



RÉALISER UN ÉTIQUETAGE INCO CONFORME

Public visé : [Intra ou inter]

Personnes en charge de l'étiquetage en entreprise, producteurs en vente directe, artisans.

Prérequis :

Aucun prérequis spécifique.

Objectifs :

- Connaitre les points essentiels des textes réglementaires relatifs à l'étiquetage
- Savoir étiqueter les mentions obligatoires sur une denrée (non) préemballée
- Maîtriser les notions d'allergènes, de déclaration nutritionnelle et d'allégation nutritionnelle
- Être capable de mettre en forme les différentes informations sur un emballage

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Support de formation remis au stagiaire
- Alternance sessions théoriques et pratiques
- QCM en fin de formation avec corrigé

1° LA REGLEMENTATION INCO EN MATIERE D'ETIQUETAGE

- Contexte réglementaire, définitions et champs d'application
- Denrées préemballées et denrées non préemballées
- Rôle de l'étiquetage
- Taille des caractères et principes de lisibilité

2° DENREES NON PREEMBALLEES : LES 3 MENTIONS OBLIGATOIRES

- Mode de communication : écriteau, pique-prix, tableau...
- La dénomination de vente
- Les allergènes
- L'état physique du produit
- Cas des viandes bovines, ovines, caprines, porcines et de volaille
- Cas des produits conditionnés sous-vide

3° DENREES PREEMBALLEES : LES 12 MENTIONS OBLIGATOIRES

- La dénomination de vente
- La liste des ingrédients, étiquetage des additifs et des arômes, les nanomatériaux
- Les allergènes
- La quantité de certains ingrédients
- La quantité nette
- Les DLC et DDM, remplacement des DLUO
- Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- Les coordonnées de l'exploitant



RÉALISER UN ÉTIQUETAGE INCO CONFORME

- Le Pays d'origine ou lieu de provenance, indication origine lait et viande
- Le mode d'emploi
- Le titre alcoométrique volumique
- La déclaration nutritionnelle, détermination, présentation, dérogation
- Les cas particuliers : avec édulcorant(s), conditionné sous atmosphère protectrice

4° FOCUS SUR LES ALLERGENES

- Notions de base sur l'allergie alimentaire
- Les 14 allergènes alimentaires à déclaration obligatoire
- Cas spécifiques :
 - o Cas des denrées préemballées
 - o Cas des denrées non préemballées
 - o Cas de la vente à distance

5° FOCUS SUR LA DECLARATION NUTRITIONNELLE

- Les valeurs à déclarer
- Présentation du tableau nutritionnel
- Modes de calcul
- Présentation du Nutri score

6° LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE

- Textes réglementaires et principes généraux
- Conditions particulières des allégations nutritionnelles
- Conditions particulières des allégations de santé



Durée : 2 journées de 7h.



Intervenante :



GERAUD Rebecca, ingénieure agroalimentaire, chargée de projet chez Com'Sud.

Email : rebecca@comsud.fr - Tél : 06.37.26.15.37



Tarif : à définir, prise en charge possible par votre OPCA.