ONLINE-SEMINAR-SERIE

Lebensmittelkennzeichnung spezial

In je 90 Minuten mehr Sicherheit bei der Lebensmittel-Kennzeichnung

Als Gesamtpaket oder einzeln buchbar

Nach jedem Online-Vortrag

- haben Sie mehr Sicherheit auf einem Spezialgebiet der Lebensmittelkennzeichnung
- sind Sie sicherer bei Themen wie Claims, Nährwertkennzeichnung, Füllmengen- oder Herkunftsangaben
- kennen Sie die rechtlichen Neuerungen und setzen diese fehlerfrei um
- berücksichtigen Sie ALS-Stellungnahmen und aktuelle Urteile bei der Erstellung und Prüfung von Etiketten
- können Sie kreative Denkansätze in die Praxis umsetzen
- sind Ihre offenen Fragen zu diesem Thema geklärt

2 x monatlich vom
14. Januar 2021 bis 17. Juni 2021

BEHR'S...AKADEMIE

Vorträge

14. Januar 2021

Dr. Danja Domeier
Der oft steinige Weg zur richtigen Bezeichnung – und wie man ihn bewältigt
- Die Bezeichnung des Lebensmittels: Was ist das eigentlich und welche Arten gibt es?
- Marken, Fantasiebezeichnungen & Co. sowie ihr Verhältnis zur Bezeichnung
- Ist die geschützte geografische Angabe auch eine Bezeichnung?
- Bezeichnung und Bezeichnungsschutz: Vorsicht Falle!
- Die Bezeichnung und spezielle zusätzliche Angaben nach Anhang VI oder Anhang III LMIV
- Wie werden vegane und vegetarische Lebensmittel bezeichnet?
- Exkurs: Die Imitateregelung
- Was droht bei Verwendung der falschen Bezeichnung?

21. Januar 2021

Dr. Birgit Rehlender
Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln: Darauf achtet die Stiftung Warentest
- Interessantes aus Pflicht und Kür
- Phantasie allein genügt nicht
- Zwischen den Zeilen gelesen
- Manchmal ist weniger einfach mehr
- Echte Tabus

04. Februar 2021

Dr. Annette Rexroth
Fallstricke bei der Zutatenliste von A bis Z
- Allgemeine rechtliche Vorgaben für die Gestaltung Ihrer Zutatenliste
- Besonderheiten bei Allergenen, Enzymen, Farbstoffen, Gluten, neuartigen Lebensmitteln und Nanomaterialien
- Das müssen Sie beim Online-Handel beachten
- Was ist bei Wasser und wertgebenden Bestandteilen zu beachten?
- So vermeiden Sie irreführende Angaben

18. Februar 2021

Tobias Koppitz
Aromen richtig kennzeichnen
- Grundsätze der Aromenkennzeichnung
- Übersicht EU-Aromenverordnung
- Anforderungen an die Kennzeichnung „natürlich“
- Weitere Besonderheiten

04. März 2021

Bernd Kurzai
Füllmengenkennzeichnung, Stückzahl & Co. unter der Lupe
- Neuigkeiten bei der Füllmengenkennzeichnung: Die Novellierung der FertigpackungsVO
- Überblick behalten: LMIV, MessEG, FertigpackRL 76/211/EWG, FertigpackungsVO & RFP – Systematik der eichrechtlichen Vorgaben
- Aktuelle Themen aus dem Vollzug: Stückzahlkennzeichnung bei unterverpackten Lebensmitteln

18. März 2021

Dr. Andreas Reinhart
No goes bei Health-Claims
- Die inhaltliche Übereinstimmung mit dem zugelassenen Wortlaut
- Die materielle und die visuelle Dimension des „Beifügen“
- Die Technik des Sternchenhinweises
- Die Kombination von Stoffen mit und ohne Claims
- Die Diskussion wegen produktbezogener Wirksamkeitsnachweise

