



CUNIVERSITÀ CUSANO

Insegnamento	Diritto della Sicurezza Alimentare
Livello e corso di studio	Corso di Laurea magistrale a ciclo unico in giurisprudenza (LMG-01)
Settore scientifico disciplinare (SSD)	IUS/01 - IU/03
Anno Accademico	2024/2025
Anno di corso	
Numero totale di crediti	5
Propedeuticità	Nessuna. Tuttavia è fortemente raccomandato lo studio propedeutico del Diritto Privato – Diritto Pubblico – Diritto dell’Unione europea
Docente	Cesare BUGIANI Dipartimento: Dipartimento di scienze politiche, giuridiche, sociologiche e umanistiche Nickname: cesare.bugiani Email: cesare.bugiani@unicusano.it Orario di ricevimento: Il docente riceve previo appuntamento su richiesta dello studente che dovrà essere inviata per e-mail
Presentazione	Il corso ha lo scopo di fornire i principi generali dell’ordinamento giuridico eurounitario e nazionale in ordine al diritto agroalimentare e della sicurezza alimentare; ciò soprattutto alla luce delle difficoltà derivanti dal coordinamento delle fonti multilivello e trasversali che connotano tale disciplina giuridica. Inoltre, tenuto conto della trasversalità delle «materie» “ambiente” e “agricoltura”, con il corso si vuole focalizzare l’attenzione sulla loro disciplina per così dire mobile e sulla loro reciproca permeabilità che vicendevolemente le influenza.
Obiettivi formativi disciplinari	Con il corso si vogliono fornire le conoscenze e gli strumenti minimi ma al contempo necessari per: <ol style="list-style-type: none"> 1. Conseguire il corretto inquadramento sistematico della normativa di riferimento; 2. Focalizzare l’attenzione sull’ambito applicativo speciale e, dunque, sull’eccezionalismo derivante dalla peculiarità della materia agricoltura, alimentazione e ambiente; 3. Acquisire un’adeguata capacità di discernimento, essenziale per sapersi orientare all’interno di una disciplina connotata dal carattere trasversale e composito derivato dal concorso di molteplici settori convergenti e concomitanti (diritto internazionale, eurounitario, nazionale, regionale, diritto industriale, commerciale, amministrativo, etc.).
Prerequisiti	La frequenza al corso richiede il superamento delle propedeuticità del Diritto Privato , del Diritto Pubblico e del Diritto dell’Unione europea . Dette propedeuticità sono fondamentali per comprendere il funzionamento degli istituti propri della disciplina e delle sue fonti atteso che trattasi di materia trasversale che postula e presuppone la conoscenza della circolazione dei beni e del funzionamento del mercato unico dell’Unione europea. Per l’apprendimento, inoltre, si richiede la conoscenza dei concetti fondamentali dell’impresa e dei segni distintivi (Diritto commerciale). Al riguardo, si consiglia di rivedere tali nozioni propedeutiche per l’apprendimento e l’approfondimento della produzione e lo scambio dei beni.
Risultati di apprendimento attesi	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e comprensione: al termine dello studio del programma, lo studente avrà compreso e avrà conseguito la conoscenza delle nozioni fondamentali del diritto della Sicurezza Alimentare e, in particolare, degli argomenti indicati analiticamente nei Contenuti del corso. • Capacità di applicare conoscenza e comprensione: sarà altresì in grado di operare un collegamento fra i principi generali dell’ordinamento, i principi costituzionali e dell’Unione europea, nonché quelli giurisprudenziali della Corte di Giustizia e le dette nozioni, tanto in sede di valutazione <i>in progress</i>, durante l’attività di studio, quanto in sede di valutazione finale, così come nei casi e nelle questioni proposte nelle <i>e-tivity</i>. • Capacità di trarre conclusioni: lo studente sarà dunque in grado di contestualizzare i principi e gli istituti generali del Diritto alimentare, nonché di operare un collegamento fra i primi ed i secondi e di cimentarsi nella loro applicazione nella pratica. • Abilità comunicative: lo studente sarà in grado di descrivere e di esprimere in modo chiaro e esaustivo tematiche di Diritto Alimentare utilizzando una terminologia giuridica corretta ed adeguata. • Capacità di apprendimento: lo studente, al termine del Corso, conoscerà le nozioni fondamentali del Diritto

