



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER



NEU

Online-Kurs: Lebensmittelkennzeichnung leicht gemacht – die Dos and Don'ts der Pflichtkennzeichnung (670/21)

Dr. Levke Voß

- Überblick über die Pflichtkennzeichnung
- Details der einzelnen Kennzeichnungselemente
- Obligatorische Herkunftskennzeichnung
- Art und Weise der Füllmengenangabe
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Aromen



18. – 19. Mai 2021 · Online



Anerkannt mit 10 Punkten
(www.zefo.org)

ZIEL

Der Online-Workshop vermittelt das „Must-know“ der Lebensmittelpflichtkennzeichnung.

INHALT

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Überblick und Aufbau der kennzeichnungsrechtlichen Bestimmungen
- LMIV 1169/2011 inklusive Allergene, Nährwertkennzeichnung, verpflichtende Herkunftsangaben, QUID
- Fertigpackungsverordnung
- Übersicht über categoriespezifische Regelungen

ZIELGRUPPE

Lebensmittelchemiker; Unternehmen / Start-Ups (Regulatory Affairs, Qualitätsmanagement und F&E, Marketing, Recht und Compliance), Laboren, Überwachung

VORKENNTNISSE

Keine Vorkenntnisse erforderlich

STOFFVERMITTLUNG

Üben Sie die konkrete Umsetzung in die Praxis! Nutzen Sie Übungen und Diskussionen zur Kennzeichnung und Sicherheit Ihrer Lebensmittel!

BEGLEITMATERIAL

Die Seminarunterlagen (verfasst in deutscher und englischer Sprache) stehen den Teilnehmern während des Kurses zum Download auf der Plattform zur Verfügung. Nach erfolgreicher Kursabsolvierung erhalten die Teilnehmer ein GDCh-Zertifikat.

TEILNEHMERZAHL

maximal 40 Personen

DIENSTAG, 18. MAI 2021

10:00 – 13:00 Uhr

11:30 – 12:00 Uhr Kaffeepause

■ Überblick LMIV

- Aufbau kennzeichnungsrechtlicher Bestimmungen – wo steht was?
- Verantwortlicher nach der LMIV

■ Die einzelnen Pflichtkennzeichnungselemente

- Bezeichnung des Lebensmittels, Zutatenverzeichnis, QUID, MHD und co.
- Verpflichtende und vorsorgliche Allergen Kennzeichnung mit Exkurs zur Kennzeichnung loser Ware
- Nährwertdeklaration

MITTWOCH, 19. MAI 2021

10:00 – 13:00 Uhr

11:30 – 12:00 Uhr Kaffeepause

■ Obligatorische Herkunftskennzeichnung

- Sonderfall der Irreführung
- Kennzeichnung primärer Zutaten

■ Ort und Art der Kennzeichnung

- Schriftgröße, Sichtfeld und co.

■ Fernabsatz und Kennzeichnung B2B

- Was muss wann und wie angegeben werden?

■ Loskennzeichnung, Eichrecht

- Mogelpackung
- Art und Weise der Füllmengenangabe

■ Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Aromen

- Bezeichnung
- Pflichtangaben
- Natürliche Aromen

Obwohl im Text häufig nur von Chemikern, Teilnehmern etc. die Rede ist, sind damit selbstverständlich alle Geschlechter gemeint.

Änderungen und Ergänzungen vorbehalten

ANMELDUNG

Melden Sie sich bitte unter www.gdch.de/67021 bis zum 11.5.2021 (Anmeldeschluss) bei der Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh) an:



Anke Moosbauer
Fortbildungsorganisation

T: +49 69 7917-291
a.moosbauer@gdch.de
www.gdch.de/fortbildung

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied € 520,-
Nichtmitglied € 590,-

Die Gebühren sind einschließlich digitalem Begleitmaterial und GDCh-Zertifikat zu verstehen. Sie unterliegen nicht der Mehrwertsteuerpflicht (Steuerbefreiung nach § 4 Nr. 21. a) bb) UStG).

