

## **2. CONDICIONS PER A LA PRODUCCIÓ I COMERCIALIZACIÓ DE MEL**

### **OBJECTIUS I METODOLOGIA:**

Els darrers anys el sector de la mel a les illes així com la qualitat del producte van en augment, cosa que ha propiciat una major demanda per part dels consumidors d'aquest producte. Per aquest motiu, el sector ha manifestat la creixent preocupació en temes d'etiquetatge de la mel. Amb l'objectiu de donar resposta a aquesta demanda es planteja aquest curs.

A més, és necessari informar sobre les darreres modificacions del Reial decret 1049/2003 , que aprova la Norma de qualitat de la mel, amb la finalitat de millorar la informació proporcionada al consumidor i en especial, sobre l'origen de la mel.

El curs s'impartirà en una jornades de 4 hores, i 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 (4 h):**

1. Marc normatiu de la mel
2. Situació de la producció de mel a les Illes Balears
3. Etiquetatge de la mel obligatori i facultatiu
4. Indicació origen floral de la mel i lloc de procedència.
5. Casos pràctics.

### **DESCRIPCIÓ DEL BENEFICIARI:**

Tècnic i personal d'empreses dedicades a la producció, elaboració i distribució de mel.

### **PROFESSORAT:**

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

### **LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ:**

#### **Menorca:**

12 de maig de 2026 de 10:00 a 14:00 hores

Lloc: Centre BIT Menorca.

Polígon Industrial La Trotxa. Av. des Camp Verd. Núm. 4. Alaior

### **ENLLAÇ PER INSCRIPCIONS:**

<https://www.irfap.org/cursos-irfap/>