



Oggetto: MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN DIRITTO DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE.

PROGRAMMA DI STUDIO MASTER:

MODULO 1 – NORMATIVA EUROPEA IN MATERIA ALIMENTARE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

- Il quadro storico europeo: dagli albori della politica comune al Libro verde del 1997
- Il contesto socioeconomico di riferimento
- Gli obiettivi fondamentali del Libro verde
- Il Libro bianco sulla sicurezza alimentare del 2000
- I principi di sicurezza alimentare
- Obiettivi
- Il Reg. CE n. 178/2002
- La strategia “sicurezza dai campi alla tavola”
- L’analisi del rischio
- Il principio di precauzione
- La tutela degli interessi dei consumatori
- Il principio di trasparenza
- I requisiti della legislazione alimentare e il principio di responsabilità degli operatori
- Il Sistema di allerta rapido e il piano di gestione della crisi
- L’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)
- La nascita dell’Autorità
- Compiti, struttura e funzionamento dell’EFSA

MODULO 2 – IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Il c.d. Pacchetto igiene
- Regole di igiene applicabili a tutti i prodotti alimentari
- Ambito di applicazione del Reg. CE n. 852/2004
- Obblighi in capo agli operatori del settore alimentare
- Requisiti di igiene per le varie fasi di produzione, trasformazione e distribuzione
- Regole di igiene applicabili ai prodotti alimentari di origine animale
- Ambito di applicazione del Reg. CE n. 853/2004
- Gli stabilimenti
- Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione
- Requisiti per prodotti di origine animale
- Focus tecnico scientifico
- Quadro generale: tossine derivanti da microrganismi su matrici alimentari
- La filiera dei cereali ed il problema micotossine: descrizione del problema “filiera”
- La filiera dei cereali ed il problema micotossine: la criticità del campionamento
- La filiera dei cereali ed il problema micotossine: il sistema Aflaflesh

MODULO 3 – I CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI E SUI MANGIMI

- Inquadramento e fonti normative
- Disciplina generale in tema di controlli ufficiali sui prodotti alimentari mangimi
- Le fonti



- Organizzazione dei controlli ufficiali
- Autorità ed organismi preposti al controllo
- Programmazione delle attività di controllo e procedure
- Requisiti generali per i controlli ufficiali
- Criteri operativi
- Metodiche e tecniche di controllo
- Requisiti specifici per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale
- Inquadramento
- Campo di applicazione del Reg. CE n. 854/2004
- Metodi e tecniche di controllo
- Controlli sugli alimenti e mangimi importati
- Misure di attuazione del Reg. CE n. 882/2004 a livello nazionale
- I controlli ispettivi
- Il registro unico dei controlli
- La diffida
- L'adempimento volontario
- Altre misure
- La revisione della disciplina di cui al Reg. CE n. 882/2004
- Contesto e quadro generale
- Modalità operative
- Laboratori ufficiali
- Controllo su prodotti importati
- Certificati Ufficiali
- Assistenza amministrativa e cooperazione
- Il finanziamento dei controlli ufficiali e di altre attività ufficiali
- Distance selling e controlli sull'e-commerce nel settore alimentare

MODULO 4 – ETICHETTATURA

- Inquadramento
- Termini e definizioni
- Obiettivi e principi generali
- Responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le informazioni obbligatorie
- Principi generali
- Elenco delle indicazioni obbligatorie
- Lingua e posizionamento
- Casi particolari
- Vendita a distanza
- Le informazioni volontarie sugli alimenti
- Le disposizioni nazionali

MODULO 5 – CLAIM

- Inquadramento
- Ambito di applicazione Reg. CE
- Principi generali
- Condizioni generali
- Le indicazioni nutrizionali
- Condizioni specifiche d'uso ed elenco delle indicazioni nutrizionali ammesse



- Indicazioni comparative
- Le indicazioni sulla salute
- Condizioni specifiche d'uso
- Procedura di autorizzazione
- Associazioni mediche nazionali e associazioni di volontariato
- Descrittori generici
- Inquadramento
- Domande di autorizzazione
- Altri claim
- Extra, super e simili
- Puro
- Fresco
- Naturale
- Fatto a mano e artigianale
- Di montagna
- I claim sui c.d. botanicals
- Alimenti senza glutine
- Alimenti senza lattosio
- Aspetti sanzionatori e casistica

MODULO 6 – LA PUBBLICITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Significato del termine “pubblicità”
- Definizione normativa di pubblicità
- La confezione dei prodotti
- Le fonti del diritto della pubblicità
- Le leggi e il Codice del Consumo
- L'autodisciplina pubblicitaria
- Principi generali in materia di pubblicità
- Identificazione della comunicazione commerciale
- Onestà, veridicità e correttezza
- L'inganno pubblicitario
- Imitazione, confusione, sfruttamento e denigrazione
- Obblighi dell'inserzionista
- Superstizione, credulità, paura
- Violenza, volgarità e indecenza: la tutela della dignità
- La pubblicità rivolta ad un determinato settore della popolazione: i bambini e gli adolescenti
- La pubblicità comparativa
- La pubblicità nel settore alimentare
- Disposizioni di carattere generale
- Disposizioni relative a singoli settori