Die AGB finden Sie unter www.gdch.de/teilnahme.

IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- ✓ Online-Kurse finden LIVE statt: Sie sehen die Referenten, die Präsentation und bei Bedarf den Flipchart
- ✓ Chats ermöglichen Ihnen Interaktionen (mit Referenten und Teilnehmern)
- ✓ Sie sparen Reisezeit und -kosten.
- ✓ Ihre Teilnahme ist ortsunabhängig.
- ✓ Ihre Seminarunterlagen stehen Ihnen vor Kursbeginn auf der Plattform zur Verfügung.

**TECHNISCHE DETAILS**

- ⚙️ Eigene GDCh-Lernplattform, browserbasiert, ohne Softwareinstallation
- ⚙️ Passwort geschützter, persönlicher Zugang
- ⚙️ Ton-Übertragung via Lautsprecher oder via Telefoneinwahl
- ⚙️ Systemtest im Voraus möglich

HINWEIS AUF WEITERE VERANSTALTUNGEN**669/21 Online-Kurs: Lebensmittel & Recht – was gibt's Neues?**

Für Fortgeschrittene
Leitung: Dr. Levke Voß
8. – 9. Juni 2021 · Online

537/21 Hybrid: Good Research Practice

Aufbau eines Qualitätssicherungssystems ohne streng regulierte Vorgaben. Wie verbessere ich die Prozesse in meinem Unternehmen?
Leitung: Dr.-Ing. Barbara Pohl
21. Juni 2021 · Frankfurt am Main und Online

603/21 Online-Kurs: Tenside in Theorie und Praxis

Leitung: Prof. Dr. Thomas Peter Knepper
9. – 10. September 2021 · Online

643/21 Einsatz der statistischen Software R: Grundlagen, Data-Mining und maschinelles Lernen

Optimierte Datenauswertungen in der chemischen Forschung und Produktion
Leitung: Prof. Dr. Bernard Ludwig
20. – 21. September 2021

674/21 Online-Kurs: Moderne HPLC-MS-Methoden in der Lebensmittel- und Futtermittelanalytik

Leitung: Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf
28. September 2021 · Online

656/21 Neue analytische Methoden und rechtliche Vorgaben in der Pestizidanalytik

Analytische und rechtliche Aspekte bei der Beurteilung von Rückständen aus der Anwendung von Pestiziden
Leitung: Dr. Günther Kempe
28. September 2021

605/21 Präsenzkurs: Grundlagenkurs Emulsionstechnologie am Beispiel von Hautpflegeprodukten

Praxisorientierter Kurs für Einsteiger
Leitung: Prof. Dr. Stefanie Ortanderl
11. – 12. November 2021 · Rheinbach (bei Bonn)

LEITUNG**Dr. Levke Voß**

meyer.rechtsanwalts-gesellschaft mbH
München

Levke Voß berät und vertritt als Rechtsanwältin Mandanten vorwiegend zu lebensmittelrechtlichen und wettbewerbsrechtlichen Fragestellungen. Sie betreut umfassend Mandate zu innovativen Produktentwicklungen, zur Bewertung der stofflichen Verkehrsfähigkeit sowie zu Fragestellungen, die von der Herstellung über die Überprüfung eines ausreichenden Hygiene-konzeptes bis zur Vermarktung und Kennzeichnung eines Produktes reichen.

REFERENTEN

Dr. Levke Voß
(siehe Leitung)

meyer.rechtsanwalts-gesellschaft mbH,
München

**INHOUSE-KURSE
Lokal oder digital**

Individuell, effizient, zeit- und kostensparend – nutzen Sie das Expertenwissen und unser Know-how als langjähriger Seminaranbieter, auch für Ihre Inhouse-Kurse vor Ort oder digital.

Ihre Ansprechpartnerin: Melanie Sakarya
T: +49 69 7917-331 oder fb@gdch.de