

# ÉTIQUETAGE DE PRODUITS ALIMENTAIRES : réglementation

## PROGRAMME

### A- LES GRANDS PRINCIPES GENERAUX DE L'ETIQUETAGE

- L'utilité et le rôle de l'étiquetage
- L'encadrement juridique
- Informer et circulez !
- La question des langues
- La notion de pré-emballé
- Trois classes de mentions : incontournables, volontaires ou illicites

### B- LE CAS DES COMPLEMENTES ALIMENTAIRES

- Définition
- Le marché des compléments alimentaires
- Le marché des compléments alimentaires en France et en Europe
- Le marché des compléments alimentaires aux Etats-Unis
- Réglementation des compléments alimentaires
- Réglementation en Europe
- Une réglementation commune
- Composition qualitative et quantitative
- Les allégations
- Etiquetage et publicité
- Réglementation française : un complément de la directive européenne
- La publication du décret du 20 mars 2006
- La mise sur le marché d'un complément alimentaire en France
- Distinction avec les médicaments
- Un dispositif de nutrivigilance
- Intérêt de la prise de compléments alimentaires
- Définitions
- Les besoins nutritionnels
- Les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC)
- Les Apports Journaliers Recommandés (AJR)
- La prise de compléments alimentaires chez un individu sain
- La prise de compléments alimentaires chez un sportif
- Généralités
- Cas du sportif de haut niveau
- Les risques de dopage suite à la prise de compléments alimentaires

Réf. SQU063

#### Public

Personnel des services  
Affaires réglementaires  
R&D et production

#### Pré-requis

Maîtrise de la langue française

#### Résultats attendus

Connaître les grands principes de l'étiquetage ainsi que les spécificités liées au secteur d'activité.

#### Objectifs pédagogiques

- Connaître les obligations générales concernant l'étiquetage des denrées alimentaires
- Maîtriser les spécificités qui concernent les compléments alimentaires (obligations d'étiquetage)
- Maîtriser l'étiquetage nutritionnel
- Connaître le contexte actuel relatif aux allégations nutritionnelles et de santé

#### Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et travail sur les étiquettes propres aux entreprises des stagiaires.

#### Durée

2 jours soit 14 heures

#### Nature de la sanction

Attestation de fin de formation

#### Calendrier 2019

AGEN :

- 23-24 septembre

#### Tarif

800 € HT

#### Intervenant

Pierre OFFANT

#### Contacts

AGEN – 05.53.48.48.50

MARMANDE – 05.53.84.82.82

# ETIQUETAGE DE PRODUITS ALIMENTAIRES : réglementation

## PROGRAMME

### **B- LES MENTIONS IMPERATIVES EN ETIQUETAGE**

- Revue des mentions obligatoires à la lecture du règlement 1169/2011
- Les ingrédients : règles d'indications
- Problème des tolérances quantitatives (recommandation ANIA, AESGP, approches combinées de la variabilité)
- Les additifs
- Listes positives (rég. 1925/2006, 389/2009, 953/2009, 1170/2009, 1161/2011 ainsi que directive 2002/46/CE)
- Plantes autorisées (décret 2008-841)
- Soucis de classification (« supplément alimentaire »)
- Le problème récent des allergènes
- Des cas particuliers à certains aliments
- Différences circuits professionnels et particuliers
- Exercices à partir d'exemples types ou locaux

### **C- LES MENTIONS VOLONTAIRES EN ETIQUETAGE**

- Quelques précautions à prendre et éviter les messages contradictoires
- Le durcissement réglementaire européen (EFSA...)
- Eléments guides pour un dossier scientifique
- Un aperçu sur les signes officiels de Qualité, d'origine
- Les nouvelles mentions d'allégations nutritionnelles ou de santé (règlement 432/2012)
- La déclaration (décret 2006-352)
- Règles d'étiquetage (guide ANIA)
- La proposition AFSSA sur les profils nutritionnels suite au règlement 1924/2006
- Exercices à partir d'exemples

### **D- LES MENTIONS « A RISQUE » QU'IL FAUT SURVEILLER OU INTERDIRE**

- Rappel de l'obligation d'informer correctement
- Etre critique sur certains types d'indication
- Quelques illustrations de fautes et de déviations

Réf. SQU063

#### Public

Personnel des services  
Affaires réglementaires  
R&D et production

#### Pré-requis

Maîtrise de la langue française

#### Résultats attendus

Connaître les grands principes de l'étiquetage ainsi que les spécificités liées au secteur d'activité.

#### Objectifs pédagogiques

- Connaître les obligations générales concernant l'étiquetage des denrées alimentaires
- Maîtriser les spécificités qui concernent les compléments alimentaires (obligations d'étiquetage)
- Maîtriser l'étiquetage nutritionnel
- Connaître le contexte actuel relatif aux allégations nutritionnelles et de santé

#### Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et travail sur les étiquettes propres aux entreprises des stagiaires.

#### Durée

2 jours soit 14 heures

#### Nature de la sanction

Attestation de fin de formation

#### Calendrier 2019

AGEN :

- 23-24 septembre

#### Tarif

800 € HT

#### Intervenant

Pierre OFFANT

#### Contacts

AGEN – 05.53.48.48.50

MARMANDE – 05.53.84.82.82