01. April 2021

Dr. Stephanie Reinhart

Dos and don'ts bei Güte- und Testsiegeln

- Welche Arten von Güte- und Testsiegeln gibt es? Informationszeichen, Umweltzeichen, Handelsmarken usw.
- Wer vergibt Güte- und Testsiegel? Staatliche Institutionen, Verbände, Vereine, Firmen
- Wer darf Güte- und Testsiegel nutzen?
- Welche rechtlichen Grenzen gibt es bei der Werbung mit Güte- und Testsiegeln?
- Beispiele zur Werbung mit Testurteilen, Umwelt- und Nachhaltigkeitssiegeln, Tierwohl, Biolabel, Herkunftszeichen, Eigenmarken usw.

15. April 2021

Dr. Lisa Feuerhake

Irreführung vermeiden: Claims für Trendprodukte wie Veggie Food, Bio-Produkte & Co. geschickt formulieren

- Vorgaben zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln richtig umsetzen
- Werbeaussagen zur Natürlichkeit erfolgreich verwenden
- Veggie-Produkte gekonnt bewerben und kennzeichnen
- Tipps für die Nachhaltigkeitswerbung

06. Mai 2021

Dr. Tobias Teufer

Die neuen Vorgaben bei der Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten umsetzen

- Einstufung „Primäre Zutat": So lösen Sie Zweifelsfälle
- Welche Claims lösen die Kennzeichnungspflicht aus?
- Optionen für die Umsetzung der Kennzeichnung
- Diskussion erster Erfahrungen aus der Praxis

20. Mai 2021

Christian Struck

Verpflichtende Nährwertkennzeichnung richtig umsetzen

- Grundkennzeichnung der „Big 7" sowie Pflicht und Kür bei der Erweiterung und bei Abweichungen
- Wie sind die Nährwertangaben zu deklarieren? Berechnungen – Genauigkeit – Darstellungen – Toleranzen
- Wiederholungen von Nährwertangaben – was ist erlaubt und was ist zu beachten?
- Portion/Verzehreinheit und Sternchenhinweise bei der Nährwertkennzeichnung richtig einsetzen
- In welchen Fällen kann auf die Nährwertkennzeichnung verzichtet werden?

02. Juni 2021

Leonie Evans

Rechtssichere Kennzeichnung mehrsprachiger Etiketten

- Lösungen bei Platzproblemen
- Verbraucherverständnis bei Pflichtangaben und Werbung
- Freiwillige Nährwertkennzeichnungsmodelle: Nutri-Score® & Co.

17. Juni 2021

Dr. Petra Alina Unland

Die wichtigsten Fragen aus dem Fragenkatalog zur Berechnung des Nutri-Scores Ihrer Produkte

- Definition der vier Lebensmittelgruppen für die differenzierte Nutri-Score-Berechnung
- N- und P-Punkte: Diese Werte gehen in die Berechnung des Nutri-Scores ein
- Anwendung der Berechnungsformel und Ausnahmen
- die Frucht-, Gemüse, Hülsenfrucht-, Nuss-, Öl-Gruppe: Was darf für die Berechnung der P-Punkte berücksichtigt werden?
- Welche Verarbeitungsschritte sind erlaubt im Sinne einer Zuordnung zur P-Gruppe?
- Fallgestaltungen bei der Umrechnung konzentrierter Zutaten
- Umgang mit den Rundungsregeln
- Bezugsgrößen bei der Berechnung: noch zuzubereitende Lebensmittel u.a.
- Excel-Tabelle zur Berechnung des Scores

Programm

Online-Serie Lebensmittelkennzeichnung spezial

Vorträge als Gesamtpaket oder einzeln buchbar

08:55 Online Check-in

09:00 Vortrag inklusive 30 min offene Fragerunde

10:30 Ende der Session

Mit der Online Seminar-Reihe „Lebensmittelkennzeichnung spezial“ erhöhen Sie zweimal im Monat in je 90 Minuten bequem von Ihrem Arbeitsplatz aus Ihre Sicherheit auf einem Spezialgebiet der Lebensmittelkennzeichnung.

