

INDICE

CAPITOLO I

CONSIDERAZIONI PRELIMINARI

1. Mercato, concorrenza e regole	1
2. Esperienze del sistema europeo di regolazione del mercato	3
3. Garanzie e tecniche di intervento nel mercato	7
4. Fisionomia del consumatore	10
5. Salute e regole della sicurezza alimentare	13
6. Tecnologie innovative e regole della responsabilità	15
7. Qualità tradizionale e attività agricola	16
8. Giustificazione e limiti di una sistematica	18
9. Cenni sulla formazione ed evoluzione di una <i>legislazione alimentare</i> europea .	21
10. Unità di metodo e finalità dello studio del diritto alimentare	23

CAPITOLO II

LINEE DI ARMONIZZAZIONE DELLE LEGISLAZIONI NELLA UNIONE EUROPEA E FORMAZIONE DEL DIRITTO ALIMENTARE

1. Libera circolazione dei prodotti e armonizzazione delle legislazioni nazionali nell'Unione europea	29
2. Il mutuo riconoscimento delle legislazioni nazionali nella giurisprudenza della Corte di giustizia delle Comunità europee	31
3. Prospettive dell'armonizzazione legislativa nel commercio internazionale	35
4. <i>Cassis de Dijon</i> e prassi interpretativa sull'armonizzazione comunitaria	38
5. Denominazioni di vendita dei prodotti	41
6. Regole del mercato e luoghi dell'impresa: il riferimento al territorio	43
7. Giurisprudenza comunitaria a tutela della specificità e dell'origine territoriale della produzione	45
8. Scambi commerciali, ruolo dell'informazione e tutela del consumatore	49

CAPITOLO III

PREMESSE

ALLA DEFINIZIONE DELLA MATERIA ALIMENTAZIONE E ANALISI DELLE COMPETENZE

1. Interpretazione evolutiva della materia alimentazione: ruolo delle Regioni e permanenza di esigenze unitarie	55
2. Attuazione delle fonti comunitarie e intervento regionale	57

3. Prospettive di riordino dell'amministrazione centrale: un problema nuovo da risolvere	58
4. Decentramento dei compiti amministrativi e opzione regionalista	61
5. Organi di controllo	63
6. Unità sanitarie locali	64
7. Comuni e poteri del Sindaco	65
8. Organizzazione delle funzioni di organismi nazionali in cooperazione con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare	67

CAPITOLO IV

SISTEMA E CARATTERI DISTINTIVI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Alimenti, frutti naturali e prodotti alimentari: cenni introduttivi	71
2. Tutela igienico-sanitaria e regole amministrative all'origine della disciplina	73
3. Ruolo della destinazione al consumo umano e della soddisfazione di bisogni alimentari	77
4. Collegamento e confronto tra prodotti alimentari e medicinali	81
5. Alimenti <i>funzionali</i> e <i>prescrizioni nutrizionali</i>	85
6. « Nuovi alimenti » nell'ordinamento comunitario	89
7. Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare	91
8. « Altri » prodotti destinati ad un'alimentazione particolare	97
9. Integratori alimentari	100
10. Aggiunta di vitamine e minerali	106
11. Prodotti erboristici	109
12. Prodotti dell'apicoltura	114
13. Additivi	115
14. Enzimi	119
15. Aromi	120
16. Coadiuvanti tecnologici	123
17. Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	124

CAPITOLO V

PROFILI DI IGIENE, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Igiene degli alimenti	127
2. Prescrizioni igienico-sanitarie	128
3. Autorizzazioni sanitarie	133
4. Qualità: criteri classificatori	136
5. Sicurezza alimentare e analisi del rischio	142
6. Principio di precauzione	144
7. Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	147
8. Sistema di allarme rapido	151

CAPITOLO VI

ASPETTI DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE E DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

1. Tutela del consumatore	153
---------------------------------	-----

2. Autocontrollo e responsabilità degli operatori	154
3. Tutela dei prodotti agricoli tradizionali ed ambito delle deroghe igienico-sanitarie	160
4. Modalità e fini dell'autocontrollo	163
5. Controllo pubblico degli alimenti	165
6. Responsabilità del produttore in materia di danno da prodotti difettosi	168
7. Esonero da responsabilità	172
8. Garanzie nella vendita degli alimenti	175

