

DIRITTO ALIMENTARE

PARTE I - INFORMAZIONI GENERALI

Tipologia di corso

Master di secondo livello

Titolo del corso

DIRITTO ALIMENTARE

PARTE II - REGOLAMENTO DIDATTICO ORGANIZZATIVO

Indirizzo web del corso

<http://master.giur.uniroma3.it/offerta-didattica.aspx>

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il Master intende offrire a giovani laureati la possibilità di acquisire competenze e conoscenze richieste da strutture pubbliche e private che operano nel settore agroalimentare, e permettere l'approfondimento e l'aggiornamento delle conoscenze nel campo del diritto alimentare ai professionisti del settore, compresi quelli che esercitano l'attività forense. Includere le opportunità di riqualificazione professionale di personale già attivo

Autonomia di giudizio

Capacità di apprendimento

La conoscenza diretta e l'approfondimento di materiali di studio nazionali, europei ed extraeuropei, di fonte legislativa, amministrativa e giurisprudenziale, mira ad accrescere la capacità di interpretazione ed applicazione della disciplina di settore, così da consentire agli allievi di avviare percorsi professionali originali.

Conoscenza e capacità di comprensione

Obiettivo perseguito è consentire agli allievi del Master di acquisire competenze specialistiche nei diversi ambiti che rientrano nel diritto alimentare, così da poter comprendere testi giuridici, sentenze, provvedimenti tipici di quest'area disciplinare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze teoriche e pratiche impartite durante il Master mirano a permettere agli allievi di conoscere le regolazioni esistenti e di comprendere linee evolutive, peculiarità, e novità delle riforme disciplinari, che a vario titolo intervengono nel settore.

Abilità comunicative

Prova finale

Prove intermedie e finali A conclusione di ciascuno o più moduli, in base alle esigenze didattiche, si svolgono verifiche intermedie mediante prove scritte e/o orali, anche on line, per valutare il grado di apprendimento raggiunto dallo studente rispetto a ciascun modulo. Tali prove sono valutate con un giudizio sintetico "positivo" o "insufficiente". Per esigenze organizzative, il Consiglio Didattico Scientifico del Master può prevedere l'accorpamento di più prove di verifica relative a due o più moduli. L'allievo non può sostenere l'esame del modulo o dei moduli successivi se non ha superato quello precedente. In caso di assenza o di mancato superamento della verifica, fatte salve motivate situazioni eccezionali A conclusione di ciascuno o più moduli, in base alle esigenze didattiche, si svolgono verifiche intermedie mediante prove scritte e/o orali, anche on line, per valutare il grado di apprendimento raggiunto dallo studente rispetto a ciascun modulo. Tali

prove sono valutate con un giudizio sintetico “positivo” o “insufficiente”. Per esigenze organizzative, il Consiglio Didattico Scientifico del Master può prevedere l'accorpamento di più prove di verifica relative a due o più moduli. L'allievo non può sostenere l'esame del modulo o dei moduli successivi se non ha superato quello precedente. In caso di assenza o di mancato superamento della verifica, fatte salve motivate situazioni eccezionali, adeguatamente valutate caso per caso, l'allievo dovrà sostenere o ripetere la prova prima che sia prevista la prova ordinaria di verifica per i moduli seguenti nell'ambito del medesimo anno accademico. Al termine del corso è prevista una prova finale per il conseguimento del titolo congiunto tra le Università di Roma Tre, Università della Tuscia, Università Campus Bio-medico. La prova finale consiste nella discussione di una tesina avente come argomento uno tra quelli oggetto del programma del Master. L'elaborato finale verrà presentato e discusso di fronte alla Commissione giudicatrice della prova finale che valuta l'elaborato “idoneo” o “non idoneo” e può, all'unanimità, concedere al candidato la lode.

Obiettivi formativi specifici

Il piano formativo proposto, elaborato tenendo conto dell'esperienza maturata nelle precedenti iniziative, contiene moduli intesi a sviluppare conoscenze giuridiche specialistiche nell'ambito del Diritto Alimentare, in un'ottica di interazione con i profili scientifici e di mercato della produzione agro-alimentare. Il Master, per la sua articolazione, è particolarmente indirizzato a favorire l'alta formazione di chi già lavora, o intende lavorare, nella filiera agro-alimentare, in area giuridica, commerciale, e tecnologica, sia nel settore pubblico che in quello privato, con compiti di gestione e/o consulenza ovvero con compiti di controllo, verifica o certificazione. Il Master ha come obiettivo principale quello di fornire ai partecipanti conoscenze giuridiche specialistiche, sia sistematiche che operative, nell'area del Diritto Alimentare, attraverso l'utilizzazione di un approccio multidisciplinare.

Informazioni utili agli studenti

-

Descrizione modalità di svolgimento

Possono essere ammessi alla frequenza di specifici moduli uditori, interessati all'approfondimento di specifici argomenti e che desiderano arricchire la propria preparazione professionale. “Allo studente che avrà seguito con profitto uno o più dei moduli didattici sopra elencati verrà rilasciato un attestato di frequenza.” - Stages di sperimentazione operativa Enti presso i quali si svolgono gli stages Finalità dello stage Istituto Centrale Repressione Frodi Conoscenza operativa delle tecniche di controllo Enti di certificazione Esperienza delle metodiche di certificazione Consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP Conoscenza delle prassi operative dei Consorzi Studi legali Esperienza nella prestazione di consulenza e assistenza Studi di proprietà industriale Esperienza nella registrazione e gestione di marchi e segni distintivi Imprese e Associazioni agro-alimentari Esperienze gestionali nel settore

Requisiti di ammissione

Le domande di ammissione vanno presentate entro il 30 novembre 2022 con le modalità indicate nel bando di partecipazione. L'ammissione verrà deliberata dal Consiglio, previo esame del curriculum e dei titoli presentati Il Master è rivolto a laureati e professionisti in possesso di una laurea di II livello o quadriennale o quinquennale, o titoli equivalenti, con preferenza per le seguenti classi di laurea: Classe LMG/01 Giurisprudenza a ciclo unico; Classe LM-63 Scienze delle Pubbliche Amministrazioni; Classe LM-61 Scienze della Nutrizione umana; Classe LM-69 Scienze e Tecnologie Agrarie; Classe LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari; Classe LM-6 Biologia; Classe LM-7 Biotecnologie; Classe LM-73 Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali; Classe LM-75 Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio; Classe LM-56 Scienze dell'Economia; Classe LM-59 Scienze della Comunicazione Pubblica, d'Impresa e Pubblicità; Classe LM-77 Scienze Economico-Aziendali. Il Comitato scientifico potrà ammettere al Master anche candidati in possesso di titoli di studio conseguiti all'estero, purché equivalenti a quelli sopra indicati, e candidati in possesso di titoli di studio equivalenti in classi diverse da quelle sopraindicate. .Classi di laurea dei titoli di accesso e ogni altro requisito specifico criteri di selezione nel caso in cui le domande di ammissione superino il numero massimo di ammessi procedure e criteri per il riconoscimento di crediti maturati dagli studenti nel corso degli studi universitari precedenti ai fini di una eventuale riduzione del percorso formativo e delle tasse d'iscrizione

Numero di posti

32

Durata prevista

1 Anno

Crediti previsti

60

Lingua di insegnamento

ITA

Modalità didattica

Convenzionale

Tasse di iscrizione ed eventuali esoneri

Importo prima rata: 1.500,00 € (scadenza 15 gennaio 2023)

Importo seconda rata: 1.500,00 € scadenza 31 maggio di ogni anno)

All'importo della prima rata sono aggiunti l'imposta fissa di bollo e il contributo per il rilascio del diploma o dell'attestato.

I laureati da non oltre tre anni con la votazione di almeno 100/110 che non svolgano attività lavorativa stabile al momento della presentazione della domanda di iscrizione, possono fare richiesta di riduzione del contributo di iscrizione per un importo dovuto pari a € 2.000,00 (duemila/00 euro), da versarsi in due rate, ciascuna di € 1.000,00 (mille/00 euro) alle scadenze del 15 gennaio 2023 e 31 maggio 2023.

I dipendenti pubblici di cui all'art. 6 del Protocollo d'intesa tra Il Ministro per la Pubblica Amministrazione e L'università degli Studi Roma Tre del 17.03.2022, beneficiano di una riduzione ad euro 2.000,00 (duemila/00) del contributo di iscrizione, da versarsi in due rate, ciascuna di € 1.000,00 (mille/00 euro) alle scadenze del 15 gennaio 2023 e 31 maggio 2023. In ogni caso i dipendenti pubblici iscritti a tali corsi ai sensi del predetto Protocollo di intesa saranno considerati come sovranumerari anche ai fini dell'attivazione dei corsi

Gli allievi che abbiano frequentato con esito positivo corsi di formazione post-lauream presso Università convenzionate con il Master ai sensi del presente regolamento potranno beneficiare di una riduzione (cumulabile con la precedente) di euro 700,00 (settecento) sul contributo di iscrizione, riduzione che verrà applicata quanto ad euro 350,00 (trecentocinquanta/00) sulla prima rata e quando ad euro 350,00 (trecentocinquanta/00) sulla seconda rata.

Le quote di iscrizione non sono rimborsate in caso di volontaria rinuncia, ovvero in caso di non perfezionamento della documentazione prevista per l'iscrizione al Corso.

È previsto l'esonero parziale delle tasse e dei contributi per gli studenti in condizioni di handicap ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 3, della legge 5 febbraio 1992, n. 104 o con disabilità documentata pari o superiore al 66%, i quali sono tenuti al pagamento della sola prima rata e sono esonerati dal pagamento della II rata di iscrizione. Per usufruire dell'esonero è necessario allegare alla domanda di ammissione un certificato di invalidità rilasciato dalla struttura sanitaria competente indicante la percentuale riconosciuta.

È prevista l'ammissione in soprannumero di un numero massimo di 5 studenti provenienti dalle aree disagiate o da Paesi in via di sviluppo. L'iscrizione di tale tipologia di studenti è a titolo gratuito. I corsisti devono il contributo fisso per il rilascio dell'attestato finale e l'imposta fissa di bollo. Per l'iscrizione dei su citati studenti si applica quanto disposto dalla normativa prevista in merito di ammissione di studenti con titolo estero.

Nell'ambito del piano didattico del Master è possibile l'iscrizione separata a singoli moduli didattici, con l'esclusione del Modulo VIII "Prodotti e tecnologie alimentari" che si svolgerà prevalentemente a Pieve Tesino (TN), al fine di:

- *Consentire ai professionisti di aggiornarsi su temi specifici del diritto alimentare.*
- *Fornire a dirigenti e funzionari delle pubbliche amministrazioni, centrali e locali, l'opportunità di svolgere un'attività di aggiornamento e di riqualificazione professionale negli specifici argomenti strettamente attinenti al loro ambito lavorativo.*
- *Permettere l'approfondimento e l'aggiornamento delle conoscenze nel campo del diritto alimentare ai professionisti del settore, compresi quelli che esercitano l'attività forense, già esperti in specifici campi del diritto alimentare.*

Possono essere ammessi all'iscrizione a singoli moduli del Master, con l'esclusione del Modulo VIII, candidati in possesso di un titolo universitario richiesto dal bando interessati all'approfondimento di specifici argomenti e che desiderano arricchire la propria preparazione professionale. Al termine del modulo scelto, agli studenti sarà rilasciato un attestato di frequenza sottoscritto dal Direttore del Master.

La tassa di iscrizione ai singoli moduli è stabilita come di seguito specificato: Euro 300,00 per ciascun modulo per ciascun modulo didattico di 3 CFU, ed euro 400,00 per ciascun modulo didattico di 4 CFU.

A tali importi è aggiunta l'imposta fissa di bollo. Le quote di iscrizione non sono rimborsate in caso di volontaria rinuncia, ovvero in caso di non perfezionamento della documentazione prevista per l'iscrizione al Corso.

Frequenza a titolo gratuito di singole lezioni

Gli iscritti agli Ordini professionali i cui Consigli avranno accreditato il Master, potranno seguire singole lezioni di loro interesse a titolo gratuito.

Per tale frequenza gratuita non sarà rilasciato alcun attestato.

Rilascio titolo congiunto

Titolo normale

Direttore del Corso

Albisinni Ferdinando

PIANO DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

(Insegnamenti, Seminari di studio e di ricerca, Stage, Prova finale)

