ONLINE-SEMINAR-SERIE

Lebensmittelkennzeichnung spezial

In je 90 Minuten mehr Sicherheit bei der Lebensmittel-Kennzeichnung



Nach jedem Online-Vortrag

- haben Sie mehr Sicherheit auf einem Spezialgebiet der Lebensmittelkennzeichnung
- sind Sie sicherer bei 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 24. Juni 2021 bis zum 9. Dezember 2021

BEHR'S ... AKADEMIE

Vorträge

24. Juni 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
- · Bezeichnung & Bezeichnungsschutz: Vorsicht Falle!
- · Ist die geschützte geografische Angabe auch eine Bezeichnung?
- Wie werden vegane und vegetarische Lebensmittel bezeichnet?
- Die Bezeichnung und spezielle zusätzliche Angaben nach Anhang VI oder Anhang III LMIV
- · Die Bezeichnung und QUID
- · Exkurs: Die Imitateregelung
- · Was droht bei Verwendung der falschen Bezeichnung?

15. Juli 2021

Dr. Birgit Rehlender

Vegane und vegetarische Lebensmittel: Neues über die Leitsätze und über leidige Sätze

- · Fleischlose Kost nur etwas für Veganer und Vegetarier?
- · Die Rolle der Flexitarier
- · Wünsche der Kundschaft versus Angebote im Handel
- · Bezeichnungen und Aufmachungen: Nicht alle überzeugen
- · Beanstandungen: Mit und ohne Leitsätze

12. August 2021

Dr. Annette Rexroth

Fallstricke bei der Zutatenliste von A bis Z

- Allgemeine rechtliche Vorgaben für die Gestaltung Ihrer Zutatenliste
- · Zutaten, die spezielle Hinweise auslösen
- · Besonderheiten bei Ballaststoffen, Fetten, Mineralstoffen, Vitaminen und Zuckern
- · Das müssen Sie beim Online-Handel beachten
- · So vermeiden Sie irreführende Angaben

26. August 2021

Tobias Koppitz

Aromen richtig kennzeichnen

- Kurze Einführung in das Aromenrecht, die Welt der Aromen und den Aufbau eines Aromas
- Rechtliche Rahmenbedingungen in Europa und Deutschland
- · Übersicht EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008
- · Grundsätze der Aromenkennzeichnung
- · Besondere Anforderungen an die Verwendung der Kennzeichnung "natürlich"
- · Weitere Besonderheiten und aktuelle Diskussionen

09. September 2021

Bernd Kurzai

Füllmengenkennzeichnung, Stückzahl & Co. unter der Lupe

- · Neuigkeiten bei der Füllmengenkennzeichnung
- Novellierung bei Fertigpackungsverordnung: Überblick über die neue Struktur der FPackV
- Überblick behalten: LMIV, MessEG, FertigpackRL
 76/211/EWG, FertigpackungsVO & RFP Systematik der eichrechtlichen Vorgaben
- Erläuterung von Begrifflichkeiten: Vorverpackung & Fertigpackung, Nettofüllmenge & Nennfüllmenge
- · Aktuelle Themen aus dem Vollzug: Stückzahlkennzeichnung bei unterverpackten Lebensmitteln
- Berechnung der Nettofüllmenge: Zählen nicht verzehrbare Bestandteile von Lebensmitteln zur Nettofüllmenge?

23. September 2021

Dr. Andreas Reinhart

No goes bei Health-Claims

- Der Umgang mit spezifischen und nicht-spezifischen Health-Claims in der Praxis
- · Die materielle und die visuelle Dimension des "Beifügen"
- · Was steht in der Gemeinschaftsliste und dem Unionsregister?
- · Die Kombination von Stoffen mit und ohne Claims
- Die Diskussion wegen produktbezogener Wirksamkeits nachweise
- · Was ist bei Botanicals und "on hold"-Claims zu beachten?

07. Oktober 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.

25. November 2021

Christian Struck

Verpflichtende Nährwertkennzeichnung richtig umsetzen

- · Grundkennzeichnung der "Big 7" sowie Pflicht und Kür bei der Erweiterung und bei Abweichungen
- Wie sind die N\u00e4hrwertangaben 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?

21. Oktober 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; die Anforderungen der neuen Öko-VO
- · Werbeaussagen zur Natürlichkeit erfolgreich verwenden; Tipps für die Verwendung und Formulierung
- Veggie-Produkte gekonnt bewerben und kennzeichnen;
 Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel;
 Kennzeichnung der Ersatzzutat; Verpackungsbeispiele
- Tipps für die Nachhaltigkeitswerbung; Green Claims wie z.B. "100% recyclebar"; Anwendungsbeispiele

02. Dezember 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,
- · Berechnung des Scores aus N- und P-Punkten,
- · Sonderregeln und praktische Beispiele,
- · Berechnung der Frucht-, Gemüse-, Hülsenfrucht-, Nussund Öl-Gruppe,
- · Bezugsgrößen bei der Berechnung,
- $\cdot\,$ Excel-Tabelle zur Berechnung des Scores,
- · Steckbriefe zur Berechnung der weiteren Lebensmittelgruppen.

