

ONLINE-SEMINAR-SERIE

Lebensmittelkennzeichnung spezial

In je 90 Minuten noch mehr Sicherheit bei Ihrer Lebensmittel-Kennzeichnung



Nach jedem Online-Vortrag

- haben Sie mehr Sicherheit auf einem wichtigen Spezialgebiet der Lebensmittelkennzeichnung
- sind Sie sicherer bei Green Claims und anderen Trendclaims, 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
- setzen Sie kreative Denkansätze in die Praxis um
- sind Ihre offenen Fragen zu diesem Thema geklärt

2 x monatlich vom

13. Januar 2022 bis zum 23. Juni 2022

BEHR'S...AKADEMIE

13. Januar 2022

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 und Anhang III LMIV
- Die Bezeichnung und QUID
- Exkurs: Die Imitateregelung
- Was droht bei Verwendung der falschen Bezeichnung?

27. Januar 2022

Dr. Birgit Rehlender

Vegane und vegetarische Lebensmittel: Was gibt es Neues bei den Leitsätzen?

- 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

10. Februar 2022

Dr. Annette Rexroth

Fallstricke bei der Zutatenliste von A bis Z

- Rechtliche Vorgaben für die Gestaltung Ihrer Zutatenliste
- Besonderheiten bei Allergenen, Enzymen, Farbstoffen, Gluten, neuartigen Lebensmitteln und Nanomaterialien
- Das müssen Sie beim Online-Handel beachten
- Was ist bei Wasser und wertgebenden Bestandteilen zu beachten?
- So vermeiden Sie irreführende Angaben

24. Februar 2022

Tobias Koppitz

Aromen richtig kennzeichnen

- Das Aromenrecht, die Welt der Aromen und der Aufbau eines Aromas
- Rechtliche Rahmenbedingungen in Europa und Deutschland
- Übersicht EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008
- Die rechtssichere Aromenkennzeichnung
- Besondere Anforderungen an die Verwendung der Kennzeichnung „natürlich“
- Weitere Besonderheiten und aktuelle Diskussionen

10. März 2022

Bernd Kurzai

Füllmengenkennzeichnung, Stückzahl & Co. unter der Lupe

- Neuigkeiten bei der Füllmengenkennzeichnung
- Novellierung der Fertigpackungsverordnung: Überblick über die neue Struktur der FPackV
- Überblick behalten: LMIV, MessEG, FertigpackRL 76/211/EWG, FPackV & 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?

22. März 2022

Dr. Andreas Reinhart

No goes bei Health-Claims

- Die rechtskonforme Verwendung zugelassener Health Claims
- Die materielle und die visuelle Dimension des „Beifügen“
- Die Technik des Sternchenhinweises
- Die Kombination von Stoffen mit und ohne Claims
- Die Diskussion wegen produktbezogener Wirksamkeitsnachweise

07. April 2022

Dr. Stephanie Reinhart

Dos and don'ts bei Green Claims

- Was Sie generell über „Green Claims“ wissen sollten
- Diese Grundsätze gelten für die Werbung mit der Nachhaltigkeit
- Vorsicht Irreführung: So verwenden Sie Aussagen wie „klimaneutral“ „recyclingfähig“ und „plastikfrei“ rechtssicher
- Eco-Score & Co.: Das müssen Sie bei der Verwendung von Nachhaltigkeits Siegeln beachten

19. Mai 2022

Christian Struck

Verpflichtende Nährwertkennzeichnung richtig umsetzen

- Grundkennzeichnung der „Big 7“ sowie Pflicht und Kür bei der Erweiterung und bei Abweichungen
- Wie sind die Nährwertangaben 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 diesen Fällen kann auf die Nährwertkennzeichnung verzichtet werden

21. April 2022

Dr. Lisa Feuerhake

Irreführung vermeiden: Claims für Trendprodukte wie Veggie Food, Bio-Produkte & Co. geschickt formulieren

- Die neue Öko-Verordnung: Kennzeichnung und Anforderungen an Bio-Lebensmittel
- Werbung mit Natürlichkeit: Tipps für Formulierung und Gestaltung
- Veggie-Produkte im Fokus: Zusammensetzung und Kennzeichnung, Anwendungsbeispiele
- Nachhaltigkeit und Klimaneutralität in der Produktwerbung

15. Juni 2022

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-, Nuss- und Öl-Gruppe
- Bezugsgrößen bei der Berechnung
- Excel-Tabelle zur Berechnung des Scores
- Steckbriefe zur Berechnung der weiteren Lebensmittelgruppen

05. Mai 2022

Dr. Tobias Teufer

Vorgaben zur Herkunftskennzeichnung sicher anwenden

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

23. Juni 2022

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®, schwedisches Keyhole, finnisches Herzschild, italienisches 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 Green Claims oder andere Trendclaims, Nährwertkennzeichnung, Füllmengen- oder Herkunftsangaben. Nach jeder einzelnen Session kennen Sie die relevanten rechtlichen Neuerungen sowie aktuelle Urteile und setzen diese fehlerfrei um.

