



# Étiquetage alimentaire, réglementation INCO

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la réglementation en vigueur sur l'étiquetage des aliments
- ✓ Identifier les obligations d'étiquetage propres aux produits de l'entreprise
- ✓ Appliquer les règles pour garantir un étiquetage conforme

## Programme :

### Introduction à l'étiquetage alimentaire et cadre réglementaire

- Comprendre l'importance de l'étiquetage alimentaire
- Objectifs et portée du règlement INCO (UE n°1169/2011)

### Les mentions obligatoires sur les étiquettes alimentaires

- Dénomination légale du produit
- La liste des ingrédients :
  - Mentions obligatoires et règles de présentation
  - Quantification des ingrédients (QUID)
- Déclaration nutritionnelle
- Indication de l'origine

### Cas particuliers, bonnes pratiques et conformité

- Cas spécifiques :
  - Produits préemballés vs non préemballés
  - Mentions particulières
  - Exemptions d'étiquetage
- Bonnes pratiques d'étiquetage :
  - Hiérarchisation et lisibilité des informations
  - Cas pratiques : analyse d'étiquettes conformes et non conformes

### Responsabilités, sanctions et mise en pratique

- Sanctions en cas de non-conformité : conséquences juridiques et financières
- Atelier pratique :
  - Création d'une étiquette pour un produit fictif
  - Analyse collective : étude de cas réels ou simulés



Nous contacter



**Durée** 7 h, 1 jour



**Format** Distanciel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU