



Agg. 03.03.2026

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

Calendario primo semestre *27 febbraio – 27 giugno 2026*

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 si terranno da remoto,
salve diverse indicazioni riportate nelle date delle singole lezioni

Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	1) Venerdì 27 febbraio	Prof. F. Albisinni <i>Presentazione del Master</i> <i>Dalla legislazione al diritto alimentare: oggetto e fonti</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti <i>da remoto</i>	2) Sabato 28 febbraio	Prof. F. Albisinni <i>Le fonti e le istituzioni europee nel diritto alimentare</i>
Modulo II Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale” - Global dimension of Food Law <i>da remoto</i>	3) Venerdì 6 marzo	Prof. M. Ferrari <i>Le istituzioni e le fonti della globalizzazione nel diritto alimentare</i>



Agg. 03.03.2026

Modulo II Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale” - Global dimension of Food Law <i>da remoto</i>	4) Sabato marzo	7	Prof.ssa V. Paganizza <i>La dimensione transnazionale della giurisprudenza in materia agricola, alimentare e ambientale – L’impatto sul diritto alimentare</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	4) Venerdì marzo	13	Prof. R. Saija <i>La nascita del diritto alimentare europeo dagli anni 60’ al nuovo secolo</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	5) Sabato marzo	14	Prof. F. Aversano <i>Il Regolamento 178/2002 Principi, definizioni, regole Impresa alimentare Prodotto alimentare Prodotto alimentare a rischio</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	6) Venerdì marzo	20	Avv. L. Carrara <i>Obblighi e responsabilità delle imprese alimentari in esito al Reg. 178/2002 – Gli obblighi di ritiro – Le nuove regole dell’impresa alimentare</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	7) Sabato marzo	21	Prof. F. Aversano <i>Il Regolamento 178/2002 La trasparenza – l’analisi del rischio – pericolo e rischio – tracciabilità di prodotto e di filiera</i>



Agg. 03.03.2026

Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	8) Venerdì 27 marzo	Prof.ssa A. Tommasini <i>Il Pacchetto Igiene – Le istituzioni della sicurezza alimentare</i> <i>Il Reg. (UE) 2017/625</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i>	10) Sabato 28 marzo	
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	11) Venerdì 10 aprile	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>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	12) Sabato 11 aprile	Prof. G. Spoto, <i>L'etichettatura dei prodotti alimentari – Casi e questioni</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	13) Venerdì 17 aprile	Prof. ssa A. Di Lauro <i>La comunicazione simbolica nel mercato alimentare</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims	14) Sabato 18 aprile	Prof. L. Petrelli <i>Gli health claims ed i nutritional claims – casi e</i>



Agg. 03.03.2026

<i>da remoto</i>		<i>questioni</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	16) Venerdì 24 aprile	Prof.ssa E. Cristiani <i>I prodotti BIO – Disciplina generale e per categorie di prodotti</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	17) Venerdì 8 maggio	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>
Modulo V <i>da remoto</i>	18) Sabato 9 maggio	Prof.ssa L. Costantino <i>Strumenti per il sostegno e lo sviluppo dell'agricoltura locale</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	19) Venerdì 15 maggio	Avv L. Carrara – Avv. Cesana <i>La disciplina dell'etichettatura ingannevole – Competenze e ruoli di AGCM, IAP, ICQRF Casi e questioni</i>
Modulo X La tutela del consumatore di prodotti alimentari <i>da remoto</i>	20) Sabato 16 maggio	Prof. S. Bolognini <i>Il commercio a distanza dei prodotti alimentari – Regole e responsabilità</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	21) Venerdì 22 maggio	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il nuovo “Pacchetto Qualità” – DOP, IGP, STG – Il ruolo dei Consorzi di tutela</i>



Agg. 03.03.2026

Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	22) Sabato 23 maggio	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il nuovo “Pacchetto Qualità” – Sostenibilità – La dimensione transfrontaliera - Gli altri segni di qualità</i>
<i>da remoto</i>	25 maggio	Avv. L. Carrara - Prof. F. Aversano – Prof. R. Saija – <i><u>Invio agli allievi</u> via mail del questionario di Prima Verifica Avvio scelta e assegnazione stages e tesi</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i><u>In presenza</u> – presso la sede dell'ICQRF – Via Quintino Sella, 42 00187 Roma</i>	23) Venerdì 29 maggio	Dott. F. Assenza <i>L'ICQRF</i> <i>Compiti e ruolo degli Uffici territoriali e dei laboratori ICQRF</i> Dott. L. Veglia <i>Esame e discussione di casi di frodi agroalimentari</i> Dott. F. Gualtieri <i>La tutela delle IIGG sul web: casi ed esperienze</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i><u>In presenza</u> a Roma presso la sede di Valoritalia, Via XX Settembre, 98/G 00187 Roma</i>	24) Sabato 30 maggio	Dott.ssa G. Amodio <i>La certificazione: valore aggiunto per l'impresa, garanzia per il consumatore. Requisiti degli Organismi di Controllo dei prodotti di qualità. Il modello Valoritalia</i>



Agg. 03.03.2026

			Avv. M. Busso <i>Il controllo dei prodotti di Qualità. Esperienze e casi</i> Dott. A. Camilli <i>Certificazione e controllo</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	25) Venerdì 5 giugno	5	Avv. M. Minelli <i>I marchi dei prodotti alimentari – Disciplina europea, nazionale e internazionale – I marchi collettivi – I marchi</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	26) Sabato 6 giugno	6	Avv. M. Minelli <i>Nullità dei marchi dei prodotti alimentari, casi ed esperienze - I registri nazionali, europei ed internazionali dei marchi e de prodotti di qualità</i>
Modulo XIII <i>da remoto</i>	27) Venerdì 27 giugno	12	Prof.ssa L. Scaffardi Prof.ssa V. Paganizza <i>La disciplina dei Novel foods – Gli insetti edibili</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	28) Sabato 28 giugno	13	Prof.ssa P. Lattanzi Prof.ssa A. Trapé <i>Gli additivi, gli aromi, i contaminanti</i>
	<u>15 giugno</u>		<u>Consegna via mail da parte degli allievi degli elaborati</u>



Agg. 03.03.2026

			<i>con risposta ai quesiti della Prima Verifica</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie da remoto	29) Venerdì giugno	19	Prof.ssa L. Paoloni Dott.ssa D. Barbarossa <i>Prodotti locali e Made in Italy. Questioni aperte</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie da remoto	30) Sabato giugno	20	Prof.ssa V. Paganizza Prof.ssa G. Formici <i>I nuovi alimenti – criticità ed opportunità La carne coltivata</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari da remoto	31) Venerdì giugno	26	Prof. F. Aversano <i>I MOCA – Contenitori ed imballaggi</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari da remoto	32) Sabato giugno	27	Prof. C. Fioravanti <i>Pesca e acquacoltura – Regole di produzione, comunicazione e mercato</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie da remoto	33) Venerdì luglio	3	Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le posizioni della scienza</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie da remoto	34) Sabato luglio	4	Prof.ssa E. Sirsi <i>Gli OGM: le risposte del diritto – regolazione europea e nazionale – la giurisprudenza</i>