



## Seminarprogramm

Donnerstag 15.3.2018 · 9.45 Uhr bis 20 Uhr

### 09.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 10.00 Begrüßung der Teilnehmer

### 10.15 Prinzipien der Kennzeichnung

#### Dieser allgemeine Rechtsrahmen gilt

- Verkehrsauffassung und Irreführungsverbot
- Verbraucherleitbild kennen und „gefühlte“ Täuschung vermeiden

### 11.00 Pflichtkennzeichnung

#### Was muss auf der Verpackung stehen?

- Überblick über die Pflichtkennzeichnungselemente
- Tipps zu den Kennzeichnungselementen im Einzelnen

### 12.00 Bei Formvorschriften alles richtigmachen

- Wie und wo sind die Angaben anzubringen?
- Tipps zu Peel-off labels, Leporello & Co
- Was ist bei der Schriftgröße zu beachten?
- Klarheit bei Sichtfelderfordernissen und Kennzeichnung der Außen- und Transportverpackung

### 13.00 Gemeinsames Mittagessen

### 14.00 Bei der Nährwertdeklaration „Big 7 + X“ alles richtigmachen

- Nährwertdeklaration nach der LMIV
- Nährwerttabelle sicher gestalten: Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett, Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe
- Referenzmengen für die Tageszufuhr von Energie, Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen

### 15.00 Zutatenverzeichnis: Liste mit sieben Siegeln?

- Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht
- Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme fehlerfrei kennzeichnen
- Mengenmäßige Kennzeichnung von Zutaten (QUID)

### 16.15 Kaffee- und Kommunikationspause

### 16.30 Workshop: Kennzeichnung in der Praxis

Anhand fiktiver Beispiele erstellen die Teilnehmer in Arbeitsgruppen eine optimierte Kennzeichnung.

ca. 18.30 Ende der Veranstaltung

## Im Anschluss bis ca. 20 Uhr Behr's Get-Together

Im Anschluss an den 1. Tag begrüßt Sie der Behr's Verlag zum Get-Together. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten bei kleinen kulinarischen Köstlichkeiten.

## Seminarprogramm

Freitag, 16.3.2018 · 9.00 Uhr bis 16 Uhr

### 09.00 Richtig werben mit nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben nach der HC-VO

- Darauf müssen Sie bei nährwertbezogenen Angaben achten
- Vorsicht bei der Werbung mit gesundheitsbezogenen Angaben

### 09.45 Vegetarische und vegane Produkte: Dos and don'ts bei der Kennzeichnung

### 10.15 Kennzeichnung unverpackter Lebensmittel

### 10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

### 11.00 Das ist bei der Herkunftskennzeichnung und bei geschützten geografischen Angaben zu beachten

### 11.30 Präsentation der Ergebnisse aus dem Workshop

Präsentieren Sie Ihr in der Gruppe erstelltes Etikett und diskutieren Sie mit den Referenten und allen Teilnehmern die im Workshop aufgetretenen Zweifelsfragen.

### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

### 13.30 Alles klar beim Fernabsatz?

### 14.00 Bei Allergenkennzeichnung und Spurenhinweisen alles im Griff haben

- So geht es bei verpackter Ware
- Das regelt die neue LMIV zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware

### 14.45 Beanstandungspraxis und erste Rechtsprechung zur LMIV

- Was beanstandet die Behörde?
- Diese neuen Urteile müssen Sie beachten

### 15.45 Offene Diskussionsrunde: Was Sie schon immer über Kennzeichnung wissen wollten...

ca. 16.00 Ende der Veranstaltung

## Ihre Seminarleitung



**Sonja Schulz LL. M.** Rechtsanwältin und Partnerin in der Sozietät ZENK Rechtsanwälte, die umfassend die Lebensmittelbranche berät. Tätigkeitsschwerpunkte: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht sowie die Begleitung von Produktentwicklung und -vermarktung. Mitglied des BLL und des AK NEM. Umfassende Vortrags- und Veröffentlichungstätigkeit.



**Dr. Markus Weck** Rechtsanwalt, Geschäftsführer im Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel sowie im Fachverband der Gewürzindustrie und als Syndikus für den Deutschen Verband der Hefeindustrie tätig. Er berät Lebensmittelhersteller in allen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittel-, Wettbewerbs- und Bedarfsgegenständerechts, ist Mitglied des Rechtsausschusses des BLL sowie der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht (WGL), zahlreiche Veröffentlichungen.

## Die Teilnehmer:

Das Seminar wendet sich an Teilnehmer, die mit der Erstellung und Prüfung von Etiketten sowie Verpackungen zu tun haben. Sie frischen ihre Kenntnisse in diesem Bereich auf und bringen sie auf den aktuellen Stand. Seminar und Workshop sind 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.

## Gründe, dieses Seminar zu besuchen:

- Sie erhalten Sicherheit bei der Pflichtkennzeichnung und bei Ausnahmen und Besonderheiten bei der Kennzeichnung bestimmter Lebensmittelgruppen.
- Sie werden das Zutatenverzeichnis, die Allergenkennzeichnung, Nährwertdeklaration und Claims gerichtsfest und beanstandungsfrei erstellen
- Sie erhalten Tipps, wie Sie bei der Werbung und bei der Gestaltung von Etiketten Marketingwünsche einbeziehen können.
- Sie erarbeiten im Workshop unmittelbar Lösungen für Zweifelsfragen aus Ihrem betrieblichen Alltag.