

Expert Réglementation Étiquetage : Concevoir des Packagings Conformes et Éviter les Sanctions

Lien : https://afrique-formation.com/formation/expert-reglementation-etiquetage-concevoir-des-packagings-conformes-et-eviter-les-sanctions

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA112

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Maitriser les exigences du Règlement INCO 1169/2011 pour tous produits alimentaires
- Appliquer les nouvelles obligations d'étiquetage du vin (Ingrédients, Nutrition, QR Code)
- Identifier et mettre en valeur les allergènes pour garantir la sécurité des consommateurs
- Calculer et présenter une déclaration nutritionnelle conforme aux normes UE
- Valider la conformité des allégations nutritionnelles et de sante
- Utiliser correctement les logos et mentions des SIQO (Bio, AOP, IGP)
- Distinguer les mentions obligatoires des mentions facultatives marketing
- Eviter les pratiques commerciales trompeuses sanctionnables par la DGCCRF
- Mettre en place la dématérialisation (E-labeling) pour les produits viticoles
- Réaliser un audit de conformité des étiquettes actuelles de l'entreprise

POUR QUI ?

- Vignerons et négociants en vins impactes par la reforme de la PAC 2023
- Responsables Qualité et Affaires Règlementaires en agroalimentaire
- Producteurs fermiers commercialisant en circuits courts ou GMS
- Responsables Marketing et Communication en charge du packaging
- Imprimeurs et graphistes spécialises dans l'étiquette alimentaire
- Artisans des métiers de bouche (Bouchers, Boulangers) pour leurs produits pré-emballés
- Importateurs/Exportateurs devant adapter leurs étiquettes au marche UE

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Cadre juridique général et responsabilité de l'operateur

- Hiérarchie des textes : Règlements UE (1169/2011), Droit national et Codes de bonnes pratiques
- Définition de l'operateur responsable de l'information (Nom, Raison sociale)
- Risques juridiques : Amendes administratives, délits de tromperie et contrôles DGCCRF

2 / Lisibilité et présentation des mentions obligatoires (INCO)

- Taille minimale des caractères (hauteur de x >= 1,2 mm) et contrastes
- Champ visuel principal et regroupement des informations cles
- Cas spécifiques des petits emballages (< 10 cm2)

3 / Dénomination de vente et état physique du produit

- Distinction entre dénomination légale, usuelle et descriptive
- Mentions d'état obligatoires : Décongelé, Irradie, En poudre
- Protection des dénominations laitiers et carnes (Ex: "Lait vegetal" interdit)

4 / Liste des ingrédients et règle du QUID

- Ordre décroissant pondéral des ingrédients a la mise en œuvre
- Ingrédients composes et désignation des additifs (Nom ou Code E)
- Règle du QUID (Quantitative Ingrédient Déclaration) : Pourcentage des ingrédients mis en valeur

Afrique Formation

5 / Gestion des allergènes (Les 14 majeurs)

- Mise en évidence graphique obligatoire dans la liste des ingrédients (Gras, Italique)
- Etiquetage de précaution (PAL) : "Peut contenir des traces de..."
- Spécificités viticoles : Sulfites, Albumine d'œuf et Caséine

6 / Déclaration nutritionnelle obligatoire

- Format du tableau : Energie, Graisses, AGS, Glucides, Sucres, Protéines, Sel
- Règles d'arrondi et tolérances admises lors des contrôles
- Exemptions pour les produits non transformes et production artisanale locale

7 / Etiquetage spécifique du Vin : Mentions traditionnelles

- Mentions obligatoires : Titre alcoométrique volumique (% vol), Volume nominal, Provenance
- Mentions facultatives règlementées : Cépage, Millésime, Méthode d'élaboration
- Protection des mentions traditionnelles (Château, Domaine, Clos)

8 / Nouvelle OCM Vin et dématérialisation

- Obligation d'affichage des ingrédients et nutrition depuis décembre 2023
- Utilisation du QR Code : Contraintes techniques et absence de traçage marketing (Cookies)
- Mentions devant rester physiques : Allergènes et Valeur énergétique (kJ/kcal)

9 / Indication de l'origine et provenance

- Origine du produit primaire (Règlement 2018/775) si différente de l'origine évoquée
- Spécificités : Viandes (Lieu d'élevage/abattage), Fruits et Légumes, Miel
- Mentions "Origine France" et "Fabrique en France" : Critères d'éligibilité

10 / Allégations nutritionnelles et de sante (Règlement 1924/2006)

- Allégations nutritionnelles autorisées : "Riche en...", "Source de...", "Allégé"
- Allégations de sante : Procédure d'autorisation EFSA et registre communautaire

Afrique Formation

- Interdiction des allégations thérapeutiques et médicales

11 / Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

- AOP/IGP : Utilisation des logos UE obligatoires et mentions associées
- Agriculture Biologique : Logo Eurofeuille, Code organisme certificateur, Origine matières
- Label Rouge et STG : Règles spécifiques d'étiquetage

12 / Dates de consommation et conservation

- Distinction DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimale)
- Conditions de conservation obligatoires après ouverture
- Responsabilité sanitaire liée au dépassement des dates

13 / Marketing et Pratiques Commerciales Trompeuses

- Analyse des visuels et illustrations (Photo non contractuelle)
- Mentions valorisantes non règlementées : "Naturel", "Artisanal", "Traditionnel"
- Greenwashing et allégations environnementales (Loi AGEC, Info-tri)

14 / Atelier pratique : Audit et validation d'étiquettes

- Check-list de conformité INCO et OCM Vin
- Etude de cas : Correction d'étiquettes non conformes (Vin et Produit transforme)
- Génération d'un QR code conforme pour un vin (Liste ingrédients + Nutrition)

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 Sep. au 01 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés