

## Développer et valoriser des améliorations techniques en transformation bio

### COMPRENDRE ET RESPECTER LES EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES : LA RÉGLEMENTATION INCO

Le Règlement n°1169/2011 dit INCO, concerne l'information du consommateur sur les denrées alimentaires.

Il harmonise les informations devant figurer sur toutes les étiquettes de denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. Les règles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final.

INCO encadre l'ensemble des éléments qui permettent aux consommateurs de s'assurer un niveau d'information de haut niveau à travers :

- La déclaration nutritionnelle qui est rendue obligatoire depuis le 13/12/2016.
- Des prescriptions concernant la lisibilité des informations obligatoires.
- Des informations sur les substances allergènes
- L'indication de l'origine ou de la provenance.
- L'encadrement des mentions volontaires de l'étiquetage comme les allégations nutritionnelles et de santé.

**Date et lieu :** 26 mars 2019 à Libourne (33)

#### Les plus de la formation

- Des outils concrets et accessibles
- Témoignages de professionnels expérimentés

#### Publics

Créateurs d'entreprise bio, chefs d'entreprise ou collaborateurs d'entreprises bio ou en cours de lancement d'une activité bio, responsables qualité d'entreprises bio et leurs collaborateurs.

**Nombre de stagiaires :** 15 maximum

**Cout par stagiaire :** 250 € HT (formation financable dans le cadre de la formation professionnelle continue)

**Intervenants :** Laurent CHUPIN, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

### Objectifs

- Connaître les exigences réglementaires en matières d'étiquetage des denrées alimentaires
- Savoir évaluer l'adéquation à la réglementation de ses propres étiquettes

### Contenu

- Les textes réglementaires en matière d'étiquetage, les connaître, les comprendre.
- La responsabilité des opérateurs en termes d'étiquetage
- Les mentions obligatoires des étiquettes alimentaires, les connaître, les comprendre
- La lisibilité des étiquettes, les éléments indispensables de la réglementation
- La déclaration nutritionnelle, qu'est-ce que c'est ? Comment l'appliquer ? Où trouver une information fiable ?
- La déclaration des allergènes, quels sont-ils ? Comment les identifier dans une étiquette ?
- Les allégations nutritionnelles et de santé, définition, contraintes et obligation.
- Le décryptage d'une étiquette conforme
- Etude de cas, vos étiquettes ou projets d'étiquettes étudiés

#### Moyens pédagogiques

- Apports théoriques
- Etude de cas pratiques

#### Evaluations acquies

- Tour de table et questionnaire

#### Sanction de la formation

- attestation de présence