



Agg. 05.05.2026

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

Calendario primo semestre *27 febbraio – 4 luglio 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. 05.05.2026

| | | | |
|---|---------------------|----|--|
| 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 | Prof. F. Albisinni <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.ssa V. Paganizza <i>L’EFSA, la Commissione UE e il sistema di allarme rapido – Casi e questioni</i> |
| Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i> | 8) Venerdì marzo | 27 | Prof.ssa A. Tommasini <i>Il Pacchetto Igiene – Le istituzioni della sicurezza</i> |



Agg. 05.05.2026

| | | | |
|---|-----------------------|----|--|
| | | | <i>alimentare</i> <i>Il Reg. (UE) 2017/625</i> |
| Modulo IX Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i> | 10) Sabato marzo | 28 | Prof. F. Aversano <i>Il Regolamento 178/2002</i> <i>La trasparenza – l’analisi del rischio – pericolo e rischio – tracciabilità di prodotto e di filiera</i> |
| Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i> | 11) Venerdì aprile | 10 | 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 aprile | 11 | 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 aprile | 17 | Prof. ssa A. Di Lauro <i>La comunicazione simbolica nel mercato alimentare</i> |
| Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare Le istituzioni e le fonti - da remoto | 14) Sabato aprile | 18 | Prof.ssa L. Costantino <i>Strumenti per il sostegno e lo sviluppo dell’agricoltura locale</i> |



Agg. 05.05.2026

| | | |
|---|--------------------------|---|
| | | |
| 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 Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims <i>da remoto</i> | 18) Sabato 9 maggio | Prof. L. Petrelli <i>Gli health claims ed i nutritional claims – casi e questioni</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. 05.05.2026

| | | |
|--|--------------------------|--|
| 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 V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i> | 23) Venerdì 29 maggio | Avv. M. Minelli <i>I marchi dei prodotti alimen- tari – 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> | 24) Sabato 30 maggio | 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 IX Pacchetto Igiene – certificazio- ne, controlli <i><u>In presenza</u> – presso la sede dell'ICQRF – Via Quintino Sella, 42 00187 Roma</i> <u>La lezione avrà inizio alle 14,00 e terminerà alle 18,00</u> | 25) Venerdì 5 giugno | Dott. F. Assenza <i>L'ICQRF Compiti e ruolo degli Uffici territoriali e dei laboratori ICQRF</i> Dott. L. Veglia <i>Esame e discussione di casi</i> |



Agg. 05.05.2026

| | | | |
|---|--------------------|----|--|
| | | | <i>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>In presenza a Roma presso la sede di Valoritalia, Via XX Settembre, 98/G 00187 Roma</i> | 26) Sabato giugno | 6 | 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> Avv. M. Busso <i>Il controllo dei prodotti di Qualità. Esperienze e casi</i> Dott. A. Camilli <i>Certificazione e controllo</i> |
| Modulo XIII <i>da remoto</i> | 27) Venerdì giugno | 12 | Prof.ssa G. Formici <i>La disciplina dei Novel foods fra legislazione e giurisprudenza</i> |
| Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i> | 28) Sabato 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 con risposta ai quesiti della</u> |



Agg. 05.05.2026

| | | | <i>Prima Verifica</i> |
|---|-----------------------|----|--|
| Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i> | 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 <i>da remoto</i> | 30) Sabato giugno | 20 | Prof.ssa V. Paganizza <i>I nuovi alimenti – criticità ed opportunità – Insetti - Carne coltivata</i> |
| Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i> | 31) Venerdì giugno | 26 | Prof.ssa C. Fioravanti <i>Le risorse del mare – Una disciplina in cammino</i> |
| Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i> | 32) Sabato giugno | 27 | Prof.ssa C. Fioravanti <i>Pesca e acquacoltura – Regole di produzione, comunicazione e mercato</i> |
| Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i> | 33) Venerdì luglio | 3 | Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le posizioni della scienza</i> |
| Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i> | 34) Sabato luglio | 4 | Prof.ssa E. Sirsi <i>Gli OGM: le risposte del diritto – regolazione europea e nazionale – la giurisprudenza</i> |