Master Interuniversitario di Diritto Alimentare MIDAL – XII 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.

Modulo VIII **Prodotti e tecnologie alimentari** in presenza a PIEVE TESINO (Trento) nella residenza dell'Università della Tuscia	41-47) Lunedì 31 agosto – Sabato 5 settembre	Prof. R. Massantini Prof.ssa M. Modesti Prof. Avv. L. Carrara *Analisi ed esperienze in tema di tecnologie alimentari:* *- 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*

Modulo VII **Prodotti e sistemi di qualità** *da remoto*	48) Venerdì 11 settembre	Avv. M. Minelli *La disciplina europea e nazionale dei vini*
Modulo VII **Prodotti e sistemi di qualità** *da remoto*	49) Sabato 12 settembre	Avv. M. Minelli *I vini di qualità* *DOP e IGP dei vini* *I vini de-alcolati dopo l'ultima riforma*
Modulo I-II **Principi e regole del diritto alimentare** *da remoto*	50) Venerdì 18 settembre	Prof.ssa M. Trombetta *Evoluzione del concetto di frode alimentare sotto il profilo tecnico-scientifico*
Modulo VII **Prodotti e sistemi di qualità** *da remoto*	51) Sabato 19 settembre	Prof. N. Lucifero *I Consorzi di tutela dei vini di qualità - Disciplina europea e nazionale - Struttura e competenze*
Modulo X **La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari** *da remoto*	52) Venerdì 25 settembre	Avv. A. Greco *La tutela del consumatore di alimenti nel diritto EU ed in quello italiano*
Modulo X **La tutela del consumatore di alimenti e delle imprese alimentari** *da remoto*	53) Sabato 26 settembre	Avv. A. Greco *Le azioni collettive a tutela del consumatore di alimenti*
	- **ottobre** - **novembre** - **dicembre**	**Stages e lavoro sulle tesi**

Modulo I-II **Principi e regole del diritto alimentare** *da remoto*	54) Venerdì 2 ottobre	Prof.ssa M. Tallacchini – Prof. A. Chizzoniti *Cibo, religioni, e non-religioni*
Modulo VI **I profili nutrizionali** *da remoto*	55) Sabato 3 ottobre - ore 09,00-11,00 - ore 11,00-13,00	Prof.ssa C. Fanali *Macro e micronutrienti negli alimenti* Prof.ssa C. Di Rosa *Gli effetti delle diete di moda sull'organismo*
Modulo XIII - Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare *da remoto*	56) Venerdì 9 ottobre	Prof. F. Bruno *La disciplina ambientale nella produzione agro-alimentare*
Modulo X - Modulo XI **Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele** *da remoto*	57) Sabato 10 ottobre	Prof. F. Aversano *La tutela internazionale dei prodotti agroalimentari – Sanzioni e responsabilità*
Modulo X - Modulo XI **Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele** *da remoto*	58) Venerdì 16 ottobre	Prof.ssa M. Alabrese *Il commercio internazionale dei prodotti agroalimentari tra qualità e sostenibilità*
Modulo X-XI **Controlli sanzioni - responsabilità - tutele** *da remoto*	59) Sabato 17 ottobre	Avv. F. Risuglia *Tutela dei dati e comunicazione nel mercato del vino - Casi ed esperienze*
Modulo VII **Prodotti e sistemi di qualità** *da remoto*	60) Venerdì 23 ottobre	Avv. S. Dindo *Denominazioni dei vini di qualità e marchi* *Casi ed esperienze di tutela*

Modulo XIII **Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare** *da remoto*	61) Sabato 24 ottobre	Prof. M. Benozzo *La disciplina ambientale nella commercializzazione dei prodotti alimentari*
Modulo I **Principi e regole del diritto alimentare** *in presenza e da remoto*	62-67) Giovedì 5 – venerdì 6 novembre	Convegno AIDA – Napoli Università Federico II – *Sistema sanzionatorio e mercato agroalimentare*
Modulo VI **I profili nutrizionali** *da remoto*	68) Venerdì 13 novembre	Prof.ssa L. De Gara *h. 15,00-17,00* *Antiossidanti. Parola magica o realtà scientifica?* Prof. Luca Piretta *h. 17,00-19,00* *Allergie e intolleranze alimentari*
Modulo XI **Pacchetto igiene** *da remoto*	69) Sabato 14 novembre	Prof. E. Marconi *L'etichettatura nutrizionale Fronte Pacco "FOPNL"*
Modulo X - Modulo XI **Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele** *in presenza presso la Guardia di Finanza – Comando Unità Speciali Roma, Via Depero, 76*	70) Venerdì 20 novembre ore 15,00-17,00 - ore 17,00-19,00	*Introduzione ai lavori. Ruolo e funzioni della Guardia di Finanza nella tutela della filiera agroalimentare.* *La proiezione internazionale del Corpo. I controlli sul web. Esperienze operative.*
Modulo X - Modulo XI **Controlli – sanzioni – responsabilità – tutele** *in presenza presso il Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare – Roma – Via Torino, 44*	71) Sabato 21 novembre	*Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare* Col. Amedeo De Franceschi Cap. Daniele Vescarelli

Modulo VIII **Prodotti e tecnologie alimentari** *da remoto*	72) Venerdì 27 novembre	Prof.ssa P. Lattanzi *La disciplina degli integratori alimentari: questioni applicative e profili giurisprudenziali*
M **Modulo IX - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli** *da remoto*	73) Sabato 28 novembre	Prof. F. Aversano *Sanzioni amm.ve e penali per illeciti alimentari – procedimenti e regole*
	Venerdì 18 dicembre	Consegna tesi alla segreteria del Master
	Gennaio 2027	Discussione tesi