

## Konditionen



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: akademie@behrs.de

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

### Anmeldeschluss 20.11.2019

### Veranstaltungsort:

IntercityHotel Hamburg Dammtor-Messe  
St. Petersburger Straße 1 · 20355 Hamburg  
Tel.: 040-600 01 41 40  
E-Mail: reservations.hamburg-dammtor@intercityhotel.com  
www.intercityhotel.com

Einzelzimmer im IntercityHotel Hamburg Dammtor-Messe:  
€ 129,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 08.10.2019 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 13.11.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

## Anmeldung

Fax **040-220 10 91**      Telefon **040-227 00 80**  
E-Mail **akademie@behrs.de**      Internet **www.behrs.de/7222**



Ja, ich melde mich an zum Seminar  
**Herkunftsangaben für Lebensmittel**  
am 4. Dezember 2019 in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.098,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

\_\_\_\_\_  
Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Branche

\_\_\_\_\_  
Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum                      Unterschrift

## BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH  
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91  
E-Mail: akademie@behrs.de · [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

## SEMINAR

# Herkunftsangaben für Lebensmittel

**Analysieren, sicher beurteilen und rechtskonform einsetzen**

### Gewinnen Sie Sicherheit zu diesen Themen:

- **Angaben zu Ursprungsland und Herkunftsort**
- **Entlokalisierende Zusätze: Wann sind sie erforderlich?**
- **Regionalwerbung: Das geht und das geht nicht**
- **Geschützte Herkunftsangaben: Welche Regeln gelten?**
- **Zweifelsfälle lösen bei „primären“ Zutaten**
- **Herkunftsangaben bei mehrsprachigen Verpackungen**
- **Dokumentation von Herkunftsangaben für das nächste Audit**
- **Das kann Analytik heute: Authentizitätsprüfung bei Lebensmitteln**

### 4. Dezember 2019 in Hamburg

### Seminarleitung



Dr. Tobias Teufer



Prof. Dr. Martin Holle

Mit Workshop zur Herkunftsangabe primärer Zutaten

S 7222-3-01-2

**BEHR'S...AKADEMIE**

## Seminarprogramm

Mittwoch, 4.12.2019 · 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

### 09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.30 Begrüßung und kurzer Einstieg ins Thema

#### 09.45 Prof. Dr. Martin Holle

##### Das ist bei der Herkunftskennzeichnung nach der LMIV zu beachten

- Unterschied zwischen Ursprungsland und Herkunftsort: So wirkt er sich auf die Kennzeichnung aus
- Welche Fallgruppen der Herkunftskennzeichnung gibt es?
- Alleingänge: Welche nationalen Regelungen haben einzelne EU-Staaten schon umgesetzt?

#### 10.30 Dr. Tobias Teufer

##### Praxisfälle der Irreführung bei Verwendung ungeschützter Herkunftsangaben

- Herkunftswerbung für Lebensmittel und Zutaten
- Unter diesen Voraussetzungen darf mit der Herkunft geworben werden
- Wann sind entlokalisierende Zusätze erforderlich?
- Aktuelles Thema Regionalwerbung und was es hier zu beachten gibt

### 11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 11.45 Dr. Tobias Teufer

##### Bei geschützten Herkunftsangaben alles richtig machen

- Geschützte geographische Angaben (g.U./g.g.A.): Wann und wie kann ich Angaben nutzen?
- Was passiert bei Verstößen? Wie können Sie hier richtig reagieren?
- Spezialfall Zutatenkennzeichnung als g.g.A. oder g.U.: Was ist nach dem EU-Leitfaden zu beachten? Welche Regeln sind verbindlich und wie sind sie auszulegen?

#### 12.15 Prof. Dr. Martin Holle

##### Neue Regelungen bei der Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten

- Für diese Lebensmittel gilt die Durchführungsverordnung
- Was sind primäre Zutaten – und was nicht?
- Wann besteht die Kennzeichnungspflicht und wie kann

ich Zweifelsfälle lösen?

- Umsetzung der Kennzeichnung in der Praxis: So sollte Ihre Deklaration aussehen
- Wie ist zu verfahren, wenn sich die Zusammensetzung oder Herkunft einer primären Zutat chargenweise ändert?
- FAQ der Kommission und Guideline der FDE

### 13.00 Gemeinsames Mittagessen

#### 14.00 Workshop: Gelerntes sofort umsetzen

Lösen Sie in Kleingruppen Aufgaben zum Thema Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten und Regionalität. Bewerten Sie Herkunftsangaben an vorgelegten Beispielen. Anschließend werden die Ergebnisse gemeinsam besprochen. So erarbeiten Sie rechtssichere Formulierungen und erhalten stichhaltige Argumente, mit denen Sie auch das Marketing überzeugen!

### 15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 15.45 Dr. Kirsten Schneehagen

##### So binden Sie die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung in Ihr QM-System ein

- Sauber dokumentieren – sicher rückverfolgen: So kann nichts schiefgehen!
- Interne Kontrollen richtig gestalten: Das A + O für korrekte Herkunftskennzeichnung
- Arbeitsanweisungen erfolgreich kommunizieren: damit die Mitarbeiter wissen, auf was sie achten müssen

#### 16.30 Prof. Dr. Philipp Weller

##### Fingerprinting, Datenanalyse und Machine Learning: Wie man Herkunftsangaben am Beispiel von Honig und Olivenöl analytisch auf die Spur kommen kann

- Analytische Herausforderungen in der Authentizitätsanalytik komplexer Lebensmittel
- Fingerprinting und maschinelles Lernen? Kurzer Abriss moderner Chemometrie und Datenanalyse
- Anwendungsbeispiele Honig und Olivenöl aus der Praxis
- Möglichkeiten und Grenzen gängiger Techniken
- Wo geht die Reise hin? Ein Ausblick zu zukünftigen Strategien und Techniken

### 17.15 Abschlussdiskussion

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

## Ihre Referenten

**Dr. Tobias Teufer** Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende Gebiete. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik und Arzneimittel in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse.

**Prof. Dr. Martin Holle** Langjährig als Syndikusanwalt für Fragen des Lebensmittel- und Wettbewerbsrechts in der deutschen bzw. europäischen Rechtsabteilung Unilevers plc, London tätig, sowie beratend für die PE und Marketingabteilung. Langjährige Erfahrungen im Bereich der Lebensmittelkennzeichnung. Seit 2013 Professor für Lebensmittel- und Verwaltungsrecht an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.

**Dr. Kirsten Schneehagen** Oecotrophologin, seit 1999 als Projektmanagerin für Herkunftskennzeichnung von Fleisch bei der ORGAINVENT in Bonn. Tätigkeitsschwerpunkte: Beratung, Schulung und Unterstützung von Unternehmen der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch bei der Umsetzung der EU-Rechtsverordnungen zur Herkunftskennzeichnung von Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.

**Prof. Dr. Philipp Weller** Lebensmittelchemiker, seit 2011 Professur für Instrumentelle Analytik in der Fakultät Biotechnologie/Hochschule Mannheim, forscht u.a. an Authentizitätsbestätigung mittels spektroskopischer Techniken und chemometrischen Verfahren, vorher Gruppenleiter bei Nestlé Alete für den Bereich Rückstände und Kontaminanten sowie bei BASF SE u.a. als Laborleiter, Mitglied in mehreren Expertengruppen, leitet seit 2017 die AG Chemometrie und multivariate Datenauswertung.

## Die Teilnehmer:

Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, F&E und Qualitätsmanagement aus Herstellung, Handel, Überwachung und Dienstleistungslabor, insbesondere Lebensmitteltechnologien, -chemiker und Oecotrophologen, die sich mit Fragen des Lebensmittelrechts befassen.