Anno	Denominazione	SSD	CFU	Ore	Tipo Att.	Lingua
1	20110379 - Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare	IUS/03	3	75	AP	ITA
1	20110378 - Diritto alimentare comparato	IUS/02 IUS/03	4	100	AP	ITA
1	20110371 - Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari – claims - Made in Italy	IUS/03	3	75	AP	ITA
1	20110372 - I Profili nutrizionali	BIO/04 CHIM/10 MED/12 MED/49	4	100	AP	ITA
1	20110369 - La disciplina della concorrenza nei mercati agroalimentari e la OCM unica	IUS/03	3	75	AP	ITA
1	20110377 - La disciplina penale del settore alimentare	IUS/17	3	75	AP	ITA
1	20110376 - La tutela del consumatore di prodotti alimentari	IUS/03	4	100	AP	ITA
1	20110368 - Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale"	IUS/03 IUS/14	3	75	AP	ITA
1	20110370 - Novel Foods ed OGM	AGR/15 IUS/03	3	75	AP	ITA
1	20110375 - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli	IUS/03	4	100	AP	ITA
1	20110367 - Principi e regole del diritto alimentare	IUS/03	3	75	AP	ITA
1	20110373 - Prodotti e sistemi di qualità	IUS/03	4	100	AP	ITA
1	20110374 - Prodotti e tecnologie alimentari	AGR/15	9	225	AP	ITA

OBIETTIVI FORMATIVI

20110379 - Ambiente, fonti rinnovabili e settore alimentare

Italiano

Il modulo conclude il Master, portando l'attenzione agli essenziali profili di compatibilità ambientale e di corretto uso delle risorse, tradizionalmente presenti in risalenti tecniche di produzione di alimenti che facevano perno sull'azienda agricola, e che oggi costituiscono componente essenziale e connotante della disciplina alimentare intesa in termini generali, con conseguenti obblighi e prescrizioni a carico dell'impresa alimentare.

Inglese

The module concludes the Master, bringing attention to the essential profiles of environmental compatibility and correct use of resources, traditionally present in dating techniques of food production that hinged on the farm, and which today constitute an essential and connotating component of the discipline. food understood in general terms, with consequent obligations and prescriptions for the food business.

20110378 - Diritto alimentare comparato

Italiano

Nell'ambito del modulo saranno proposte agli allievi – attraverso il contributo di studiosi della comparazione in questa area disciplinare, e di studiosi di altri paesi europei ed extraeuropei – sia gli elementi di maggiore novità che vanno emergendo in un diritto alimentare europeo che sempre più assume al proprio interno elementi di globalizzazione (esemplare a tal fine il ricordato Reg. UE n. 625/2017 sui controlli ufficiali), sia le linee evolutive e le criticità che sono andate emergendo negli ultimi anni in altri ordinamenti giuridici.

Inglese

As part of the module, students will be offered - through the contribution of comparative scholars in this disciplinary area, and scholars from other European and non-European countries - both the most novel elements that are emerging in a European food law that is increasingly assuming internally, elements of globalization (exemplary for this purpose the aforementioned EU Regulation no. 625/2017 on official controls), and the evolutionary lines and criticalities that have emerged in recent years in other legal systems.

20110371 - Etichettatura e marchi dei prodotti alimentari – claims - Made in Italy

Italiano

Il modulo analizza la copiosa normativa europea in tema di comunicazione al consumatore dei prodotti alimentari, con specifica attenzione alle questioni che hanno maggiormente attirato negli ultimi anni l'attenzione dei consumatori e degli organi di controllo: dai claims salutistici all'indicazione dell'origine dei prodotti, al Made in Italy, tenendo altresì conto delle numerose misure nazionali in tema di etichettatura recentemente introdotte dall'Italia.

Inglese

The module analyzes the abundant European legislation on communication to the consumer of food products, with specific attention to the issues that have most attracted the attention of consumers and control bodies in recent years: from health claims to the indication of the origin of products, made in Italy, also taking into account the numerous national labeling measures recently introduced by Italy.

20110372 - I Profili nutrizionali

Italiano

Il modulo offre agli allievi del Master la possibilità di integrare le conoscenze giuridiche con adeguate conoscenze delle basi scientifiche dell'alimentazione.

Inglese

The module offers Master's students the opportunity to integrate legal knowledge with adequate knowledge of the scientific basis of nutrition.

20110369 - La disciplina della concorrenza nei mercati agroalimentari e la OCM unica

Italiano

Il modulo esamina in dettaglio le peculiarità della disciplina dei mercati agricoli alla stregua delle norme del TFUE, analizzando le più recenti riforme europee e nazionali in argomento e le posizioni assunte dalle Autorità garanti.

Inglese

The module examines in detail the peculiarities of the regulation of agricultural markets in the same way as the rules of the TFEU, analyzing the most recent European and national reforms on the subject and the positions taken by the guarantors.

