

Testi del Syllabus

Resp. Did.

Matricola: null

Anno offerta:	2024/2025
Insegnamento:	1012155 - FOOD LAW AND AGRICOLTURE EU POLICY
Corso di studio:	5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION
Anno regolamento:	2024
CFU:	6
Settore:	IUS/03
Tipo Attività:	B - Caratterizzante
Anno corso:	1
Periodo:	Primo Semestre
Sede:	PARMA



Testi in italiano

Lingua insegnamento

Inglese

Contenuti

Il corso si svilupperà considerando l'evoluzione storica della politica agricola comune, divisa tra gli obblighi internazionali in materia di libero scambio e la necessità di tutelare il settore strategico e delicato dell'agricoltura, in relazione al cibo. Il programma si concentrerà quindi sulle seguenti aree chiave:

- L'impatto dell'OMC sull'agricoltura e sull'alimentazione dell'UE e il dibattito attuale al riguardo;
- Il passaggio dalla food safety alla food security, alla tutela dell'ambiente, tenendo conto dello sviluppo della legislazione alimentare e dell'agricoltura, alla luce della Politica Agricola Comune;
- Le strategie dell'UE per i prodotti agroalimentari a seguito dell'attuazione del Green Deal;
- Un ritorno alla sicurezza alimentare: il meccanismo europeo di preparazione e risposta alla crisi di sicurezza alimentare;
- L'attuale Politica Agricola Comune e le sue principali caratteristiche;
- Le regole dell'organizzazione comune dei mercati, le norme pubbliche e il loro impatto sugli alimenti (vendibilità e informazione ai consumatori);
- La specificità del settore vitivinicolo (dal vigneto al bicchiere) nelle disposizioni orizzontali;
- La specificità degli altri settori (con disposizioni verticali): ortofrutta, luppolo, olio e tavola; olive, latte e latticini;
- L'approccio dell'UE agli organismi geneticamente modificati e alle nuove tecniche di allevamento;
- L'opportunità offerta agli agricoltori di valorizzare i propri prodotti: produzione biologica e regimi di qualità (denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta);
- L'impatto delle disposizioni in materia di sicurezza alimentare sulla produzione primaria: igiene, tracciabilità, contaminanti e pesticidi.

Testi di riferimento

Atti e documenti rilevanti (gli studenti impareranno dove e come trovarli); materiali resi disponibili nella piattaforma. I documenti forniti hanno uno scopo meramente integrativo che non sarà sufficiente per acquisire una completa preparazione all'esame, a meno che non sia accompagnato dalla partecipazione a lezioni frontali o dallo studio di testi giuridici e giurisprudenziali, come, ad esempio: Luigi Costato, Ferdinando Albisinni

(eds.), European and Global Food Law, Wolters Kluwer, più recente edizione in commercio.

Obiettivi formativi

Il cibo che mangiamo deriva principalmente dalla produzione primaria: le disposizioni sull'agricoltura hanno quindi avuto un'importanza fondamentale nello sviluppo del quadro normativo alimentare contemporaneo. L'impalcatura originaria, tuttavia, è cambiata nel tempo, sotto gli obblighi pressanti dell'OMC di garantire il libero scambio e l'adozione di disposizioni per proteggere la salute umana (soprattutto dopo la crisi della BSE) o gli interessi dei consumatori (informazioni sugli alimenti) e, ultimamente, per proteggere l'ambiente e affrontare i cambiamenti climatici.

Il corso consentirà agli studenti di acquisire conoscenza e comprensione di:

- L'origine, la portata e l'attuazione della Politica Agricola Comune (PAC), dagli albori fino ai tempi contemporanei;
- Le ragioni dell'Organizzazione Comune dei Mercati e le sue ricadute sul commercio alimentare;
- La specificità di alcuni settori alimentari (vino, ortofrutta, olio e olive da tavola, latte e derivati, luppolo);
- Gli strumenti normativi per valorizzare alcuni prodotti agricoli: denominazioni di origine protetta, indicazioni geografiche protette, produzioni biologiche;
- L'impatto della sicurezza alimentare sul settore agricolo;
- L'attuale approccio dell'UE ad alcune questioni e alle nuove tecnologie che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza alimentare.

Alla fine del corso, gli studenti avranno la capacità di:

- Individuare gli accordi e i documenti rilevanti dell'OMC e le disposizioni comunitarie e nazionali in materia di PAC, sicurezza alimentare, sicurezza alimentare, organizzazione comune dei mercati, produzione biologica, regimi di qualità, residui, contaminanti pesticidi, organismi geneticamente modificati, nuove tecniche di allevamento.
- Valutare, a livello normativo, la conformità delle disposizioni comunitarie agli impegni assunti dall'UE nell'ambito dell'OMC;
- Valutare, a livello normativo, la conformità delle informazioni alimentari fornite ai consumatori riferite ad uno specifico prodotto con le disposizioni sull'organizzazione comune dei mercati;
- Contestualizzare le future disposizioni del settore alimentare nell'ambito pertinente (PAC, sicurezza alimentare, interessi dei

Prerequisiti

Gli studenti che non hanno conoscenze pregresse di Diritto privato sono invitati a contattare preventivamente la docente.

Metodi didattici

Il corso richiederà una partecipazione attiva da parte degli studenti. Saranno frequenti la discussione di giurisprudenza e clausole contrattuali nonché legal clinics comprendenti, ma non limitate a, il lavoro pratico degli studenti su casi reali e questioni sociali supervisionati da accademici e professionisti. L'approccio innovativo del corso prevederà anche la "flipped class" ovvero un lavoro pre-classe (saranno quindi richiesti studio autonomo, letture di libri di testo e questionari riflessivi) seguito da un laboratorio interattivo. Questo approccio ha lo scopo di promuovere la partecipazione attiva degli studenti ad attività di risoluzione di problemi legali all'interno di piccoli gruppi. Queste attività educative mirano a sviluppare attitudini professionali e favorire la crescita delle competenze pratiche degli studenti.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Il docente svolgerà l'esame finale in forma orale. L'esame accerta la conoscenza degli argomenti del corso verificando la capacità di collegare diverse materie e di utilizzare un linguaggio giuridico adeguato rispetto ai contenuti impartiti.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice

Descrizione



Testi in inglese

Language Teaching

English

Course Content

The teaching unit will be developed considering the historical evolution of the common agricultural policy, torn between international obligations on free trade and the need to protect the strategic and delicate area of agriculture, in relation to food. The program will therefore focus on the following key areas:

- The impact of the WTO on EU agriculture and food and the current debate on it;
- The shift from food security to food safety, to the protection of the environment, taking into account the development of food law and agriculture, in the light of the Common Agricultural Policy;
- The EU's strategies for agrifood products following the implementation of the Green Deal;
- A return to food security: the European Food Security Crisis preparedness and response mechanism;
- The current Common Agricultural Policy and its main features;
- The rules of the common organisation of the markets, public standards and their impact on food (marketability and information to consumers);
- The specificity of the wine sector (from vineyards to the glass) in the horizontal provisions;
- The specificity of other sectors (with vertical provisions): fruits and vegetables, hop, oil and table; olives, milk and dairy products;
- The EU's approach to genetically modified organisms and the new breeding techniques;
- The opportunity offered to farmers to enhance the value of their products: organic production and quality schemes (protected designation of origin, protected geographical indication);
- The impact of food safety provisions on primary production: hygiene, traceability, contaminants and pesticides.

Reference Books

Relevant acts and documents (students will learn where and how to find them); materials made available in the platform. Provided documents have a merely supplementary purpose which will not be enough to acquire a complete preparation for the exam, unless it is accompanied by the participation to lectures or study of legal texts and case law. For example: Luigi Costato, Ferdinando Albisinni (eds.), European and Global Food Law, Wolters Kluwer, most recent edition on the market

Learning Goals

The food we eat is mainly derived from primary production: provisions on agriculture have therefore been of paramount importance in the development of the contemporary food regulatory framework. The original scaffold, however, has changed over time, under the pressing obligations of WTO to ensure free trade and the adoption of provisions to protect human health (mainly after the BSE crisis) or consumers' interests (food information) and, lately, to protect the environment and face climate change.

The module will allow students to gain knowledge and understanding of:

- The origin, scope and implementation of the Common Agricultural Policy (CAP), from the very beginning to contemporary times;
- The reasons for the Common Organisation of the Markets and its effects on food trade;
- The specificity of some food sectors (wine, fruit and vegetables, oil and table olives, milk and dairy products, hop);
- The regulatory tools to enhance the value of some agricultural products: protected designations of origin, protected geographical indications, organic production;
- The impact of food safety on the agricultural sector;
- The current EU approach to some issues and to new technology that could impact food security.

At the end of the unit, students will have the ability to:

- Identify relevant WTO agreements and documents and EU and national provisions on CAP, food security, food safety, common organisation of the

markets, organic production, quality schemes, residues, contaminants pesticides, genetically modified organisms, new breeding techniques.

- Assess, on a regulatory level, the compliance of EU provisions to the EU commitments under the WTO;
- Assess, on a regulatory level, the compliance of food information to consumers referred to some specific product with the provisions on the common organization of the markets;
- Contextualise future provisions of the food sector in the relevant area (CAP, food safety, consumers' interests).

Entry Requirements

Students who do not have prior knowledge of private law are invited to contact the teacher in advance.

Teaching Method

This course will require an active attendance by students. Discussion of case laws and contractual clauses will be frequent as well legal clinics including, but not limited to, the practical work of students on real cases and social issues supervised by academics and professionals. The innovative approach of the course will also involve "flipped class" that means pre-class work (independent study, textbook readings and reflective questionnaires will be therefore required) followed by interactive workshop. This approach has the aim to promote the active student participation in legal problem-solving activities within small groups. These educational activities aim to develop professional attitudes and foster the growth of the practical skills of students.

Detailed Description of Assessment Method

The professor will conduct the final exam orally. The exam assesses the knowledge of the topics of the course while verifying the ability to connect different subjects and to use adequate legal language with regards to the issued content.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
---------------	--------------------