

Seminarprogramm

07. Dezember 2020

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung der Teilnehmer

09.15 Prinzipien der Kennzeichnung: Dieser allgemeine Rechtsrahmen gilt für die Kennzeichnung

- Verkehrsauffassung und Irreführungsverbot
- Verbraucherleitbild kennen und „gefühlte“ Täuschung vermeiden
- Was muss auf der Verpackung stehen: Überblick über die Pflichtkennzeichnungselemente
- „Big 7 + X“: Nährwertdeklaration nach der LMIV
- Referenzmengen für die Tageszufuhr von Energie, Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen

10.15 Nutri-Score: rechtliche Vorgaben, Antragstellung und Berechnung

- Rechtliche Vorgaben: Einsatzmöglichkeiten und Grenzen
- Wie kommt der Nutri-Score auf Ihr Produkt und wer ist zuständig?
- Antragstellung und Verwendung nach Lizenzierung: Das ist zu beachten
- Berechnungsgrundlagen: allgemeine Lebensmittel, Fette/Öle, Käse, Getränke
- Sanktionen bei Verstößen
- Aktueller Stand und Ausblick

11.15 Pause

11.30 Allergene und Spuren korrekt kennzeichnen

- Allergene bei verpackter Ware richtig angeben und Spurenkennzeichnung rechtssicher gestalten
- Regelungen der LMIDV zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware
- Beanstandungen: Beispiele aus der Praxis

12.30 Alle Fragen geklärt? Diskutieren Sie offene Themen und Probleme aus Ihrem Arbeitsalltag

13.00 Ende des ersten Seminartages

Seminarprogramm

08. Dezember 2020

08.55 Online Check-in

09.00 Richtig werben mit Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

- So wenden Sie die Health Claims Verordnung bei Nährwertbezogenen Angaben richtig an
- Vorsicht bei der Werbung mit gesundheitsbezogenen Angaben: Stolperfallen beim Wording
- Sensory Claims und Trend Claims auf dem Prüfstand
- Beanstandungspraxis und Rechtsprechung zu Werbung mit Claims: Zulässige und unzulässige Werbung

10.00 Herkunftskennzeichnung: So geraten Sie nicht in die Fänge des Wettbewerbs

- Flaggen, Bilder und Länderfarben: Kritische Fälle bei der Anspielung auf die Herkunft
- Herkunftsangaben von primären Zutaten: Wodurch wird die Kennzeichnungspflicht ausgelöst und wie geht man mit Zweifelsfällen um?

10.30 Pause

10.45 Kennzeichnung nach der neuen Bio-VO

- Diese Änderungen treten in Kraft
- Größere Toleranz bei Herkunftsangaben: Änderung des prozentualen Anteils von regionalen Zutaten
- Beschränkung des Einsatzes von konventionellen Aromen in Bioprodukten

11.15 Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme fehlerfrei kennzeichnen

- Vanilleblüten, Erdbeeren und Kräuterabbildungen: Wenn Aromen den Geschmack bestimmen
- Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht
- Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ für Aromen
- Aromatisierung vs. Re-Aromatisierung: Einsatz von „Restaurations-Aromen“

12.15 Alle Fragen geklärt? Diskutieren Sie offene Themen und Probleme aus Ihrem Arbeitsalltag

12.45 Ende des Seminars

Ihre Referenten:

Thorsten Klaffke Lebensmittelchemiker, Inhaber von Klaffke Consulting mit den Schwerpunkten Nahrungsergänzungsmittel, bilanzierte Diäten und OTC Arzneimittel. Unterstützung bei der Produktentwicklung, insbesondere für die Zusammensetzung, Prüfung von Rezepturen und Spezifikationen. Beratung zu Kennzeichnungsfragen bei Allergenen, QUID und Nährwertkennzeichnung. Pflicht- und Eigenschaftstexte auf der Packung und in der Werbung; Grenzen und Möglichkeiten von Health-Claims.

Michael Weidner Rechtsanwalt und Partner der Kanzlei Kozianka & Weidner. Er berät bei der Produktentwicklung, insbesondere in Abgrenzungsfragen der Lebensmittel (Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke) von Arzneimitteln. Nach Markteinführung dann Beratung und Vertretung in wettbewerbsrechtlichen und behördlichen Auseinandersetzungen, insbesondere zu regulatorischen und werblichen Fragen sowie Kennzeichnungsfragen.

Teilnehmer

Das Online-Seminar wendet sich an Teilnehmer, die für die Erstellung und Prüfung von Etiketten sowie Verpackungen verantwortlich sind. Das Online-Seminar ist für verantwortliche Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und Produktentwicklung in der Lebensmittelherstellung sowie im Lebensmittelhandel konzipiert. Auch Mitarbeiter aus der Überwachung und aus Dienstleistungsunternehmen sind angesprochen.

5 Gründe, das Online-Seminar zu buchen

- Sie erhalten Sicherheit bei der Pflichtkennzeichnung und bei Ausnahmen und Besonderheiten zur Kennzeichnung bestimmter Lebensmittelgruppen.
- Sie werden das Zutatenverzeichnis und die Nährwertdeklaration gerichtsfest und beanstandungsfrei erstellen.
- Sie nutzen Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben rechtssicher und werben korrekt mit Claims.
- Sie erhalten Tipps, wie Sie bei der Werbung und Gestaltung von Etiketten Marketingwünsche einbeziehen
- Sie lassen Ihre Fragen aus der Praxis von den Experten live beantworten