20110377 - La disciplina penale del settore alimentare

Italiano

Il modulo ha per oggetto la disciplina penale del settore alimentare, con particolare attenzione alla reciproca interazione fra normativa europea e precetti sanzionatori nazionali.

Inglese

The module deals with the criminal law of the food sector, with particular attention to the mutual interaction between European legislation and national sanctioning precepts.

20110376 - La tutela del consumatore di prodotti alimentari

Italiano

Il modulo analizza i diversi strumenti di tutela del consumatore di prodotti alimentari, anche con riferimento alle azioni di classe ed alle azioni inibitorie, tenendo conto anche delle esperienze sin qui maturate.

Inglese

The module analyzes the various tools for the protection of the consumer of food products, also with reference to class actions and injunctions, also taking into account the experience gained so far.

20110368 - Le istituzioni e le fonti del diritto alimentare europeo e globale”

Italiano

Il modulo esamina con puntualità le istituzioni e le fonti del diritto alimentare nella dimensione europea e nella crescente dimensione globale, soffermandosi con particolare attenzione su alcune vicende esemplari della relazione fra le due dimensioni di regolazione della materia.

Inglese

The module examines in detail the institutions and sources of food law in the European dimension and in the growing global dimension, focusing with particular attention on some exemplary events of the relationship between the two dimensions of regulation of the matter.

20110370 - Novel Foods ed OGM

Italiano

Il modulo affronta temi di grande attualità e rilevanza, legati al rapporto fra innovazione scientifica ed innovazione giuridica, e dà conto delle ultime novità intervenute nella disciplina europea in materia, anche in riferimento alle nuove prospettive dell'innovazione scientifica, che in qualche misura superano i paradigmi che erano stati posti a base della vigente disciplina europea.

Inglese

The module addresses highly topical and relevant issues, linked to the relationship between scientific innovation and legal innovation, and gives an account of the latest innovations in the European discipline on the subject, also with reference to the new perspectives of scientific innovation, which to some extent exceed the paradigms that had been placed at the basis of the current European regulations.

20110375 - Pacchetto Igiene - certificazione, controlli

Italiano

Il modulo ha per oggetto le disposizioni in materia di controlli igienico sanitari, a partire dal pacchetto igiene del 2004 sino al recentissimo regolamento generale sui controlli n. 625/2017, che entrerà in applicazione nel 2019, proprio durante lo svolgimento del Master, e che ha profondamente innovato quanto all'attuale sistema dei controlli.

Inglese

The form relates to the provisions on health and hygiene controls, starting from the hygiene package of 2004 up to the very recent general regulation on controls no. 625/2017, which will come into application in 2019, during the course of the Master, and which has profoundly innovated the current control system.

20110367 - Principi e regole del diritto alimentare

Italiano

Il modulo introduce ad una visione complessiva della disciplina multilivello del diritto alimentare e dei principi che lo caratterizzano, dando conto dell'evoluzione intervenuta in ambito europeo e nazionale.

Inglese

The module introduces an overall view of the multilevel regulation of food law and the principles that characterize it, taking into account the evolution that has taken place at European and national level.

20110373 - Prodotti e sistemi di qualità

Italiano

Il modulo dà conto dell'evoluzione della disciplina europea in tema di prodotti e sistemi di qualità alimentare, in riferimento sia ai vini e liquori, sia agli altri prodotti; e dedica specifica attenzione alle più recenti discipline introdotte nel 2012 e 2013 anche quanto alla tutela ex officio.

Inglese

The module gives an account of the evolution of the European legislation on food quality products and systems, with reference to both wines and spirits and other products; and dedicates specific attention to the most recent disciplines introduced in 2012 and 2013 also as regards ex officio protection.

20110374 - Prodotti e tecnologie alimentari

Italiano

Anche questo modulo mira ad integrare le conoscenze giuridiche degli allievi con conoscenze scientifiche sulle tecniche di produzione e conservazione degli alimenti. Nell'ambito del modulo il soggiorno di una settimana a Pieve Tesino consente ai docenti ed agli allievi anche la conoscenza diretta di alcune significative ed innovative realtà produttive di prodotti alimentari.

Inglese

This module also aims to integrate the students' legal knowledge with scientific knowledge on food production and preservation techniques. As part of the module, a one-week stay in Pieve Tesino also allows teachers and students to have direct knowledge of some significant and innovative food product companies.