

La réglementation de l'étiquetage des denrées alimentaires

1. >>> Les objectifs

Connaître et maîtriser les points essentiels de la réglementation étiquetage.
Savoir agir efficacement au regard des obligations auxquelles sont soumises les entreprises.

2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo-projection et illustrée par des exemples de documents.

Il est demandé aux stagiaires d'amener leur problématique afin qu'elle fasse l'objet d'applications pratiques.

3. >>> Personnes concernées

Responsable qualité, Responsable Recherche et développement, personnel en charge de la qualité.

4. >>> Contenu

4.1 >>> Le contexte réglementaire au niveau européen et français

- L'environnement juridique de l'aliment,
- Les obligations générales d'information,
- Les dispositions européennes et la libre circulation des produits,
- L'emploi des langues pour la commercialisation.

4.2 >>> Les différentes mentions

- Les mentions obligatoires communes et spécifiques à certains produits alimentaires,
- Les mentions interdites,
- Les mentions volontaires.

4.3 >>> Les règles d'étiquetage et les nouveautés réglementaires

- Examen détaillé de chacune des mentions obligatoires,
- Les conditions d'apposition des mentions volontaires,
- Exemples de mentions volontaires par produit,
- Les allégations nutritionnelles et de santé,
- Les nouveautés du règlement CE N°1924/2006,
- Les conditions générales applicables aux mentions interdites.

4.4 >>> Les obligations de présentation de l'étiquette

- Les mentions devant figurer dans le même champ visuel,
- Les mentions pouvant figurer dans d'autres champs visuels,
- L'étiquetage et la communication.

4.5 >>> Pratique de l'étiquetage

- Le circuit d'une étiquette dans une entreprise,
- Les sources d'informations nécessaires,
- La méthodologie à respecter,
- La création d'une procédure Etiquetage et les documents associés.

5. >>> Durée, Coût et Animation

Durée : 1 jour

Animation : Elise HUGUES – Consultante Qualité & HACCP & Sécurité en Agro-alimentaire

Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi) : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet ([Formulaire Nous contacter](#)) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.