

Seminarprogramm

Montag 20.4.2020 · 9.45 Uhr bis 20 Uhr

09.45 Check-in mit Begrüßungskaffee

10.00 Prinzipien der Kennzeichnung

Dieser allgemeine Rechtsrahmen gilt für die Kennzeichnung

- Verkehrsauffassung und Irreführungsverbot
- Verbraucherleitbild kennen und 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 richtig machen

- 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 „Big 7 + X“: Nährwertdeklaration nach der LMIV

- Nährwerttabelle sicher gestalten
- Referenzmengen für die Tageszufuhr
- Portionsangaben

15.00 Zutatenverzeichnis

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

16.15 Kaffeepause – Zeit für Networking

16.30 Workshop: Kennzeichnung in der Praxis

Anhand fiktiver Beispiele erstellen Sie in Arbeitsgruppen eine optimierte Kennzeichnung.

18.30 Direkt im Anschluss: Behr's Get-Together

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten bei kleinen kulinarischen Köstlichkeiten

20.00 Ende der ersten Veranstaltungstages

Seminarprogramm

Dienstag, 21.4.2020 · 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr

09.00 Richtig werben mit Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben nach der Health-Claims-Verordnung

- Zuverlässigkeitsvoraussetzungen für Claims
- Formulierungsmöglichkeiten und -grenzen

09.45 Herkunftskennzeichnung

- Hinweise auf Herkunft durch Bilder, Text, "Made in" etc.
- Primäre Zutaten

10.45 Kaffeepause – Zeit für Networking

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

11.45 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.

12.45 Gemeinsames Mittagessen

13.45 Alles klar beim Fernabsatz?

14.15 Bei Allergenkennzeichnung und Spurenhinweisen alles im Griff haben

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

14.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

14.45 Beanstandungspraxis und Rechtsprechung zur LMIV

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

16.00 Alle Fragen geklärt? Diskutieren Sie offene Fragen und Themen aus Ihrem Arbeitsalltag

ca. 16.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Seminarleitung



Sonja Schulz LL. M. Rechtsanwältin und Partnerin in der Sozietät ZENK Rechtsanwältin, die umfassend die Lebensmittelbranche berät. Tätigkeitsschwerpunkte: Lebensmittelrecht, Begleitung von Produktentwicklung und -vermarktung, Krisenmanagement.

Mitglied des Lebensmittelverbandes Deutschland und des AK NEM. Umfassende Vortrags- und Veröffentlichungstätigkeit.



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.

Die Teilnehmer:

Das Seminar wendet sich an Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie, die mit der Erstellung und Prüfung von Etiketten und Verpackungen zu tun haben. Sie frischen ihre Kenntnisse in diesem Bereich auf und bringen diese auf den aktuellen Stand. Seminar und Workshop sind für verantwortliche Mitarbeiter aus Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht 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.