

CAFLA - CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN LEGISLAZIONE ALIMENTARE

XII EDIZIONE SETTEMBRE 2021 - FEBBRAIO 2022

CORSO ATTIVATO

ACCREDITATO DAL CNF - CONSIGLIO NAZIONALE FORENSE PER LA FORMAZIONE ON-LINE CON 18 CFU (CORSO BASE, MODULI 1-4)

PROGRAMMA:

CORSO DI BASE: ELEMENTI DI DIRITTO ALIMENTARE ITALIANO ED EUROPEO

(moduli da 1 a 4)

Accreditato dal CNF per la formazione on-line con 18 crediti formativi

MODULO 1:

FONTI E ISTITUZIONI DEL DIRITTO ALIMENTARE

Lezione 1: LE FONTI (24/09/2021, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00)

Le fonti nazionali e la loro strutturazione gerarchica.

Docente: Prof. Avv. Massimo Cavino, UniUPO (in aula e on line);

Le fonti dell'Unione europea e il loro rapporto con quelle nazionali

Docente: Avv. Prof. Amedeo Arena, Università di Napoli Federico II (in aula e on line);

Lezione 2: LE ISTITUZIONI (01/10/2021, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Le istituzioni che si occupano della legislazione alimentare: a livello nazionale (Ministero della Salute, Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali, altre istituzioni nazionali, Regioni e ASL); a livello Ue (Commissione europea ed EFSA).

Docenti: dott. Silvio Borrello; un funzionario del MPAAF (on line);

02/10/2021 dalle 10,00 alle 13,00.

ESERCITAZIONE 1: *la libera circolazione degli integratori alimentari nel mercato interno (on line) (01/10/2021)*

Tutor: Prof. Avv. Vito Rubino (esclusivamente on line)

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Lezione 3: IL QUADRO NORMATIVO. IL REGOLAMENTO QUALE GENERAL FOOD LAW E I SUOI FONDAMENTI: ANALISI DEL RISCHIO, BASI SCIENTIFICHE, GESTIONE DEL RISCHIO (08/10/2021, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00).

Una introduzione "storica": come si è arrivati al regolamento 178/02/Ce e in cosa questo ha innovato.

Docente: dott. Gianfranco Corgiat Loia; Prof. Avv. Paolo Borghi, UniFE (in aula e on line);

Analisi della struttura del regolamento e nomenclatura specifica; il concetto di "rischio", quello di "pericolo" e "l'analisi del rischio" (come si effettua); il concetto di alimento non sicuro e alimento inadatto al consumo umano; le presunzioni nel regolamento 178/02/Ce.

Docente: dott. Gaetano Liuzzo (in aula e on line).

"L'efficacia e il valore della comunicazione del rischio in ambito alimentare".

Docente: prof. Massimo Cecaro, Università di Teramo (in aula e on line).

Lezione 4: IL RICHIAMO/RITIRO DEI PRODOTTI ALIMENTARI NON SICURI E IL SISTEMA DI ALLERTA (15/10/2021 dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00).

Come funziona il sistema d'allerta: analisi strutturale e operativa (ruoli, procedure, istituzioni ed enti di controllo).

Le responsabilità nella gestione delle allerte: chi inserisce l'input; chi gestisce il follow up; il ruolo dell'OSA e quello dell'Autorità di controllo; i poteri di ricorso al giudice amministrativo e a quello dell'Unione europea.

Docenti: Dott. Bartolomeo Griglio, DG sanità Regione Piemonte; prof. Roberto Cavallo Perin, UniTO; prof. Maura Mattalia, UniTO; prof. Andrea Santini, UniCatt (in aula e on line);

I profili di responsabilità civile e penale.

Docenti: Prof. Ilaria Riva, UniTO; Avv. Giorgia Andreis, studio legale Andreis e Associati - Torino (in aula e on line).

LEZIONE 5: LA RINTRACCIABILITÀ (22/10/2021, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00).

Come funziona la rintracciabilità sul piano normativo e dal punto di vista pratico: la disciplina nel regolamento 178/02/Ce e nelle norme di esecuzione; le linee guida Eu; l'Accordo Stato-Regioni;

Docente: dott. Silvio Borrello; un funzionario MPAAF (on line);

La responsabilità civile (caso Saclà), quella penale e quella amministrativa.

Docente: Prof. Ilaria Riva, UniTO; Prof. Avv. Vito Rubino, UniUPO (on line).

