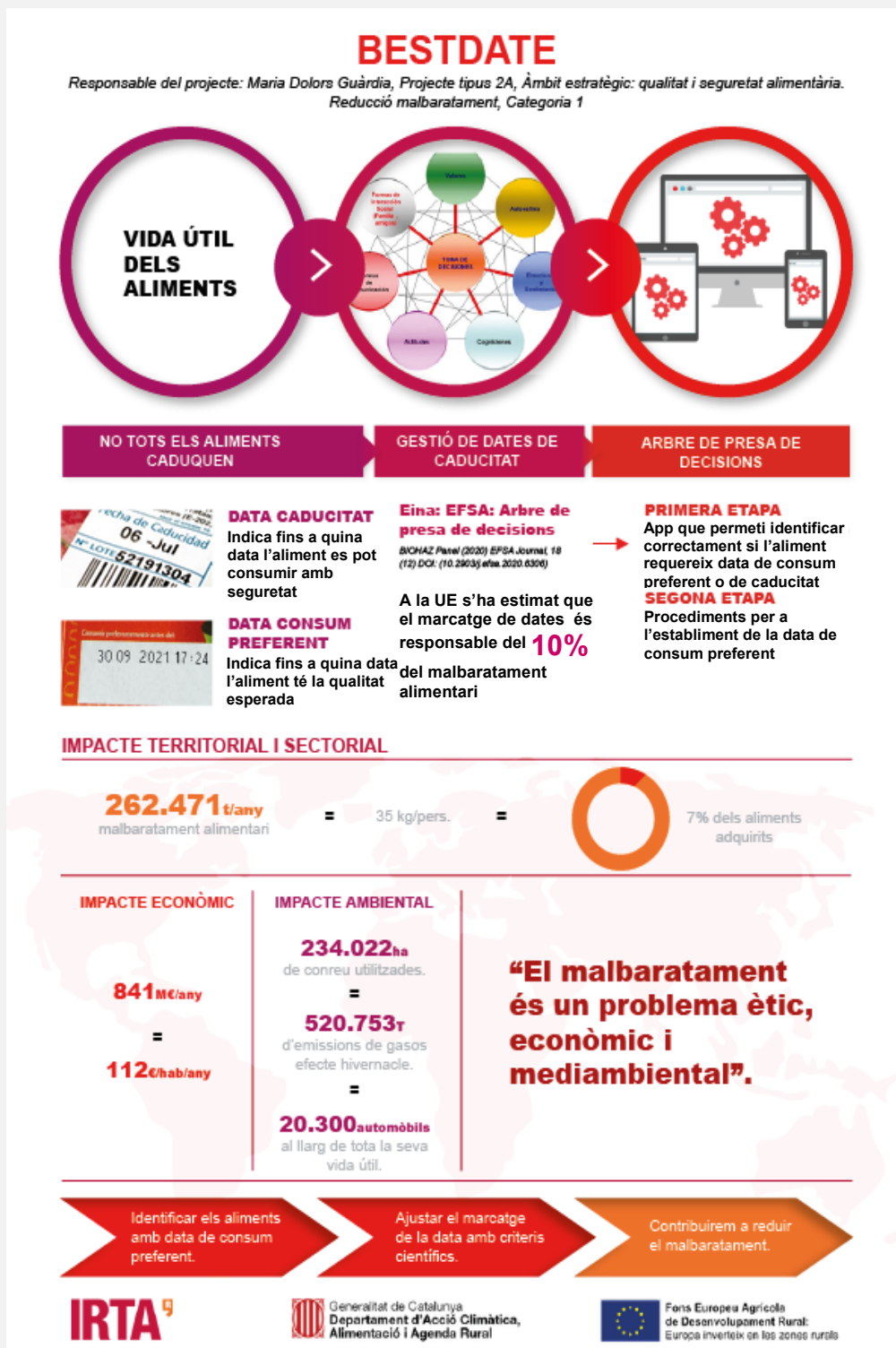




INFOGRAFIA



## RESUM

L'activitat consisteix en el prototipatge i demostració d'una eina d'ús fàcil i disponible en línia per donar suport a la presa de decisions pel que fa al marcatge de la data de durada mínima d'aliments, així com la divulgació de la informació quant a dates de marcatge a totes les baules de la cadena alimentària, inclosos restauradors i consumidors. L'eina va destinada als operadors econòmics d'empreses alimentàries que són responsables de seleccionar el tipus de data de marcatge i establir-la com a part dels procediments de gestió de la qualitat i seguretat alimentàries. Una vegada implementada l'eina en format aplicació web, se'n farà demostració al sector elaborador perquè la pugui utilitzar així com a l'autoritat competent.

