

2. PROTECCIÓ I DEFENSA DE LES DOP / IGP

OBJECTIUS I METODOLOGIA:

El 75% de les persones consumidores de la Unió Europea consideren que és important el factor origen a l'hora de la decisió de compra d'aliments i el 66% consideren important la presència dels logotips DOP/IGP a l'etiquetatge.

D'acord amb les dades de l'EUIPO el valor de les vendes d'aliments DOP/IGP falsificats es 4.300 de euros, la qual cosa representa un 9% de les vendes d'aliments DOP/IGP a l'àmbit de la Unió Europea

Cada vegada hi ha més operadors interessats amb les DOP/IGP per la qual cosa és important que coneguin les avantatges i inconvenients de la comercialització d'aquest aliments.

Són freqüents els dubtes i conflictes en relació a les marques registrades i els noms geogràfics protegits.

Per una altra part és important que els operadors de la cadena alimentària coneguin les limitacions que estableix el fet que un aliment estigui protegit per una DOP/IGP

A més a més és important que el personal dels Consells Reguladors, entitats encarregades de la defensa de les DOP/IGP coneguin de primera mà la protecció que estableix la normativa europea, així com el mecanisme de defensa de les DOP/IGP

En aquest curs es pretén formar a les persones que hi participin en la protecció i defensa de les DOP/IGP, en especial establir quines actuacions cal adoptar en el cas de detectar un mal ús d'un nom geogràfic protegit.

El curs s'impartirà en una jornada de 4 hores i el professorat utilitzarà mitjans visuals (power point) per facilitar la comunicació i comprensió de les classes teòriques, les quals es complementaran amb exercicis on es resoldran diversos casos pràctics.

CONTINGUTS (4 h):

1. El valor afegit de les indicacions de procedència
2. Condicions i limitacions de l'ús de noms geogràfics
3. Avantatges i inconvenients de les DOP/IGP
4. La protecció de les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques
5. Conflicte entre marca registrada i DOP/IGP
6. Defensa de les DOP/IGP

7. Normativa d'aplicació
8. Casos pràctics

DESCRIPCIÓ DEL BENEFICIARI

Persones dedicades a l'elaboració, envasament o comercialització d'aliments DOP/IGP, així com el personal dels Consells Reguladors i entitats de control i certificació.

PROFESSORAT:

Miquel Àngel Frau Caldentey. Cap de Servei de Control i Qualitat Agroalimentària.
Conselleria d'Agricultura, i Pesca i Medi Natural.

LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ

Mallorca:

19 de juny de 2026 de 9:00 a 13:00 hores

Lloc: Edifici "Sa Granja" (Carrer d'Eusebi Estada, nº 145. Palma)