LEZIONE 6: L'IGIENE DEGLI ALIMENTI: ANALISI DETTAGLIATA DEI REGG. 852/04/Ce; 853/04/Ce; 2073/05/Ce (29/10/2021 dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00);

Il regolamento 852/04/Ce e l'applicazione pratica dei requisiti di igiene agli stabilimenti produttivi

Docente: Dott. Franco Piovano, ASL AL; dott. Bartolomeo Griglio, DG Sanità, Regione Piemonte (in aula e on line);

Il regolamento 853/04/Ce e le principali problematiche della produzione di alimenti di origine animale. Riconoscimenti; igiene degli alimenti di origine animale; lay-out.

Docente: Dott. Bartolomeo Griglio, DG Sanità, Regione Piemonte (in aula e on line).

Il regolamento 2073/05/Ce e le sue applicazioni pratiche

Docente: Prof. Auxilia Grassi, UniTO (esclusivamente on line);

LEZIONE 7: IL CONTROLLO UFFICIALE (5/11/2021 dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00);

Il regolamento (Ue) 2017/625: elementi generali.

Docente: Dott. Silvio Borrello (on line);

Il controllo ufficiale da remoto : limiti ed implicazioni della privacy e dell'indipendenza

Docente: Avv. Saverio Linguanti (on line);

Il Campionamento dei prodotti alimentari: disciplina sostanziale: formazione aliquote, utilizzo di strumenti, procedure operative;

Docenti: Dott.ssa Lucia De Castelli, IZS-TO.

06/11/2021, dalle 10,00 alle 13,00

ESERCITAZIONE 2: SIMULAZIONE DI UN CASO DI ALLERTA ALIMENTARE.

Tutor: avv. Giorgia Andreis, studio legale Andreis e Associati, Torino; Dott. Luca Bucchini, Hylobates Consulting srl (esclusivamente on line);

LA COMUNICAZIONE COMMERCIALE E LA DISCIPLINA DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI.

LEZIONE 8: LETICHIETTATURA DEGLI ALIMENTI - PARTE PRIMA (12/11/2021, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Il regolamento 1924/06/Ce oggi.

Docente: dott.ssa Rita Stefani, FINE FOODS NTM.

Il commercio elettronico degli alimenti

Docenti: Dott. Bartolomeo Filadelfia, ICQRF Toscana; Avv. Silvia Rolandi (in aula e on line);

LEZIONE 9: LETICHIETTATURA DEGLI ALIMENTI - PARTE SECONDA (19/11/2021 dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Il regolamento 1169/2011/UE e le sue disposizioni esecutive e di adattamento a livello nazionale; la disciplina delle informazioni volontarie; il nutrinform battery italiano e il nutriscore francese. La disciplina sanzionatoria: il decreto legislativo 231/17 e l'istituto della "diffida".

Docente: Avv. Valeria Pullini (in aula e on line);

LEZIONE 10: IL RUOLO DELL'AGCM NELLA REGOLAZIONE DEL MERCATO (26/11/2021 dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00).

Le pratiche commerciali sleali nella comunicazione e nella contrattualistica fra imprese. Il recepimento della direttiva europea e le novità in materia contrattuale

Docente: Avv. Prof. Nicola Lucifero, UniFI; Prof. Bianca Gardella Tedeschi, UniUPO (in aula e on line).

27/11/2021, dalle 10,00 alle 13,00

ESERCITAZIONE 3: **CONSTRUIRE E VERIFICARE UNA ETICHETTA ALIMENTARE**

Tutor: dott. Anna Ragone, ICQRF Toscana (esclusivamente on line);

MODULO 4:**TUTELA DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI.**

LEZIONE 11: IL CONCETTO DI QUALITÀ E LA SUA EVOLUZIONE NORMATIVA E GIURISPRUDENZIALE NELL'UNIONE EUROPEA. I REGIMI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI, DELLE BEVANDE ALCOOLICHE E DEI VINI (3/12/2021, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00).

Gli esordi della politica della qualità nell'Unione europea. I regolamenti comunitari e l'attuale disciplina sui regimi di qualità dei prodotti alimentari, delle bevande spiritose e dei vini.

Docente: Prof. Avv. Fausto Capelli (in aula e on line).

La qualità "territoriale": il tema dell'origine degli alimenti. Etichettatura d'origine e il "Made in"

Docenti: Avv. Valeria Pullini; Avv. Prof. Vito Rubino, UniUPO (in aula e on line).

La definizione di "origine" e di "provenienza" dal punto di vista del Codice Doganale.

Docente: Dott. Simone Del Nevo, (in aula e on line).

