

INDICE

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

CAPITOLO PRIMO

I PRODOTTI ALIMENTARI FRA DIRITTO INTERNO, DIRITTO DELL'UNIONE EUROPEA E TRATTATI INTERNAZIONALI MULTILATERALI

1. Alimenti e diritto alimentare nell'Unione europea (<i>Costato</i>) ...	Pag.	1
2. Le fonti nazionali e dell'Unione europea del diritto alimentare (<i>Costato</i>)	»	8
3. Le fonti internazionali del diritto alimentare (<i>Borghesi</i>).....	»	32
4. Il formarsi di un diritto alimentare e le sue basi giuridiche (<i>Costato</i>)	»	47
5. La definizione giuridica di alimento e il campo di applicazione della legislazione alimentare (<i>Rizzioli</i>)	»	52
6. L'approccio dell'Unione europea alla circolazione degli alimenti: mutuo riconoscimento e armonizzazione (<i>Costato</i>)	»	62

Approfondimenti

– Il caso Danimarca contro Commissione (<i>Borghesi</i>)	Pag.	13
– L'evoluzione del processo di integrazione dell'UE: le principali innovazioni riguardanti le basi giuridiche della legislazione alimentare (<i>Rizzioli</i>)	»	20
– La prevalenza del diritto dell'Unione europea rispetto al diritto interno nella giurisprudenza della Corte di giustizia (<i>Rizzioli</i>)	»	23
– Gli atti non vincolanti dell'UE in materia di alimenti (<i>Rizzioli</i>)	»	29
– La risoluzione delle controversie nel WTO (<i>Borghesi</i>).....	»	32
– Il <i>Codex Alimentarius</i> (<i>Borghesi</i>)	»	37
– Alimenti e animali vivi nella giurisprudenza italiana (<i>Rizzioli</i>)	»	56
– Alimenti e medicinali per funzione e per presentazione (<i>Rizzioli</i>)	»	60
– La sentenza <i>Cassis de Dijon</i> (<i>Rizzioli</i>)	»	63

CAPITOLO SECONDO
I PRINCIPI DEL DIRITTO ALIMENTARE
NELL'UNIONE EUROPEA

1. L'impresa alimentare (<i>Costato</i>)	Pag.	71
2. L'operatore del settore alimentare (<i>Paganizza</i>)	»	73
3. I requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi (<i>Rizzioli</i>)..	»	75
4. La nozione di consumatore e il consumatore di prodotti alimentari (<i>Salvi</i>)	»	80
5. L'analisi del rischio (<i>Salvi</i>)	»	86
6. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (<i>Paganizza</i>) ...	»	96
7. Il principio di precauzione negli accordi internazionali (<i>Borghini</i>).....	»	99
8. Il principio di precauzione nel diritto dell'Unione europea prima del regolamento (CE) n. 178/2002 (<i>Rizzioli</i>)	»	103
9. Il principio di precauzione nell'art. 7 del regolamento (CE) n. 178/2002 (<i>Salvi</i>)	»	109
10. Il sistema d'allarme rapido, le situazioni di emergenza e la gestione delle crisi (<i>Paganizza</i>).....	»	113

Approfondimenti

– Le direttive comunitarie sulla somministrazione di sostanze ad azione ormonica nelle produzioni animali. Il caso Fedesa (<i>Rizzioli</i>)	Pag.	90
---	------	----

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

1. La denominazione dei prodotti alimentari e la giurisprudenza della Corte di giustizia (<i>Costato</i>)	Pag.	117
2. Le comunicazioni della Commissione sulle denominazioni dei prodotti (<i>Costato</i>).....	»	126
3. La giurisprudenza della Corte costituzionale italiana in materia alimentare e le discriminazioni «a rovescio» (<i>Costato</i>).....	»	127
4. I segni distintivi e altre forme di individuazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari (<i>Salvi</i>)	»	134
5. Le DOP, le IGP (e le STG): il regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità degli alimenti (<i>Salvi</i>)	»	139
6. Le nuove indicazioni geografiche dei vini: i vini DOP e IGP (<i>Borghini</i>)	»	149

7. La giurisprudenza della Corte di giustizia sul condizionamento dei prodotti a indicazione geografica e il regolamento (UE) n. 1151/2012 (<i>Borghini</i>)	Pag. 154
8. Il metodo di produzione biologico (<i>Salvi</i>)	» 158

CAPITOLO QUARTO

LE REGOLE DI PRODUZIONE E DI
COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. La nuova <i>food policy</i> tra analisi del rischio, prevenzione, divieti e controlli ufficiali (<i>Rizzioli</i>)	Pag. 165
2. Il regolamento (UE) n. 1169/2011 e le informazioni sugli alimenti: campo di applicazione, finalità e principi generali della nuova disciplina sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (<i>Rizzioli</i>)	» 174
3. La denominazione dell'alimento (<i>Rizzioli</i>)	» 190
4. Gli ingredienti (<i>Rizzioli</i>)	» 195
5. Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza (<i>Rizzioli</i>)	» 199
6. La quantità, il titolo alcolometrico e il lotto (<i>Rizzioli</i>)	» 204
7. La dichiarazione nutrizionale (<i>Salvi</i>)	» 207
8. I criteri di leggibilità dell'etichetta (<i>Rizzioli</i>)	» 211
9. L'indicazione del Paese di origine dell'alimento (<i>Borghini</i>)	» 212
10. L'indicazione del «responsabile commerciale» (<i>Paganizza</i>) ...	» 217
11. Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (<i>Rizzioli</i>)	» 223
12. Additivi (coloranti, edulcoranti e altri), aromi, enzimi e solventi (<i>Rizzioli</i>)	» 225
13. Gli alimenti dietetici (<i>Rizzioli</i>)	» 235
14. Gli alimenti arricchiti con vitamine e minerali (<i>Rizzioli</i>)	» 237
15. I <i>claims</i> nutrizionali e salutistici (<i>Borghini</i>)	» 238
16. Gli alimenti "gluten free" (<i>Borghini</i>)	» 253
17. Gli OGM (<i>Salvi</i>)	» 256
18. I nuovi alimenti (novel foods) (<i>Paganizza</i>)	» 263
19. Gli obblighi degli operatori e degli Stati (<i>Rizzioli</i>)	» 269
20. (<i>segue</i>): in particolare, la tracciabilità (<i>Rizzioli</i>)	» 273
21. La responsabilità del produttore per prodotto difettoso (<i>Borghini</i>)	» 281
22. Le principali norme sanzionatorie relative al settore alimentare (<i>Rizzioli</i>)	» 287

Approfondimenti

- Ingredienti “particolari”: ingredienti composti e *colouring foods* (Paganizza) Pag. 233
- I profili nutrizionali (Borghì) » 244
- I *claims* nutrizionali autorizzati (Borghì) » 252

CAPITOLO QUINTO

LE REGOLE DI IGIENE E I CONTROLLI UFFICIALI
PER I PRODOTTI ALIMENTARI E I MANGIMI

1. Il «pacchetto igiene» e il regolamento (CE) n. 852/2004 (Borghì) Pag. 303
2. Il sistema HACCP (Borghì) » 307
3. La produzione primaria nel regolamento (CE) n. 852/2004 (Borghì) » 312
4. Le norme igieniche del regolamento (CE) n. 852/2004, l'agricoltore e l'operatore del settore alimentare (Borghì) » 315
5. Le norme igieniche per i prodotti alimentari (diversi da quelli provenienti dal settore primario) (Salvi) » 318
6. I prodotti alimentari tradizionali e la loro legittimazione (Borghì) » 323
7. I criteri microbiologici applicabili agli alimenti (Salvi) » 329
8. Il regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale (Salvi) » 331
9. (*segue*): gli allegati al regolamento (CE) n. 853/2004 (Salvi) .. » 335
10. I controlli ufficiali: il regolamento (CE) n. 854/2004 e il regolamento (CE) n. 882/2004 (Paganizza) » 337
11. (*segue*): il regolamento (UE) 2017/625 (Paganizza) » 345
12. La circolazione e la sicurezza dei mangimi (Paganizza) » 350
13. L'igiene del processo produttivo dei mangimi (Paganizza) » 358

Approfondimenti

- I principali requisiti delle strutture e dei locali destinati agli alimenti (Salvi) Pag. 319
- Requisiti delle attrezzature e di igiene del personale (Salvi) .. » 320
- Requisiti igienici dei prodotti alimentari (Salvi) » 321
- Le proteine animali trasformate nell'alimentazione animale (Paganizza) » 362

- Conclusioni* (Costato) » 365

