

## INDICE SOMMARIO

<i>Prefazione alla seconda edizione</i> . . . . .	XXV
<i>Prefazione alla prima edizione</i> . . . . .	XXVII
<i>Autrici e Autori</i> . . . . .	XXIX
<i>Abbreviazioni</i> . . . . .	XXXI

### Parte prima

#### FONTI E REGOLE DI MERCATO PER LA PRODUZIONE AGRICOLA E ALIMENTARE

##### Sezione I - Il quadro disciplinare del mercato agroalimentare

###### CAPITOLO 1

#### DIRITTO AL CIBO, AGRICOLTURA E PRODOTTI AGROALIMENTARI NELLA PROSPETTIVA GLOBALE E NEI TRATTATI EUROPEI

di *Luigi Costato* (con la collaborazione di *Paolo Borghi*)

1. Profili storici del diritto al cibo . . . . .	3
2. I prodromi della moderna affermazione del diritto al cibo . . . . .	7
3. La dimensione globale . . . . .	8
4. La dimensione europea . . . . .	12
5. Agricoltura e sicurezza alimentare nel Trattato CEE . . . . .	15
6. Le definizioni di agricoltura ricavabili dall'art. 38 TFUE . . . . .	17
7. Agricoltura, <i>food security</i> e finalità della PAC. . . . .	19
8. “ <i>Food security</i> ” e “ <i>food safety</i> ” nelle riforme della PAC . . . . .	21
9. Agricoltura e alimenti . . . . .	23

###### CAPITOLO 2

#### AGENDA 2030, AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE

di *Irene Canfora*

1. Il sistema agroalimentare europeo e l'attuazione degli obiettivi di Agenda 2030 . . . . .	25
--	----

###### CAPITOLO 3

#### LA TRANSIZIONE VERSO UN SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE NEL *GREEN DEAL*

di *Pamela Lattanzi*

1. La comunicazione della Commissione « Il <i>Green Deal</i> europeo » . . . . .	29
2. La Strategia dal produttore al consumatore: finalità e obiettivi . . . . .	31
3. La garanzia della sostenibilità delle produzioni alimentari . . . . .	34
4. La sostenibilità delle produzioni alimentari nella Strategia sulla biodiversità . . . . .	38
5. Dal <i>Green Deal</i> ai piani strategici della PAC . . . . .	39
6. Gli altri obiettivi settoriali della Strategia F2F . . . . .	41
7. Considerazioni conclusive. . . . .	43

## CAPITOLO 4

**MERCATO AGROALIMENTARE E CONCORRENZA**di *Luigi Russo*

1.	La Politica agricola comune e le regole di concorrenza. . . . .	45
2.	La disciplina generale a tutela della concorrenza: cenni . . . . .	49
3.	L'art. 42 TFUE e la disciplina attuativa. . . . .	52
4.	Le organizzazioni dei produttori agricoli (OP) . . . . .	56
5.	La sentenza "indivia" e le innovazioni apportate dal regolamento "omnibus" (reg. UE 2017/2393) e dal reg. UE 2021/2117 . . . . .	58
6.	L'art. 210- <i>bis</i> reg. UE n. 1308/2013: rinvio. . . . .	61
7.	L'art. 222 reg. UE n. 1308/2013; l'applicabilità al settore agricolo del divieto <i>ex art.</i> 102 TFUE; la legge interna antitrust e il mercato agricolo . . . . .	62

## CAPITOLO 5

**GLI ACCORDI DI SOSTENIBILITÀ**di *Antonio Jannarelli*

1.	Premessa introduttiva . . . . .	63
2.	L'art. 210- <i>bis</i> nel contesto del reg. n. 1308/2013 . . . . .	64
3.	L'art. 210- <i>bis</i> del reg. UE n. 1308/2013 e l'art. 101, par. 3, TFUE. . . . .	65
4.	Gli accordi di sostenibilità nelle relazioni del sistema agro-alimentare e agro-industriale: l'area operativa dell'art. 210- <i>bis</i> reg. UE n. 1308/2013 e quella dell'art. 101, par. 3, TFUE . . . . .	67
5.	I paradigmi operativi dell'art. 210- <i>bis</i> reg. UE n. 1308/2013 . . . . .	69
6.	La sostenibilità dentro o fuori della PAC e della disciplina della concorrenza: gli equivoci generati dalla mancanza di un nuovo approccio sistemico . . . . .	72
7.	La necessaria valorizzazione della territorialità nella lettura degli accordi di sostenibilità <i>ex art.</i> 210- <i>bis</i> reg. UE n. 1308/2013, e degli obiettivi della PAC contenuti nell'art. 39 TFUE . . . . .	75

*Sezione II - Principi della circolazione degli alimenti*

## CAPITOLO 6

**LA CIRCOLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**di *Alessandra Di Lauro*

1.	La circolazione dei prodotti alimentari nell'UE. . . . .	79
2.	L'armonizzazione . . . . .	79
3.	Il principio di mutuo riconoscimento. . . . .	80
4.	Il regolamento sul reciproco riconoscimento delle merci . . . . .	86
5.	Le procedure di notifica . . . . .	88

## CAPITOLO 7

**L'ARCHITETTURA DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE EUROPEA:  
IL REG. CE N. 178/2002**di *Eva Rook Basile*

1.	Premessa . . . . .	93
2.	Il reg. CE n. 178/2002: il nuovo approccio del legislatore europeo alla sicurezza alimentare . . . . .	95
3.	L'alimento come cibo . . . . .	97

4.	Il rischio . . . . .	97
5.	Il principio di precauzione . . . . .	98
6.	Il mercato alimentare . . . . .	99
7.	Conclusioni . . . . .	100

## CAPITOLO 8

**LA DEFINIZIONE DI ALIMENTO E DI MANGIME**di *Paolo Borghi*

1.	L'esigenza di una nozione giuridica di alimento . . . . .	101
2.	La definizione legale . . . . .	103
3.	Alimento, medicinale e integratore alimentare . . . . .	105
4.	La definizione di mangime . . . . .	107
5.	I residui . . . . .	109

## CAPITOLO 9

**I PRINCIPI: PRINCIPIO DI PRECAUZIONE,  
ANALISI DEL RISCHIO, TRASPARENZA**di *Irene Canfora*

1.	La definizione dei principi della legislazione alimentare nel reg. CE n. 178/2002 . . . . .	112
2.	Principio di precauzione e analisi del rischio . . . . .	114
3.	Il principio di trasparenza dopo la modifica del reg. CE n. 178/2002 . . . . .	119

## CAPITOLO 10

**PRODUZIONE E MERCATO DEGLI  
ALIMENTI NEL DIRITTO NAZIONALE**di *Sonia Carmignani*

1.	La vigenza . . . . .	121
2.	Le fattispecie . . . . .	123
3.	I soggetti . . . . .	126
4.	Il libretto sanitario . . . . .	127

*Sezione III - Il quadro regolatorio internazionale*

## CAPITOLO 11

**GLI ACCORDI WTO: SPS E TRIPS**di *Mariagrazia Alabrese*

1.	Il quadro regolatorio internazionale e la World Trade Organization . . . . .	129
2.	L'Accordo sulle misure sanitarie e fitosanitarie (SPS). Interconnessione profonda e "food safety" . . . . .	131
2.1.	Cosa sono le misure sanitarie e fitosanitarie . . . . .	132
2.2.	I principali strumenti dell'Accordo SPS . . . . .	133
2.3.	Gli standard privati e l'Accordo SPS . . . . .	136
3.	L'Accordo sugli aspetti della proprietà intellettuale relativi al commercio (TRIPS) . . . . .	137

## CAPITOLO 12

**GLI ACCORDI COMMERCIALI BILATERALI E PLURILATERALI  
E LA LORO INFLUENZA SUL SISTEMA ALIMENTARE**di *Leonardo Pastorino*

1.	Rapporto tra regole del WTO ed accordi commerciali . . . . .	141
2.	La politica commerciale dell'Unione europea . . . . .	142
3.	Una presentazione generale delle tematiche trattate . . . . .	144
4.	Le particolarità dei singoli accordi . . . . .	145
4.1.	Le indicazioni geografiche . . . . .	146
4.2.	Le misure sanitarie . . . . .	150

*Sezione IV - Gli standard*

## CAPITOLO 13

**LE LINEE GUIDA EUROPEE**di *Paolo Borghi*

1.	Il ruolo centrale della "soft law" . . . . .	153
2.	Le Comunicazioni. . . . .	154
3.	Le linee guida. . . . .	157

## CAPITOLO 14

**REGOLE E PRASSI SOVRANAZIONALI**di *Carola Ricci*

1.	Tipologia e funzioni dei diversi tipi di strumenti privi di forza vincolante . . . . .	160
2.	Vantaggi del ricorso a strumenti di <i>soft law</i> : gli <i>standard</i> . . . . .	161
3.	Peculiarità degli <i>standard</i> del settore alimentare . . . . .	162
4.	Natura emblematica del <i>Codex Alimentarius</i> . . . . .	164

## CAPITOLO 15

**GLI STANDARD PRIVATI**di *Luigi Russo*

1.	Premessa . . . . .	170
2.	Il ruolo degli standard privati nei contratti della filiera agroalimentare. . . . .	171
3.	Le relazioni tra standard privati e gli accordi conclusi in seno all'OMC . . . . .	174

## CAPITOLO 16

**CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ DI ORGANISMI PRIVATI**di *Domenico Viti*

1.	Gli standard privati e l'evoluzione di una teoria della qualità . . . . .	177
2.	La qualità nel pluralismo delle culture e nella molteplicità delle esperienze . . . . .	179
3.	Le entità giuridiche per la produzione di standard privati . . . . .	180
4.	Gli standard e la globalizzazione . . . . .	181
5.	La creazione della serie di standard ISO 9000 e la qualità nell'agroalimentare. . . . .	183
6.	Conclusione . . . . .	185

## CAPITOLO 17

**ALTRI STANDARD PRIVATI: IN PARTICOLARE BRC E IFS**di *Paolo Borghi*

1.	Premessa: ruolo e rilievo giuridico delle certificazioni della GDO . . . . .	186
2.	Lo standard <i>British Retail Consortium</i> (BRC) . . . . .	189
3.	L' <i>International Food Standard</i> (IFS) . . . . .	191
4.	Altri standard (cenni) . . . . .	193

**Parte seconda****L'IMMISSIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
SUL MERCATO EUROPEO E NAZIONALE**

## CAPITOLO 1

**LA VENDITA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**di *Irene Canfora*

1.	Produzione agricola, filiera agroalimentare, prodotti alimentari. . . . .	199
2.	I contratti di prima vendita nella filiera agroalimentare e l'equilibrio del prezzo nella filiera. . . . .	201
3.	I contratti di integrazione verticale in agricoltura. . . . .	203
4.	La vendita diretta dei prodotti agroalimentari da parte dell'imprenditore agricolo. . . . .	205

## CAPITOLO 2

**I CONTRATTI DI CESSIONE NELLA FILIERA ALIMENTARE**di *Giuseppina Pisciotto Tosini*

1.	Inquadramento . . . . .	209
2.	La disciplina dei contratti di cessione nella filiera agroalimentare: il d.lgs. n. 198/2021 . . . . .	212
2.1.	Ambito oggettivo e soggettivo di applicazione . . . . .	212
2.2.	La forma dei contratti di cessione dei prodotti agroalimentari . . . . .	217
2.3.	L'oggetto dei contratti di cessione: i principi di correttezza e trasparenza, la durata, i termini di pagamento e i prezzi. . . . .	219

## CAPITOLO 3

**LE PRATICHE COMMERCIALI SLEALI  
NELLA FILIERA AGRICOLA E ALIMENTARE**di *Amarillide Genovese*

1.	Le pratiche commerciali sleali nella filiera agricola e alimentare: l'approccio regolativo delle Istituzioni europee . . . . .	226
2.	Base giuridica "agricola" e ambito di operatività della direttiva UE 2019/633 . . . . .	228
3.	Le pratiche vietate. L'impianto casistico della direttiva UE 2019/633 . . . . .	229
4.	L'attuazione della direttiva UE 2019/633 in Italia. Le pratiche commerciali vietate dal d.lgs. n. 198/2021 . . . . .	231
5.	La disciplina delle vendite sottocosto . . . . .	236
6.	Le buone pratiche commerciali . . . . .	237
7.	Azioni di contrasto alle pratiche sleali e ruolo dell'autorità designata . . . . .	237

