



## Seminarprogramm – zwei Vormittage

18. Oktober 2021 • 09.00 bis ca. 13.00 Uhr

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung der Online-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

19. Oktober 2021 • 09.00 bis ca. 12.45 Uhr

### 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-Verordnung

- 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 Seminarleiter:

**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 der wertgebenden Zutaten und der Zusatzstoffe. Werbliche Positionierung und Gestaltung der Verpackung. 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.

## 5 Gründe, das Online-Seminar zu buchen

- Sie erhalten Sicherheit bei der Pflichtkennzeichnung und bei Ausnahmen und Besonderheiten.
- Sie werden das Zutatenverzeichnis und 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 bei Etiketten Marketingwünsche einbeziehen können.
- Sie lassen Ihre Fragen von den Experten live beantworten.

## Teilnehmer

Das Online-Seminar wendet sich an Teilnehmer und Teilnehmerinnen, die für das Erstellen und Prüfen von Etiketten sowie Fertigpackungen verantwortlich sind. Sie frischen ihre Kenntnisse in diesem Bereich auf und bringen diese auf den aktuellen Stand. Das Online-Seminar ist für verantwortliche Personen aus der Qualitätssicherung und Produktentwicklung in der Lebensmittelherstellung sowie im Lebensmittelhandel konzipiert. Auch Beschäftigte aus der Überwachung und aus Dienstleistungsunternehmen sind angesprochen.