Programme de Formation

Réglementation des auxiliaires technologique et enzymes alimentaires (réf : RA017)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, R et D, réglementation. Secteur IAA et fournisseurs d'ingrédients

Objectifs pédagogiques

- Expliquer le régime d'autorisation des enzymes
- Décrire les conditions d'utilisation d'auxiliaire technologique en France et dans l'UE
- Décrire les règles d'étiquetage liées à l'utilisation d'enzymes et d'auxiliaires technologiques

Description

La réglementation des auxiliaires technologiques est en pleine mutation alors que les enzymes basculent dans la réglementation UE des agents améliorants, la réglementation française a fait l'objet d'une profonde transformation notamment du fait d'un bouleversement de son régime d'autorisation. Comment s'articulent ces évolutions réglementaires au niveau français et UE et quelles en sont les conséquences pour les opérateurs ?

C'est à cette question que propose de répondre cette formation.

Contenu :

- Règlementation des enzymes alimentaires
  - Rappel de la réglementation :
    - Règlement 1332/2008
    - La procédure d'autorisation uniforme : le règlement 1331/2008 et son règlement d'application 234/2011
  - Etablissement de la liste de l'Union des enzymes alimentaires : Où en est-on ?
    - Les différentes étapes
    - Les travaux de l'EFSA
  - Les règles d'étiquetage applicables aux enzymes

- Règlementation des auxiliaires technologiques
  - Qu'est-ce qu'un « auxiliaire technologique » ?
  - Spécificités et différences par rapport à un additif alimentaire
  - Quelle règlementation s'applique aux auxiliaires technologiques au niveau français et UE ? Point à date

- Le décret 2011- 509 dans le contexte de l'arrêt de la Cour de Justice de l'UE du 28 janvier 2010
- Les étapes de la modification de l'arrêté du 19 octobre 2006 (ANSES, Commission européenne, TRIS)
- Distinction des situations relevant de la procédure d'autorisation ou de déclaration
- Evocation de la situation réglementaire dans les autres pays de l'UE et reconnaissance mutuelle dans l'UE

○ L'étiquetage des auxiliaires technologiques en B2B et B2C

Prérequis

Connaître l'environnement réglementaire des améliorants alimentaires.

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.

Les participants sont invités à prévoir leurs fiches techniques et étiquetages pour les étudier lors des séances de travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants 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