Programme de Formation

Réglementation des arômes et denrées aromatisées (réf : RA004)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

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

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences de la réglementation européenne et française sur les arômes
- Appliquer le règlement CE n°13134/2008 et saisir ces implications concernant l'étiquetage des denrées aromatisées

Description

Le règlement CE 13134/2008 encadre l'utilisation des arômes au sein de l'Union européenne et définie des exigences claires en matière de substances autorisées, de dose maximale et d'étiquetage des denrées alimentaires. Dans un contexte de vigilance réglementaire accrue, la maîtrise de ce texte constitue un enjeu stratégique pour les fournisseurs d'arômes comme pour les industriels de l'agroalimentaire.

Cette formation vous permet de sécuriser vos pratiques, fiabiliser vos étiquetages et appliquer efficacement les exigences réglementaires pour garantir la conformité de vos produits.

Contenu :

- Le règlement (CE) n°1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes
- Rappel du cadre général de la législation alimentaire européenne
- Champ d'application et définitions
  - Qu'est ce qu'un arôme ?
  - De quoi est-il constitué ?
    - La partie aromatisante (différents agents d'aromatisation)
    - Les autres ingrédients ayant un rôle exclusivement dans l'arôme : denrées, supports, additifs...
- Conditions d'utilisation des arômes
  - Substances indésirables dans les denrées alimentaires

  - Répertoire des substances aromatisantes
  - Liste communautaire
  - Point sur les arômes de fumée

- Etiquetage des arômes vendus en tant que tels
  - Etiquetage des arômes en B to B
  - Etiquetage des arômes en B to C
  - Utilisation du terme « naturel »

- Etiquetage des arômes dans la liste des ingrédients des denrées aromatisées (cas de l'utilisation d'un ou de plusieurs arômes)
  - Désignation dans la liste d'ingrédients
  - Utilisation du terme « naturel »
  - Illustrations, représentations graphiques…

- Point sur l'utilisation d'additifs dans les arômes

Prérequis

Connaître les principaux nutriments.

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. Illustration des apports théoriques par 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