



Agg. 21.06.2022

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

| | | | |
|---|------------------------|----|--|
| Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <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. 21.06.2022

| | | | |
|---|------------------------|----|--|
| <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. 21.06.2022

| | | | |
|---|----------------------|----|--|
| <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> |
| Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <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. 21.06.2022

| | | | |
|--------------------|-----------------------|----|---|
| <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. 21.06.2022

| | | | |
|---|-----------------------|----|--|
| <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> |
| Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <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 alimen- tari – Disciplina europea, nazionale e internazionale – I marchi collettivi – I marchi di certificazione</i> |



Agg. 21.06.2022

| | | | |
|-----------|-----------------------|----|---|
| 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 | Prof. 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. 21.06.2022

| | | |
|---|-------------------------|--|
| <i>da remoto</i> | 32) Venerdì 27 maggio | Avv. V. Pullini <i>Aspetti nutrizionali e comunicazione in front pack - casi ed esperienze –</i> |
| <i>da remoto</i> | 33) Sabato 28 maggio | Avv. G. Andreis <i>La disciplina sanzionatoria italiana in esito al Reg. (UE) n. 1169/2021 – casi e questioni</i> |
| | Lunedì 30 maggio | <i>Invio agli allievi via mail del questionario di PRIMA VERIFICA</i> |
| <i>da remoto</i> | 34) Mercoledì 8 giugno | Prof. F. Aversano, prof. R. Saija – Dott.ssa L. Carrara <i>Discussione con gli allievi del questionario di PRIMA VERIFICA</i> |
| Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>in presenza e da remoto</i> | 35) Venerdì 10 giugno | Convegno di Rovigo dell'AIDA – <i>Esperienze, prospettive e criticità del Diritto Alimentare dell'oggi, a vent'anni dalla riforma del 2002</i> |
| Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i> | 36) Sabato 11 giugno | Prof.ssa V. Paganizza <i>I novel foods – La procedura di autorizzazione – casi e questioni</i> |



Agg. 21.06.2022

| | | |
|---|-----------------------|--|
| <i>in presenza</i> | 37) Venerdì 17 giugno | Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le posizioni della scienza</i> |
| <i>in presenza</i> | 38) Sabato 18 giugno | Prof. R. Saija <i>I MOCA – Contenitori ed imballaggi</i> |
| <i>da remoto</i> | 39) Venerdì 24 giugno | Prof.ssa E. Sirsi <i>Gli OGM: le risposte del diritto – regolazione europea e nazionale – la giurisprudenza</i> |
| <i>da remoto</i> | 40) Sabato 25 giugno | Prof.ssa P. Lattanzi – Prof.ssa A. I. Trapé <i>Gli additivi, gli aromi, i contaminanti</i> |
| | 30 giugno | <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> |
| Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>in presenza</i> | 41) Venerdì 1 luglio | Prof.ssa D. De Santis <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i> <i>- Tecnologia di produzione del formaggio con specifico riferimento al Trentingrana</i> |



Agg. 21.06.2022

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none">- <i>Produzione e caratteristiche del miele</i>- <i>Tecnologia di produzione della birra</i>- <i>Trasformazione della carne</i> |
| <i>in presenza</i> | 42) Sabato 2 luglio | | Prof. R. Massantini <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i> <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> |
| <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 |
| | | | |