

Unità Formativa: DENOMINAZIONI DI TUTELA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (ORE N 25)

Docente: Dott. Giancarlo Leuzzi – email: giancarlo.leuzzi@gmail.com

Obiettivi Formativi in termini di conoscenze e competenze

- Saper individuare la normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento
- Saper riconoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento al Biologico, DOP, IGP; STG
- Saper riconoscere i prodotti regionali a denominazione di origine
- Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O
- Saper descrivere un prodotto a Denominazione di Origine dalle indicazioni riportate in un disciplinare di produzione

Programma – articolazione didattica

Argomenti	Numero di ore			
	data	Lezioni teoriche	Esercitazioni	Visite
<p>I prodotti DOP, IGP, STG, quadro normativo di riferimento; principali differenze tra i marchi; concetto di marchio con esempi di marchi collettivi individuali e collettivi; cenni su qualità, sicurezza agroalimentare e tracciabilità in etichettatura; principali tipi di certificazione.</p> <p>Esercitazioni: individuazione di alimenti italiani conosciuti nel mondo; individuazione e discussione in aula di “parole chiave” utili alla comprensione della teoria.</p>	22/01/17	3	2	
<p>Ricadute ed effetti dei marchi di qualità; problemi pratici e interpretativi nell’uso dei marchi collettivi; casi di agropirateria; Le certificazioni e i prodotti di qualità regolamentati.</p> <p>Esercitazioni: individuazione di prodotti agroalimentari pugliesi e salentini.</p>	23/01/17	3	2	
<p>Caratteristiche principali del disciplinare di produzione; PAT e normativa di riferimento; prodotti BIO e normativa di riferimento; cenni su SQNPI, DE.CO. e Prodotti di Qualità Puglia e normativa di riferimento; iter di registrazione di un marchio comunitario e di un PAT; Differenze tra marchio di tutela comunitario e altri marchi di origine. Casi di interferenze tra marchi.</p> <p>Esercitazioni: ricerca sui prodotti regionali a DO; riconoscimento di un prodotto a D.O. dalle indicazioni riportate in un disciplinare di produzione.</p>	25/01/17	3	2	
<p>Visita aziendale presso il Frantoio Forestaforte a Gagliano del Capo. Con il titolare, dott. agr. Giovanni Melcarne, Presidente del Consorzio di Tutela della DOP “Terra d’Otranto”, si è svolto un confronto sui temi sviluppati nell’unità formativa ed altri, collaterali.</p>	26/01/17			5

Ripetizione delle definizioni più importanti; cenni sui prodotti di montagna. Esercitazioni: Esercizio 1: proposta di tutela di un prodotto agroalimentare tipo (individuazione e iter generico) Esercizio 2: struttura articolato per il disciplinare di un prodotto agroalimentare tipo Test di verifica finale	29/01/17	3	2	
TOTALE		12	8	5

Eventuale Materiale di studio: Dispensa

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento: normativa e documentazione varia

Luogo e data
Copertino, 29/01/18

Il Docente

Luogo e data
Copertino, 29/01/18

L'allievo

Luogo e data
Copertino, 29/01/18

L'allievo
