Programme de Formation

Comment étiqueter les produits alimentaires (réf : RA002_2026)

Organisation

Durée : 10 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage
Secteurs : IAA, ingrédients et additifs.

Objectifs pédagogiques

- Décrire les règles d'étiquetage en lien avec le Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 «Information des consommateurs sur les denrées alimentaires»
- Appliquer la réglementation française et européenne pour réaliser un étiquetage conforme

Description

Le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 «Information des consommateurs sur les denrées alimentaires» entraîne des modifications de tous les étiquetages des denrées alimentaires destinées à être commercialisées dans l'UE. Il est donc absolument nécessaire pour les industriels de l'agroalimentaire de s'approprier ce texte pour s'assurer de la conformité de leurs étiquetages.
Cette formation vous permettra de faire le point sur les exigences du règlement.

Contenu :

- Prise en main d'INCO
  - Où trouver l'information
  - D'où viennent les règles (liste des sources) et l'ordre entre elles (hiérarchie des normes)
  - Règles horizontales et verticales
  - Structure du règlement - savoir manipuler INCO
  - Concepts clefs : denrée préemballée ou non
  - Différentes catégories de denrées alimentaires
  - Mention obligations / volontaires / interdites

- Responsablité et obligations de chacun
  - Responsabilité et obligations du fabricant
  - Responsabilité et obligations du distributeur
  - La vente par internet
  - Responsabilités en matière d'information sur les denrées alimentaires - Article 8
  - Pratiques loyales en matière d'information (règles de non-tromperie du consommateur) – Article 7

- Mentions obligatoires pour toutes les denrées alimentaires
  - Modalité d'affichage des mentions (claire, lisible, visible, calcul du pack, etc.)
  - Nom du produit
    - Nom légal / usuel / descriptif
    - Question des dénominations réservées
  - Liste des ingrédients
  - Allergènes
  - Quantité nette
  - DLC / DDM
  - Déclaration nutritionnelle
  - Mentions obligatoires complémentaires pour certaines denrées alimentaires

- Représentation graphique et origine
  - Orientations générales sur la Règle du Quid (Indication quantitative des ingrédients)
  - Doctrine administrative sur les représentations graphiques (produit goût X, saveur X, parfum X, etc.)
  - L'origine, une mention facultative
  - L'origine, une mention obligatoire
  - L'origine de l'ingrédient primaire

Prérequis

Les participants devront avoir des notions de base en réglementation alimentaire et avoir pris connaissance du règlement INCO. Ils devront également disposer d'une version imprimée à jour du règlement INCO.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés, des échanges interactifs et des séances de travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

Evaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr