

IV. SPRAWOZDANIA I INFORMACJE

Sprawozdanie z kursu „Global Food Law and Quality” Viterbo, 12-25 lutego 2012 r.

W dniach 12-25 lutego 2012 r. w Viterbo (Włochy) odbył się intensywny kurs prawa żywnościowego „Global Food Law and Quality”. Kurs został zorganizowany przez Uniwersytet Tuscia w ramach projektu Komisji Europejskiej IP ERASMUS, a jego koordynatorem był prof. Ferdinando Albissini, ceniony adwokat i agrarysta, zajmujący się od wielu lat problematyką prawa żywnościowego.

Kurs zaadresowany był do studentów studiów magisterskich i doktoranckich z Polski, Hiszpanii i Włoch. Reprezentanci ponad siedmiu uniwersytetów (studenci Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu, Uniwersytetu Warszawskiego, Akademii Leona Koźmińskiego, Universidad de Jaén, Università degli Studi della Tuscia, Università degli Studi di Macerata) uczestniczyli w całodniowych warsztatach i wykładach prowadzonych głównie przez włoskich profesorów.

Polskim akcentem był wykład na temat prawa żywnościowego w Polsce prof. Małgorzaty Korzyckiej-Iwanow z Uniwersytetu Warszawskiego. Aktywnie uczestniczyli też hiszpańscy profesorowie – Luis Javier Gutierrez Jerez, Angel Martinez Gutierrez oraz Lopez Benitez z Uniwersytetu w Jaén w Andaluzji, którzy w ramach cyklu wykładów zaprezentowali szczegółową charakterystykę prawa żywnościowego w Hiszpanii z uwzględnieniem takich kwestii, jak regulacja prawna produkcji oliwy z oliwek, wielofunkcyjność rolnictwa czy ochrona konsumenta w prawie żywnościowym. Studenci mieli możliwość wysłuchania wykładu wyróżniającego się spośród innych swym praktycznym wymiarem; prof. Riccardo Massantini, ekspert w dziedzinie technologii żywności, w niezwykle barwny sposób omówił aspekty jakości żywności w całym cyklu ich produkcji i dostaw. Nie zabrakło także analiz ekonomicznych oraz prawnoinstytucjonalnych Unii Europejskiej (za szczególnie ciekawe należy uznać referaty profesorów Eduarda Chitiego i Maria Savina na temat instytucji i procedur

w prawie Unii Europejskiej, ze szczególnym uwzględnieniem Traktatu z Lizbony i komitologii).

W ramach warsztatów praktycznych w dziedzinie jakości wina została zorganizowana wycieczka do siedziby konsorcjum Chianti Classico oraz winnicy produkującej wino Chianti, położonej na malowniczych wzgórzach Toskanii.

Uczestnicy mieli także okazję zaprezentować własne projekty grupowe dotyczące wybranych zagadnień prawa żywnościowego (np. kryzysu na rynkach europejskich wywołanego sprawą „hiszpańskiego ogórka” w 2011 r., odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez środki spożywcze czy relacji między jakością żywności a zdrowiem człowieka). Szkolenie zakończył test końcowy i wręczenie certyfikatów.

Podręcznikiem stanowiącym podstawę literatury uzupełniającej kurs była najnowsza monografia *European Food Law* pod redakcją Luigiego Costato i Ferdinando Albissiniego. W przyszłym roku planowana jest druga edycja kursu, w której udział będzie mogła wziąć kolejna grupa studentów i profesorów.

KAMILA BŁĄŻEJSKA



Uczestnicy kursu podczas wycieczki do winnicy Chianti Classico, 19 lutego 2012 r., Toskania, Włochy