



Agg. 13.02.2025

Master Interuniversitario di Diritto Alimentare
MIDAL – XI ed.

Calendario primo semestre
21 febbraio – 28 giugno 2025

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 21 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 22 febbraio	Prof. P. Borghi <i>Le fonti e le istituzioni europee</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 28 febbraio	Prof. M. Ferrari <i>Le istituzioni e le fonti della globalizzazione nel diritto alimentare</i>



Agg. 13.02.2025

Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	4) Sabato marzo	1	Prof. R. Saija <i>L'Impresa agricola dopo i decreti di orientamento del 2001 e le riforme costituzionali del 2001 e del 2022</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	5) Venerdì marzo	7	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>	6) Sabato marzo	8	Prof. F. Aversano <i>Il Regolamento 178/2002</i> <i>Principi, definizioni, regole</i> <i>Impresa alimentare</i> <i>Prodotto alimentare</i> <i>Prodotto alimentare a rischio</i>
Modulo I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	7) Venerdì marzo	14	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 I-II Principi e regole del diritto alimentare <i>da remoto</i>	8) Sabato marzo	15	Dott. G. Cirillo <i>Obblighi e responsabilità delle imprese alimentari in esito al Reg. 178/2002 – Gli obblighi di ritiro – Le nuove regole dell'impresa alimentare</i>



Agg. 13.02.2025

<i>da remoto</i>	9) Venerdì marzo	21	Prof.ssa V. Paganizza <i>Le istituzioni europee e nazionali della sicurezza alimentare – Il RASFF</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i>	10) Sabato marzo	22	Prof.ssa A. Tommasini <i>Il Pacchetto Igiene Il Reg. (UE) 2017/625</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	11) Venerdì marzo	28	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 marzo	29	Prof. G. Spoto, <i>L'etichettatura dei prodotti alimentari – Casi e questioni</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	13) Venerdì aprile	4	Avv. G. Dimitrio <i>La disciplina dei prodotti BIO, dei prodotti biodinamici, e dei prodotti da agricoltura integrata – Produzione ed etichettatura</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims <i>da</i>	14) Sabato aprile	5	Prof. L. Petrelli <i>Gli health claims ed i nutritional claims – casi e</i>



Agg. 13.02.2025

<i>remoto</i>		<i>questioni</i>
Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	15) Venerdì 11 aprile	Prof. L. Bodiguel <i>La disciplina dei sistemi alimentari territoriali in Francia</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	16) Sabato 12 aprile	Prof. ssa A. Di Lauro <i>La comunicazione simbolica nel mercato alimentare</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	17) Venerdì 18 aprile	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 – Made in Italy <i>da remoto</i>	18) Sabato 19 aprile	Prof.ssa L. Paoloni <i>Made in Italy e Dieta mediterranea – Casi e questioni</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims – Made in Italy <i>da remoto</i>	19) Martedì 22 aprile ore 15,00-19.00	Avv L. Carrara – Avv. Cesana <i>La disciplina dell'etichettatura ingannevole – Competenze e ruoli di AGCM, IAP, ICQRF Casi e questioni – Simulazione da parte degli studenti</i>



Agg. 13.02.2025

Modulo X La tutela del consumatore di prodotti alimentari <i>da remoto</i>	20) Mercoledì 23 aprile	Prof. S. Bolognini <i>Il commercio a distanza e la pubblicità alimentare – Regole e responsabilità</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	21) Venerdì 9 maggio	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – DOP e IGP</i>
Modulo VII Prodotti e sistemi di qualità <i>da remoto</i>	22) Sabato 10 maggio	Prof.ssa M. Giuffrida <i>Il “Regolamento qualità” – Gli altri segni di qualità</i>
<i>da remoto</i>	10 maggio	Avv. L. Carrara - Prof. F. Aversano – Prof. R. Saija – Dott. R. Cirillo <i>Invio agli allievi via mail del questionario di Prima Verifica</i> <i>Avvio scelta e assegnazione stages e tesi</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>In presenza – presso la sede dell’ICQRF – Via Quintino Sella, 42 00187 Roma</i>	23) Venerdì 16 maggio	Dott. F. Assenza <i>L’ICQRF</i> Dott. O. Gerini <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</i>



Agg. 13.02.2025

			<i>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>	24) Sabato 17 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> 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 23 maggio		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 24 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>



Agg. 13.02.2025

Modulo XIII Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare <i>da remoto</i>	27) Venerdì 30 maggio	Avv. G. Dimitrio <i>SEGUE: La disciplina dei prodotti BIO, dei prodotti biodinamici, e dei prodotti da agricoltura integrata – Produzione ed etichettatura</i>
	<u>30 maggio</u>	<u>Consegna via mail da parte degli allievi degli elaborati con risposta ai quesiti della Prima Verifica</u>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	28) Sabato 31 maggio	Prof. F. Aversano <i>I MOCA – Contenitori ed imballaggi</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	29) Venerdì 6 giugno	Prof.ssa L. Scaffardi – Prof.ssa G. Formici <i>La disciplina dei Novel foods – i casi degli insetti edibili e della carne coltivata</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	30) Sabato 7 giugno	Prof.ssa V. Paganizza <i>I nuovi alimenti – criticità ed opportunità - casi e questioni</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	31) Venerdì 13 giugno	Prof. C. Fioravanti <i>Pesca e acquacoltura – Regole di produzione, comunicazione e mercato</i>



Agg. 13.02.2025

Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	32) Sabato giugno	14	Prof.ssa P. Lattanzi – Prof.ssa I. Trapé <i>Gli additivi, gli aromi, i contaminanti</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	33) Venerdì giugno	20	Prof.ssa V. Paganizza Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le posizioni della scienza</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	34) Sabato giugno	21	Prof.ssa E. Sirsi <i>Gli OGM: le risposte del diritto – regolazione europea e nazionale – la giurisprudenza</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	35) Venerdì giugno	27	Prof.ssa D. De Santis <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i> <i>- Tecnologia di produzione del formaggio con specifico riferimento al Trentingrana</i> <i>- Produzione e caratteristiche del miele</i> <i>- Tecnologia di produzione della birra</i> <i>- Trasformazione della carne</i>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	36) Sabato giugno	28	Prof. R. Massantini <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i> <i>- Produzione di spumanti (metodo rifermentazione in bottiglia)</i>



Agg. 13.02.2025

		<ul style="list-style-type: none">- <i>Tecnologia di produzione della grappa</i>- <i>Conservazione dei prodotti freschi (frutta e ortaggi)</i>
--	--	---