

Seminar Herkunftskennzeichnung: Aktuelle Entwicklungen und neue Anforderungen für die Kennzeichnung primärer Zutaten

Sehr geehrte Damen und Herren,

sind Sie schon mit den ab 2020 geltenden Vorgaben der VO (EU) 2018/775 vertraut? Kennen Sie die neuesten Entwicklungen und die praxisrelevanten Urteile zur Herkunftskennzeichnung? Wie vermeiden Sie bei Herkunftssymbolen einen Verstoß gegen das Irreführungsverbot?

Wir laden Sie herzlich zu unserem Seminar ein, in dem wir Sie auf den aktuellen Stand zu diesem komplexen Thema bringen:

am 24. Oktober 2018, 10:00 - 16:00 Uhr

in Hamburg

Details zum Programm finden Sie weiter unten.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Stefanie Hartwig

Programm

Ab 09:30 Uhr | Begrüßungskaffee, Snack und Ausgabe der Seminarunterlagen

10:00 - 10:30 Uhr | Verpflichtende Herkunftsangaben für spezifische Lebensmittel

- Überblick über die Pflichtangaben für Fleisch, Fisch, Obst & Gemüse etc.
- Stand der Ausweitung der verpflichtenden Herkunftsangaben auf weitere Produktkategorien wie Milchprodukte, Fleisch als Zutat, unverarbeitete Lebensmittel

10:30 - 11:00 Uhr | Aktuelle Entwicklungen zu g.g.A. und g.U.

- Champagner-Sorbet, Aceto Balsamico, Glen Whiskey & Co. - Die wichtigsten Urteile und ihre Bedeutung für die Anlehnung an geschützte Bezeichnungen

11:00 - 11:30 Uhr | Das Irreführungsverbot bei Herkunftsangaben

- Wie vermeidet man eine Täuschung bei Anspielungen auf eine bestimmte Herkunft?
- Praxisrelevante aktuelle Entscheidungen zu Alpenbauer, Heidehonig, Kulturchampignons etc.

11:30 - 12:30 Uhr | Workshop – Sie bewerten Produktaufmachungen mit Herkunftsangaben in Kleingruppen mit anschließender Diskussion

12:30 - 13:15 Uhr | Pause mit gemeinsamem Mittagsimbiss

13:15 - 15:00 Uhr | Neue Vorgaben zur Kennzeichnung primärer Zutaten - VO (EU) 2018/775

- Welche neuen Kennzeichnungspflichten bringt die Verordnung?
- Welche Übergangsfristen gelten?
- Wie setzt man die neuen Vorgaben richtig um?
- Welche Möglichkeiten gibt es, die neuen Vorgaben zu vermeiden?

15:00 - 16:00 Uhr | Workshop – Sie üben die Umsetzung der neuen Kennzeichnung primärer Zutaten anhand konkreter Produktaufmachungen in Kleingruppen mit anschließender Diskussion

Ab 16:00 Uhr | Get Together

Anmeldung

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen beschränkt. Bitte melden Sie sich bis zum **10.10.2018** an.

Termin:

Mittwoch, 24. Oktober 2018
10:00 Uhr - 16:00 Uhr
mit anschließendem Get Together

Ort:

ZENK | Hamburg
Hartwicusstraße 5
22087 Hamburg

Das Seminar kostet **289,00 € zzgl. MwSt.** inkl. Unterlagen, Teilnehmerzertifikat und Verpflegung.

Stornierungen sind bis zum **17.10.2018** kostenlos möglich. Danach ist die Gebühr auch bei Nichtteilnahme voll zu entrichten. Die Anmeldung ist selbstverständlich übertragbar.

Für Rückfragen steht Ihnen Frau Sydow gern zur Verfügung (+49 40 22664-175).

Anmeldung per E-Mail

Ich melde mich hiermit verbindlich zu dem o.g. Seminar zu einem Preis von 289,00 € zzgl. MwSt. inkl. Unterlagen, Teilnehmerzertifikat und Verpflegung an.

Übersendung der Seminarunterlagen

Leider kann ich an dem Seminar nicht teilnehmen, bitte aber um Übersendung der Seminarunterlagen zu einem Preis von 69,00 € zzgl. MwSt.

Veranstalter:

AfP Berlin GmbH | Reinhardtstraße 29 | 10117 Berlin | www.afp-berlin.com
