



Agg. 02.04.2025

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



Agg. 02.04.02025

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 – L'impatto sul diritto alimentare</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. 02.04.02025

<i>da remoto</i>	9) Venerdì 21 marzo	Prof.ssa V. Paganizza <i>Le istituzioni europee e nazionali della sicurezza alimentare. L'EFSA. Il RASFF</i>
Modulo IX Pacchetto Igiene - certificazione, controlli <i>da remoto</i>	10) Sabato 22 marzo	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 28 marzo <u>ore 14,00-18,00</u>	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 29 marzo	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 4 aprile	Prof. ssa A. Di Lauro <i>La comunicazione simbolica nel mercato alimentare</i>
Modulo V Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari - Claims <i>da remoto</i>	14) Sabato 5 aprile	Prof. L. Petrelli <i>Gli health claims ed i nutritional claims – casi e questioni</i>



Agg. 02.04.2025

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 XIII <i>da remoto</i>	16) Sabato 12 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 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 <i>da remoto</i>	18) Sabato 19 aprile	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) Martedì 22 aprile <u>ore 15,00-19.00</u>	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>
Modulo X La tutela del consumatore di prodotti alimentari <i>da remoto</i>	20) Mercoledì 23 aprile <u>Ore 15,00-19.00</u>	Prof. S. Bolognini <i>Il commercio a distanza e la pubblicità alimentare – Regole e responsabilità</i>



Agg. 02.04.02025

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 IGG sul web: casi ed esperienze</i>



Agg. 02.04.2025

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>
Modulo XIII <i>da remoto</i>	27) Venerdì 30 maggio	Prof.ssa L. Paoloni Dott.ssa D. Barbarossa <i>Prodotti locali e Made in Italy. Questioni aperte.</i>



Agg. 02.04.02025

	<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.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>	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>
Modulo VIII Prodotti e tecnologie alimentari <i>da remoto</i>	32) Sabato 14 giugno	Prof. F. Aversano <i>I MOCA – Contenitori ed imballaggi</i>
Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	33) Venerdì 20 giugno	Prof. M. Ruzzi <i>Gli OGM: le posizioni della scienza</i>



Agg. 02.04.02025

Modulo IV Alimenti e nuove tecnologie <i>da remoto</i>	34) Sabato 21 giugno	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 27 giugno	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 28 giugno	Prof. R. Massantini <i>Introduzione alle tecnologie alimentari</i> - <i>Produzione di spumanti (metodo rifermentazione in bottiglia)</i> - <i>Tecnologia di produzione della grappa</i> - <i>Conservazione dei prodotti freschi (frutta e ortaggi)</i>