

UNSERE RICHTLINIEN

Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar Seminarunterlagen (bei online Teilnahme als Druckdatei), bei Präsenzbesuch 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 € 1.240,- nur € 1.140,- 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 Stornogebühr 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 2024 (**Ausnahme: Sensorik-schulung**) 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



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

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: 11/2023
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.

www.lva.at/weiterbildung



28. MAI 2023
09.00-17.00 Uhr

Hotel Ritz-Carlton
Schubertring 5-7
1010 Wien

HERKUNFTS-
KENNZEICHNUNG

LVA Leading the way
to quality.

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die Angabe der Herkunft von Lebensmitteln oder deren Zutaten bleibt ein TOP-Thema für die Lebensmittelwirtschaft. Die Vorgaben für die Herkunftskennzeichnung werden laufend erweitert. Erst jüngst wurde die österreichische Verordnung zur Weitergabe von Herkunftsangaben entlang der Lieferkette in Kraft gesetzt. Sie ist zusätzlich zu den europäischen Vorschriften einzuhalten.

Im Rahmen unseres exklusiven Schwerpunktseminars informieren wir Sie über den aktuellen Stand. Sie erfahren dabei, wann die Herkunft bei Lebensmitteln gekennzeichnet werden muss. Anhand der Erkenntnisse aus der jüngsten Rechtsprechung zur Herkunftskennzeichnung lernen Sie, wie Sie bei Herkunftsangaben einen Rechtsverstoß vermeiden. Neben den markenrechtlichen Aspekten werden Sie auch das Regime der geschützten geografischen Angaben und die seit 01.04.2020 geltenden EU-Vorgaben zur Herkunftskennzeichnung der „primären Zutat“ kennenlernen. Dabei erfahren Sie, welche Zutaten als „Primärzutaten“ qualifiziert werden und wann deren Herkunft zwingend anzugeben ist.

TIPP Praxisworkshop: Der Workshop bietet Gelegenheit, Ihre konkreten Fragen und Produktaufmachungen mit Herkunftsangaben zu diskutieren. Unsere Expert*innen helfen Ihnen dabei, die neuen Vorgaben richtig umzusetzen.

Wer vom Seminar profitiert

Verantwortliche aus Geschäftsführung, Marketing, Rechtsabteilung, Produktentwicklung und sonstigen Abteilungen in der Lebensmittelproduktion, dem Einzelhandel oder Dienstleister, die ihr Wissen über den Status Quo und zukünftige Herausforderungen bei der Herkunftskennzeichnung „auffrischen“ möchten.

In Kooperation mit



- 09.00 Begrüßung**
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15 „Lebensmittel und ihre Herkunft“ – Verpflichtende Herkunftsangaben im Überblick**
DI Josef Holzer | LVA GmbH
- 10.15 Woher kommt die Milch im Käse? - Die EU-Vorgaben zur Angabe von Ursprungsland/Herkunftsart der primären Zutaten eines Lebensmittels**
Mag.^a Tina Kodritsch | Fachverband der Lebensmittelindustrie
- 10.45 KAFFEPAUSE**
- 11.15 Im Zentrum: Welche Zutat ist die primäre Zutat? Ein Erklärungsversuch**
Mag. Andreas Kadi MBA | sraConsulting
- 12.15 Markenrecht und Herkunft**
Dr. Andreas Natterer | Partner Schönherr Rechtsanwälte GmbH
- 12.45 Die neue Verordnung zu Lieferketten im Spannungsfeld europäischer Rechtsprechung**
Dr. Andreas Natterer | Partner Schönherr Rechtsanwälte GmbH
- 13.15 MITTAGSPAUSE**
- 14.00 Information über die Lebensmittelherkunft mit Gütesiegeln**
DI Christian Jochum | Landwirtschaftskammer Österreich
- 14.45 „Vorarlberger Bergkäse, Steirisches Kürbiskernöl“ – Was steckt hinter den geschützten geografischen Bezeichnungen?**
Mag.^a Lydia Kreiner | Landwirtschaftskammer Steiermark
- 15.15 KAFFEPAUSE**
- 15.30 Herkunftsangaben bei Lebensmitteln aus Sicht der amtlichen Kontrolle**
Christian Seiringer | MA 59 – Marktamt Wien
- 16.15 Workshop**
DI Josef Holzer | LVA GmbH & Mag. Andreas Kadi MBA | sraConsulting
- 17.00 CA. ENDE**