La disciplina dei c.d. "prodotti di montagna"

Docente: Avv. Valeria Pullini (in aula e on line).

La casistica penale: frodi, violazione dell'art. 4 Co. 49 e 49 bis l. 350/03; violazione dell'art. 517bis e quater c.p.

Docente: Avv. Prof. Vito Rubino, UniUPO (in aula e on line).

14/01/2022, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 17,00

CONVEGNO FINALE

1° CONGRESSO CeDISA

L'ADATTAMENTO DELL'ORDINAMENTO ITALIANO AL REGOLAMENTO (UE) 625/2017

Relatori: componenti del comitato scientifico CeDISA

Test finale di apprendimento e consegna attestati del corso

MODULI DI SPECIALIZZAZIONE

(facoltativi, ulteriori rispetto al corso-base)

MODULI ATTIVATI**MODULO 5**

(di specializzazione, opzionale):

L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA NUTRACEUTICA E LA FORMULAZIONE DEGLI ALIMENTI

LEZIONE 12: L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA NELLA PRODUZIONE PRIMARIA: GLI OGM E LE TECNICHE DI BREEDING (21/01/2021, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00).

Docente: prof. Eleonora Sirsi, UniPI (on line).

LEZIONE 13: L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA: I NOVEL FOODS. FOCUS SULL'UTILIZZO DEGLI INSETTI NELLA PRODUZIONE DI



LEZIONE 14: I PRODOTTI ALIMENTARI "FORTIFICATI" (04/02/2022, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00).

Docente: Dott. Luca Bucchini, Hylobates Consulting srl (on line).

LEZIONE 15: LA NUTRACEUTICA E L'UTILIZZO DI NUOVI INGREDIENTI NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (11/02/2022, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Alimenti nutraceutici e impiego di ingredienti innovativi.

Docente: prof. Marco Arlorio (on line).

Alimenti nutraceutici, integratori alimentari e medicinali

Docente: prof. Vito Rubino, UniUPO (on line);

Gli integratori alimentari: disciplina sostanziale e focus sui c.d. "botanicals"

Docente: dott. Luca Bucchini (on line);

MODULO 6

(di specializzazione, opzionale):

LA LEGISLAZIONE VETERINARIA

LEZIONE 16: GLI ALLEVAMENTI DI ANIMALI E LA LEGISLAZIONE VETERINARIA (18/02/2022, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Docente: Dott. Franco Piovano, ASL AL (in aula e on line);

LEZIONE 17: I MANGIMI (25/2/2022, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Docente: Dott. Massimo Barberis, ASL AL (in aula e on line);

LEZIONE 18: IL BENESSERE ANIMALE: DISCIPLINA GIURIDICA, STANDARD VOLONTARI, MARCHIO, PROBLEMI GIURIDICI E MACELLAZIONE RITUALE (04/03/2022, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Docente: Dott. Silvio Borrello; Prof. Eleonora Sirsi, UniPI; Prof. Andrea Santini UniCatt. (esclusivamente on line).

MODULO 7

(di specializzazione, opzionale):

I PRODOTTI BIOLOGICI

LEZIONE 19: PRODUZIONE, CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI (11/03/2022 dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Il quadro giuridico UE e nazionale (mattino).

Docente: Avv. Daniele Pisanello, (on line).

L'etichettatura dei prodotti biologici (con esercitazione)(pomeriggio)

Docente: Dott.ssa Magagna, Suolo e Salute; Avv. Daniele Pisanello (on line).

LEZIONE 20: IL NUOVO REGOLAMENTO 2018/848 E IL BIOLOGICO CHE VERRÀ 18/03/2022 dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

Il nuovo regolamento n. 2018/848 e il nuovo regime dell'importazione (mattino)

Docenti: Dott. Giacomo Mocchiari, MPAAF; Avv. Daniele Pisanello (esclusivamente on line).

Il Prodotto bio e il quadro delle altre certificazioni volontarie (sostenibilità, consumo etico, residuo zero) (pomeriggio)

Docente: dott. Alessandro Pulga, AgribioCert (esclusivamente on line);

LEZIONE 21: LA VIGILANZA DEL MPAAF (26/03/2022, dalle 10,00 alle 13,00):

Docente: dott. Anna Ragone, ICQRF Toscana (esclusivamente on line).

