

ANNO ACCADEMICO: 2019/2020

Legislazione alimentare

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA: Caratterizzante

DOCENTE: Alfonso di Palma

e-mail: [alfonso.dipalma@unibas.it](mailto:alfonso.dipalma@unibas.it)

sito web:

<http://docenti.unibas.it/site/home/docente.html?m=011169>

telefono: +39 328 9883296

cell. di servizio (facoltativo):

Lingua di insegnamento: italiano

n. CFU: 6 (5 F + 1 E)

n. ore: 56 (40 F + 16 E)

Sede: Potenza

Semestre: II

Scuola: Scuola di Scienze  
Agrarie, Forestali, Alimentari ed  
Ambientali

CdS: LT Tecnologie Alimentari

#### OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO

La regolazione dei rapporti giuridici nel settore agrario ed in quello alimentare risulta particolarmente complesso sia per la continua evoluzione degli interessi e degli equilibri in gioco sia per i conseguenti continui interventi ai diversi livelli di produzione normativa (europea, nazionale e regionale).

Il corso di diritto Agro-Alimentare ha lo scopo di fornire gli strumenti necessari per affrontare, con concretezza, le problematiche che devono fronteggiare gli operatori del settore.

- **Conoscenze e capacità di comprensione:** conoscere e comprendere le nozioni di base sia del diritto agrario sia del diritto alimentare.
- **Conoscenze applicate e capacità di comprensione:** capacità di saper definire, analizzare ed interpretare criticamente dei semplici problemi di interesse pratico per l'analisi e la risoluzione delle questioni reali.
- **Autonomia di giudizio:** capacità di saper scegliere, impostare ed applicare le leggi fondamentali più idonee sia della legislazione agraria sia di quella alimentare ai fini della risoluzione dei problemi reali nella pratica professionale del tecnologo alimentare.
- **Comunicazione:** capacità di comunicare e schematizzare in maniera chiara, dettagliata e con linguaggio adeguato, i fenomeni giuridici collegati, fare la loro analisi e presentare una possibile soluzione analizzando la convenienza di impiegare un determinato riferimento normativo, anche con riferimento alle ricadute sull'eventuale processo giurisdizionale.
- **Capacità di apprendere:** conoscere e saper utilizzare i principali testi di riferimento e le fonti bibliografiche per recepire l'innovazione sviluppata a livello scientifico e per il costante aggiornamento culturale personale.

#### PREREQUISITI

Non vi è alcun prerequisito

#### CONTENUTI DEL CORSO

Il corso è suddiviso in 3 blocchi didattici (BD) riguardanti la legislazione agraria, la legislazione alimentare e la trattazione di argomenti settoriali.

##### **BD1 - Diritto Agrario (16 ore, 2CFU)**

- Fonti del diritto agrario;
- Impresa agricola;
- Imprenditori agricoli;
- Beni dell'organizzazione aziendale agraria;
- Azienda agricola.

**BD2 - Diritto Alimentare (16 ore, 2CFU)**

- Armonizzazione delle legislazioni nella Unione Europea e fonti del diritto alimentare;
- Definizione della materia alimentazione e analisi delle competenze;
- Sistema e caratteri distintivi dei prodotti alimentari;
- Profili di igiene, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- Aspetti dell'autocontrollo aziendale e della responsabilità del produttore;
- Norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari;
- Norme in materia di segni distintivi dei prodotti alimentari;
- Norme in materia di pubblicità dei prodotti alimentari.

**BD3 - Controlli e argomenti settoriali (lezioni e seminari – 8 + 16 ore, 1 + 1 CFU)**

- Cenni sulla normativa internazionale e sulle importazioni ed esportazioni dei prodotti agro-alimentari;
- Regolamentazione comunitaria, nazionale e regionale;
- Le società e le varie forme aggregative in particolare le cooperative ed i consorzi;
- Cenni sulla normativa tributaria e del lavoro;
- La coltivazione del fondo e le buone pratiche agricole; l'agricoltura sostenibile, circolare e di precisione;
- Prodotti alimentari ottenuti con metodo biologico;
- La regolamentazione del settore orto-frutticolo e delle conserve, marmellate e confetture;
- La normativa sulla produzione di farine, paste, pani e altri prodotti da forno;
- La produzione e la torrefazione del caffè;
- L'allevamento e la pesca;
- I prodotti lattiero-caseari ed i salumi;
- L'apicoltura e la produzione di miele.

Le attività seminariali sono effettuate da esperti operanti nei vari settori di competenza dell'insegnamento

---

**METODI DIDATTICI**

Il corso prevede 56 ore di didattica tra lezioni e seminari.

---

**MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO**

L'obiettivo della prova d'esame consiste nella verifica del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi come precedentemente esposti. La prova di esame consiste nell'approfondimento di un argomento trattato nel corso dei seminari, preventivamente concordato con il docente, e nella sua discussione orale in sede di esame. Sono previste inoltre due domande orali una sul diritto agrario ed una sul diritto alimentare interessando i vari argomenti discussi e trattati durante il corso al fine di verificare il livello di raggiungimento degli obiettivi formativi da parte dello studente. Ciascuna dei tre quesiti formulati concorrono in egual misura nella determinazione del voto finale, espresso in trentesimi.

---

**TESTI DI RIFERIMENTO E DI APPROFONDIMENTO, MATERIALE DIDATTICO ON-LINE**

Il materiale didattico di riferimento è costituito da appunti selezionati da testi di riferimento e forniti agli studenti, integrati con materiale didattico prodotto dal docente. Tutto il materiale didattico viene fornito puntualmente agli studenti mediante condivisione in una cartella web condivisa.

I testi consigliati, da utilizzare e consultare per ulteriori approfondimenti sugli argomenti trattati nel corso, sono i seguenti:

- Alberto Germanò – Manuale di Diritto Agrario – settima edizione – G. Giappichelli Editore Torino, 2010;
  - Stefano Masini – Corso di Diritto Alimentare – terza edizione – Giuffrè Editore, 2015.
- 

**METODI E MODALITÀ DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI**

All'inizio del corso, dopo aver descritto obiettivi, programma e metodi di verifica/esame, viene raccolto l'elenco degli

---

studenti che intendono frequentare assiduamente il corso e partecipare alle esercitazioni, corredato di nome, cognome, matricola ed e-mail. Il docente mette a disposizione degli studenti il materiale didattico al termine di ciascuna lezione attraverso cartelle condivise tramite web alle quali gli studenti stessi hanno accesso.

Oltre all'orario di ricevimento settimanale, il docente è disponibile in ogni momento per un contatto con gli studenti sia presso il proprio studio che attraverso la propria e-mail.

Orario di ricevimento: lunedì dalle 17.00 alle 18.00 e martedì dalle 11.00 alle 12 presso l'aula A3 (edificio 2A del Campus di Macchia Romana). E' altresì fortemente consigliato contattare preventivamente il docente, al fine di accordarsi rispetto ad eventuali altri luoghi di incontro.

---

#### DATE DI ESAME PREVISTE<sup>1</sup>

Il docente individua, mensilmente, una data di esame. Per conoscere le date di esame fare riferimento al sito personale delle prenotazioni e/o alla pagina web del docente.

---

SEMINARI DI ESPERTI ESTERNI    SI X    NO

---

#### COMMISSIONE D'ESAME

Alfonso di Palma (Presidente), Severino Romano (Componente), Mario Cozzi (Componente), Mauro Viccaro (componente).

---

<sup>1</sup> Potrebbero subire variazioni: consultare la pagina web del docente o del Dipartimento/Scuola per eventuali aggiornamenti