UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

Dipartimento di Giurisprudenza

Principali informazioni sull'insegnamento		
Denominazione dell'insegnamento	**Diritto Agro-alimentare**	
Corso di studio	*LMGI - CONSLAV (Caratterizzante)*	
Anno di corso	*5° LMGI - 2° CNSLAV*	
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS)		: **6**
SSD	*GIUR-03/B - Diritto agrario e alimentare*	
Lingua di erogazione	*Italiano*	
Periodo di erogazione	*1° semestre dal 1/10/2025 al 16/12/2025*	
Obbligo di frequenza	*Facoltativa*	

Docente	
Nome e cognome	***Laura COSTANTINO***
Indirizzo mail	*laura.costantino@uniba.it*
Telefono	
Sede	*Dipartimento di Giurisprudenza - Palazzo F. Cassano-Corso Italia, 23-Piano 1°*
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	*Mercoledì dalle ore 9:00 alle ore 11:00 e comunque in altre giornate su richiesta da inviare via mail alla docente*

Syllabus	
Obiettivi formativi	*Il corso ha come obiettivo l'apprendimento dei contenuti fondamentali del diritto agroalimentare attraverso lo studio delle fonti, europee e nazionali e degli orientamenti giurisprudenziali; la capacità di comprensione e soluzione delle questioni giuridiche relative alla circolazione dei prodotti agroalimentari, alla tutela dei prodotti alimentari di qualità e alle regole per la sicurezza degli alimenti.*
Prerequisiti	*Istituzioni di Diritto Privato*
Contenuti di insegnamento (Programma)	*Il Corso ha ad oggetto lo studio della disciplina giuridica della produzione e commercio degli alimenti, con riferimento all'inquadramento giuridico e alla circolazione dei prodotti agroalimentari; alla normativa per la tutela della qualità; alla legislazione sulla sicurezza alimentare, così articolata:* *Agricoltura e prodotti agroalimentari nel diritto europeo e nazionale. La circolazione dei prodotti alimentari sul mercato europeo.* *I sistemi di qualità nel diritto europeo e nazionale.* *Marchi collettivi geografici dei prodotti agroalimentari e marchi territoriali. Le produzioni biologiche.* *Novel Foods.* *La disciplina sulla sicurezza alimentare nell'UE. Il principio di precauzione. La valutazione del rischio. Comunicazione e trasparenza nell'analisi del rischio.* *Obblighi e responsabilità delle imprese alimentari. Norme igienico sanitarie e sistema di autocontrollo aziendale per prodotti alimentari e mangimi.*
Testi di riferimento	*Il testo di riferimento è il seguente:* *Borghi, Canfora, Di Lauro, Russo (a cura di), Trattato di diritto alimentare, Giuffrè Lefebvre, SECONDA EDIZIONE, Milano 2024 Parte prima: Cap. 4, 6, 7, 8, 9, 10; Parte terza: tutti i capitoli; Parte quinta: Cap. da 1 a 9; Parte sesta: Cap 2 e 3 – Pagine: 45- 62; 79-127; 303-413; 599-711; 788-814.*
Note ai testi di riferimento	

Organizzazione della didattica	

Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	***48***		***102***
CFU/ETCS			
6			

Metodi didattici	
	Metodologia didattica convenzionale. Le lezioni teoriche si accompagnano all'analisi di casi pratici, con l'intervento di esperti e discussione in aula di lavori di gruppo. *Eventuali materiali di approfondimento saranno forniti sulla piattaforma e-learning della docente.*

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	*Al termine del corso, lo studente avrà acquisito le conoscenze e la capacità di comprensione degli istituiti giuridici fondamentali del diritto agroalimentare.*
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	*Lo studente sarà in grado di comprendere e applicare le fonti normative e giurisprudenziali in materia di diritto agroalimentare; nonché di risolvere le questioni giuridiche complesse relative alla circolazione dei prodotti agroalimentari, agli strumenti giuridici di tutela della qualità delle produzioni agroalimentari e agli obblighi imposti alle imprese alimentari per la sicurezza dei consumatori.*
Competenze trasversali	• ***Autonomia di giudizio*** *Lo studente, al termine del corso, acquisisce autonomia nella riflessione critica dei fenomeni relativi al funzionamento della filiera agroalimentare e alla soluzione di questioni giuridiche complesse relative alla circolazione dei prodotti agroalimentari e alla tutela della qualità.* • ***Abilità comunicative*** *Lo studente acquisisce capacità di comunicare, con proprietà di linguaggio giuridico, le questioni giuridiche inerenti il diritto agroalimentare.* • ***Capacità di apprendere in modo autonomo*** *Lo studente avrà acquisito strumenti conoscitivi che gli permettono di aggiornare le proprie conoscenze e applicarle a contesti giuridici in mutamento.*

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	*Esame orale* *Per gli studenti frequentanti si terrà conto nella valutazione della eventuale partecipazione ad attività di lavoro di gruppo svolte in aula.*
Criteri di valutazione	• ***Conoscenza e capacità di comprensione:*** *conoscenza delle fonti e della disciplina giuridica del diritto agroalimentare* • ***Conoscenza e capacità di comprensione applicate:*** *Applicazione delle nozioni acquisite a fattispecie concrete e capacità diproporre soluzioni coerenti a questioni giuridiche concrete.* • ***Autonomia di giudizio:*** *Capacità di rielaborazione dei principi e delle regole oggetto di studio, analisi della portata applicativa e formulazione di conclusioni critiche* • ***Abilità comunicative:*** *Esposizione chiara e coerente.*

	• ***Capacità di apprendere:*** *Padronanza del metodo di analisi delle fonti in materia di diritto agroalimentare.*
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	*Esame orale* *L'esame orale ha lo scopo di verificare l'apprendimento dei contenuti disciplinari del corso e di valutare se lo studente ha acquisito la capacità di interpretare criticamente i testi normativi e le decisioni giurisprudenziali e di applicare le disposizioni del diritto agroalimentare.* *Modalità di formulazione della valutazione finale: voto d'esame in trentesimi.* *Ai fini della valutazione in trentesimi si terrà conto del livello di preparazione raggiunto alla stregua dei richiamati criteri e, in coerenza con i risultati di apprendimento attesi, i diversi livelli di preparazione porteranno a diversi giudizi: eccellente (30/30 e lode), ottimo (28/29), buono (25/27), discreto (21/24), sufficiente (18/20).*
Altro	