Programme de Formation

Comment étiqueter les produits alimentaires - application du règlement INCO "Etiquetage et déclaration nutritionnelle" (réf : RA002)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

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 et denrées alimentaires destinées à être commercialisées dans l'UE. Il est donc absolument nécessaires 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

- Responsabilité 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

Avoir des notions de base en réglementation alimentaire et avoir pris connaissance du règlement INCO

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des sessions de questions-réponses et des exercices de mise en application.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- 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