**Food Law**

Prof. Luca Leone

***OBIETTIVO DEL CORSO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI***

Il corso si propone di illustrare agli studenti, in maniera sistematica, la disciplina europea del settore agroalimentare, integrata con lo studio degli accordi internazionali sul commercio degli alimenti. L’attuale contesto di innovazione (anche digitale) della società europea della conoscenza richiede un approccio alla disciplina che tenga conto dei nuovi schemi e degli assetti istituzionali in fieri, con particolare riferimento al rapporto tra tecnoscienza, diritto e policy nel sistema agroalimentare contemporaneo.

Al termine dell’insegnamento lo studente conoscerà le principali questioni privatistiche inerenti la produzione e distribuzione dei prodotti alimentari, in relazione alle soluzioni adottate dal diritto dell’Unione europea e dall’ordinamento internazionale. Sarà, altresì, in grado di analizzare criticamente - sotto il profilo normativo e di policy - l’evoluzione del diritto alimentare come veicolo di innovazione istituzionale sotto la spinta dei processi di conoscenza e innovazione, anche con uno sguardo all’uso innovativo delle Information and Communication Technologies (ICT) dai campi alla tavola. Sarà capace di comprendere i meccanismi con cui il consumatore/cittadino interagisce con le istituzioni dell’Unione europea e, in particolare, con l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), anche alla luce degli strumenti di digitalizzazione dell’attività giuridica e del loro impatto sull’assetto istituzionale.

Al termine del corso lo studente avrà le competenze per identificare le principali questioni giuridiche legate al settore agroalimentare, e di collegare e sviluppare argomentativamente la soluzione di problemi giuridici utilizzando un linguaggio tecnico corretto e appropriato.

Lo studente avrà, inoltre, acquisito capacità di apprendimento atte a padroneggiare i saperi relativi agli istituti fondamentali del diritto alimentare europeo e a sottoporre a una riflessione critica i testi legislativi e della giurisprudenza concernenti la disciplina europea degli alimenti, cogliendone gli effetti sotto il profilo della loro implementazione pratica.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **L’evoluzione del Food Law** |  |
| L’Unione europea e il suo ordinamento dopo il Trattato di Lisbona.  La materia dell’agroalimentare nell’Unione europea.  Le regole del mercato internazionale degli alimenti.  I principi generali del diritto alimentare europeo: il Reg. (CE) n. 178/2002.  Le strategie normative di nudging nella policy nutrizionale europea. |  |
| **EFSA, food safety e analisi del rischio** |  |
| Il concetto di food safety.  L’EFSA: struttura, gestione e competenze.  I rischi nel settore agroalimentare e il principio di precauzione.  Il c.d. pacchetto igiene a la rintracciabilità degli alimenti.  Il sistema di allerta rapido. |  |
| **L’informazione alimentare e il concetto di responsabilità** |  |
| L’etichettatura dei prodotti alimentari. Il digitale nel settore agroalimentare: l’uso degli open data. I claims nutrizionali e salutistici.  La responsabilità del produttore per prodotti alimentari difettosi. |  |
| **L’innovazione nel settore agroalimentare** |  |
| I segni di qualità: marchi collettivi e di certificazione.  Le denominazioni e i segni dei prodotti agroalimentari.  OGM e tecniche di gene editing. I big data e l’agricoltura di precisione.  Le varietà vegetali e i novel foods: i rispettivi ‘segni’ |  |
| **Riforme e questioni aperte** |  |

L’agricoltura biologica. La regolazione dei pesticidi.

La tutela giuridica del benessere animale.

Lo spreco alimentare e il diritto.

***BIBLIOGRAFIA***

Il corso è teso a favorire la partecipazione degli studenti alle lezioni. Gli studenti frequentanti integreranno gli appunti delle lezioni con articoli e saggi che saranno resi disponibili online durante il corso.

Per gli studenti non frequentanti è richiesto lo studio del volume:

GERMANO’-RAGIONIERI-ROOK BASILE*, Diritto agroalimentare. Le regole del mercato degli alimenti e dell'informazione alimentare*, Giappichelli, 2019, Seconda edizione.

***DIDATTICA DEL CORSO***

Lezioni frontali, uso di strumenti multimediali, interventi di esperti esterni, discussioni ed esercitazioni in aula.

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

La preparazione degli studenti sarà valutata attraverso una prova finale scritta volta a verificare il grado di apprendimento della materia raggiunto e la capacità di ragionamento critico acquisita. La prova, della durata di 90 minuti, si baserà su tre domande a risposta aperta. A ciascuna risposta sarà attribuito un punteggio massimo di 10/10, che concorrerà a formare il voto complessivo espresso in trentesimi.

Ai fini della valutazione concorreranno la pertinenza delle risposte, l’uso appropriato della terminologia specifica, la strutturazione argomentata e coerente del discorso, la capacità di individuare nessi concettuali e questioni aperte.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

Avendo carattere introduttivo, l’insegnamento non necessita di prerequisiti relativi ai contenuti. Si presuppone comunque interesse e curiosità intellettuale per la riflessione giuridica e di policy sulle questioni teoriche concernenti il settore agroalimentare.

Per una più agevole preparazione del corso, si raccomanda vivamente la frequenza alle lezioni.

***ORARIO E LUOGO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI***

Il docente riceve gli studenti presso il Dipartimento di Scienze Giuridiche.

Gli orari di ricevimento sono disponibili on line nella pagina web del docente, consultabile al sito <http://docenti.unicatt.it/>