## CAPITOLO 4

**CESSIONE DEI PRODOTTI TRAMITE  
LE ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI**

di Irene Canfora

1. Le organizzazioni dei produttori (OP) . . . . .	239
2. Le trattative contrattuali nelle regole del diritto europeo . . . . .	240
3. La cessione dei prodotti per il tramite delle OP . . . . .	242
4. Le OP nel settore ortofrutticolo . . . . .	242
5. Il d.lgs. n. 102/2005, i contratti quadro e gli schemi contrattuali di coltivazione, allevamento e fornitura. . . . .	243
6. La cessione dei prodotti agricoli e la definizione dei prezzi delle forniture. . . . .	245

## CAPITOLO 5

**LE REGOLE INTERPROFESSIONALI  
PER IL FUNZIONAMENTO DELLA FILIERA**

di Lorenza Paoloni

1. Gli organismi interprofessionali: natura e funzioni . . . . .	247
2. I nuovi compiti assegnati dalla normativa europea . . . . .	251
3. Gli “accordi di sostenibilità” e l’estensione <i>erga omnes</i> delle regole . . . . .	253
4. Le Organizzazioni interprofessionali nella filiera biologica . . . . .	257

## CAPITOLO 6

**LA REGOLAZIONE DELL’OFFERTA DEI PRODOTTI  
DI QUALITÀ E I CONSORZI DI TUTELA**

di Luigi Russo

1. Dagli artt. 150 e 172 all’art. 166- <i>bis</i> reg. UE n. 1308/2013 . . . . .	259
2. ( <i>Segue</i> ): i piani di regolazione dell’offerta <i>ex</i> art. 222 reg. UE n. 1308/2013 . . . . .	265

## CAPITOLO 7

**I CONTRATTI DI RETE**

di Luigi Russo

1. Il contratto di rete: la disciplina essenziale . . . . .	267
2. Il contratto di rete tra e con imprese agricole . . . . .	270
3. ( <i>Segue</i> ): le agevolazioni in tema di forma (e non solo) per le reti del « settore agricolo » . . . . .	271
4. ( <i>Segue</i> ): l’inapplicabilità della l. n. 203/1982 e la previsione della possibile divisione in natura dei prodotti tra imprese agricole aderenti ad un contratto di rete . . . . .	272
5. Le agevolazioni specifiche in ambito giuslavoristico per le reti in cui le imprese agricole rappresentino almeno il 40 per cento delle imprese aderenti . . . . .	273
6. Gli accordi di foresta e la loro equiparazione alle reti di impresa agricole . . . . .	274
7. Reti « agricole » e diritto antitrust . . . . .	275

## CAPITOLO 8

**LE IMPRESE ALIMENTARI E LA DIGITALIZZAZIONE**

di Matteo Ferrari

1. <i>Data economy</i> , agricoltura e fattori di produzione . . . . .	277
2. La protezione dei dati in agricoltura: proprietà intellettuale, contratto, tecnologia . . . . .	279
3. La disciplina a tutela del dato personale . . . . .	281

4.	Il dato non personale . . . . .	284
5.	Osservazioni conclusive . . . . .	286

## CAPITOLO 9

**REGOLE DELL'E-COMMERCE PER I PRODOTTI ALIMENTARI**di *Silvia Bolognini*

1.	Considerazioni introduttive . . . . .	288
2.	Contratti a distanza ed <i>e-commerce</i> B2C nella normativa di matrice europea . . . . .	289
3.	Il rilievo assunto dall'art. 14 del reg. UE n. 1169/2011 nella disciplina dell' <i>e-commerce</i> e della vendita a distanza B2C dei prodotti alimentari . . . . .	291
4.	( <i>Segue</i> ): le peculiarità della disciplina applicabile ai contratti a distanza B2C conclusi con mezzi elettronici . . . . .	294

**Parte terza****“FOOD SAFETY”****PRODOTTI ALIMENTARI E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

## CAPITOLO 1

**SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI NEL REG. CE N. 178/2002**di *Paolo Borghi*

1.	La <i>food safety</i> , la genesi e la struttura del reg. CE n. 178/2002 . . . . .	303
2.	La sicurezza di alimenti e mangimi importati e da esportare . . . . .	306
3.	Le norme di garanzia nel mercato interno: i “requisiti di sicurezza degli alimenti” e il concetto di “alimento a rischio” . . . . .	308
4.	( <i>Segue</i> ): la presunzione (relativa) di pericolosità del lotto . . . . .	311
5.	La “presunzione limitata” di sicurezza degli alimenti e le clausole di salvaguardia . . . . .	312
6.	La “Cultura della sicurezza alimentare” . . . . .	314
7.	I “requisiti di sicurezza dei mangimi” . . . . .	318

## CAPITOLO 2

**I SOGGETTI DELLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO:  
EFSA, AUTORITÀ NAZIONALI**di *Ilaria Trapè*

1.	Le ragioni dell'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare . . . . .	319
2.	Gli organi . . . . .	322
3.	I pareri scientifici . . . . .	325
4.	Il Ministero della salute e la Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute. . . . .	326

## CAPITOLO 3

**I SOGGETTI DELLA GESTIONE DEL RISCHIO  
A LIVELLO EUROPEO E NAZIONALE:  
IL SISTEMA DI ALLARME RAPIDO**di *Valeria Paganizza*

1.	Il sistema di allarme rapido per gli alimenti e mangimi (RASFF): origine ed evoluzione . . . . .	328
2.	Struttura e soggetti . . . . .	329
3.	Oggetto . . . . .	331
4.	Tipologie di notifica: le notifiche originali . . . . .	331

5.	Tipologie di notifiche: le notifiche di <i>follow up</i> . . . . .	334
6.	Richieste e risposte . . . . .	334
7.	Ritiro, modifica e chiusura delle notifiche. . . . .	335
8.	Criticità superate? . . . . .	335

## CAPITOLO 4

**I SOGGETTI DELL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA: LE IMPRESE ALIMENTARI  
E GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**

di *Antonio Sciaudone*

1.	L'impresa alimentare . . . . .	337
2.	L'operatore del settore alimentare . . . . .	340

## CAPITOLO 5

**GLI OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**

di *Laura Costantino*

1.	Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi nel reg. CE n. 178/2002 . . . . .	345
2.	Obblighi degli operatori in relazione all'attività. . . . .	346
3.	Obblighi degli operatori in relazione ai requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi . . . . .	350