Ob Claims, Nährwertkennzeichnung, Füllmengen- oder Herkunftsangaben. Nach jeder einzelnen Session kennen Sie die relevanten rechtlichen Neuerungen sowie aktuelle Urteile und setzen diese fehlerfrei und kreativ um.

Jeder einzelne Online-Seminartermin beinhaltet von Experten präsentierte spezielle Themen zur Lebensmittelkennzeichnung. Vor jedem einzelnen Seminar erhalten Sie die Zugangsdaten per E-Mail.

Die hohe Aktualität, die präzise Auswahl der Themen und die einfach und verständliche Darstellung schafft Klarheit und Entscheidungssicherheit für Ihre Praxis.

Lassen Sie sich von unseren Experten in nur 90 Minuten zweimal im Monat auf den neuesten Stand bringen und mit den wesentlichen Entwicklungen vertraut machen!

Ansprechpartnerin:
Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 – 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:
Vom 14. Januar bis 17. Juni 2021 insgesamt 12 Sessions 2 x monatlich in der Zeit von 9.00 bis 10.30 Uhr. Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:
Gesamtpaket € 2.498,–zzgl. MwSt. (entspricht € 208,17 pro Vortrag). Einzelvortrag je € 319 zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss
Für das kostengünstigere Gesamtpaket 7. Januar 2021 bzw. jeweils eine Woche vor den einzelnen Terminen.

Behr’s Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per Email eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Crome, Safari oder Firefox)

Teilnehmer
Leiter und Mitarbeiter QS, QM, F&E der Lebensmittelindustrie und des Handels, Mitarbeiter von Dienstleistungslaboratorien, Untersuchungsämtern und Consultingbüros, die sich mit Lebensmittelkennzeichnungsfragen beschäftigen.

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

Ihre Referenten

Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt in ihrer in Starnberg ansässigen Kanzlei domeierlegal national und international tätige Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter- sowie im allgemeinen Wettbewerbsrecht. Engagement in Verbänden, u.a. Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverband Deutschland. Sie ist Herausgeberin und Autorin zahlreicher lebensmittelrechtlicher Standardwerke und referiert regelmäßig zu Themen des Lebensmittelrechts.

Leonie Evans Rechtsanwältin in der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte, München. Beratung von nationalen und internationalen Unternehmen in sämtlichen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie im gewerblichen Rechtsschutz und Wettbewerbsrecht. Managing Editor des European Food and Feed Law Review (EFFL). Autorin von deutsch- und englischsprachigen Fachpublikationen sowie Referentin im In- und Ausland.

Dr. Lisa Feuerhake Rechtsanwältin in der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte in Hamburg, berät Unternehmen der Lebensmittel-, Kosmetik-, sowie der Pharmabranche. Spezialisiert auf Fragen der Kennzeichnung und Zusammensetzung, heilmittelwerberechtliche Beratung und regulatorische Aspekte zu Lebensmitteln für spezielle Verbrauchergruppen, Nahrungsergänzungsmitteln und Novel Food.

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 Lebensmittelverband Deutschland, der BVE und EFFA.

Bernd Kurzai Rechtsanwalt für Lebensmittelrecht bei EDEKA. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbands Deutschland und der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht e.V. Zuständig für die regulatorische Compliance der Eigenmarken des Konzerns, die lebensmittelrechtliche Vertretung gegenüber Behörden und die Beratung bei Krisenfällen.

Dr. Birgit Rehlender staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin; von 1988 – 2020 Wissenschaftliche Mitarbeiterin der Stiftung Warentest: Projektleiterin für Lebensmitteluntersuchungen (Tests nahezu aller Lebensmittelgruppen, Schwerpunktthemen: alle Getränkekategorien, Fette/Öle, Honig), seit 1999 Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK), seit 2009 Vorsitzende der DLMBK.

