UNSERE RICHTLINIEN

Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar Seminarunterlagen, Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Alle LVA-Seminare schließen mit der Verleihung eines Teilnahmezertifikates ab.

2 Seminare buchen und 100 Euro sparen

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 2.280,– nur € 2.180,– exkl. MwSt.

Mehrfachbuchung

Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter:innen eines Unternehmens für ein LVA-Seminar erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5 % Rabatt.

Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von € 95,– verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer:innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Hybrid Veranstaltungen

Wir bieten Ihnen top Know-how und anwendungsorientierte Expertise für Ihre berufliche Praxis in einem sicheren Umfeld! Damit Sie sicher Ihre Lernziele erreichen, bieten wir fast alle LVA-Seminare 2023 **(Ausnahme: Sensorikschulung)** als Hybridveranstaltung an. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann melden Sie sich gleich an:
www.lva.at/weiterbildung

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer

Elvira Böck
Leitung Organisation

LebensmittelVersuchsAnstalt
Zaunergasse 1–3, 1030 Wien
T +43 1 712 21 21 41
M +43 664 150 70 59
seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung

Stand: 12/2022
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way to quality.

29./30. NOVEMBER 2023
09.00-17.00 Uhr

Hotel Imlauer Pitter
Rainerstrasse 6
5020 Salzburg

LEBENSMITTEL-KENNZEICHNUNG INTENSIV

www.lva.at/weiterbildung

LVA Leading the way to quality.

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG INTENSIV

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die Information über Lebensmittel und damit die Kennzeichnung gehört zum „Herzstück“ des Lebensmittelrechts. Welche Angaben bei Lebensmitteln zwingend zu deklarieren sind, regeln zahlreiche europäische und einzelstaatliche Vorschriften. Der Katalog der Informationen, die bei verpackten Lebensmitteln angegeben werden müssen, ist lang: Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwerte, Mindesthaltbarkeitsdatum, Nettofüllmengen, Abtropfgewicht, Firma und Anschrift, Herkunft, Gebrauchsanleitung, Lagerbedingungen und vieles mehr. Den Überblick zu bewahren, ist hier eine wahre Herausforderung.
Seit Dezember 2014 sind mit der EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 europaweit einheitliche und teilweise neue Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel anzuwenden. Damit vollzog der EU-Gesetzgeber den politisch motivierten Übergang von der (bloßen) Etikettierung zur Information über Lebensmittel. Sie hat die österreichischen Verordnungen über die Lebensmittel- und die Nährwertkennzeichnung abgelöst.
Erfahren Sie im LVA-Seminar, welche Anforderungen durch die geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften an die österreichische Lebensmittelwirtschaft gestellt werden und wie diese in der Praxis umzusetzen sind.

Das LVA-Seminar „Lebensmittelkennzeichnung intensiv“ gibt Ihnen einen Überblick darüber, welche Angaben bei Lebensmitteln deklariert werden müssen. Unsere Expert*innen informieren Sie dabei über die wichtigsten Bestimmungen der geltenden Verordnungen. Erfahren Sie im LVA-Seminar, welche Anforderungen an die österreichische Lebensmittelwirtschaft gestellt werden und wie diese in der Praxis umzusetzen sind.

Wer vom Seminar profitiert

Verantwortliche aus Geschäftsführung, Marketing, Rechtsabteilung, Produktentwicklung und sonstigen Abteilungen in der Lebensmittelproduktion, dem Einzelhandel oder Dienstleister, die in das Thema Lebensmittelkennzeichnung einsteigen oder ihr Wissen darüber „auffrischen“ möchten.

In Kooperation mit

Die Lebensmittelindustrie

TÜV AUSTRIA AUSBILDUNGS-PARTNER

TÜV AUSTRIA ZERTIFIZIERT

LVA Leading the way to quality.

DETAILPROGRAMM | 29./30. NOVEMBER 2023

29. NOVEMBER 2023

09.00 **Begrüßung**
DI Julian Drausinger | LVA

09.15 **Lebensmittelinformation im Überblick**
Dr. Andreas Natterer | Partner Schönherr Rechtsanwälte GmbH

10.15 **Verantwortlichkeiten und Irreführungsschutz**
Dr. Andreas Natterer | Partner Schönherr Rechtsanwälte GmbH

11.30 **Was ist bei mehrsprachigen Etiketten zu beachten**
Dr. Andreas Natterer | Partner Schönherr Rechtsanwälte GmbH

12.00 **Die Bezeichnung des Lebensmittels**
DI Josef Holzer | LVA GmbH

13.30 **Das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Nettofüllmenge**
Mag.ª Christina Huemer, BA | Fachverband der Lebensmittelindustrie

14.45 **Die Nährwertdeklaration und Angabe der Referenzmengen**
DI Josef Holzer | LVA GmbH

15:45 **Allergeninformation**
Mag.ª Christina Huemer, BA | Fachverband der Lebensmittelindustrie

30. NOVEMBER 2023

09:00 **Spezifische Kennzeichnungselemente im Überblick**
DI Josef Holzer | LVA GmbH

09:30 **Zutaten: „Was ist drinnen, was muss gekennzeichnet werden?“**
Mag. Andreas Kadi MBA | sraConsulting

11:00 **QUID – die mengenmäßige Zutatenkennzeichnung**
Mag. Andreas Kadi MBA | sraConsulting

11:45 **Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Aromen**
Mag. Andreas Kadi MBA | sraConsulting

13:30 **Die Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln & Angabe der Herkunft der Primärzutat(en) eines Lebensmittels**
Mag.ª Tina Kodritsch | Fachverband der Lebensmittelindustrie

15:15 **Häufige Kennzeichnungsbeanstandungen aus Sicht der amtlichen Kontrolle**
Mag. Thomas Bartl | MA 59 - Marktamt Wien

16:00 **Workshop**
DI Josef Holzer | LVA GmbH & Mag. Andreas Kadi MBA | sraConsulting