## CAPITOLO 6

**LA TRACCIABILITÀ**

di *Filomena Prete*

1.	La rintracciabilità degli alimenti . . . . .	353
2.	La rintracciabilità nel diritto comunitario dalle norme verticali al reg. CE n. 178/2002 . . . . .	354
3.	L'art. 18 del reg. CE n. 178/2002. . . . .	356
4.	Il campo di applicazione dell'obbligo di rintracciabilità . . . . .	357
5.	Il ruolo della rintracciabilità nel sistema della sicurezza alimentare. . . . .	358
6.	La tecnologia <i>blockchain</i> e i vantaggi per la tracciabilità nella filiera agroalimentare . . . . .	359

## CAPITOLO 7

**BLOCKCHAIN E SMART CONTRACTS  
NEI CONTRATTI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE**

di *Luigi Russo*

1.	La tecnologia <i>blockchain</i> : considerazioni introduttive . . . . .	361
2.	Gli <i>smart contracts</i> . . . . .	365
3.	L'utilizzo della <i>blockchain</i> nella filiera agroalimentare . . . . .	368
4.	<i>Blockchain, smart contracts</i> e pratiche commerciali sleali . . . . .	370

## CAPITOLO 8

**LA COMUNICAZIONE DEL RISCHIO**

di *Laura Costantino*

1.	La comunicazione quale componente essenziale dell'analisi del rischio. . . . .	375
2.	Gli effetti della qualità della comunicazione del rischio sui consumatori e sull'equilibrio del mercato . . . . .	376
3.	La comunicazione del rischio quale garanzia di effettività delle regole sulla sicurezza alimentare. . . . .	378
4.	Il consolidamento delle regole sulla comunicazione del rischio alla luce del reg. UE 2019/1381. . . . .	379

## CAPITOLO 9

**IL RUOLO DEL CONSUMATORE E LE AZIONI DI TUTELA**di *Sonia Carmignani*

1.	Introduzione alla tutela del consumatore di alimenti . . . . .	382
2.	La tutela del diritto alla salute . . . . .	384
3.	La tutela del diritto all'informazione . . . . .	386
4.	La tutela degli interessi . . . . .	389
5.	La tutela dei diritti e degli interessi. L'azione di classe . . . . .	390

## CAPITOLO 10

**L'IGIENE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI**di *Vito Rubino*

1.	Introduzione e contesto normativo . . . . .	392
2.	Il concetto di "igiene" nella normativa dell'Unione europea . . . . .	393
3.	I requisiti generali di igiene e quelli specifici per le diverse fasi della filiera produttiva . . . . .	394
4.	Registrazione, riconoscimento e <i>approval number</i> degli stabilimenti di produzione degli alimenti. . . . .	396
5.	Le deroghe alla disciplina igienico-sanitaria. . . . .	398
6.	Prospettive di riforma. . . . .	400

## CAPITOLO 11

**SISTEMA DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE — HACCP**di *Alessandra Tommasini*

1.	Autocontrollo alimentare e HACCP . . . . .	403
2.	( <i>Segue</i> ): dalle nuove linee guida del <i>Codex Alimentarius</i> alla più recente Comunicazione della Commissione . . . . .	405
3.	Applicabilità del sistema HACCP alle produzioni primarie e casi di esclusione . . . . .	406
4.	( <i>Segue</i> ): regole di igiene per i prodotti alimentari e criteri microbiologici. Manuali di corretta prassi igienica . . . . .	409
5.	Alimenti tradizionali e deroghe all'applicazione dell'HACCP. . . . .	411
6.	Rafforzamento delle pratiche igieniche nella fase pandemica da Covid-19 . . . . .	413

**Parte quarta****LE INFORMAZIONI AI CONSUMATORI**

## CAPITOLO 1

**INFORMAZIONI E SCELTE DEL CONSUMATORE**di *Stefano Masini*

1.	L'informazione alimentare tra tutela del consumatore e libera circolazione dei prodotti . . . . .	417
2.	Funzione dell'etichetta: proposta contrattuale o strumento di organizzazione del mercato? . . . . .	419
3.	Riduzione dei differenziali regolativi e conoscenza come base comune . . . . .	420
4.	Modelli e rappresentazioni dell'origine dei prodotti: un processo mai compiuto . . . . .	422
5.	Incertezze nella prospettiva europea di indicazione del luogo di origine . . . . .	423
6.	Dalla correzione delle asimmetrie informative al bisogno di conoscere . . . . .	424
7.	Pluralità di informazioni e situazioni della persona . . . . .	426
8.	Altre informazioni: sviluppi tecnologici e responsabilità verso il consumatore . . . . .	428
9.	Sfide del futuro: il diritto di ricerca delle informazioni . . . . .	429
10.	Dall'informazione all'accesso . . . . .	430

## CAPITOLO 2

**GLI OBBLIGHI INFORMATIVI DI FONTE UNIONALE**di *Paolo Borghi*

1.	La struttura del sistema, i principi vincolanti e le “pratiche leali di informazione” . . . . .	432
2.	Le singole informazioni obbligatorie: la “denominazione dell’alimento” e gli ingredienti . . . . .	434
3.	(Segue): gli additivi, gli aromi, gli enzimi e i coadiuvanti tecnologici . . . . .	438
4.	(Segue): l’ingrediente caratterizzante e il “QUID” . . . . .	440
5.	(Segue): la quantità netta . . . . .	440
6.	(Segue): il termine minimo di conservazione e la data di scadenza . . . . .	441
7.	(Segue): il Paese di origine (o di provenienza) e l’ingrediente primario: il reg. UE n. 2018/775. . . . .	443
8.	(Segue): l’indicazione del lotto . . . . .	448
9.	(Segue): il “responsabile delle informazioni” . . . . .	450
10.	Casi di obblighi informativi ridotti: vendita B2B, micropack, prodotti sfusi o “preincartati” . . . . .	452
11.	Modalità obbligatorie di presentazione . . . . .	453

## CAPITOLO 3

**GLI OBBLIGHI INFORMATIVI DI FONTE NAZIONALE**di *Paolo Borghi*

1.	I decreti interministeriali sull’indicazione obbligatoria di origine delle materie prime . . . . .	455
2.	(Segue): l’indicazione obbligatoria di origine del latte, del grano, del riso e del pomodoro. . . . .	457
3.	(Segue): i problemi di coordinamento fra i decreti italiani sull’indicazione di origine e il diritto UE, sul piano sostanziale e su quello sanzionatorio. . . . .	460
4.	L’indicazione dello stabilimento di produzione (o di confezionamento) . . . . .	462

## CAPITOLO 4

**GLI ALLERGENI**di *Alessandra Forti*

1.	La tutela del consumatore sensibile. . . . .	466
2.	Regole uniformi di circolazione degli alimenti contenenti allergeni. . . . .	468
3.	Contaminazione degli alimenti durante le fasi della produzione e della distribuzione . . . . .	471

## CAPITOLO 5

**L’ETICHETTATURA DI ORIGINE**di *Alberto Germanò*

1.	Definizioni . . . . .	473
2.	L’etichetta con l’informazione dell’origine degli alimenti: quando la sua omissione è causa di errore . . . . .	476
3.	(Segue): quando l’informazione è imposta dal diritto dell’Unione. . . . .	478
4.	(Segue): quando l’informazione è imposta dal diritto nazionale. . . . .	479
5.	Il “made in Italy” . . . . .	482

## CAPITOLO 6

**L’ETICHETTATURA NUTRIZIONALE**di *Sebastiano Rizzioli*

1.	La dichiarazione nutrizionale tra le informazioni obbligatorie sugli alimenti . . . . .	489
2.	Definizione, contenuto e campo di applicazione dell’obbligo. . . . .	492
3.	Forme di presentazione ed espressione della dichiarazione nutrizionale . . . . .	496

## CAPITOLO 7

**IL FRONT-OF-PACK LABELLING**di *Marianita Gioia*

1.	Il ruolo dell'etichettatura nutrizionale fronte pacco nell'informazione ai consumatori di prodotti alimentari . . . . .	499
2.	I modelli di etichettatura nutrizionale <i>Front-of-pack</i> . . . . .	501
3.	La disciplina europea sull'etichettatura nutrizionale fronte pacco . . . . .	504
4.	La normativa nazionale e l'adozione della « Batteria Nutrizionale » . . . . .	505

## CAPITOLO 8

**L'ETICHETTATURA DEL VINO**di *Nicola Lucifero*

1.	Inquadramento normativo. . . . .	508
2.	La classificazione dei vini . . . . .	511
3.	Etichettatura e presentazione nel settore vitivinicolo. Le indicazioni obbligatorie . . . . .	513
4.	( <i>Segue</i> ): le indicazioni facoltative . . . . .	516
5.	La lingua in etichetta . . . . .	517
6.	Il sistema sanzionatorio . . . . .	519

## CAPITOLO 9

**L'ETICHETTATURA DELLE ALTRE BEVANDE ALCOLICHE**di *Andrea Saba*

1.	Le altre bevande alcoliche: considerazioni preliminari . . . . .	521
2.	Le bevande spiritose: definizione e requisiti . . . . .	521
	2.1. Le bevande spiritose classificate e non classificate . . . . .	523
	2.2. Etichettatura e presentazione . . . . .	524
3.	La birra . . . . .	526
	3.1. La denominazione di birra artigianale . . . . .	527

## CAPITOLO 10

**L'ETICHETTATURA DELL'OLIO DI OLIVA**di *Margherita Brunori*

1.	Introduzione . . . . .	528
2.	Le ragioni di una disciplina verticale . . . . .	529
3.	Le basi giuridiche dell'etichettatura dell'olio di oliva . . . . .	529
4.	Le informazioni obbligatorie . . . . .	531
5.	L'indicazione dell'origine . . . . .	532
6.	Le informazioni facoltative . . . . .	534
7.	Conclusione . . . . .	535

## CAPITOLO 11

**L'ETICHETTATURA DELLA CARNE**di *Eleonora Sirsi*

1.	Premessa . . . . .	537
2.	Il quadro disciplinare . . . . .	538
3.	L'etichettatura della carne bovina (indicazioni normative) . . . . .	540

## CAPITOLO 12

**L'ETICHETTATURA DELLE ACQUE MINERALI NATURALI**di *Alessandra Di Lauro*

1.	L'etichettatura delle acque minerali naturali e il campo di applicazione . . . . .	543
2.	Indicazioni in etichetta: la denominazione di vendita . . . . .	545
3.	Il luogo della sorgente o della sua utilizzazione. . . . .	547
4.	La correttezza delle indicazioni in etichetta e nella pubblicità. Le "acque della salute" e il <i>green marketing</i> . . . . .	547

## CAPITOLO 13

**L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA**di *Egidia Flore*

1.	Considerazioni introduttive . . . . .	550
2.	Ambito di applicazione dell'art. 35 del reg. UE n. 1379/2013 . . . . .	552
3.	Le informazioni obbligatorie . . . . .	555

## CAPITOLO 14

**L'ETICHETTATURA DEL GRANO E DEGLI SFARINATI**di *Filomena Prete*

1.	L'evoluzione della normativa italiana sulla produzione e la commercializzazione di sfarinati e paste alimentari dagli anni '30 al d.P.R. n. 41/2013 . . . . .	558
2.	Il campo di applicazione della normativa vigente. . . . .	559
3.	Le farine di grano tenero e gli sfarinati di grano duro . . . . .	559
4.	La pasta . . . . .	561
5.	Le paste speciali. . . . .	562
6.	I profili sanzionatori. . . . .	563

## CAPITOLO 15

**LE INFORMAZIONI VOLONTARIE**di *Giuliana Strambi*

1.	Le informazioni alimentari volontarie: un tentativo di sistematizzazione . . . . .	567
2.	I requisiti della fornitura di informazioni volontarie e la ricerca di un « equilibrio » con la fornitura di informazioni obbligatorie. . . . .	569
3.	L'indicazione « senza glutine » . . . . .	571
4.	La strategia "Farm to Fork" e le informazioni alimentari volontarie . . . . .	573

## CAPITOLO 16

**CLAIMS NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE**di *Paolo Borghi*

1.	Le ragioni della disciplina e il campo di applicazione . . . . .	575
2.	Le nozioni giuridiche relative ai <i>claims</i> . . . . .	577
3.	Le condizioni di legittimità per l'uso dei <i>claims</i> . . . . .	579
4.	I "descrittori generici" e i "marchi-claims" . . . . .	583
5.	Le sanzioni . . . . .	584

## CAPITOLO 17

**PRATICHE SLEALI NELL'INFORMAZIONE AI CONSUMATORI  
E PUBBLICITÀ INGANNEVOLE**di *Silvia Bolognini*

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 1. | Considerazioni introduttive . . . . .  | 585 |
| 2. | L'ampia nozione di pratica commerciale di cui alla dir. 2005/29/CE e l'introduzione di un sistema normativo binario in materia di pubblicità . . . . .   | 588 |
| 3. | La disciplina delle pratiche commerciali sleali B2C di cui alla dir. 2005/29/CE . . . . .  | 591 |
| 4. | ( <i>Segue</i> ): la natura sussidiaria della dir. 2005/29/CE e il coordinamento con le disposizioni di matrice europea che regolano la comunicazione B2C nel mercato agroalimentare . . . . . | 592 |

**Parte quinta****“FOOD QUALITY”****I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ**

## CAPITOLO 1

**LA POLITICA DELLA QUALITÀ  
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'UE**di *Irene Canfora*

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 1. | Origini e finalità della politica di qualità nel diritto europeo . . . . .  | 599 |
| 2. | L'estensione degli strumenti giuridici per la valorizzazione delle produzioni di qualità tra mercati locali e globali . . . . . | 602 |

## CAPITOLO 2

**LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE PROTETTE (DOP) E  
LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE (IGP)**di *Alessandra Di Lauro*

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 1. | Le Denominazioni d'origine protette (DOP) e le Indicazioni geografiche protette (IGP) nella politica di qualità dell'UE. Le definizioni . . . . . | 605 |
| 2. | La procedura di registrazione, il disciplinare e il condizionamento/confezionamento del prodotto . . . . .  | 609 |
| 3. | DOP, IGP e Paesi terzi . . . . .  | 612 |
| 4. | La tutela delle DOP e delle IGP e la c.d. tutela <i>ex officio</i> . . . . .  | 612 |
| 5. | Le DOP e IGP come ingredienti . . . . .   | 617 |
| 6. | DOP, IGP e marchi . . . . .   | 618 |
| 7. | La natura giuridica delle DOP e delle IGP e la sostenibilità dei segni . . . . .  | 619 |
| 8. | La revisione della disciplina sui regimi di qualità . . . . .   | 623 |
| 9. | La tutela internazionale delle indicazioni geografiche . . . . .  | 629 |

## CAPITOLO 3

**LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE (STG)**di *Ilaria Trapè*

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 1. | Il valore della tradizione . . . . .  | 633 |
| 2. | Le STG nel reg. n. 1151/2012: il procedimento di registrazione, la tutela e i controlli . . . . . | 637 |
| 3. | L'intrinseca debolezza del segno STG . . . . .  | 640 |

## CAPITOLO 4

**I PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA**di *Eloisa Cristiani*

1.	Considerazioni introduttive . . . . .	643
2.	Le regole dell'etichettatura e della certificazione biologica nella normativa vigente. . . . .	646
3.	Controlli e sanzioni . . . . .	650
4.	La normativa italiana sul biologico . . . . .	652

## CAPITOLO 5

**MARCHI E PRODOTTI ALIMENTARI**di *Ferdinando Albisinni*

1.	Il marchio come segno di identità. . . . .	655
2.	I segni distintivi nel Codice della proprietà industriale . . . . .	655
3.	Oggetto e tipologie dei marchi . . . . .	659
4.	Marchi collettivi e marchi di certificazione . . . . .	661
5.	Riferimenti geografici e marchi di prodotti alimentari . . . . .	662
6.	Nullità di marchi registrati per prodotti alimentari . . . . .	665
7.	I marchi nazionali e regionali di qualità e di origine . . . . .	667
8.	Un percorso da esplorare . . . . .	671

## CAPITOLO 6

**IL RUOLO DEI CONSORZI DI TUTELA  
NELLA PROTEZIONE DELLA QUALITÀ**di *Vito Rubino*

1.	Premessa. Il ruolo dei "gruppi" nel sistema europeo dei regimi di qualità . . . . .	671
2.	La forma giuridica dei "gruppi" e le scelte del legislatore italiano . . . . .	672
3.	Le funzioni dei gruppi in base alla normativa europea e nelle norme nazionali di settore . . . . .	674
4.	Prospettive di riforma. . . . .	675

## CAPITOLO 7

**I PRODOTTI DI MONTAGNA**di *Chiara Agostini*

1.	Le indicazioni facoltative di qualità. . . . .	677
2.	I prodotti di montagna . . . . .	678

## CAPITOLO 8

**ETICHETTATURA REGIONALE E PRODOTTI A "KM ZERO"**di *Silvia Manservigi*

1.	La valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali nel diritto dell'UE . . . . .	685
2.	Gli strumenti normativi regionali per la valorizzazione della qualità e i problemi di compatibilità con il diritto dell'UE nell'interpretazione della Corte di giustizia e nella posizione della Commissione europea . . . . .	686
3.	Cenni alla giurisprudenza costituzionale italiana . . . . .	691
4.	La filiera corta, i prodotti "a chilometro zero" e la vendita diretta: profili di diritto dell'UE e iniziative nazionali. . . . .	693

## CAPITOLO 9

**I “PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI”**di *Stefano Masini*

1.	Identità europea: regole di sicurezza e diversità culturali . . . . .	703
2.	Prodotti tradizionali e deroghe igienico-sanitarie . . . . .	705
3.	Tutela della qualità e iniziativa economica . . . . .	706
4.	Prodotti tradizionali e prodotti a chilometro zero: differenziali di regolazione e criteri di caratterizzazione. . . . .	707
5.	Standard di specialità e tradizioni delocalizzate. . . . .	709
6.	Tradizione come canone preferenziale di circolazione . . . . .	710
7.	“ <i>Novel food</i> ” e tradizione . . . . .	711

## CAPITOLO 10

**LE “DENOMINAZIONI COMUNALI”**di *Simone Matteoli*

1.	L'evoluzione delle denominazioni comunali d'origine tra interventi giurisprudenziali e normativi . . . . .	712
2.	Rilievi sulla (il)legittimità delle De.Co. . . . .	714

## CAPITOLO 11

**I PRODOTTI DELLA RISTORAZIONE AGRITURISTICA E RURALE**di *Marianita Gioia*

1.	La ristorazione agrituristica . . . . .	718
2.	I prodotti della ristorazione agrituristica . . . . .	719
3.	Le regole sulla somministrazione dei prodotti nella ristorazione agrituristica. . . . .	721
4.	L'enoturismo e l'oleoturismo: la somministrazione del vino e dell'olio . . . . .	723

## CAPITOLO 12

**I PRESIDII**di *Silvia Rolandi*

1.	Slow Food e i Presidii. . . . .	726
1.1.	Costituzione di un Presidio: elementi essenziali. . . . .	728
1.2.	Etichettatura narrante. . . . .	730
2.	I sistemi di garanzia partecipata (PGS) . . . . .	730
3.	Uso del marchio. . . . .	731

## CAPITOLO 13

**CERTIFICAZIONI SULLA SOSTENIBILITÀ E SULLA BIODIVERSITÀ**di *Alessandra Di Lauro*

1.	Certificazioni, sostenibilità e biodiversità: una relazione complessa . . . . .	733
2.	Sistemi di certificazione della sostenibilità . . . . .	740
3.	La biodiversità e le certificazioni: un cantiere in costruzione . . . . .	744

## CAPITOLO 14

**LA FILIERA AGROALIMENTARE “ETICA” E LE CERTIFICAZIONI  
PER LA TUTELA DEL LAVORO E DEI DIRITTI UMANI**di *Irene Canfora e Vito Leccese*

1.	Filiera agroalimentare etica e sostenibilità sociale nella prospettiva dell’Unione Europea . . . . .	746
2.	Strumenti giuridici nazionali di tutela del lavoro nella disciplina delle relazioni di filiera . . . . .	748
3.	I <i>label</i> etici di lavoro agricolo di qualità . . . . .	750
4.	Certificazioni etiche nel mercato extra-UE . . . . .	751

## CAPITOLO 15

**CERTIFICAZIONI SUL BENESSERE ANIMALE**di *Luca Leone*

1.	Animali non umani e diritto . . . . .	753
2.	Il benessere animale nel settore agroalimentare . . . . .	755
3.	Prospettive di tutela . . . . .	761

## CAPITOLO 16

**CERTIFICAZIONI HALAL E KOSHER**di *Luca Leone*

1.	Cibo e religioni tra mercato e cittadinanza . . . . .	766
2.	Precetti religiosi e prescrizioni alimentari . . . . .	767
3.	Macellazione rituale e benessere animale . . . . .	769
4.	La certificazione di cibi <i>halāl</i> e <i>koshèr</i> . . . . .	774

**Parte sesta****PRODOTTI AGROALIMENTARI,  
TECNOLOGIE ALIMENTARI E ACCESSO AL MERCATO**

## CAPITOLO 1

**MERCATO AGROALIMENTARE E INNOVAZIONE TECNOLOGICA**di *Alessandra Di Lauro*

1.	Il mercato agroalimentare e l’innovazione: articolare natura e cultura nei dibattiti su “Science and Technology Studies” (STS) . . . . .	781
2.	Visioni statiche, dinamiche e fluide nella produzione delle “norme tecniche”: il caso degli OGM e dei nanomateriali . . . . .	782
3.	Risorse biologiche vegetali tra regimi proprietari e conoscenze tradizionali diffuse . . . . .	786
4.	Innovazione e tradizione. Metamorfosi delle categorie . . . . .	786

## CAPITOLO 2

**GLI ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI E GLI ALIMENTI  
OTTENUTI CON LE NUOVE TECNICHE GENOMICHE**di *Eleonora Sirsi*

1.	Breve storia della regolamentazione comunitaria-unionale degli alimenti geneticamente modificati . . . . .	788
2.	La definizione di OGM . . . . .	790
3.	L’introduzione sul mercato degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati . . . . .	792

4.	La disciplina dell'etichettatura . . . . .	794
5.	L'etichettatura negativa . . . . .	796
6.	Le prospettive di regolazione a seguito dello sviluppo e della diffusione delle "New breeding techniques" . . . . .	797
7.	Una proposta di regolazione: verso nuove categorie di prodotti modificati geneticamente . . . . .	799

## CAPITOLO 3

**I NUOVI ALIMENTI ("NOVEL FOODS")**di *Valeria Paganizza*

1.	Nuovi alimenti: novità ed innovatività . . . . .	802
2.	Definizione . . . . .	803
3.	Status di nuovo alimento . . . . .	805
4.	Autorizzazione . . . . .	806
5.	Notifica . . . . .	807
6.	Elenco europeo dei nuovi alimenti . . . . .	808
7.	I riflessi del regolamento sulla trasparenza . . . . .	808
8.	Nuovi alimenti e insetti . . . . .	809
9.	Nuovi alimenti e "nano-foods" . . . . .	811
10.	Nuovi alimenti e carne da cellule coltivate . . . . .	814
11.	Perplessità e prospettive future . . . . .	814

## CAPITOLO 4

**GLI ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (C.D. "DIETETICI")**di *Luigi Russo*

1.	Composizione ed etichettatura degli alimenti "dietetici" . . . . .	817
----	--	-----

## CAPITOLO 5

**GLI INTEGRATORI ALIMENTARI**di *Pamela Lattanzi*

1.	Introduzione . . . . .	821
2.	Le finalità della dir. 2002/46/CE . . . . .	821
3.	La definizione di integratore alimentare e il campo di applicazione della dir. 2002/46/CE . . . . .	823
4.	L'accesso al mercato degli integratori alimentari . . . . .	825
5.	L'etichettatura, la pubblicità e la presentazione. . . . .	826
6.	Le normative nazionali . . . . .	827
7.	La disciplina degli integratori alimentari in Italia . . . . .	829
8.	I cambiamenti in corso . . . . .	830

## CAPITOLO 6

**GLI ADDITIVI ALIMENTARI**di *Georg Miribung*

1.	Introduzione . . . . .	831
2.	Il reg. CE n. 1333/2008: oggetto e ambito di applicazione . . . . .	832
3.	Coadiuvanti tecnologici e/o additivi alimentari . . . . .	833
4.	Gli elenchi comunitari . . . . .	834
5.	L'impiego di additivi negli alimenti . . . . .	835
6.	L'etichettatura. . . . .	836

## CAPITOLO 7

**GLI AROMI E GLI ENZIMI ALIMENTARI**di *Sebastiano Rizzioli*

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 1. | Introduzione: il c.d. “pacchetto miglioratori” e la procedura uniforme di valutazione e autorizzazione all'immissione in commercio . . . . . | 838 |
| 2. | Le regole settoriali per enzimi e aromi . . . . .  | 842 |