Dr. Andreas Reinhart Rechtsanwalt und Partner der REINHART Rechtsanwälte mbB, München. Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München und der Universität Salzburg, berät und vertritt Mandanten aus der Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie zu produktspezifischen und wettbewerbsrechtlichen Fragestellungen von der Produktentwicklung, über Vertrieb und Vermarktung, bis hin zur Verteidigung des Produkts gegenüber Behörden und vor Gericht, viele Zeitschriftenpublikationen und Herausgeber zahlreicher Fachbücher sowie Referent auf verschiedenen Kosmetik- und Lebensmittelrechtsfachtagungen.

Dr. Stephanie Reinhart Rechtsanwältin und Partnerin der Kanzlei REINHART Rechtsanwälte mbB, München, berät in- und ausländische Unternehmen umfassend im Lebensmittel- und Kosmetikrecht sowie in angrenzenden Rechtsgebieten. Schwerpunkte der Beratungstätigkeit sind insbesondere Abgrenzungsfragen, Fragen der Kennzeichnung und Werbung sowie Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden, Fragen der Krisenprävention sowie die Ausgestaltung von Verträgen.

Dr. Annette Rexroth Diplom-Chemikerin und staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, seit 2000 Referentin für Kontaminanten und Rückstände beim BMEL, vertritt Deutschland im Ständigen Ausschuss der EU für neuartige Lebensmittel und toxikologische Sicherheit in der Lebensmittelkette, Mitglied im Redaktionsbeirat der BZE-Zeitschrift „Ernährung im Fokus“ und Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.

Christian Struck Lebensmittelchemiker, Fachbereichsleiter für den Bereich Spezielle apparative Analytik, Spezielle Lebensmittel am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland Emscher Lippe (CVUA-MEL), Vorsitzender des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (ALS), Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.

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.

Dr. Petra Alina Unland Lebensmittelchemikerin, promovierte zum Dr. Juri, seit 1990 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, mit Lebensmittelrecht betraut, seit 1992 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht Tiefkühlkost und Frische, seit 2008 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht International gesamt. Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.

☐ Ja, ich melde mich an zur Online-Seminar-Serie **Lebensmittelkennzeichnung spezial** vom 14. Januar bis 17. Juni 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.498,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ich melde mich zu den folgenden Einzelvorträgen an:

☐ **14.01.2021** Dr. Danja Domeier: Der oft steinige Weg zur richtigen Bezeichnung – und wie man ihn bewältigt für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **21.01.2021** Dr. Birgit Rehlender: Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln: Darauf achtet die Stiftung Warentest für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **04.02.2021** Dr. Annette Rexroth: Fallstricke bei der Zutatenliste von A bis Z für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **18.02.2021** Tobias Koppitz: Aromen richtig kennzeichnen für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **04.03.2021** Bernd Kurzai: Füllmengenkennzeichnung, Stückzahl & Co. unter der Lupe für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **18.03.2021** Dr. Andreas Reinhart: No goes bei Health-Claims für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **01.04.2021** Dr. Stephanie Reinhart: Dos and don'ts bei Güte- und Testsiegeln für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **15.04.2021** Dr. Lisa Feuerhake: Irreführung vermeiden: Claims für Trendprodukte wie Veggie Food, Bio-Produkte & Co. geschickt formulieren für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **06.05.2021** Dr. Tobias Teufer: Die neuen Vorgaben bei der Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten umsetzen für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **20.05.2021** Christian Struck: Verpflichtende Nährwertkennzeichnung richtig umsetzen für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **02.06.2021** Leonie Evans: Rechtssichere Kennzeichnung mehrsprachiger Etiketten für € 319,- zzgl. MwSt.

☐ **17.06.2021** Dr. Petra Alina Unland: Die wichtigsten Fragen aus dem Fragenkatalog zur Berechnung des Nutri-Scores Ihrer Produkte für € 319,- zzgl. MwSt.

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

S 7307-3-01-2

Fax **040 – 220 10 91**
Telefon **040 – 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7307**

Stornierung:
Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen des Gesamtpaketes ab dem 31.12.2020 bzw. bei Einzelbuchungen jeweils 2 Wochen vor dem Seminartermin wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

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