VITICOLTURA ED ENOLOGIA (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento DIRITTO AMMINISTRATIVO DEL SETTORE VITIVINICOLO

GenCod A004854

Docente titolare Francesco TUCCARI

Insegnamento DIRITTO AMMINISTRATIVO DEL SETTORE

Insegnamento in inglese ADMINISTRATIVE LAW IN THE WINE

Settore disciplinare IUS/10

Corso di studi di riferimento VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Tipo corso di studi Laurea

Crediti 6.0

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 48.0

Per immatricolati nel 2019/2020

Erogato nel 2021/2022

Anno di corso 3

Lingua ITALIANO

Percorso PERCORSO COMUNE

Sede Lecce

Periodo Primo Semestre

Tipo esame Orale

Valutazione Voto Finale

Orario dell'insegnamento https://easyroom.unisalento.it/Orario

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Il Corso è finalizzato a impartire le nozioni di base dell'ordinamento vitivinicolo, con particolare riferimento agli aspetti amministrativistici.

PREREQUISITI

Trattandosi, allo stato, dell'unico insegnamento giuridico del Corso di studi, non è richiesto alcun prerequisito in particolare, se non la conoscenza delle nozioni di base impartite nell'ambito degli insegnamenti degli anni precedenti.

OBIETTIVI FORMATIVI

a) **Conoscenza e comprensione**: l'insegnamento è rivolto a fornire la conoscenza e la comprensione dei principi e delle regole del diritto amministrativo, considerati sia in generale sia con riferimento allo specifico settore vitivinicolo, al fine di preparare il futuro laureato ad operare con cognizione di causa nei vari possibili contesti di riferimento.

b) **Capacità di applicare conoscenze e comprensione**: il corso si propone anche di stimolare, sviluppare e implementare la capacità di applicare la conoscenza e la comprensione acquisite alle fattispecie concrete, per affrontare e risolvere le sempre più numerose, articolate e complesse problematiche, di ordine generale e particolare, che la materia presenta.

c) **Autonomia di giudizio**: l'insegnamento mira inoltre a promuovere l'autonomia di giudizio del discente, in uno all'approccio critico ma con spirito costruttivo e propositivo all'intera materia e alle singole tematiche di cui essa consta, oltre che per quanto appena precisato *sub* ***a)*** e ***b)***, anche attraverso i metodi didattici proposti e la diretta responsabilizzazione dello stesso discente.

d) **Abilità comunicative**: il corso intende altresì sviluppare le abilità comunicative attraverso una costante interazione tra docente e discenti e tra discenti, tanto nella concreta applicazione dei metodi didattici proposti quanto in occasione del ricevimento individuale.

e) **Capacità di apprendimento**: l'insegnamento è peraltro finalizzato a potenziare la capacità di apprendimento del discente, in vista dell'agevole prosieguo e della lusinghiera conclusione degli studi universitari.

METODI DIDATTICI

Lezioni frontali, lezioni magistrali, seminari ed esercitazioni in aula; il tutto finalizzato a stimolare, sviluppare e implementare le caratteristiche attitudinali poste a base degli obiettivi formativi.

MODALITA' D'ESAME	Esame finale, consistente in un colloquio orale con attribuzione di voto, rivolto ad accertare l'avvenuto raggiungimento degli obiettivi formativi dell'insegnamento e articolato su tre livelli di valutazione e verifica: a) comprensione delle nozioni e dei principi fondamentali rilevanti in materia; b) conoscenza degli istituti e delle regole di diritto positivo (scritto e/o vivente); c) padronanza del lessico tecnico-specialistico proprio della disciplina e capacità di ragionamento ed argomentazione. Il voto minimo per il superamento dell'esame (18/30) richiede che lo studente raggiunga la sufficienza con riferimento almeno ai parametri *sub* a) e b) e che la preparazione raggiunta non risulti palesemente insufficiente rispetto al parametro *sub* c). Il voto massimo (30/30, con eventuale concessione della lode) presuppone un giudizio di eccellenza con riferimento a tutti e tre i sopra indicati parametri. Le valutazioni intermedie tra il minimo e il massimo (da 19 a 29) saranno calibrate alla stregua del giudizio (più che sufficiente, discreto, buono, ottimo) attribuito con riferimento a ciascuno di tali parametri; a seconda del grado di preparazione dimostrata, poi, a ciascun giudizio potrà corrispondere l'attribuzione di un voto compreso in una "forbice" o "forcella" (più che sufficiente – da 19 a 20, discreto – da 21 a 23, buono – da 24 a 26, ottimo – da 27 a 29).
ALTRE INFORMAZIONI UTILI	I testi normativi di riferimento sono reperibili e consultabili telematicamente all'indirizzo https://www.normattiva.it. Le eventuali occorrende indicazioni del caso verranno fornite a lezione e/o a ricevimento.
PROGRAMMA ESTESO	Introduzione alla materia: agricoltura, vite, uva e vino tra alimentazione, politica e diritto. La normativa vitivinicola: fondamenti; princìpi; fonti; soggetti; oggetto; organizzazione del mercato; misure di sostegno; produzione, commercializzazione e circolazione dei prodotti. Mercato alimentare e consumatori tra obblighi di informazione e responsabilità degli operatori di filiera. I vini: denominazioni d'origine e indicazioni geografiche; i vini speciali. Il sistema dei controlli e delle sanzioni.
TESTI DI RIFERIMENTO	A. Germanò - E. Rook Basile - A. Lucifero, Manuale di legislazione vitivinicola, Giappichelli, Torino (**N.B.**: verificare che si tratti dell'**ultima** edizione in commercio)