



NOUVEAUTE 2024

## **Formation:**

# Nouvelle réglementation sur l'étiquetage des vins

## Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Connaitre le règlement 2021/2117
- Savoir distinguer un additif d'un auxiliaire de technologie
- Pouvoir déployer les nouvelles contraintes

Intervenant : Rémi SCABORO 15 ans d'expérience dans des entreprises de la filière (producteur, négociant, cave coopérative, producteur de bois pour l'oenologie)

### Déroulé pédagogique :

### De 09h à 12h30

1/ le contexte

- Exigences réglementaires en vigueur avant évolution de la réglementation
- Dispositions réglementaires basées sur les textes1169/1011, 607/2009, cahier des charges AOP /IGP
- Mentions réglementaires et facultatives

2/ Détail sur les nouvelles exigences issues du 2021/2117

- Déclaration nutritionnelle 0
- Déclaration des ingrédients 0
- Définition des additifs au sens du 2019/934 (nuance avec les auxiliaires de technologie)

3/ Les additifs à déclarer pour la filière vin

- Listes additifs par grande famille
- Les alternatives possibles par des traitements physiques

### De 13h30 à 17h

4/ Le E-label

- Le fonctionnement 0
- Le QR code
- Exemples de sites : plateforme U label
- 5/ Ateliers pratiques sur les attentes précises des participants

#### **Public:**

Qualité / marketing / commerce / production

Prérequis: niveaux de connaissances, de savoirfaire, d'expériences professionnelles ou de fonctions exercées nécessaires pour suivre efficacement cette formation Être la personne en charge de création ou de la validation des habillages

## **Coût par participant:**

500 € HT / adhérent **700 € HT** / non adhérent Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO

Lieu: En ligne

Date: 19 janvier 2024 Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation Ouverture de session à partir de 3 stagiaires

Durée: 1 jour (7h)

☐ Présentiel ⊠ Distanciel

□ Blended

## **Contact pédagogique :**

**Coralie BENITO** 

04 90 31 55 19 coralie@ariasud.com

## **Contact administratif:**

**Laure DUPIN** 

06 25 67 15 78

inscriptions@foodinpaca.com









QUALITÉS



**ENVIRONNEMENT** & DÉVELOPPEMENT



COMMERCIALISATION



RESSOURCES



















# **QUALITÉ DES PRODUITS**



### Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation Partage d'expériences

Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams – un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion

#### **Evaluation des connaissances:**

Exercices et cas pratiques et/ou questionnaires d'évaluation. Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

## Moyens mis en place pour suivre l'évaluation de la formation :

Feuilles d'émargement et attestation de formation.

Cette formation se déroule dans un lieu accessible aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient par ailleurs à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : contactez Laure DUPIN, votre contact administratif.

Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite. Pour toute inscription annulée après le 04/01/2024, la totalité des frais sera due à l'ARIA Sud. L'ARIA SUD se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Programme mis à jour le 12/12/2023

#### Organisme de formation :



## Enregistrée sous le numéro:

93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi: FR064985-01





MANAGEMENT



QUALITÉS



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT MARKETING



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES



FONCTIONS







