

## Konditionen



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

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### Anmeldeschluss: 11. April 2023

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 04.04.2023 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.

### Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

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), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://www.behrs.de/datenschutz).



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

**Behr's GmbH**  
Averhoffstraße 10  
22085 Hamburg  
Telefon **040 - 227 00 80**  
Internet **www.behrs.de/7532**

Fax **040 - 220 10 91**  
E-Mail **akademie@behrs.de**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Lebensmittelkennzeichnung kompakt** am 18. und 19. April 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.



**Aktion Baum:** Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

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

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Branche

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

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

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

\_\_\_\_\_  
Telefon

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

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

**BEHR'S...AKADEMIE**

## ONLINE-SEMINAR

# Lebensmittelkennzeichnung kompakt

Lebensmittel sicher kennzeichnen: ein Überblick über das gesamte Kennzeichnungsrecht

### Nach diesem Kompaktkurs werden Sie:

- **Beanstandungsfrei deklarieren:** Zutatenverzeichnis, Nährwertdeklaration und andere rechtliche Vorgaben.
- **Den Nutri-Score korrekt anwenden:** Berechnung und Umsetzung in die Praxis.
- **Erfolgreich mit Claims werben:** Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben.
- **Sonderregelungen kennen:** Allergene, Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme.
- **Herkunftsangaben sicher kennzeichnen:** Rechtliche Vorgaben und Chancen für die Werbung.

### 18. und 19. April 2023

### Ihre Seminarleiter:



Thorsten Klaffke



Michael Weidner

S-7532-3-01-2

**BEHR'S...AKADEMIE**

## Seminarprogramm – zwei Vormittage

18. April 2023 • 09.00 bis ca. 13.00 Uhr

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung der Online-Teilnehmer

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

- Verkehrsauffassung und Irreführungsverbot
- Verbraucherleitbild kennen und „gefühlte“ Täuschung vermeiden
- Was muss auf der Verpackung stehen: 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 sichere 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
- Berechnung: 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. April 2023 • 09.00 bis ca. 12.45 Uhr

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Sicher 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 Vegane und vegetarische Lebensmittel, Zusatzstoffe und Aromen fehlerfrei kennzeichnen

- Voraussetzungen für "vegan" und "vegetarisch"
- 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 zur Kennzeichnung bestimmter Lebensmittelgruppen.
- Sie erstellen das Zutatenverzeichnis und die Nährwertdeklaration gerichtsfest und beanstandungsfrei.
- Sie verwenden nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben rechtssicher und werben korrekt mit Claims.
- Sie erhalten Tipps, wie Sie bei der Werbung und bei der Gestaltung von Etiketten Marketingwünsche einbeziehen können.
- Sie lassen Ihre Fragen aus der Praxis von den Experten live beantworten

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