CAPITOLO VII
NORME IN MATERIA DI ETICHETTATURA
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Informazione e tutela del consumatore	179
2. Intervento comunitario e campo di applicazione della disciplina	180
3. Modalità di etichettatura: la lingua	183
4. Finalità dell'etichettatura e indicazioni obbligatorie	185
5. Denominazione di vendita	188
6. Ingredienti	194
7. Termine minimo di conservazione e data di scadenza	197
8. Sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore	200
9. Lotto di appartenenza	201
10. Origine geografica	201
11. Etichettatura della carne bovina	203
12. Etichettatura dell'olio d'oliva	204
13. Etichettatura dei prodotti della pesca	207
14. Etichettatura dei prodotti ortofrutticoli	208
15. Etichettatura delle uova	208
16. Etichettatura del latte fresco	209
17. Etichettatura delle carni di pollame	210
18. Etichettatura e prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ...	211
19. Etichettatura nutrizionale	212
20. Indicazioni nutrizionali e sulla salute	214

CAPITOLO VIII
NORME IN MATERIA DI SEGNI DISTINTIVI
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Comunicazione simbolica e mercato	225
2. Marchio individuale: le fonti	227
3. Funzione e disciplina del marchio individuale	227
4. Rilevanza dei nomi geografici	235
5. Marchio collettivo privato e di enti pubblici	240
6. Marchio di qualità	244
7. Denominazioni di origine e indicazioni geografiche	247
8. Specialità tradizionali garantite	264
9. Segni di garanzia qualitativa dei vini	267
10. Marchio della montagna	271

11. Convenzioni internazionali	272
12. Prodotti tradizionali e tutela commerciale	273

CAPITOLO IX

NORME IN MATERIA DI PUBBLICITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Comunicazione pubblicitaria e mercato dei prodotti alimentari	277
2. Pubblicità ingannevole e tutela delle imprese	279
3. Pubblicità comparativa	285
4. Pratiche commerciali scorrette e tutela dei consumatori	288
5. Decisioni dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato: spunti dal controllo della pubblicità	291
5.1. Origine geografica e territorialità	293
5.2. Metodo di produzione	297
5.3. Stili di vita e benessere	298
5.4. Salute e sicurezza	301
6. Limiti della funzione informativa e tutela del consumatore	304

CAPITOLO X

PRODOTTI ALIMENTARI OTTENUTI CON METODO BIOLOGICO

1. Origine e sviluppo dell'agricoltura biologica	307
2. Oggetto, campo di applicazione e definizione del concetto di agricoltura biologica	309
3. Norme relative alla produzione biologica vegetale	313
4. Norme relative alla produzione biologica animale	314
5. Norme relative alla trasformazione dei prodotti biologici	319
6. Etichettatura e logo comunitario relativo all'agricoltura biologica	319
7. Sistema di controllo e sanzioni	322
8. Regime di importazione: l' <i>equivalenza</i> dei prodotti biologici	323

CAPITOLO XI

PRODOTTI ALIMENTARI
OTTENUTI CON TECNICHE DI INGEGNERIA GENETICA

1. Tecniche di ingegneria genetica	325
2. Impiego confinato di microorganismi geneticamente modificati ed emissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati	326
3. Valutazione di sicurezza in ordine all'immissione sul mercato di <i>novel foods</i> ..	333
4. Sospensione cautelativa della commercializzazione ed utilizzazione di organismi geneticamente modificati nel territorio nazionale	335
5. Diritto di informazione dei consumatori e sicurezza alimentare	337
6. Utilizzazione in agricoltura di sementi geneticamente modificate e responsabilità del produttore	344
7. Coesistenza tra colture transgeniche, convenzionali e biologiche	346
8. Economia della conoscenza e protezione della proprietà intellettuale: le invenzioni biotecnologiche	350

CAPITOLO XII
ASPETTI DELLA TUTELA PENALE DELLA SALUTE PUBBLICA
E DEGLI SCAMBI COMMERCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Sistema sanzionatorio e reati del codice penale	359
2. Tutela penale della salute pubblica	360
3. Tutela penale della buona fede negli scambi commerciali	364
4. Promozione commerciale del <i>made in Italy</i>	369
5. Depenalizzazione dei reati alimentari	374