



## Etiqueter les produits à base de viande Règlement INCO

### Objectifs

#### Compétences visées

- Connaître les évolutions de l'étiquetage liées au règlement (UE) n°1169/2011 (mise en forme concernant l'information du consommateur)
- Mettre en œuvre un étiquetage spécifique aux produits à base de viande

### Pour qui ?

- Les responsables production et qualité des entreprises de transformation
- Les responsables R&D

#### Prérequis

Aucun

### Points forts

- Formation pratique
- Apports illustrés par de nombreux cas pratiques

### Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

## Programme

### Les principaux textes réglementaires et leur hiérarchie

- Textes communautaires ; textes nationaux et spécifiques (code de la consommation ; codes des usages ; cahiers des charges ; normes...)

### Les différentes informations obligatoires et facultatives du règlement INCO

- Dénomination de la denrée, liste des ingrédients, étiquetage du quid, définition et calcul de l'ingrédient viande, déclaration nutritionnelle

### Les différentes mentions des textes spécifiques

- Marque de salubrité/marque d'identification, DLC /DDM, température de conservation
- Code des usages de la charcuterie

### Mise en pratique : Réalisation d'étiquetage pour une sélection de produits.

Formation Pratique

**1 jour**

Sur mesure

Devis sur demande

### Responsable de la formation

**Martine Carlier (Ifip)**

- Normes et réglementation des produits alimentaires

