Formación en seguridad alimentaria

Etiquetado UE (INCO 1169) y contacto alimentario

Una jornada para verificar que una etiqueta destinada al mercado europeo está completa y que un envase puede ponerse en contacto con sus alimentos. La mañana se dedica al Reglamento (UE) n.º 1169/2011: menciones obligatorias, alérgenos, fechas, declaración nutricional, origen. La tarde trata los materiales en contacto con los alimentos: reglamento marco, declaraciones de conformidad de sus proveedores, ensayos de migración. Los ejercicios se hacen sobre sus etiquetas y sus expedientes de envases.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Identificar las menciones obligatorias de una etiqueta según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y sus condiciones de presentación
2. Aplicar las reglas de resalte de los alérgenos, de indicación de la cantidad de los ingredientes y de elección entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente
3. Construir una declaración nutricional coherente con la receta y los análisis
4. Explicar las obligaciones del reglamento marco sobre los materiales en contacto con los alimentos y el lugar de las medidas propias de los plásticos
5. Evaluar la declaración de conformidad y los resultados de migración entregados por un proveedor de envases

Programa

Día 1 — mañana

• Ámbito de aplicación, responsabilidad del operador cuyo nombre figura en la etiqueta, caso de la exportación desde Marruecos

• Menciones obligatorias: denominación, ingredientes, cantidad neta, fecha, condiciones de conservación, operador, origen cuando se exige

• Alérgenos: lista reglamentaria, resalte en la lista de ingredientes, menciones de precaución

• Declaración nutricional, declaraciones y reglas de legibilidad

Día 1 — tarde (taller)

• Reglamento (CE) n.º 1935/2004: principios generales, mención « para contacto alimentario », trazabilidad de los materiales

• Buenas prácticas de fabricación de los materiales, medidas propias de los plásticos, materiales aún poco armonizados a nivel europeo: papel y cartón, tintas, metales

• Declaración de conformidad, migración global y específica, condiciones de ensayo representativas de su uso

• Taller: revisión de dos de sus etiquetas y de un expediente de proveedor de envases, lista de correcciones

Metodología

• Lectura comentada de los artículos clave del Reglamento INCO, ilustrada con etiquetas del mercado

• Control de sus etiquetas, mención por mención, con una matriz proporcionada

• Análisis de declaraciones de conformidad de envases y de informes de migración

• Casos de retiradas por un alérgeno no declarado o un error de fecha

• Prueba final en forma de caso práctico

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos en forma de control de una etiqueta, evaluación en caliente a J+1. Certificado numerado verificable en línea para cada participante; informe de formación y matrices de control rellenadas en el taller entregados a la empresa.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

La formación « Gestión de alérgenos » trata el control de los alérgenos en producción, de la recepción a la limpieza. Para las reglas del mercado marroquí, véase « Normativa marroquí: ley 28-07, ONSSA ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Calidad, I+D, marketing, compras de envases, exportación
Requisitos previos	Ningún requisito previo
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿Sigue el etiquetado para el mercado marroquí las mismas reglas?
Los principios son próximos, pero los textos marroquíes tienen sus propios requisitos, en particular sobre el idioma de la etiqueta. Esta jornada trata la etiqueta destinada al mercado europeo; las reglas marroquíes se presentan en la formación dedicada a la ley 28-07 y a la ONSSA.

¿Quién responde de la etiqueta cuando fabricamos para una marca de distribuidor?
El operador bajo cuyo nombre se vende el producto responde de la información, pero el fabricante debe proporcionarle datos exactos: receta, alérgenos, valores nutricionales. La formación muestra cómo organizar la validación de la etiqueta entre ambas partes.

¿Hay que repetir los ensayos de migración para cada nuevo envase?
No necesariamente. El proveedor establece su declaración de conformidad a partir de ensayos o cálculos adaptados a un uso: tipo de alimento, duración, temperatura. Lo que importa es que esas condiciones cubran su producto, y el taller enseña a comprobarlo.

¿Se puede trabajar sobre nuestras propias etiquetas?
Sí. Envíe antes de la sesión dos o tres etiquetas o maquetas y la declaración de conformidad de un envase; sirven de soporte al taller de la tarde.