

Formació

Escoles Agràries

Contractació vitivinícola i normativa sobre cadena alimentària. Modalitat presencial

Sant Sadurní, 25 i 27 d'abril de 2023

Presentació i objectius

Aquest curs, adreçat a joves agricultors, viticultors, cellerers, comercials i altres operadors vinculats, pretén donar els coneixements bàsics sobre la **normativa sobre la cadena alimentària** i sobre els principals **contractes que es poden trobar en el sector vitivinícola**, amb especial atenció als requeriments que estableix cadascun d'ells..

En finalitzar aquest curs es pretén que puguin:

- Conèixer la normativa sobre la cadena agroalimentària: què tracta i a què ens obliga
- Conèixer perquè necessitem les normes legals i les diferències entre les normes administratives (relacions amb l'administració) i les normes civils (relacions entre particulars i/o empreses privades)
- Fer un repàs dels contractes típics en vinya, celler i distribució, i conèixer els seus principals elements.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins a 7 dies abans de l'inici del curs (18/04/2023). Es confirmarà la plaça i forma/termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

Matriculació: El primer dia de classe cal portar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària) i resguard bancari del pagament. No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.

Professorat

Vegi's el revers d'aquest cartell

Realització

Lloc:

EA Mercè Rossell i Domènech

Calendari i horari:

25 i 27 d'abril de 2023,
de 16h a 19h

Durada del curs:

6h



Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi fins en el següent [FORMULARI](#)

Per més informació eaespiellscursos@gencat.cat

Coordinador/a:

Pilar Abajo
a/e: p.abajo@gencat.cat

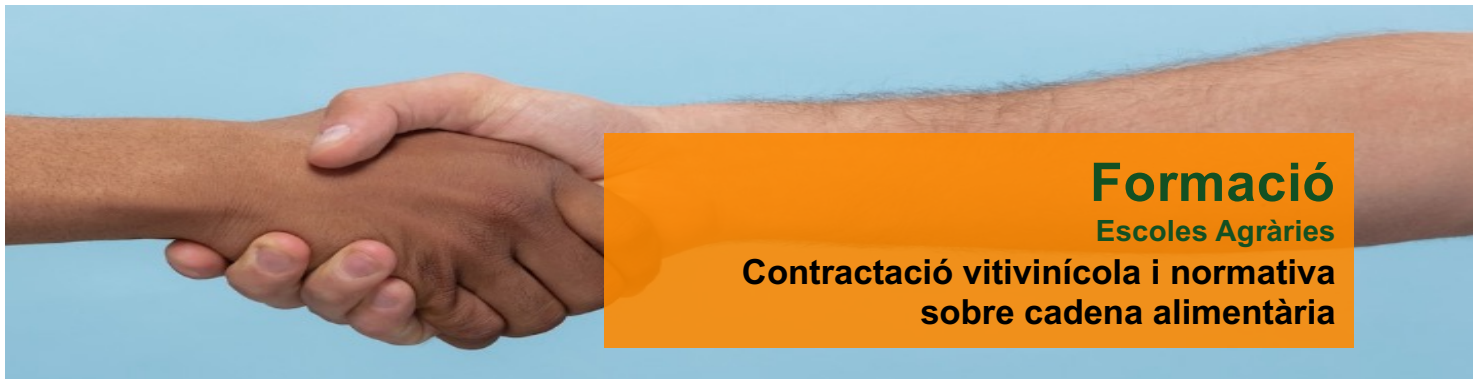
Cost del curs:

Dret d'inscripció: 15 €

Certificat del curs:

Es considera que l'alumne té dret de certificat de curs amb un (80%) d'assistència a les classes

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Contractació vitivinícola i normativa sobre cadena alimentària

Programa

SESSIÓ 1, dt. 25 d'abril

16.00 – 19.00 h **NORMATIVA SOBRE LA CADENA ALIMENTÀRIA**

Contingut: coneixeràs què és la normativa sobre Cadena Alimentària i quins són els preceptes bàsics que la regulen: Tractat de la Unió Europea i objectius de la Política Agrària Comuna (PAC), Reglament UE 1308/2013 que crea la Organització Comuna del Mercat Únic (OCM) i Llei 12/2013 sobre la Cadena Alimentària:

- Dret dels productors a un desenvolupament viable de la producció i a una distribució justa del valor afegit.
- Obligació de formalització dels contractes per escrit per als operadors des de la producció a la distribució inclosos en el seu àmbit d'aplicació.
- Contingut mínim per als contractes.
- Conservació de documentació.
- Condicions per a la realització de subhastes electròniques.
- Prohibició de pràctiques comercials abusives: modificacions unilaterals de les condicions contractuals, pagaments comercials no previstos i informació comercial sensible.
- Obligació de compliment dels terminis de pagament.
- Infraccions i règim sancionador.
- Denúncies.

Professors:

Xavier Agell, llicenciat en Dret, cap del Servei de Secretaria de l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

SESSIÓ 2, dj. 27 d'abril

16.00 – 19.00 h **CONTRACTES TÍPICS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA**

Contingut: coneixeràs la regulació dels principals contractes que afecten al sector vitivinícola, amb especial atenció a la Llei 2/2000 sobre contractes tipus sobre productes agroalimentaris:

- Règims de tinença de terra de cultiu (masoveria, arrendament rústic, parceria, usdefruit, etc.).
- Compravenda de raïm.
- Compravenda de vi.
- Elaboració i embotellat de vi per compte d'altri.
- Acords de venda i distribució de vi.
- Contractes sobre equipaments i material fungible (estaques empeltades, productes fitosanitaris, vehicles, equipaments i maquinària de celler, additius, llevats, gasos, productes higiènics, etc.).

Professor:

Joan Vall, llicenciat en Dret, advocat i tècnic vitivinícola.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Pla Anual de
Formació Agrària