

Denominazione	Diritto agroalimentare
Moduli componenti	2
Settore scientifico-disciplinare	IUS 03
Anno di corso e semestre di erogazione	Primo anno, semestrale
Lingua di insegnamento	italiano
Carico didattico in crediti formativi universitari	6
Numero di ore di attività didattica assistita	36
Docenti	Alessandra Forti (Referente del corso) Vincenzo Acquafredda
Risultati di apprendimento specifici	<p>Conoscenza delle fonti del sistema delle relazioni agro-alimentari nella dimensione attuale nazionale, europea e internazionale;</p> <p>Conoscenza dei principali istituti, con al centro i profili oggettivi e soggettivi dell'impresa agricola e le norme che regolano le relazioni tra l'impresa agricola e le altre imprese della filiera alimentare.</p> <p>Conoscenza delle regole in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari.</p>
Programma Modulo A	<p>I Le fonti del sistema agro-alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli accordi internazionali. - I Trattati dell'Ue e le Politiche agro-alimentari dell'Ue - Agricoltura e alimentazione nella Costituzione - Agricoltura e alimentazione nel codice civile e nella legislazione speciale - Le norme regionali <p>II Gli imprenditori agricoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il coltivatore diretto - l'imprenditore agricolo professionale - forme collettive di esercizio dell'attività agricola <p>III L'impresa agricola nel territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - agricoltura e multifunzionalità <p>IV L'impresa agricola nel sistema delle relazioni agro-alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le organizzazioni di imprenditori agricoli - Le regole della contrattazione interprofessionale nel sistema agro-alimentare

Programma Modulo B	<p>V Il mercato dei prodotti agro-alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le norme sulla sicurezza alimentare; • La rintracciabilità nelle filiere agroalimentari • le norme sull’etichettatura (informazioni obbligatorie e facoltative) • il marchio e le denominazioni di origine dei prodotti alimentari: marchi collettivi, di certificazione e di qualità, DOP, IGP e STG; • la tutela del <i>Made in</i> • il metodo di produzione biologico; <p>VI Le regole di produzione e di commercializzazione dei prodotti agro-alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la responsabilità del produttore e le sanzioni • La pubblicità dei prodotti agroalimentari: pubblicità ingannevole, pubblicità comparativa e pratiche commerciali scorrette <p>VII. La tutela della proprietà intellettuale nel settore agroalimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tutela della creatività (copyright e design); • La tutela dell’innovazione: <i>functional food e novel food</i> • La tutela del <i>format</i> agroalimentare
Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento	36 ore di lezione durante le quali saranno affrontati gli argomenti programmati anche con l’aiuto di alcuni particolari casi di studio
Metodi e criteri di valutazione dell’apprendimento	Al termine dell’esame sarà attribuito un voto finale in trentesimi
Criteri di misurazione dell’apprendimento e di attribuzione del voto finale	L’esame è orale e della durata di almeno 20 minuti. Durante la prova saranno poste alcune domande, di regola almeno tre, tese ad accertare l'apprendimento dei contenuti del programma nonché il metodo e la terminologia giuridica acquisita. Generalmente la prima domanda riguarda il sistema delle fonti che disciplinano la materia mentre le successive mirano ad accertare la conoscenza dei principi di base della legislazione alimentare e quella delle norme che regolano il sistema di sicurezza e la qualità dei prodotti agro-alimentari. Su richiesta dello studente l’esame può essere sostenuto in lingua inglese
Propedeuticità	
Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato	Testo di riferimento: L. Costato, A. Germanò, A. Jannarelli, E. R. Basile, Il diritto agroalimentare. Le regole del mercato degli alimenti e dell’informazione alimentare, Giappichelli editore, ultima edizione.