## CAPITOLO 8

**VARIETÀ VEGETALI E BREVETTI**di *Matteo Ferrari*

- |      |   |     |
|------|---|-----|
| 1.   | Innovazione, proprietà intellettuale e varietà vegetali . . . . .           | 845 |
| 1.1. | La natura delle cose e la protezione delle nuove varietà vegetali . . . . . | 846 |
| 2.   | La parabola storica della protezione delle nuove varietà vegetali . . . . . | 847 |
| 3.   | La disciplina vigente a protezione delle nuove varietà vegetali . . . . .   | 851 |
| 3.1. | Il modello <i>sui generis</i> : il reg. CE n. 2100/1994 . . . . .           | 851 |
| 3.2. | Il modello brevettuale: la dir. 98/44/CE . . . . .                          | 854 |
| 4.   | Considerazioni finali. . . . .  | 856 |

## CAPITOLO 9

**IL NEUROMARKETING**di *Alessandra Di Lauro*

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 1. | <i>Neuromarketing</i> . . . . .                  | 857 |
| 2. | <i>Neuromarketing</i> alimentare . . . . .       | 858 |
| 3. | <i>Neuromarketing</i> : le zone oscure . . . . . | 862 |

## CAPITOLO 10

**I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**di *Roberto Saija*

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 1. | Inquadramento generale del tema e quadro giuridico di riferimento . . . . . | 866 |
| 2. | Finalità della normativa europea e campo di applicazione . . . . .          | 867 |
| 3. | I MOCA nel sistema europeo di diritto alimentare (EFLS). . . . .            | 870 |
| 4. | Profili sanzionatori . . . . .  | 872 |
| 5. | Prospettive <i>de iure condendo</i> . . . . .                               | 873 |

## CAPITOLO 11

**ECONOMIA CIRCOLARE E PRODUZIONI AGROALIMENTARI**di *Beatrice La Porta*

- |        |   |     |
|--------|---|-----|
| 1.     | Quadro generale e definizione . . . . .   | 875 |
| 2.     | Economia circolare e produzioni agroalimentari: nuovi assetti aziendali e prospettive future . . . . .                | 877 |
| 2.1.   | Rifiuti, rifiuti alimentari e sottoprodotti. . . . .  | 877 |
| 2.1.1. | La sansa d'oliva disoleata, le vinacce esauste e il pastazzo di agrumi . . . . .                                      | 880 |
| 2.2.   | Fertilizzanti organici, biostimolanti e biopesticidi. . . . .   | 881 |
| 2.3.   | Le risorse idriche . . . . .  | 883 |
| 2.4.   | Produzione di energia, immissione di CO <sub>2</sub> nell'ambiente e conseguimento della “carbon neutrality”. . . . . | 883 |
| 2.5.   | Gli imballaggi . . . . .  | 885 |
| 2.6.   | L'impiego delle nuove tecnologie e le potenzialità correlate ai <i>novel food</i> . . . . .                           | 885 |

## CAPITOLO 12

**LA LEGISLAZIONE SUGLI SPRECHI ALIMENTARI**di *Gioia Maccioni*

1.	Introduzione . . . . .	888
2.	Spreco alimentare dopo Agenda 2030 . . . . .	890
3.	Una mappa dei valori, delle scelte, delle azioni da compiere nell'attuale strategia per la sostenibilità . . . . .	893
4.	La dimensione nazionale . . . . .	895
5.	In primo piano, la questione del termine minimo di conservazione e della data di scadenza degli alimenti . . . . .	898
6.	( <i>Segue</i> ): ...e quella della "carne sintetica" . . . . .	899

**Parte settima****LA RESPONSABILITÀ DEI PRODUTTORI,  
IL SISTEMA DI CONTROLLO  
E L'APPARATO SANZIONATORIO**

## CAPITOLO 1

**LA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE DI ALIMENTI**di *Marianna Giuffrida*

1.	Produttore di alimenti, impresa alimentare e operatore del settore alimentare: individuazione dell'autore del processo produttivo . . . . .	905
2.	I criteri di imputazione . . . . .	906
3.	La responsabilità per danno da alimento difettoso . . . . .	912
4.	La responsabilità per i nuovi alimenti. . . . .	918
5.	Considerazioni conclusive. . . . .	921

## CAPITOLO 2

**IL SISTEMA DEI CONTROLLI UFFICIALI**di *Francesco Aversano*

1.	Evoluzione della normativa in materia di controlli ufficiali . . . . .	924
2.	Il campo di applicazione del reg. UE 2017/625. . . . .	926
3.	Metodi e tecniche di controllo . . . . .	929
4.	Trasparenza, <i>rating</i> e diritto di ricorso . . . . .	933
5.	Adeguamenti della normativa nazionale e autorità competenti . . . . .	935
6.	Campionamento e analisi di matrici alimentari: questioni e definizioni . . . . .	937
7.	Azioni nei casi di non conformità e blocco ufficiale di animali e merci. . . . .	940

## CAPITOLO 3

**LA DISCIPLINA SANZIONATORIA PENALE  
NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI**di *Edoardo Mazzanti*

1.	La complessità del diritto penale alimentare . . . . .	944
2.	Tutela penale della salute . . . . .	946
2.1.	I delitti di comune pericolo mediante frode . . . . .	946
2.2.	Le contravvenzioni complementari . . . . .	947
2.2.1.	( <i>Segue</i> ): la nuova procedura di estinzione delle contravvenzioni alimentari . . . . .	949
2.3.	La disciplina penale in materia di OGM . . . . .	950

3.	Tutela penale degli interessi economici . . . . .	951
3.1.	I delitti contro l'industria e il commercio . . . . .	951
3.2.	La normativa penale in materia di c.d. made in Italy . . . . .	952
4.	Reati alimentari e responsabilità dell'ente . . . . .	953
4.1.	Responsabilità dell'ente e reati contro gli interessi economici . . . . .	955
4.2.	Responsabilità dell'ente e reati contro la salute . . . . .	956
5.	Prospettive di riforma . . . . .	957

## CAPITOLO 4

**LA DISCIPLINA SANZIONATORIA AMMINISTRATIVA  
NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI**

di *Francesco Aversano*

1.	Quadro normativo e autorità designate per il controllo . . . . .	959
2.	La possibile qualificazione delle non conformità . . . . .	961
3.	Ipotesi illecite e verifica dell'elemento soggettivo . . . . .	964
4.	Procedimento sanzionatorio e contestazione delle violazioni . . . . .	966
5.	L'incidenza della diffida . . . . .	968
6.	Le principali fattispecie sanzionatorie in campo sanitario e informativo . . . . .	970
7.	Gli illeciti amministrativi riguardanti i regimi di qualità . . . . .	975
	<i>Indice analitico</i> . . . . .	979