

INDICE

<i>Premessa</i>	XI
---------------------------	----

CAPITOLO I PROFILI INTRODUTTIVI

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	11
5. Sicurezza alimentare: dalla tutela della salute alla riduzione dello spreco	17
6. Tecnologie innovative e regole della responsabilità.	21
7. Qualità tradizionale e attività agricola.	25
8. Giustificazione e limiti di una sistematica.	29
9. Unità di metodo e finalità dello studio	32
10. Architettura normativa e canoni di interpretazione.	34

CAPITOLO II ORDINE GIURIDICO DEL MERCATO E TUTELA DEL CONSUMATORE

1. Libera circolazione dei prodotti e armonizzazione delle legislazioni nazionali nell'Unione europea	39
2. Il mutuo riconoscimento nella giurisprudenza della Corte di giustizia.	41
3. Prospettive dell'armonizzazione legislativa nel commercio internazionale	45
4. <i>Cassis de Dijon</i> e prassi interpretativa	49
5. Identità nazionale e denominazioni di vendita dei prodotti	51
6. Regole del mercato e luoghi dell'impresa	53
7. Presupposti del riconoscimento della specificità e dell'origine dei prodotti alimentari.	57
8. Sistemi territoriali e scambi commerciali: ruolo dell'informazione e tutela del consumatore	61

CAPITOLO III DEFINIZIONE DELLA « MATERIA » ALIMENTAZIONE E ANALISI DELLE COMPETENZE

1. Interpretazione evolutiva della materia alimentazione: ruolo delle Regioni e permanenza di esigenze unitarie.	69
--	----

2. Attuazione delle fonti europee e intervento regionale	71
3. Organizzazione dell'amministrazione centrale e decentramento dei compiti amministrativi	74
4. Organi di controllo.	78
5. Ispettorato Centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.	81
6. Unità sanitarie locali	82
7. Comuni e poteri del Sindaco.	83
8. Organizzazione delle funzioni di organismi nazionali in cooperazione con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare.	86

CAPITOLO IV

SISTEMA E CARATTERI DISTINTIVI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Alimenti, frutti naturali e prodotti alimentari: cenni introduttivi	91
2. Tutela igienico-sanitaria e regole amministrative all'origine della disciplina.	93
3. Destinazione al consumo umano e soddisfazione di bisogni alimentari	96
4. Collegamento e confronto tra prodotti alimentari e medicinali	101
5. Alimenti funzionali e prescrizioni nutrizionali: responsabilità dello specialista	106
6. « Nuovi alimenti » nell'ordinamento europeo	111
7. Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare	115
8. Integratori alimentari.	122
9. Aggiunta di vitamine e minerali	128
10. Prodotti erboristici	132
11. Prodotti dell'apicoltura.	136
12. Additivi	138
13. Enzimi	141
14. Aromi	142
15. Coadiuvanti tecnologici e solventi da estrazione	145
16. Residui e contaminanti.	146
17. Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	148

CAPITOLO V

PROFILI DI IGIENE, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Igiene degli alimenti	153
2. Autorizzazioni sanitarie	154
3. Prescrizioni igienico-sanitarie	159
4. Qualità: criteri classificatori	164
5. Sicurezza alimentare e analisi del rischio	172
6. Trasparenza della comunicazione e affidabilità delle procedure	175
7. Principio di precauzione	178

8. Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	182
9. Sistema di allarme rapido	185

CAPITOLO VI

ASPETTI DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE E DELLA RESPONSABILITÀ
DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

1. Apertura del mercato e regole supplementari.	189
2. Autocontrollo e responsabilità degli operatori	190
3. Tutela dei prodotti agricoli tradizionali ed ambito delle deroghe igienico-sanitarie.	197
4. Modalità e fini dell'autocontrollo	200
5. Controllo pubblico degli alimenti	202
6. Responsabilità del produttore in materia di danno da prodotti difettosi	206
7. Rischio decisionale ed esonero da responsabilità	212
8. Garanzie nella vendita degli alimenti	217

CAPITOLO VII

NORME IN MATERIA DI ETICHETTATURA
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Informazione e tutela del consumatore: finalità e campo di applicazione	221
2. Indicazioni obbligatorie	225
3. Modalità di imballaggio e tecniche di comunicazione a distanza.	229
4. Modalità di presentazione: la lingua.	231
5. Denominazione di vendita	233
6. Ingredienti e quantità di taluni ingredienti	240
7. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	243
8. Quantità netta	245
9. Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento	246
10. Condizioni di conservazione e istruzioni per l'uso	249
11. Nome (o ragione sociale), indirizzo dell'operatore alimentare e sede dello stabilimento	250
12. Paese di origine o luogo di provenienza geografica.	252
13. Titolo alcolometrico	263
14. Lotto (o partita) di appartenenza	263
15. Dichiarazione nutrizionale	264
16. Informazioni volontarie: ambito della nutrizione e della salute	268

CAPITOLO VIII

NORME IN MATERIA DI PUBBLICITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Comunicazione pubblicitaria e informazione	281
2. Pubblicità ingannevole e tutela delle imprese	284
3. Pubblicità comparativa.	290
4. Pratiche commerciali scorrette e tutela dei consumatori	293
5. Decisioni dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato: spunti dal controllo della pubblicità	299

5.1.	Origine geografica e territorialità	300
5.2.	Metodo di produzione	306
5.3.	Stili di vita, nutrizione e benessere	309
5.4.	Salute e sicurezza	312
6.	Limiti della funzione informativa e tutela del consumatore	317

CAPITOLO IX

NORME IN MATERIA DI SEGNI DISTINTIVI
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1.	Comunicazione simbolica e concorrenza	321
2.	Le fonti	323
3.	Funzione e disciplina del marchio individuale	326
4.	Rilevanza dei nomi geografici	339
5.	Marchio collettivo e marchio di certificazione	344
6.	Marchio di qualità	346
7.	Denominazioni di origine e indicazioni geografiche	352
8.	Specialità tradizionali garantite	374
9.	Segni di garanzia qualitativa dei vini e delle bevande spiritose	376
10.	Indicazioni facoltative di qualità: prodotto della montagna	384
11.	Prodotti tradizionali e sostenibili	386

CAPITOLO X

PRODOTTI ALIMENTARI OTTENUTI CON METODO BIOLOGICO

1.	Origine e sviluppo dell'agricoltura biologica	391
2.	Oggetto, campo di applicazione e definizione del metodo di agricoltura biologica.	393
3.	Norme relative alla produzione biologica vegetale	398
4.	Norme relative alla produzione biologica animale	399
5.	Norme relative alla trasformazione dei prodotti biologici	401
6.	Etichettatura e logo europeo relativo all'agricoltura biologica	402
7.	Sistema di controllo e sanzioni	406
8.	Scambi con i Paesi terzi	409

CAPITOLO XI

PRODOTTI ALIMENTARI OTTENUTI CON TECNICHE
DI INGEGNERIA GENETICA

1.	Tecniche di ingegneria genetica e protezione giuridica delle invenzioni	411
2.	Impiego confinato ed emissione nell'ambiente di microrganismi geneticamente modificati	415
3.	Valutazione di sicurezza in ordine all'immissione sul mercato di <i>novel food</i> e sospensione cautelativa della commercializzazione ed utilizzazione di organismi geneticamente modificati.	419
4.	Immissione in commercio, etichettatura e tracciabilità	424
5.	Dalla coesistenza al divieto di coltivazione di organismi geneticamente modificati	428
6.	Innovazione scientifica e soluzioni normative	435

CAPITOLO XII

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

1. Sistema sanzionatorio e reati del codice penale	439
2. Tutela penale della salute pubblica	443
3. Tutela penale della buona fede negli scambi commerciali	447
4. Promozione commerciale del <i>made in Italy</i>	453
5. Depenalizzazione dei reati alimentari e nuove forme di tutela	458

