

NOVETATS EN MATÈRIA D'ETIQUETATGE DE PA, PASTISSERIA I ALTRES DERIVATS DE LA FARINA.

OBJECTIUS I METODOLOGIA:

Recentment ha finalitzat l'entrada en vigor el Reial Decret 308/2019 que estableix les normes de qualitat per a l'elaboració i comercialització dels derivats de la farina pa a Espanya, que posa el focus en la necessitat que els consumidors adquireixin un producte perfectament identificat i etiquetat per tal de estar informats de la seva compra. Es destaquen com a novetats;

- Introducció d'una nova definició del pa comú, que inclou també productes més beneficiosos per a la salut, i molt demandats pel consumidor actual. Per tant, determinades elaboracions podran indicar facultativament les seves declaracions nutricionals i de propietats saludables amb l'objectiu d'informar al consumidor i fer més atractiva la compra.
- Definició de pa integral, que implica que el 100% de la farina utilitzada en l'elaboració serà integral. Es defineix també el pa multicereal.
- Regulació de "massa mare" i els requisits per utilitzar la denominació "elaborat amb massa mare" en l'etiquetatge.
- Definició d'elaboració artesana del pa així com les condicions i limitacions que s'han de complir per poder incloure aquesta menció en l'etiquetatge dels productes.

Des de la publicació del RD 308/2019 els operadors han plantejat a l'administració nombroses qüestions, per la qual cosa es considera adient realitzar una acció de formació.

El curs s'impartirà en dues jornades de 5 hores cada una. El professorat farà servir mitjans visuals (power point) per tal de facilitar la comunicació i la comprensió de les classes teòriques, les quals es completaran amb exercicis que resoldran casos pràctics.

CONTINGUTS (8 h):

1. Casos pràctics d'aplicació d'etiquetatge de la nova norma de qualitat del pa.
2. Etiquetatge obligatori del pa, pastisseria i altres derivats de farina
3. Etiquetatge facultatiu del pa, pastisseria i altres derivats de farina (declaracions nutricionals i de propietats saludables).
4. Casos pràctics

DESCRIPCIÓ DEL BENEFICIARI:

Tècnics i personal d'empreses dedicades a la producció, elaboració i distribució de pa, pastisseria i altres derivats de la farina.

PROFESSORAT:

Eva Contestí Seguí: Coordinadora d'inspecció de fraus agroalimentaris. Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural.

Jerònia Trobat Sbert: Tècnica de l'Institut de Qualitat Agroalimentària.

LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ:**Mallorca:**

9 i 10 d'abril de 2024 de 9:00 a 13:00 hores

Lloc: Sa Granja (C/ Eusebi Estada 145, Palma)

ENLLAÇ PER A LES INSCRIPCIONS:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdRGgSCYPVQbFmLEBTCHRcdE-jwjy10-zghzxDRIiWccFjQ/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0>