

## KIN-Expert-Seminar: Lebensmittel richtig kennzeichnen

In diesem Kurs werden Grundlagen und aktuelle Entwicklungen zur Lebensmittelkennzeichnung, wie Nährwertdeklaration, Allergene, Kennzeichnung von Zusatzstoffen und QUID mit konkreten Umsetzungsbeispielen behandelt. Dabei werden auch die aktuellen Entwicklungen bei der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) berücksichtigt.

**Der Kurs bietet ausreichend Raum für Dialoge, Diskussionen und Erfahrungsaustausch.**

Im abschließenden Workshop werden Fallbeispiele aus der Praxis diskutiert und ein Überblick zum derzeitigen Stand und Konsequenzen der Health Claims Verordnung auf die Kennzeichnungspflicht gegeben.

**Sie können uns bis 14 Tage vor dem Seminar Fragen/Themen zusenden, die im Workshop geklärt werden.**

- Teilnehmer:** Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Recht und Marketing, die für lebensmittelrechtliche Fragen zuständig sind
- Kursnummer:** L 050421-2
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,  
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Zweitägiger Lehrgang  
Mittwoch 15. und Donnerstag 16. September 2021
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,  
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt am ersten Tag um 9 Uhr und endet um 17 Uhr, am zweiten Tag ist Beginn um 8:30 Uhr und Ende um 15:15 Uhr. Es ist eine Mittagspause von 1 Stunde sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.
- Teilnahmegebühr:** **1.375,00 €**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Anmeldeschluss:** Mittwoch 08. September 2021

## Programmablauf

### Mittwoch 15. September 2021

**9:00 Uhr**      **Begrüßung**

**9:15 Uhr**      **Überblick und Aufbau der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Europa und Deutschland**

- Ziel und Zweck des Lebensmittelrechts
- Primäres und sekundäres Gemeinschaftsrecht
- Grundprinzipien (EU-Basis-Verordnung)
- Umsetzung ins nationale Lebensmittelrecht (LFGB)
- Horizontale und vertikale Rechtsverordnung
- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

**10:30 Uhr**      *Kaffeepause*

**10:45 Uhr**      **Fertigpackungsverordnung mit anschaulichen Praxisbeispielen**

- Füllmengenkennzeichnung
- Füllmengenanforderungen
- Offene Packungen
- Besondere Vorschriften

**12:45 Uhr**      *Mittagspause*

**13:45 Uhr**      **Lebensmittelinformationsverordnung I**

- Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen
- Lauterkeit der Informationspraxis (Artikel 7) (Irreführungsverbot)
- Verantwortlichkeit (Artikel 8)
- Pflichtkennzeichnungselemente nach Artikel 9
- Darstellungsform der verpflichtenden Kennzeichnungselemente
  - Sprachliche Anforderungen (LMIDV)
- Detaillierte Bestimmungen für verpflichtende Angaben (Anhänge VI und VII)
  - Angaben zum physikalischen Zustand
  - Auftauhinweis
  - Fette und Öle
  - Ursprungsland oder Herkunftsort

**15:45 Uhr**      *Kaffeepause*

## Programmablauf

**16:00 Uhr**      **Lebensmittelinformationsverordnung II und Zusatzstoffe**

- Nährwertkennzeichnung
  - Inhalt
  - Darstellungsform
  - Referenzmengen
  - Lebensmittel, die von der verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen sind
- Zusatzstoffe
  - Definition
  - Deklaration

**17:00 Uhr**      Im Anschluss an den 1. Seminartag laden wir zum Imbiss in gemütlicher Atmosphäre, zum entspannten Erfahrungsaustausch ein.

## Donnerstag 16. September 2021

**8:30 Uhr**      **Weitere Kennzeichnungsvorschriften**

- BIO-Produkte
  - Rechtsvorschriften
  - Voraussetzungen
  - Kennzeichnung
- Lose Ware
  - Zusatzstoffe
  - Allergene
- Fernabsatz
  - Definition
  - Darstellung verpflichtender Angaben
  - Zeitpunkt der Bereitstellung

**10:30 Uhr**      *Kaffeepause*

**10:45 Uhr**      **Health & Nutrition Claims**

**11:30 Uhr**      **Clean Labelling**

**12:15 Uhr**      *Mittagspause*

**13:15 Uhr**      **Workshop Lebensmittelkennzeichnung**

- Deklarationsprüfung
- Nährwertberechnung
- Fallbeispiele
- Eigene Diskussionspunkte der Teilnehmer

**15:15 Uhr**      **Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung**