

Seminarprogramm

Mittwoch 4.9.2019 · 9.45 Uhr bis 20 Uhr

09.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

10.00 Begrüßung der Teilnehmer

10.15 Prinzipien der Kennzeichnung

Dieser allgemeine Rechtsrahmen gilt

- Verkehrsauffassung und Irreführungsverbot
- Verbraucherleitbild kennen und „gefühlte“ Täuschung vermeiden

11.00 Pflichtkennzeichnung

Was muss auf der Verpackung stehen?

- Überblick über die Pflichtkennzeichnungselemente
- Tipps zu den Kennzeichnungselementen im Einzelnen

12.00 Bei Formvorschriften alles richtig machen

- Wie und wo sind die Angaben anzubringen?
- Tipps zu Peel-off labels, Leporello & Co
- Was ist bei der Schriftgröße zu beachten?
- Klarheit bei Sichtfelderfordernissen und Kennzeichnung der Außen- und Transportverpackung

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Bei der Nährwertdeklaration „Big 7 + X“ alles richtig machen

- Nährwertdeklaration nach der LMIV
- Nährwerttabelle sicher gestalten: Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett, Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe
- Referenzmengen für die Tageszufuhr von Energie, Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen

15.00 Zutatenverzeichnis: Liste mit sieben Siegeln?

- Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht
- Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme fehlerfrei kennzeichnen
- Mengenmäßige Kennzeichnung von Zutaten (QUID)

16.15 Kaffee- und Kommunikationspause

16.30 Workshop: Kennzeichnung in der Praxis

Anhand praxisbezogener Beispiele erstellen die Teilnehmer in Arbeitsgruppen eine optimierte Kennzeichnung.

ca. 18.30 Ende der Veranstaltung

Im Anschluss bis ca. 20 Uhr Behr's Get-Together

Im Anschluss an den 1. Tag begrüßt Sie der Behr's Verlag zum Get-Together. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten bei kleinen kulinarischen Köstlichkeiten.

Seminarprogramm

Donnerstag, 5.9.2019 · 9.00 Uhr bis 16 Uhr

09.00 Richtig werben mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben nach der HC-VO

- Darauf müssen Sie bei nährwertbezogenen Angaben achten
- Vorsicht bei der Werbung mit gesundheitsbezogenen Angaben

09.45 Vegetarische und vegane Produkte: Dos and don'ts bei der Kennzeichnung

10.15 Kennzeichnung unverpackter Lebensmittel

10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Das ist bei der Herkunftskennzeichnung und bei geschützten geografischen Angaben zu beachten

11.30 Präsentation der Ergebnisse aus dem Workshop

Präsentieren Sie Ihr in der Gruppe erstelltes Etikett und diskutieren Sie mit den Referenten und allen Teilnehmern die im Workshop aufgetretenen Zweifelsfragen.

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Alles klar beim Fernabsatz?

14.00 Bei Allergenkennzeichnung und Spurenhinweisen alles im Griff haben

- So geht es bei verpackter Ware
- Das regelt die neue LMIDV zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware

14.45 Beanstandungspraxis und erste Rechtsprechung zur LMIV

- Was beanstandet die Behörde?
- Diese neuen Urteile müssen Sie beachten

15.45 Offene Diskussionsrunde: Was Sie schon immer über Kennzeichnung wissen wollten...

ca. 16.00 Ende der Veranstaltung

Ihre Seminarleitung



Sonja Schulz LL. M. Rechtsanwältin und Partnerin in der Sozietät ZENK Rechtsanwälte, die umfassend die Lebensmittelbranche berät. Tätigkeitsschwerpunkte: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht sowie die Begleitung von Produktentwicklung und -vermarktung. Mitglied des BLL und des AK NEM. Umfassende Vortrags- und Veröffentlichungstätigkeit.



Tobias Koppitz Rechtsanwalt und geschäftsführendes Vorstandsmitglied im Deutschen Verband der Aromenindustrie sowie im Deutschen Verband der Riechstoff-Hersteller. Diverse Mitgliedschaften auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene, u.a. im BLL, der BVE und EFLA.

Die Teilnehmer:

Das Seminar wendet sich an Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie, die mit der Erstellung und Prüfung von Etiketten und Verpackungen zu tun haben. Sie frischen ihre Kenntnisse in diesem Bereich auf und bringen diese auf den aktuellen Stand. Seminar und Workshop sind für verantwortliche Mitarbeiter aus Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht und Produktentwicklung in der Lebensmittelherstellung sowie im Lebensmittelhandel konzipiert. Auch Mitarbeiter aus der Überwachung und aus Dienstleistungsunternehmen sind angesprochen.

Gründe, dieses Seminar zu besuchen:

- Sie erhalten Sicherheit bei der Pflichtkennzeichnung und bei Ausnahmen und Besonderheiten bei der Kennzeichnung bestimmter Lebensmittelgruppen.
- Sie werden das Zutatenverzeichnis, die Allergenkennzeichnung, Nährwertdeklaration und Claims gerichtsfest und beanstandungsfrei erstellen
- Sie erhalten Tipps, wie Sie bei der Werbung und bei der Gestaltung von Etiketten Marketingwünsche einbeziehen können.
- Sie erarbeiten im Workshop unmittelbar Lösungen für Zweifelsfragen aus Ihrem betrieblichen Alltag.