	<p>Alimentare necessarie per l'analisi e la comprensione del funzionamento del mercato unico e la circolazione dei prodotti alimentari all'interno dell'Unione europea. Tutto ciò gli consentirà di acquisire una più completa formazione e di affrontare, con essenziali conoscenze, maggiori sbocchi oltre quelli naturali del Corso di Laurea in Giurisprudenza.</p>
<p>Organizzazione dell'insegnamento</p>	<p>L'insegnamento di Diritto della Sicurezza Alimentare è sviluppato secondo una didattica erogativa e una didattica interattiva.</p> <p>La didattica erogativa (DE) comprende: per ogni modulo, lezioni audio-video preregistrate (SCORM) dal docente nelle quali si illustrano i contenuti dell'insegnamento e che compongono, unitamente all'integrazione delle slide, i materiali di studio disponibili in piattaforma.</p> <p>La didattica interattiva (DI) è svolta <i>on-line</i> e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ web forum, messaggi email, videoconferenze e chat in cui gli studenti interagiscono con il docente e/o tutor; ✓ test di autovalutazione di tipo asincrono che corredano le lezioni preregistrate e consentono agli studenti di accertare la comprensione e il grado di conoscenza acquisita dei contenuti di ciascuna lezione; ✓ il forum della "classe virtuale" che costituisce uno spazio di discussione asincrono nel quale i docenti e/o i tutor individuano le <i>e-tivity</i>, consistenti in casi giurisprudenziali o commenti dottrinali da esaminare al fine di applicare le nozioni teoriche fornite, nelle quali gli studenti interagiscono fra loro e con il docente e/o tutor, ricevendo riscontri e valutazioni formative. <p>L'insegnamento di Diritto della Sicurezza Alimentare consta di 5 CFU (Crediti Formativi Universitari) e prevede un carico totale di studio di almeno 125 ore così suddivise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • circa 107 ore per la visualizzazione delle lezioni preregistrate e lo studio degli argomenti oggetto delle lezioni medesime; • circa 18 ore di didattica interattiva. <p>Si consiglia di distribuire lo studio della materia uniformemente in un periodo di 8 settimane, dedicando in media 16 ore (circa) di studio a settimana.</p>
<p>Contenuti del corso</p>	<p>Il corso di Diritto della Sicurezza Alimentare è suddiviso in 8 moduli articolati come di seguito:</p> <p>Modulo 1 – Introduzione al diritto alimentare. Lezione su «Introduzione al diritto alimentare»; Lezione su «A.A.A. - Agricoltura Alimentazione Ambiente - La P.A.C.» Parte 1 Lezione su «A.A.A. - Agricoltura Alimentazione Ambiente - La P.A.C.» Parte 2</p> <p>Modulo 2 - La Sicurezza Alimentare - Food safety. Lezione su «La sicurezza alimentare - food safety» Parte 1 Lezione su «La Sicurezza Alimentare - Food safety» - Parte 2</p> <p>Modulo 3 – Il Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002 – i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare. Lezione su «Il Reg. CE n. 178 del 2002 - principi e i requisiti generali della legislazione alimentare» Parte_1 Lezione su «Il Reg. CE n. 178 del 2002 - principi e i requisiti generali della legislazione alimentare» Parte_2 Lezione su «Il principio di precauzione» Parte_1 Lezione su «Il principio di precauzione» Parte_2 Lezione su «Il principio di precauzione e il criterio di equivalenza sostanziale»</p> <p>Modulo 4 – Le denominazioni e i segni dei prodotti agroalimentari. Lezione su «Le denominazioni e i segni dei prodotti agroalimentari» Parte_1 Lezione su «Le denominazioni e i segni dei prodotti agroalimentari» Parte 2</p> <p>Modulo 5 – I segni del territorio: S.T.G. – D.O.P. - I.G.P. Lezione su «STG - Specialità Tradizionali Garantite» Lezione su «D.O.P. e I.G.P.» Parte_1 Lezione su «D.O.P. e I.G.P.» Parte_2</p> <p>Modulo 6 – Il metodo BIOLOGICO. Lezione su «Il prodotto biologico» Parte_1 Lezione su «Il prodotto biologico» Parte_2 Lezione su «Il prodotto biologico - IL SISTEMA DI CONTROLLO» Parte_1 Lezione su «Il prodotto biologico - IL SISTEMA DI CONTROLLO» Parte_2 Lezione su «Il prodotto biologico - IL SISTEMA DI CONTROLLO» Parte_3</p> <p>Modulo 7 – La responsabilità per prodotto alimentare difettoso.</p>

	<p>Lezione su «La responsabilità per prodotto alimentare difettoso» Parte_1 Lezione su «La responsabilità per prodotto alimentare difettoso» Parte_2</p> <p>Modulo 8 – Focus. Lezione sul «Il Green Deal Europeo» Lezione su «Organizzazione amministrazione contrattata» Lezione su «I contratti di fiume» Lezione su «I nuovi alimenti – Novel Food» Lezione su «Il contratto di affitto di fondo rustico» Lezione su «Il contratto di cessione d’azienda»</p>
Materiali di studio	<p>· MATERIALI DIDATTICI A CURA DEL DOCENTE</p> <p>Il materiale didattico presente in piattaforma è suddiviso in 8 moduli. Essi ricoprono interamente il programma e ciascuno di essi contiene slide e videolezioni in cui il docente commenta le slide. Tale materiale contiene tutti gli elementi necessari per affrontare lo studio della materia.</p> <p>Testi consigliati (uno a scelta dello studente): GERMANO - M.P. RAGIONIERI - E. ROOK BASILE, <i>Diritto agroalimentare - Le regole del mercato degli alimenti e dell’informazione alimentare</i>, Giappichelli (ultima edizione); L. COSTATO - L. RUSSO, <i>Corso di Diritto agrario italiano e dell’Unione europea</i>, Giuffrè, (ultima edizione); GERMANO - E. ROOK BASILE, <i>Manuale di diritto agrario comunitario</i>, Giappichelli (ultima edizione);</p>
Modalità di valutazione	<p>L’esame consiste nello svolgimento di una prova orale o, alternativa, di una prova scritta, tendente ad accertare la conoscenza e la capacità di comprensione delle tematiche trattate durante il corso, le abilità dello studente nell’applicazione delle relative conoscenze acquisite, la capacità di effettuare collegamenti, di rielaborare i concetti acquisiti, nonché la capacità sostenere argomentazioni logico-giuridiche coerenti con i principi generali della legislazione alimentare.</p> <p>La prova orale consiste in un colloquio dello studente dinanzi alla commissione di esame con almeno 3 domande. La prova scritta prevede la somministrazione di 30 domande a risposta chiusa a cui lo studente deve rispondere contrassegnando la risposta ritenuta esatta fra quelle già indicate; ad ogni risposta corretta viene attribuito il valore di 1 punto.</p>
Criteri per l’assegnazione dell’elaborato finale	<p>L’assegnazione dell’elaborato finale presuppone che lo studente abbia sostenuto proficuamente l’esame di Diritto della sicurezza alimentare preferibilmente presso l’Ateneo o, comunque, l’esame di Diritto agrario, Diritto dei mercati agroalimentari, Diritto agroambientale, o un esame affine ad essi.</p> <p>Prima dell’assegnazione è necessario un preventivo colloquio con il docente, anche tramite piattaforma o altro mezzo di comunicazione idoneo allo scopo, nel quale lo studente manifesta il proprio interessi e propone uno o più argomenti.</p> <p>Il docente valuterà l’originalità e l’adeguatezza del tema o dei temi presentati rispetto ai quali potrà confermare quello proposto o, in alternativa, assegnare un altro argomento rispetto a quello indicato dallo studente.</p> <p>Il docente, prima di procedere all’assegnazione definitiva, inviterà lo studente a redigere uno schema sintetico (anche per punti elenco) volto a rappresentare la questione inerente all’argomento proposto e che si intende sviluppare nel proprio elaborato.</p> <p>Lo studente, pertanto, una volta concordato con il docente l’argomento generale, dovrà svolgere una prima fase di ricerca volta a verificare l’esistenza di un’adeguata bibliografia e/o giurisprudenza esistente sull’argomento. Effettuata detta verifica e sempre in autonomia, dovrà redigere una bozza di indice sommario unitamente allo schema della bibliografia e della giurisprudenza pertinente che verrà sottoposta al vaglio del docente.</p> <p>Soltanto successivamente all’approvazione dell’indice e dell’elenco bibliografico il docente procederà all’assegnazione della tesi.</p>