Jeder einzelne Online-Seminartermin beinhaltet von Experten präsentierte spezielle Themen zur Lebensmittelkennzeichnung.

Die hohe Aktualität, die präzise Auswahl der Themen und die einfache 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. So kennzeichnen Sie rechtssicher.



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 91

E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

Vom 13. Januar bis 23. Juni 2022 insgesamt 12 Sessions 2 x monatlich in der Zeit von 9.00 bis 10.30 Uhr. Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Gesamtpaket € 2.598,- zzgl. MwSt.

(entspricht € 216,50 pro Vortrag).

Einzelvortrag je € 329,- zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss

Für das kostengünstige Gesamtpaket 6. Januar 2022. 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 bei der Wirtschaftsvereinigung Groß- und Außenhandel Hamburg e.V. Studium der Rechtswissenschaften an den Universitäten Passau und Toulouse; berät seit vielen Jahren zu allen Fragen des Lebensmittelrechts. Er ist Mitglied des Rechtsausschusses beim Lebensmittelverband Deutschland und Mitglied der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht. Regelmäßige Veröffentlichungen und Referententätigkeit zu aktuellen lebensmittelrechtlichen Fragen.

Dr. Birgit Rehlender staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin; von 1988 – 2020 Wissenschaftliche Mitarbeiterin der Stiftung Warentest: Projektleiterin für Lebensmitteluntersuchungen (Tests nahezu aller Lebensmittelgruppen, Schwerpunktthemen: alle Getränke-kategorien, 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 lebensmittelrechtlichen Lenkungsausschusses des BDSI, Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverband Deutschland, Dozentin für die lebensmittelrechtliche Vorlesung an der Uni Hohenheim und Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.

Ja, ich melde mich an zur Online-Seminar-Serie **Lebensmittelkennzeichnung spezial** vom 13. Januar 2022 bis zum 23. Juni 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.598,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ich melde mich zu den folgenden Einzelvorträgen an:

- 13.01.2022** Dr. Danja Domeier: Der oft steinige Weg zur richtigen Bezeichnung – und wie man ihn bewältigt für € 329,- zzgl. MwSt.
- 27.01.2022** Dr. Birgit Rehlender: Was gibt es Neues bei den Leitsätzen? für € 329,- zzgl. MwSt.
- 10.02.2022** Dr. Annette Rexroth: Fallstricke bei der Zutatenliste von A bis Z für € 329,- zzgl. MwSt.
- 24.02.2022** Tobias Koppitz: Aromen richtig kennzeichnen für € 329,- zzgl. MwSt.
- 10.03.2022** Bernd Kurzai: Füllmengenkennzeichnung, Stückzahl & Co. unter der Lupe für € 329,- zzgl. MwSt.
- 22.03.2022** Dr. Andreas Reinhart: No goes bei Health-Claims für € 329,- zzgl. MwSt.
- 07.04.2022** Dr. Stephanie Reinhart: Dos and don'ts bei Green Claims für € 329,- zzgl. MwSt.
- 21.04.2022** Dr. Lisa Feuerhake: Irreführung vermeiden: Claims für Trendprodukte wie Veggie Food, Bio-Produkte & Co. geschickt formulieren für € 329,- zzgl. MwSt.
- 05.05.2022** Dr. Tobias Teufer: Vorgaben zur Herkunftskennzeichnung sicher anwenden für € 329,- zzgl. MwSt.
- 19.05.2022** Christian Struck: Verpflichtende Nährwertkennzeichnung richtig umsetzen für € 329,- zzgl. MwSt.
- 15.06.2022** Dr. Petra Alina Unland: Die wichtigsten Fragen aus dem Fragenkatalog zur Berechnung des Nutri-Scores Ihrer Produkte für € 329,- zzgl. MwSt.
- 23.06.2022** Leonie Evans: Rechtssichere Kennzeichnung mehrsprachiger Etiketten für € 329,- zzgl. MwSt.

Anmeldung

Fax **040 – 220 10 91**
Telefon **040 – 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7422**

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 30.12.2021 bzw. bei Einzelbuchungen jeweils 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 verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 – 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7422-3-01-2