

Comprendre et appliquer les nouvelles règles d'étiquetage des



De nombreuses mentions figurent sur l'étiquette d'un vin : des mentions obligatoires, des mentions facultatives mais réglementées et des mentions libres. Mais la réglementation évolue et à compter du millésime 2024, les boissons alcoolisées devront, comme les autres produits alimentaires, indiquer des mentions supplémentaires concernant la valeur nutritionnelle et la liste des ingrédients.

Cette formation vous aidera à y voir plus clair, à mieux comprendre pour mieux choisir !

Public visé

La direction
Les responsables commerciaux & marketing
Les responsables achats matières sèches
Les responsables techniques & qualité
Les prestataires de conditionnement et d'habillage.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Maîtriser/connaître les exigences réglementaires en termes d'étiquetage et d'informations consommateurs.

Intégrer les nouvelles exigences INCO

Être capable de réaliser un étiquetage conforme.

Description / Contenu

Présenter et expliquer la réglementation en terme d'informations applicables au secteur viti-vinicole

- Identifier les informations obligatoires
- Connaître les mentions facultatives règlementées
- Maîtriser les informations facultatives non règlementées
- Connaître les règles de présentation
- Comprendre les risques en cas de fraude



Intégrer les nouvelles règles applicables au 8 décembre 2023

- Comprendre les exigences du Règlement INCO
- Identifier ce que l'on appelle ingrédients : faire la différence entre les additifs et les auxiliaires technologiques
- Définir la valeur nutritionnelle
- Intégrer les contraintes par rapport à l'élaboration des vins et leur description sur l'étiquette

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges

Tests et navigation (**Obligatoire : disposer d'un smartphone**)

Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu' un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Tarifs

- **INTER** : 165€ HT / stagiaire
- **INTRA** : 880€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires