

INDICE

<i>Gli Autori a Chi legge</i>	Pag.	V
-------------------------------------	------	---

CAPITOLO PRIMO

LE RAGIONI E LE FONTI DEL DIRITTO ALIMENTARE

1. Alimenti e diritto alimentare nell'Unione europea (<i>Costato</i>)....	Pag.	1
2. Il «diritto al cibo» nelle fonti internazionali, europee e italiane (<i>Costato</i>)	»	7
3. Le fonti nazionali e dell'Unione europea del diritto alimentare (<i>Costato</i>)	»	15
4. Le fonti internazionali del diritto alimentare (<i>Borghesi</i>).....	»	33
5. L'approccio dell'Unione europea: mutuo riconoscimento e armonizzazione (<i>Costato</i>).....	»	46
6. (<i>Segue</i>): La giurisprudenza della Corte di giustizia in materia di denominazione degli alimenti (<i>Costato</i>).....	»	52
7. (<i>Segue</i>): La giurisprudenza della Corte costituzionale italiana in materia alimentare e le discriminazioni «a rovescio» (<i>Costato</i>)	»	58
8. Gli atti non vincolanti dell'UE in materia di alimenti (<i>Rizzioli</i>)	»	63

Schede

– L'evoluzione del processo di integrazione dell'UE: le principali innovazioni riguardanti le basi giuridiche della legislazione alimentare (<i>Rizzioli</i>)	»	26
– Il <i>Codex Alimentarius</i> (<i>Borghesi</i>)	»	38

CAPITOLO SECONDO

LA LEGISLAZIONE ALIMENTARE DELL'UNIONE EUROPEA: IL REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002

1. La definizione giuridica di alimento e il campo di applicazione della legislazione alimentare (<i>Rizzioli</i>).....	Pag.	67
2. L'impresa alimentare (<i>Costato</i>)	»	73

3. L'operatore del settore alimentare (<i>Paganizza</i>)	»	75
4. La nozione di consumatore e il consumatore di prodotti alimentari (<i>Salvi</i>)	»	76
5. L'analisi del rischio (<i>Salvi</i>)	»	80
6. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (<i>Paganizza</i>) ...	»	85
7. Il principio di precauzione negli accordi internazionali (<i>Borgbi</i>).....	»	91
8. Il principio di precauzione nel diritto dell'Unione europea prima del reg. (CE) n. 178/2002 (<i>Rizzioli</i>).....	»	94
9. Il principio di precauzione nell'art. 7 del reg. (CE) n. 178/2002 (<i>Salvi</i>)	»	98
10. I requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi (<i>Rizzioli</i>) ...	»	102
11. Gli obblighi degli operatori e degli Stati (<i>Rizzioli</i>)	»	107
12. (<i>Segue</i>): in particolare, la tracciabilità (<i>Rizzioli</i>).....	»	112
13. Il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (<i>Paganizza</i>).....	»	119
14. Le situazioni di emergenza (<i>Paganizza</i>).....	»	121
15. Le crisi alimentari e la loro gestione (<i>Paganizza</i>)	»	123
16. La responsabilità del produttore per prodotto difettoso (<i>Borgbi</i>).....	»	125
 <i>Schede</i>		
– Alimenti e medicinali (<i>Rizzioli</i>)	»	71

CAPITOLO TERZO

LA SICUREZZA E L'IGIENE DEGLI ALIMENTI
NEL DIRITTO DELL'UE

1. Il «pacchetto igiene» e il reg. (CE) n. 852/2004 (<i>Borgbi</i>).....	Pag.	131
2. Il sistema HACCP (<i>Borgbi</i>)	»	134
3. La produzione primaria nel reg. (CE) n. 852/2004 (<i>Borgbi</i>) ...	»	137
4. Le norme igieniche per i prodotti alimentari (<i>Salvi</i>)	»	143
5. I criteri microbiologici applicabili agli alimenti (<i>Salvi</i>)	»	147
6. I prodotti alimentari tradizionali e la loro legittimazione (<i>Borgbi</i>).....	»	151
7. Il reg. (CE) n. 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale (<i>Salvi</i>)	»	157
8. La circolazione e la sicurezza dei mangimi (<i>Paganizza</i>)	»	163
9. L'igiene del processo produttivo dei mangimi (<i>Paganizza</i>).....	»	171

Schede

- I principali requisiti igienici di: strutture destinate agli alimenti (cap. I), locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (cap. II); attrezzature (cap. V), igiene personale (cap. VIII), prodotti alimentari (cap. IX) (*Salvi*) » 145
- Le proteine animali trasformate nell'alimentazione animale: il caso degli insetti (*Paganizza*)..... » 174

CAPITOLO QUARTO

LE INFORMAZIONI AL CONSUMATORE DI ALIMENTI

1. Il reg. (UE) n. 1169/2011 e le informazioni sugli alimenti (*Rizzioli*) Pag. 177
2. La denominazione dell'alimento (*Rizzioli*) » 193
3. Gli ingredienti (*Rizzioli*) » 198
4. Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza (*Rizzioli*) » 201
5. La quantità, il titolo alcolometrico e il lotto (*Rizzioli*)..... » 205
6. La dichiarazione nutrizionale (*Salvi*)..... » 208
7. I criteri di leggibilità dell'etichetta (*Rizzioli*) » 212
8. L'indicazione del Paese di origine dell'alimento (*Borghini*)..... » 214
9. (*Segue*): I decreti italiani sull'indicazione obbligatoria dell'origine di ingredienti e materie prime, e dello stabilimento di produzione o confezionamento (*Borghini*)..... » 219
10. L'indicazione del soggetto responsabile per le informazioni (*Paganizza*)..... » 224
11. Il d.lgs. n. 231/2017: gli alimenti non preimballati e gli alimenti non destinati ai consumatori (*Paganizza*)..... » 230
12. I *claims* nutrizionali e salutistici (*Borghini*) » 233

Schede

- I profili nutrizionali (*Borghini*) » 238
- I *claims* nutrizionali autorizzati (*Borghini*) » 245

CAPITOLO QUINTO

LE REGOLE DI COMMERCIALIZZAZIONE PER ALIMENTI
“PARTICOLARI” E PER I “MOCA”

1. Additivi (coloranti, edulcoranti e altri), aromi, enzimi e solventi (<i>Rizzioli</i>).....	Pag. 249
2. Gli alimenti “dietetici” (<i>Rizzioli</i>).....	» 259
3. Gli alimenti arricchiti con vitamine e minerali (<i>Rizzioli</i>).....	» 261
4. Gli integratori alimentari (<i>Paganizza</i>).....	» 262
5. Gli alimenti “senza glutine” (<i>Borghì</i>).....	» 265
6. Gli OGM (<i>Salvi</i>).....	» 268
7. I nuovi alimenti (<i>novel foods</i>) (<i>Paganizza</i>).....	» 276
8. Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA): un quadro generale (<i>Rizzioli</i>).....	» 282
9. (<i>Segue</i>) MOCA: una disciplina in evoluzione (<i>Paganizza</i>).....	» 283
10. I cosiddetti “ <i>nano-foods</i> ” (<i>Salvi</i>).....	» 286

Schede

– Ingredienti “particolari”: ingredienti composti e <i>colouring foods</i> (<i>Paganizza</i>).....	» 256
– Le sostanze attive e intelligenti per il confezionamento (<i>Paganizza</i>).....	» 285

CAPITOLO SESTO

IL MERCATO DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI
E I SISTEMI DI QUALITÀ NELL'UNIONE EUROPEA

1. Segni distintivi e altre forme di individuazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari (<i>Salvi</i>).....	Pag. 293
2. Le DOP, le IGP (e le STG): il reg. (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità degli alimenti (<i>Salvi</i>).....	» 299
3. Le indicazioni geografiche dei vini: i vini DOP e IGP (<i>Borghì</i>).....	» 309
4. La giurisprudenza della Corte di giustizia sul condizionamento dei prodotti a indicazione geografica e il reg. (UE) n. 1151/2012 (<i>Borghì</i>).....	» 318
5. Il metodo di produzione biologico: il regolamento (UE) 2018/848 (<i>Salvi</i>).....	» 321
6. Le certificazioni private nel settore alimentare (<i>Salvi</i>).....	» 337

CAPITOLO SETTIMO
 CONTROLLI UFFICIALI E REGIME SANZIONATORIO
 NEL SETTORE ALIMENTARE

1.	I controlli ufficiali e il reg. (UE) 2017/625 (<i>Paganizza</i>)	Pag. 343
2.	L'organizzazione dei controlli ufficiali in Italia (<i>Borghesi</i>).....	» 352
3.	Il controllo ufficiale sulle produzioni c.d. "di qualità" (DOP, IGP e biologiche) (<i>Paganizza</i>)	» 358
4.	Compiti di vigilanza e competenze sanzionatorie in materia alimentare dell'Autorità garante per la concorrenza e il mercato (<i>Paganizza</i>)	» 364
5.	Il sistema sanzionatorio nel settore alimentare: le sanzioni amministrative e le sanzioni penali (<i>Paganizza</i>)	» 371
6.	(<i>Segue</i>): i principali atti normativi nazionali contenenti sanzioni amministrative in materia di alimenti (<i>Paganizza</i>)	» 377
7.	(<i>Segue</i>): le fattispecie penali più importanti (<i>Paganizza</i>).....	» 380
 <i>Schede</i>		
–	Le pratiche commerciali sleali nella filiera agricola e alimentare: la direttiva (UE) 2019/633 e il D.lgs. 8 novembre 2021 n. 198 (<i>Salvi</i>).....	» 368
	Conclusioni (<i>Costato</i>).....	» 389