

ETIQUETER LES PRODUITS À BASE DE VIANDE RÈGLEMENT INCO - 2024 (SUR MESURE) —



CARLIER Martine
Ingénieur d'étude - Experte
des normes 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