

Denominazione	Diritto dello sviluppo agroalimentare
Moduli componenti	
Settore scientifico-disciplinare	IUS/03 – Diritto agrario
Anno di corso e semestre di erogazione	5° anno; semestrale
Lingua di insegnamento	italiano
Carico didattico in crediti formativi universitari	7 CFU
Numero di ore di attività didattica frontale	42
Docente	Prof.ssa Alessandra Forti
Risultati di apprendimento specifici	Al termine del corso lo studente avrà acquisito le conoscenze necessarie per poter ricostruire il complesso sistema delle fonti che sui diversi livelli dell'ordinamento disciplina le relazioni agro-alimentari; individuare e approfondire i profili oggettivi e soggettivi dell'impresa alimentare; individuare e collegare tra loro il complesso delle norme tecniche che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti agro-alimentari.
Programma	<p>I Il pluralismo delle fonti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le norme internazionali: Il commercio dei prodotti agro-alimentari con i Paesi terzi e il diritto del WTO in materia alimentare. - Agricoltura e alimentazione nel sistema delle norme europee di primo e di secondo livello. - La disciplina agro-alimentare nel quadro delle fonti del diritto nazionale e regionale. <p>II Le regole del mercato dei prodotti agricoli e agro-alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la sicurezza alimentare nei suoi diversi significati - Il reg. CE n. 178/2002: l'efficacia e il campo di applicazione del regolamento; le definizioni normative fondamentali (in particolare: l'alimento, l'impresa alimentare, il rischio, il pericolo, l'analisi del rischio, l'operatore del settore alimentare); l'analisi del rischio e il principio di precauzione (nel diritto UE e negli accordi internazionali); i requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi; rintracciabilità e altri obblighi degli operatori del settore alimentare; l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e il suo ruolo nel sistema dell'UE (il sistema di allarme rapido, le situazioni di emergenza e la gestione delle crisi) - L'igiene dei prodotti alimentari e l'H.A.C.C.P. - gli alimenti ottenuti a partire da organismi geneticamente modificati: regole di produzione e di commercializzazione - new foods: regole di produzione e di commercializzazione - alimenti funzionali alla salute; integratori e alimenti destinati a categorie particolari di consumatori: regole di produzione e di commercializzazione

	<ul style="list-style-type: none"> - i prodotti agro-alimentari di qualità: marchi collettivi, geografici, DOP, IGP e STG; - il metodo di produzione biologico.
Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento	Lezioni frontali, 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	<p>L'esame è orale e della durata di almeno 20 minuti.</p> <p>Durante la prova saranno poste alcune domande, di regola almeno tre, finalizzate ad accertare se lo studente sia in grado di fornire una spiegazione sufficientemente ragionata dei principi e delle regole che disciplinano la produzione e la circolazione dei prodotti agro-alimentari nel mercato interno, europeo e internazionale. Le domande formulate in modo tale da verificare se lo studente sia in grado di orientarsi nel sistema delle fonti del sistema agro-alimentare; decifrare la natura degli interessi coinvolti nelle diverse fasi della produzione e della commercializzazione dei prodotti agro-alimentari. Per il superamento dell'esame è necessario rispondere ad almeno due domande su tre dalle quali risulti che lo studente ha raggiunto una conoscenza complessivamente almeno sufficiente degli istituti fondamentali e una sufficiente capacità di orientarsi tra le norme che formano oggetto del sistema agro-alimentare.</p> <p>Su richiesta dello studente l'esame può essere sostenuto in lingua inglese</p>
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	Al termine dell'esame sarà attribuito un voto finale in trentesimi per la cui determinazione si terrà conto del livello di apprendimento degli argomenti del quale lo studente ha dato prova e delle eventuali, particolari abilità dimostrate dallo studente nel corso dell'esame (capacità critica e di approfondimento, abilità nel creare collegamenti tra i diversi aspetti della materia o tra questi ed aspetti trattati in altre materie; abilità nell'uso del linguaggio giuridico).
Propedeuticità	Diritto privato 1; Diritto privato 2
Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato	Testo di riferimento: L. Costato, P. Borghi; S. Rizzioli; Paganizza; L. Salvi, Compendio di diritto alimentare, ed. Wolters Kluwer, ult. Edizione.