ESERCITAZIONE 4: VISITA GUIDATA A UNA AZIENDA BIOLOGICA IN PROVINCIA DI NOVARA (data da concordare)

MODULO 8

(di specializzazione, opzionale):

LA RIFORMA DELLE SANZIONI PENALI E DI QUELLE AMMINISTRATIVE NEL SETTORE ALIMENTARE

LEZIONE 22: SANZIONI PENALI E SANZIONI AMMINISTRATIVE NEL SETTORE ALIMENTARE (02/04/2022, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

I reati alimentari dopo il d.gs. 27/2021: quali fattispecie sanzionatorie per la violazione degli obblighi igienico-sanitari oggi?

Docente: Dott. Aldo Natalini, Consigliere di Corte di Cassazione.



La riforma dei reati alimentari: realtà o fantasia? Uno spunto di riflessione prendendo ad esempio la tutela dell'ambiente.

Recenti orientamenti della giurisprudenza penale in materia di deleghe di funzione.

Docente: Avv. Neva Monari.

MODULO 9

(di specializzazione, opzionale):

ADDITIVI, ENZIMI, AROMI

LEZIONE 23: ELEMENTI GENERALI (09/04/2022, dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 16,00):

La normativa sugli additivi, enzimi ed aromi: presentazione generale e distinzione delle categorie di prodotti

Docente: Prof. Carlo D'Ascenzi, UniPI (in aula e on line).

L'etichettatura degli additivi, enzimi ed aromi

Docente: Avv. Valeria Pullini (in aula e on line).

Gli additivi conservanti

Docente: Prof. Carlo D'Ascenzi, UniPI (in aula e on line);

Le preparazioni aromatiche.

Docente: Prof. Carlo D'Ascenzi, UniPI (in aula e on line).

COSTI E MODALITA' DI ISCRIZIONE

Iscrizione al solo "corso base" (senza moduli di specializzazione):

*Iscrizione con modalità in aula e/o on line (sono comprese tutte le modalità di fruizione, a scelta dell'iscritt/o)**

€ 500,00;

Iscritti ad edizioni precedenti

€ 100,00;

RIDUZIONE PER ADERENTI CeDiSA (-50%):

iscrizione ordinaria:

€ 250,00;

iscrizione per aderenti a edizioni precedenti:

€ 50,00;

Iscrizione ai singoli moduli di specializzazione:

*Iscrizione con modalità in aula e/o on line (sono comprese tutte le modalità di fruizione, a scelta dell'iscritt/o)**

€ 150,00;

Iscritti a edizioni precedenti:

€ 30,00;

RIDUZIONE PER ADERENTI CeDiSA (-50%):

iscrizione ordinaria:

€ 75,00;

Iscrizione per aderenti a edizioni precedenti:

€ 15,00.

Modalità di iscrizione: *on line*, previa compilazione del form presente sul sito <https://www.cedisa.info/cafla-xii-iscrizioni>

Pagamento: al raggiungimento della soglia minima di iscritti pari a 30.

* Questa modalità consente di scegliere di volta in volta se partecipare in aula (previa prenotazione del posto con almeno 7 gg. di anticipo) oppure on line (diretta streaming via Meet). In ogni caso, sia che si partecipi in aula che on line, le lezioni vengono videoregistrate e messe a disposizione sulla piattaforma di E-LEARNING DIR-ALTAFFORMAZIONE fino al 31.12. 2022.

CORSO ATTIVATO

Info: info.cafla@uniupo.it

CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN LEGISLAZIONE ALIMENTARE

DISEI - UPO
2021 / 2022



ISCRIZIONI ALLA XII EDIZIONE CAFLA (2021- 2022)

Per iscriverti alla XII EDIZIONE del Corso di Alta Formazione in Legislazione Alimentare (2021 - 2022) **compila il modulo on line a questo indirizzo:**

<https://www.cedisa.info/cafla-xii-iscrizioni>

Per ulteriori dettagli si rinvia alle [FAQ del sito](#).

Il Direttore del Corso, [prof. Vito Rubino](#), è a disposizione degli utenti per chiarimenti rispetto a specifiche individuali esigenze.



VUOI RIMANERE AGGIORNATO SUI TEMI DEL DIRITTO ALIMENTARE E LE INIZIATIVE DEL CORSO?

TAKE THE BEST... LEAVE THE REST!

Iscriviti al **Gruppo facebook** CAFLA - Corso di Alta Formazione in Legislazione Alimentare. [Clicca qui:](https://www.facebook.com/groups/481069885867217)
<https://www.facebook.com/groups/481069885867217>

Iscriviti alla nostra **newsletter mensile** di normativa e giurisprudenza alimentare. [Clicca qui!](#)