



PUBLIC

Services Qualité, R&D,
Marketing,
Exploitants du secteur
alimentaire Gérants



PRÉ-REQUIS

Maîtriser la langue
française



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Questionnaire de début et de fin de formation
Attestation de fin de formation

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Identifier les points essentiels du règlement INCO (règlement UE 1169/2011) pour préparer la mise en conformité de son étiquetage alimentaire

» OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appréhender les grands points du règlement 1169/2011 dit INCO
- Identifier les principaux changements dans la réglementation
- Discerner et collecter les informations permettant de mettre à jour son étiquetage au regard de la réglementation

» MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Alternance d'exposés théoriques et exercices pratiques
- Support pédagogique



DATES ET LIEUX

Agen : 26-27 septembre



TARIFS

830 € HT - 996 € TTC



Anita-Karine BRU



Lieux aménagés et modalités adoptées
pour faciliter l'accès et l'usage aux
personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

Contexte réglementaire, définition et champs d'application

- Pourquoi un nouvel étiquetage obligatoire ?
- Qui est concerné ?
- Que dit le règlement ?
- Le point sur les règles d'information du consommateur : les 12 mentions obligatoires, de la dénomination de vente à la déclaration nutritionnelle

Que modifie le règlement INCO ? Votre ligne de production est-elle prête pour ce changement ?

- Information nutritionnelle sur les denrées alimentaires
- Traçabilité d'origine obligatoire de la viande non traitée de porc, mouton, chèvre, volaille
- Mise en évidence des allergènes dans la liste des ingrédients
- Taille minimale de texte sur le marquage industriel
- Information sur les allergènes concernant les aliments non préemballés

Le règlement INCO et ses nouvelles obligations

- Pourquoi faut-il améliorer ses connaissances en nutrition ?
- Quels sont les nutriments présents dans la déclaration nutritionnelle ?
- La liste des ingrédients
- La gestion de l'information sur les allergènes
- Les mentions obligatoires
- Les logos et mentions facultatives
- Les allégations nutritionnelles et de santé
- La mention de l'origine des denrées alimentaires, qu'est-ce que c'est ?
- Quels produits sont concernés pour la mention de l'origine ?
- Les dates limites de consommation

La lecture d'un emballage et de la liste d'ingrédients

- Atelier pratique : le décryptage d'une étiquette conforme du commerce