L'objectiu és contribuir a la disminució el malbaratament alimentari mitjançant el correcte marcatge i interpretació de les dates de durada mínima dels aliments.

### 01. Objectius

L'activitat demostrativa BestDate té per objectiu principal reduir el malbaratament alimentari transferint al sector agroalimentari l'experiència i el coneixement científicotècnic per decidir si la data de marcatge d'un aliment ha de ser la de consum preferent o la de caducitat mitjançant una eina de suport a la presa de decisions basada en una interfície interactiva (tipus app) disponible en línia. Es tracta de dotar al sector elaborador d'aliments d'una eina d'ús fàcil que integri els criteris i factors que determinen la data de durada mínima que ha de dur un aliment, de manera que aportí els criteris científics sobre els quals prendre la decisió. Alhora, l'activitat inclou restauradors i consumidors per la seva responsabilitat directa en el malbaratament alimentari al sector serveis i a les llars, respectivament. Per això, també s'inclouen actuacions de divulgació perquè es coneguin les diferències entre les dates de consum preferent (relacionada amb aspectes de qualitat sensorial i després de la qual, el consum de l'aliment no té conseqüències per la salut) i la de caducitat (després de la qual l'aliment no es considera segur) i així es puguin gestionar els aliments de manera correcta, tot evitant llençar-los quan encara són aptes per al seu consum. La idea central és que els aliments mai poden esdevenir un residu.

### 02. Descripció de les actuacions

El pla de treball inclou (1) el prototipatge de l'eina interactiva per a la presa de decisions basat en el disseny de la interfície interactiva per a decidir el marcatge de dates dels aliments, (2) l'avaluació

d'aquesta eina (versió final) per part de diferents operadors econòmics (grans empreses, PIMES i microempreses, així com de l'autoritat competent a nivell de Catalunya) (3) jornada sectorial de demostració del funcionament de l'eina i, (4) les accions de divulgació que inclouen la diferenciació entre dates de consum preferent i de caducitat així com una sessió específica d'anàlisi sensorial ja que els criteris sensorials moltes vegades limiten la durabilitat del producte (quan no ho són els de seguretat).

### 03. Impacte sectorial i/o territorial

El projecte BestDate permetrà que les empreses i l'autoritat competent disposin d'una eina nova i de fàcil ús per a la presa de decisions quant a marcatge de dates o de durabilitat mínima amb la possibilitat d'una producció econòmicament eficient d'aliments que, al seu torn, augmentarà la bona reputació i el benefici econòmic de les empreses. Així doncs, el projecte BestDate contribuirà a enfortir la competència de les empreses del sector alimentari català ja que optimitzarà la utilització de les matèries primeres necessàries en la producció. Les empreses s'alinearan així amb els objectius de desenvolupament sostenible de l'OMS, de la UE i de la Generalitat de Catalunya. Amb la diferenciació entre tipus de dates per als restauradors i consumidors, el projecte BestDate també ajudarà a reduir el malbaratament en aquestes baules perquè amb aquesta informació es durà a terme una millor gestió dels aliments: no tots els aliments caduquen!

## CENTRE DE RECERCA

*Incloure el logotip del centre de recerca*

**Nom:** Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

**Web:** [IRTA - Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries](http://irta.cat)

**Dades de contacte:** Maria Dolors Guàrdia ([mariadolores.guardia@irta.cat](mailto:mariadolores.guardia@irta.cat)); Sara Bover Cid ([sara.bovercid@irta.cat](mailto:sara.bovercid@irta.cat))

## PRESSUPOST

**Pressupost total de l'activitat:** 49.061,86 €

**Contribució de la UE al pressupost** (43% del pressupost total): 21.096,60 €

## DIFUSIÓ DE L'ACTIVITAT



Indiqueu les jornades i publicacions previstes (videos, guia, dossier tècnic, notícies, articles, etc) fent constar, si s'escau, la seva difusió (link a internet, xarxes socials, premsa, TV, etc)

Les accions de difusió són les següents:

- Acció 1: Comunicació a associacions i agrupacions sectorials
- Acció 2: Jornada sectorial PATT adreçada a elaboradors, distribuïdors, autoritat competent i consumidors
- Acció 3: Article sectorial divulgatiu
- Acció 4: Informe de contingut i format publicable (lliure accés)
- Acció 5: Comunicació mitjançant xarxes socials i butlletins IRTA
- Acció 6: Realització d'un vídeo divulgatiu i
- Acció 7: Comunicació en mitjans generalistes

### Amb el finançament de:



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



**Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:**  
Europa inverteix en les zones rurals

*Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022*