11. November 2021

Dr. Tobias Teufer

Die neuen Vorgaben bei der Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten umsetzen

- \cdot Wichtige Inhalte des EU-Leitfadens zu Art. 26 Abs. 3 LMIV
- · Welche Ausnahmebereiche gibt es, wie sind sie definiert?
- · Welche Claims lösen die Kennzeichnungspflicht aus?
- Einstufung "Primäre Zutat": So gehen Sie mit Zweifelsfällen um
- · Optionen für die Umsetzung der Kennzeichnung
- · Diskussion erster Erfahrungen aus der Praxis

09. Dezember 2021

Leonie Evans

Rechtssichere Kennzeichnung mehrsprachiger Etiketten

- · Lösungen bei Platzproblemen
- · Verbraucherverständnis bei Pflichtangaben und Werbung
- · Beurteilung fremdsprachiger Angaben in Deutschland
- Umgang mit unterschiedlichen Traditionen und Gepflogenheiten
- · Aktuelle Auffassung der Überwachung und Gerichte
- Freiwillige Nährwertkennzeichnungsmodelle: Nutri-Score®, schwedische keyhole, finnische Herzsymbol, italienische Batteriemodell, britische Ampel kombinierbar?

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, Füllmengenoder 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!



Nachweis für Ihre Qualifikation im Lebensmittelrecht

Sie als Teilnehmer erhalten das Zertifikat, welches Sie bei Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorlegen können.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62 Fax: 040 - 220 10 9 1 E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

Vom 24. Juni bis 9. Dezember 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 17. Juni 2021. Bei Einzelbuchung zu bestimmten Themenblöcken spätestens eine Woche vor dem Veranstaltungstermin.

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
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, 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 EDEKA Verbunds, 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-, Futtermittel- und Kosmetikrecht sowie in angrenzenden Rechtsgebieten. Schwerpunkte der Beratungstätigkeit sind insbesondere Abgrenzungsfragen, Fragen der Kennzeichnung und Werbung sowie Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden.

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 Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, promoviert zum Dr. jur. am Lehrstuhl für Öffentliches Recht, Völker- und Europarecht. Abteilungsleiterin für internationales Lebensmittelrecht bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld. Vorsitzende des lebensmittelrechtlichen Ausschusses der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, Vizevorsitzende des lebensmittelmittelrechtlichen Lenkungsausschusses des BDSI, Mitglied des Rechtsauschusses des Lebensmittelverband Deutschland, Dozentin für die lebensmittelrechtliche Vorlesung an der Uni Hohenheim und Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.

		m Prospekt genannten Bedingungen für €			s 9. Dezember 2021
lch melde	e mich zu den fo	olgenden Einzelvorträgen an:			
	24.06.2021 Dr. Danja Domeier: Der oft steinige Weg zur richtigen Bezeichnung – und wie man ihn bewältigt für € 319,- zzgl. MwSt.				
	 15.07.2021 Dr. Birgit Rehlender: Vegane und vegetarische Lebensmittel: Neues über die Leitsätze und über leidige Sätze für € 319,- zzgl. MwSt. 12.08.2021 Dr. Annette Rexroth: Fallstricke bei der Zutatenliste von A bis Z für € 319,- zzgl. MwSt. 				
	26.08.2021	Tobias Koppitz: Aromen richtig kennzeichnen für € 319,- zzgl. MwSt.			
	09.09.2021 Bernd Kurzai: Füllmengenkennzeichnung, Stückzahl & Co. unter der Lupe für € 319,- zzgl. MwSt.				
	23.09.2021	Dr. Andreas Reinhart: No goes bei Health-Claims für € 319,- zzgl. MwSt. Dr. Stephanie Reinhart: Dos and don'ts bei Güte- und Testsiegeln für € 319,- zzgl. MwSt.			
	07.10.2021				
	21.10.2021	Dr. Lisa Feuerhake: Irreführung vermeiden: Claims für Trendprodukte wie Veggie Food, Bio-Produkte & Co. geschickt formulieren für € 319,- zzgl. MwSt.			
	11.11.2021	Dr. Tobias Teufer: Die neuen Vorgaben bei der Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten umsetzen für € 319,- zzgl. MwSt.			
	25.11.2021 Christian Struck: Verpflichtende Nährwertkennzeichnung richtig umsetzen für € 319,- zzgl. MwSt.				
	02.12.2021	Dr. Petra Alina Unland: Die wichtigsten Fragen aus dem Fragenkatalog zur Berechnung des Nutri-Scores Ihrer Produkte für € 319,- zzgl. MwSt.			
	09.12.2021	Leonie Evans: Rechtssichere Kennzeichnung mehrsprachiger Etiketten für € 319,- zzgl. MwSt.			
Anme	ldung				
			Name des Seminarteilnehmers		
			Firma		
Fax Telefon E-Mail	040 – 220 10 9 1 040 – 227 00 80 akademie@beh		Branche		
Internet	www.behrs.de/		Funktion/Position		
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 10.06.2021 bzw. bei Einzelbuchungen eweils 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 verstenen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.			Straße/Nr.		
			PLZ/Ort		
Informatione	-	häftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum datenschutz.	Telefon		
			Fax		
BEHR'S	AKADEN	ΛΙΕ			
Behr's GmbH Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg			E-Mail		
		натригд ах: 040 – 220 10 9 1			
		e · www.behrs-akademie.de	Datum	Unterschrift	S 7366-3-02-2