MODULO 7 – ADDITIVI

- Definizioni
- Classificazione
- Elenchi
- La procedura di autorizzazione degli additivi
- Condizioni per l'inclusione negli elenchi di additivi autorizzati
- La procedura di autorizzazione degli additivi alimentari



- Il ruolo dell'EFSA
- Impiego
- Condizioni per l'impiego
- Etichettatura
- Criteri di purezza
- Quadro normativo di sintesi
- Enzimi e aromi
- Enzimi alimentari
- Aromi

MODULO 8 – ALIMENTI PARTICOLARI

- Integratori alimentari
- Inquadramento normativo
- Etichettatura e pubblicità
- Vitamine, minerali ed altre sostanze
- La procedura di notifica
- Probiotici e prebiotici
- Alimenti addizionati e destinati a categorie specifiche

MODULO 9 – ALIMENTI DEL FUTURO

- Gli organismi geneticamente modificati
- Inquadramento
- Definizioni e requisiti
- Procedura di autorizzazione
- Etichettatura e tracciabilità
- Aspetti sanzionatori
- Il Piano nazionale di controllo sulla presenza di OGM negli alimenti
- **Le nanotecnologie**
- Regolamentazione
- **I novel food**
- La procedura di autorizzazione
- Etichettatura

MODULO 10 – PRODOTTI BIOLOGICI

- Inquadramento
- Obiettivi, produzione e importazione
- Il settore dell'agricoltura
- Il settore degli alimenti trasformati
- Il settore dei mangimi
- Etichettatura
- Regole generali
- Indicazioni obbligatorie
- Il logo sulla produzione biologica e i codici numerici
- I controlli
- Le autorità e gli organismi di controllo
- Il regime dei controlli
- La procedura ispettiva e le non conformità
- Il biologico oggi ed il piano di azione per il futuro della produzione biologica nell'Unione



MODULO 11 – INDICAZIONI GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA

- La crescente importanza delle indicazioni geografiche e di provenienza
- Una fondamentale distinzione
- Fonti normative e loro evoluzione
- La Convenzione di Parigi
- L'Accordo di Madrid
- L'Accordo di Lisbona
- Gli Accordi TRIPs
- Il diritto comunitario
- Il regime DOP
- Il regime IGP
- La registrazione e l'utilizzo delle DOP e delle IGP
- La tutela delle DOP e delle IGP
- I sistemi STG e IFQ
- Il diritto nazionale
- Denominazioni geografiche e marchi di impresa
- Il "Made in Italy"
- Il marchio "The Extraordinary Italian Taste"

MODULO 12 – MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

- Definizione e contesto
- Requisiti
- Etichettatura
- Sanzioni
- Procedura di autorizzazione
- Buone pratiche di fabbricazione
- I singoli materiali a contatto con gli alimenti
- Acciai inossidabili
- Alluminio
- Banda stagnata e banda cromata
- Cellulosa, carta e cartone
- Ceramica
- Gomme
- Materiali e oggetti attivi e intelligenti
- Plastica e plastica riciclata
- Vetro

MODULO 13 – LEGISLAZIONE ALIMENTARE, RESPONSABILITA' E CONTEZIOSO

- Responsabilità civile
- Responsabilità contrattuale
- Il sistema di certificazioni e la responsabilità del certificatore
- Responsabilità da prodotto difettoso
- Responsabilità per concorrenza sleale
- Responsabilità amministrativa
- Le ipotesi di responsabilità amministrativa
- Procedimento amministrativo
- Responsabilità penale



- Il sistema della tutela penale degli alimenti
- Le ipotesi di reato previste dal codice penale: i reati di comune pericolo mediante frode
- Le ipotesi di reato previste dal codice penale: i reati di frode commerciale
- La produzione e la vendita delle sostanze alimentari e delle bevande: gli illeciti penali previsti dalla penale previsti dalla L. n. 283/1962
- Le norme eterointegrative delle fattispecie penali di I e II livello previste in altre leggi speciali
- La legislazione comunitaria a tutela del prodotto alimentare: il rilievo sul sistema penale nazionale
- Il progetto di riforma dei reati agroalimentari

MODULO 14 – DIRITTO ALIMENTARE E DIRITTI DI PROPRIETA' INDUSTRIALE

- Il marchio del prodotto alimentare
- Marchi collettivi, di certificazione, di selezione e di qualità
- Requisiti di validità
- La tutela del marchio
- La forma del prodotto e la sua presentazione
- La tutela come disegni e modelli
- La tutela della forma come marchio
- Concorrenza sleale: imitazione servile, look alike e Italian sounding
- La realizzazione e composizione del prodotto alimentare
- La tutela brevettuale nel settore alimentare
- La proteggibilità degli animali e dei vegetali
- La tutela delle ricette culinarie ai sensi del diritto d'autore
- La tutela degli ingredienti del prodotto e della sua formula come segreto industriale
- I sapori
- La tutela ai sensi del diritto d'autore
- La tutela del marchio gustativo

Per ulteriori informazioni e/o per le iscrizioni, è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno Formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2960483 e/o 338.3304185.

SITO WEB: www.salernoformazione.com