

Workshop

## Pflichtkennzeichnung – was muss drauf?

Na klar – Du weißt, dass bestimmte Pflichtangaben auf jedes Lebensmitteletikett gehören. Aber der Teufel steckt im Detail! Spätestens, wenn die erste behördliche Beanstandung oder Abmahnung ins Haus flattert, bemerkt man, dass es nicht leicht ist, alle Pflichtangaben richtig und vollständig zu formulieren.

In diesem Workshop arbeiten wir mit Beispielen echter Etiketten, decken Kennzeichnungsfehler auf und zeigen Dir, wie man sie vermeidet. Du bekommst eine Anleitung, wie rechtliche Vorgaben sowohl auf Etiketten als auch im Onlineshop umgesetzt werden müssen, um Probleme zu vermeiden. Der Workshop beantwortet die wesentlichen Fragen zur Pflichtkennzeichnung:

- die korrekte Bezeichnung des Lebensmittels finden
- die Angaben im Zutatenverzeichnis formulieren
- Nährwerte deklarieren
- Zusatzstoffe, Aromen, Allergene und Spuren richtig kennzeichnen
- QUID Kennzeichnung
- Notwendigkeit von Warnhinweisen
- Füllmengen kennzeichnen
- Schriftgröße und andere Formvorschriften beachten
- Bedeutung der Leitsätze und ALS/ALTS Stellungnahmen
- die Pflichtangaben im Onlineshop umsetzen

Selbstverständlich kannst Du all die Fragen zur Pflichtkennzeichnung stellen, die Dich bei der Gestaltung Deiner Etiketten beschäftigen.



# Pflichtkenn- zeichnung