>alimentari</i> <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>
<i>da remoto</i>	43) mercoledì 6 luglio	Allievi - con i docenti Saija - Aversano-Carrara-Dimitrio- <i>Discussione elaborati di prima verifica</i>
<i>in presenza a PIEVE TESINO (Trento) nella residenza dell'Università della Tuscia</i>	44-49) Lunedì 5 - settembre - Sabato 10 settembre	Prof.ssa D. De Santis Prof. R. Massantini