

ETIQUETER LES PRODUITS À BASE DE VIANDE RÈGLEMENT INCO -2026 (SUR MESURE) —



CARLIER Martine

Ingénieur d'étude - Experte des usages et réglementations liées aux produits carnés

Formation Présentielle 7 heures **Tarif**

Sur mesure

Pour qui? -

Les responsables production et qualité des entreprises de transformation Les responsables R&D Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences ·

Connaître les évolutions réglementaires Connaître les éléments nouveaux du Code des Usages

Mettre en place un étiquetage adapté à ses produits

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)

Pré-requis -

Aucun

Méthode pédagogique -

Formation pratique Apports illustrés par de nombreux cas pratiques Exposés et échanges



Version en-ligne

Programme de la formation ·

Accueil des participants - Feuille de présence Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les principaux textes réglementaires et leur hiérarchie - 1h00

Textes communautaires

Textes nationaux et spécifiques (code de la

consommation ; codes des usages ; décret foie gras, cahier des charges IGP, Label Rouge,...)

Focus Code des usages de la charcuterie - 1h00

Principe d'élaboration et de modification du code des usages (Contenu des différentes parties, Principe d'une fiche produit)

Définition, Ingrédients dont additifs, Critères technologique et nutritionnels, dénominations particulières

Etiquetage - 5h00

Les différentes informations obligatoires et facultatives du règlement INCO

Dénomination de la denrée,

Liste des ingrédients,

Définition et calcul de l'ingrédient viande,

Etiquetage du quid,

Déclaration nutritionnelle (Etablissement des valeurs à mettre sur l'étiquetage, Tolérances sur les valeurs, Données existantes Analyses chimiques des produits de charcuterie)

Les différentes mentions des textes spécifiques

Marque de salubrité/marque d'identification,

DLC /DDM, température de conservation