



rev. 06.04.2026

1

Master Interuniversitario di Diritto Alimentare
MIDAL – XI ed.
Calendario secondo semestre
settembre 2026 – gennaio 2027

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,
 Le lezioni si terranno da remoto, salva diversa indicazione a margine.

<p>Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari in presenza a PIEVE TESINO (Trento) nella residenza dell'Università della Tuscia</p>	<p>41-47) Lunedì 31 agosto – Sabato 5 settembre</p>	<p>Prof. R. Massantini Prof.ssa M. Modesti <i>Analisi ed esperienze in tema di tecnologie alimentari:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produzione di spumanti (metodo rifermentazione in bottiglia) - Tecnologia di produzione della grappa - Conservazione dei prodotti freschi (frutta e ortaggi) - Tecnologia di produzione del formaggio con specifico riferimento al Trentingrana - Produzione e caratteristiche del miele - Tecnologia di produzione della birra - Trasformazione della carne
<p>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i></p>	<p>48) Venerdì 11 settembre</p>	<p>Avv. M. Minelli <i>La disciplina europea e nazionale dei vini</i></p>



rev. 06.04.2026

2

<p>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i></p>	<p>49) Sabato 12 settembre</p>	<p>Avv. M. Minelli <i>I vini di qualità DOP e IGP dei vini I vini de-alcolati dopo l'ultima riforma</i></p>
<p>Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i></p>	<p>50) Venerdì 18 settembre</p>	<p>Prof.ssa M. Tallacchini – Prof. A. Chizzoniti <i>Cibo, religioni e non-religioni</i></p>
<p>Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i></p>	<p>51) Sabato 19 settembre</p>	<p>Prof. N. Lucifero <i>I Consorzi di tutela dei vini di qualità - Disciplina europea e nazionale - Struttura e competenze</i></p>
<p>Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari <i>da remoto</i></p>	<p>52) Venerdì 25 settembre</p>	<p>Avv. A. Greco <i>La tutela del consumatore di alimenti nel diritto EU ed in quello italiano</i></p>
<p>Modulo X La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari <i>da remoto</i></p>	<p>53) Sabato 26 settembre</p>	<p>Avv. A. Greco <i>Le azioni collettive a tutela del consumatore di alimenti</i></p>
	<p>- ottobre - novembre - dicembre</p>	<p>Stages e lavoro sulle tesi</p>
<p>Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i></p>	<p>54) Venerdì 2 ottobre - ore 15,00-17,00</p>	<p>Prof.ssa M. Trombetta <i>Evoluzione del concetto di frode alimentare sotto il profilo tecnico-scientifico</i></p>



rev. 06.04.2026

3

	- ore 17,00-19,00	Prof. E. Marconi <i>L'etichettatura nutrizionale Fronte Pacco "FOPNL"</i>
Modulo VI I profili nutrizionali <i>da remoto</i>	55) Sabato 3 ottobre - ore 09,00-11,00	Prof.ssa C. Fanali <i>Macro e micronutrienti negli alimenti</i>
	- ore 11,00-13,00	Prof.ssa C. Di Rosa <i>Gli effetti delle diete di moda sull'organismo</i>
Modulo X - Modulo XI Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele	56) Venerdì 9 ottobre	Prof.ssa M. Alabrese <i>La tutela internazionale dei prodotti agroalimentari – Norme, casi ed esperienze</i>
Modulo X - Modulo XI Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele	57) Sabato 10 ottobre	Prof. F. Aversano <i>La tutela internazionale dei prodotti agroalimentari – Sanzioni e responsabilità</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	58) Venerdì 16 ottobre	Prof. F. Bruno <i>La disciplina ambientale nella produzione agro-alimentare</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	59) Sabato 17 ottobre	Prof. M. Benozzo <i>La disciplina ambientale nella commercializzazione dei prodotti alimentari</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	60) Venerdì 23 ottobre	Avv. S. Dindo <i>Denominazioni dei vini di qualità e marchi</i>



rev. 06.04.2026

4

		<i>Casi ed esperienze di tutela</i>
Modulo XII Diritto alimentare comparato <i>da remoto</i> <i>in lingua inglese</i>	61) Sabato 24 ottobre	Prof. Martin Holle <i>Official controls on food in the German experience</i>
Modulo VI I profili nutrizionali <i>da remoto</i>	62) Venerdì 7 novembre	Prof.ssa L. De Gara <i>h. 15,00-17,00</i> <i>Antiossidanti. Parola magica o realtà scientifica?</i> Prof. Luca Piretta <i>h. 17,00-19,00</i> <i>Allergie e intolleranze alimentari</i>
Modulo X Modulo XI Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele <i>da remoto</i>	63) Sabato 8 novembre	Avv. Floriana Risuglia <i>Tutela dei dati e comunicazione nel mercato del vino</i> <i>Casi ed esperienze</i>
Modulo I Principi e regole del diritto alimentare <i>in presenza e da remoto</i>	64-67) Venerdì 13 – Sabato 14 novembre	Convegno AIDA –
Modulo X - Modulo XI Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele <i>in presenza presso la Guardia di Finanza – Comando Unità Speciali Roma, Via Depero, 76</i>	68) Venerdì 20 novembre ore 15,00-17,00 - ore 17,00-19,00	<i>Introduzione ai lavori. Ruolo e funzioni della Guardia di Finanza nella tutela della filiera agroalimentare.</i> <i>La proiezione internazionale del Corpo.</i> <i>I controlli sul web.</i> <i>Esperienze operative.</i>



rev. 06.04.2026

5

<p>Modulo X - Modulo XI Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele <i>in presenza presso il Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare – Roma – Via Torino, 44</i></p>	<p>69) Sabato 21 novembre</p>	<p><i>Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare Gen. Daniel Melis Col. Amedeo De Franceschi</i></p>
<p>Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i></p>	<p>70) Venerdì 27 novembre</p>	<p>Prof. F. Aversano <i>Sanzioni amm.ve e penali per illeciti alimentari – procedimenti e regole</i></p>
<p>Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i></p>	<p>71) Sabato 28 novembre</p>	<p>Avv. L. Carrara, PhD <i>I Botanicals – Regole e criticità</i></p>
	<p>Venerdì 18 dicembre</p>	<p>Consegna tesi alla segreteria del Master</p>
	<p>Gennaio 2027</p>	<p>Discussione tesi</p>