

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: 22. November 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 22.11.2023 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 Seminalgestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasierte Teilnahme am Online-Seminar

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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015. www.tuev-sued.de/ms-zert

Anmeldung

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg

Fax **040 - 220 10 91** Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7605**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Vom Feld zum Tisch: Herkunftskennzeichnung von A bis Z

am 6. Dezember 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

Vom Feld zum Tisch: Herkunftskennzeichnung von A bis Z

Regionalität, Primäre Zutaten und neue Vorgaben bei Fleisch ab 1.1.2024

Dieses Seminar zeigt Ihnen, wie Sie:

- **Herkunftsangaben korrekt verwenden:** EU-Regelungen und nationale Rechtsvorgaben einfach verstehen und mühelos anwenden
- **mit Primären Zutaten erfolgreich werben:** Ursprungsland/ Herkunftsort als Werbechance nutzen
- **g.g.A. und g.U. bei Ihren Produkten rechtssicher verwenden:** die Register der EU-Qualitätszeichen kennen und einsetzen
- **freiwillige Herkunftskennzeichnung nutzen – Irreführung vermeiden:** Mit Regionalität die Nachhaltigkeit gewährleisten und höheren Umsatz erwirtschaften
- **aus Urteilen und Stellungnahmen für die eigene Kennzeichnung lernen:** Was sagen Gerichte, ALS und ALTS dazu?

6. Dezember 2023

Ihre Referentin/Ihr Referent:



Dr. Kirsten
Schneehagen



Dr. Tobias
Teufer

BEHR'S...AKADEMIE

Was kommt durch die neuen Vorgaben für Fleisch ab 1.2.2024 auf Sie zu?

S-7605-3-01-2

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Kirsten Schneehagen/ Dr. Tobias Teufer

Begrüßung, Vorstellung und Überblick

- Ziele der Herkunftskennzeichnung
- Vom Schutz vor Irreführung zur Transparenz der Lebensmittelinformation

09.15 Dr. Tobias Teufer

Erste Einordnung: Herkunftsangaben zwischen Agrarförderung, Irreführungsschutz und Transparenz

- Regelung von Herkunftsangaben im EU-Recht
- Unterscheidung zwischen freiwilligen und verpflichtenden Herkunftsangaben
- Unterschiedliche Regelungsziele: Agrarförderung, Schutz vor Irreführung, Transparenz

09.30 Dr. Kirsten Schneehagen

Gesetzliche Vorgaben auf EU- und nationaler Ebene erfüllen

- Erfahren Sie, welche Lebensmittel betroffen sind
- Herkunftsangaben: EU-Regelungen und nationale Rechtstexte ergänzen sich
- Wie und wo müssen Herkunftsangaben gemacht werden?

10.30 Pause

10.45 Dr. Tobias Teufer

Primäre Zutaten

- Angabe von Ursprungsland/Herkunftsort der primären Zutaten eines Lebensmittels
- Die Vorgaben von Art. 26 Abs. 3 LMIV und der DurchführungsVO 2018/775
- Was ist überhaupt eine primäre Zutat? Welche Ausnahmen gibt es?
- Was tun bei chargenweisen Veränderungen?
- Umsetzung der Pflichten anhand der FAQ der EU-Kommission

11.30 Dr. Kirsten Schneehagen

Freiwillige Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln

- Wunsch und Wirklichkeit: nicht alles ist zulässig
- Wie glaubhaft sind Firmeninitiativen zur Herkunftskennzeichnung?
- Was ist eigentlich „regional“ oder „lokal“?

12.30 Mittagspause

13.30 Dr. Kirsten Schneehagen

Gütezeichen, Regionalangaben und Marken

- Haben Gütezeichen immer einen Regionalbezug?
- Markennamen mit Herkunftsangaben – Irreführung des Verbrauchers?
- Wie setzen Sie firmeneigene Regionalprogramme sinnvoll um?

14.00 Dr. Kirsten Schneehagen

Qualitätszeichen der EU: Hoher Schutz für regionale Produkte

- Regionalität in der EU: g.g.A. und g.U. – was steckt dahinter?
- g.g.A. und g.U.: transparent für den Verbraucher?
- Hier werden Sie fündig: die Register der EU-Qualitätszeichen

14.45 Pause

15.00 Dr. Kirsten Schneehagen/ Dr. Tobias Teufer

Workshop/ Diskussion: Rechtssichere Kennzeichnung und Irreführung bei Herkunftsangaben

- EU-Qualitätszeichen: Verwendung geschützter Bezeichnungen für Zutaten
- Vergleich: Bio-Lebensmittel – konventionelle Produkte
- Irreführungsschutz am Beispiel zusammengesetzter Lebensmittel
- Herkunftskennzeichnung von Fleisch in der Bedientheke

16.00 Pause

16.15 Dr. Tobias Teufer

Rechtsprechung/ ALS/ ALTS

- Praxisrelevante Gerichtsentscheidungen u.a. zu:
 - Schwarzwälder Schinken - Firmeneigenes Bio-Siegel
 - Glen Buchenbach Whisky IV - Deutscher Balsamico IV
 - Alpenbauer - Heidekrone bei Honig
 - Kulturchampignons

- ALS, u.a.:
 - Beurteilung von geographischen Bezugnahmen bei Whisky
 - Geografische Angaben bei aromatisierten weinhaltigen Getränken, die nicht die Bezeichnung ergänzen
 - Herkunftsangaben bei Spirituosen nach Art. 14 der VO (EU) 2019/787
- ALTS, u.a.:
 - Verwendung einer Amtssprache bei Herkunftsangaben
 - Kennzeichnung von Mischungen aus Honigen verschiedener botanischer Herkunft, die in der Bezeichnung einzeln genannt sind

17.15 Diskussion

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentin/Ihr Referent:

Dr. Kirsten Schneehagen Oecotrophologin, seit 1999 als Projektmanagerin für Herkunftskennzeichnung von Fleisch bei der ORGAINVENT in Bonn. Tätigkeitsschwerpunkte: Beratung, Schulung und Unterstützung von Unternehmen der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch bei der Umsetzung der EU-Rechtsverordnungen zur Herkunftskennzeichnung von Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.

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.

Teilnehmer

Das Seminar richtet sich an alle, die für die Kennzeichnung von Lebensmitteln und Prüfung der Deklaration verantwortlich sind, insbesondere Fachkräfte aus der Qualitätssicherung, dem Qualitätsmanagement, der Produktentwicklung und dem Marketing in der Lebensmittelherstellung sowie im Lebensmittelhandel. Auch Fachkräfte aus der Überwachung und aus Dienstleistungsunternehmen sind bei diesem Seminar gut aufgehoben.