

## Fleischrechtliche Beanstandungen aus der Praxis des Sachverständigen und des Rechtsanwalts

**13.03.2015**

### INHALT DES SEMINARS:

Bei der Herstellung und bei dem Vertrieb von Lebensmitteln treten immer wieder verschiedene Fragestellungen auf, die zu Beanstandungen führen und schlimmstenfalls ein Bußgeld- oder sogar Strafverfahren nach sich ziehen können. Die hier auftretenden Fragestellungen können sowohl rechtlicher als auch tatsächlicher Natur sein.

Die Beratungspraxis zeigt, dass dabei die Rechtsanwendung in vielen Fällen für Probleme sorgt. Die Frage „Was darf oder muss ich kennzeichnen?“ wird dabei ebenso häufig gestellt wie die Frage nach dem „Wie“ der Etikettierung. Das gleiche Bild zeigt sich auch bei der Frage, welches Analyseverfahren angewendet werden muss, um die Nährwerte zu ermitteln, oder ob und wie bestimmte Parameter überhaupt analysiert werden können.

In unserem Seminar sollen verschiedene, häufig wiederkehrende Probleme aus der Sicht eines Sachverständigen und eines Rechtsanwalts vorgestellt und besprochen werden. Ziel ist es, den Teilnehmern den Umgang mit etwaigen Beanstandungen zu erleichtern und konkrete Handlungsmöglichkeiten und -empfehlungen aufzuzeigen.

Das Seminar richtet sich daher in erster Linie an Mitarbeiter der Qualitätssicherung und Produktentwicklung sowohl der Hersteller als auch des Handels.

### SEMINARTHEMEN IM EINZELNEN:

- Starterkulturen in Rohwürsten
- Typische Beanstandungen im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels
- Clean Labeling und seine Tücken
- Voraussetzungen für die Verwendung nährwertbezogener Angaben nach der HCVO
- Wann ist die Angabe des Einfrierdatums oder eines Auftauhinweises erforderlich?
- Wissenschaftliche Nachweismethoden zur Bestimmung von Stoffen oder Behandlungsprozessen
- Nährwertangaben: Was ist erlaubt und wie erfolgt die Berechnung?
- Die „richtige“ Berechnung der QUID-Angaben
- Die Anforderungen der GDCh-Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse
- Umgang mit Beanstandungen

### HINWEIS:

Einzelfragen zu den Seminarthemen können Sie gerne bereits schon jetzt per E-Mail an uns richten.

## ANFAHRT:

### Tagungsort:

KWG Akademie GmbH  
Wilhelm-Breckow-Allee 15  
51643 Gummersbach



### Parken:

Bitte nutzen Sie die **Einfahrt und den Eingang „KWG Akademie“**. Diese sind entsprechend ausgeschildert.

### Anreise mit der Bahn:

Der Seminarort ist fußläufig in weniger als 10 Minuten vom Bahnhof Gummersbach aus erreichbar. Vom Bahnhof gehen Sie Richtung Busbahnhof und biegen dahinter rechts ab auf die Wilhelm-Breckow-Allee. Die KWG Akademie befindet sich dann nach ca. 400 m auf der linken Seite.

Bei Fragen zur Reiseplanung helfen wir Ihnen auch gerne weiter.

## ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

### Fleischrechtliche Beanstandungen aus der Praxis des Sachverständigen und des Rechtsanwalts

### Tagungstermin:

13.03.2015, 09:30 Uhr - ca. 14:00 Uhr

Wir bitten um Anmeldung bis zum 06.03.2015!

### Kosten:

350,00 € pro Person inkl. MwSt.

**Den Kostenbeitrag bitte erst nach Eingang einer Rechnung zahlen.**

\_\_\_\_\_  
Name

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift

## DIE REFERENTEN:



**Christian Weigel**  
Rechtsanwalt



**Markus Paul**  
Business Development Manager  
Tierische Produkte

**KWG Akademie GmbH**  
Wilhelm-Breckow-Allee 15  
51643 Gummersbach

Tel.: +49 2261 6014-0  
Fax: +49 2261 6014-60

info@kwg-akademie.eu  
www.kwg-akademie.eu

Geschäftsführer:  
Prof. Gerd Weyland und  
Dr. Markus Grube

Sitz: Gummersbach  
Registergericht:  
Amtsgericht Köln  
HRB 80339  
UStID-Nr.: DE293166272  
Steuer-Nr.: 212/5721/1832

**SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH**  
Engesserstr. 4 b  
79108 Freiburg

Tel.: +49 761 214046-0  
Fax: +49 761 214046-29

de.fbg.zentrale@sgs.com  
www.sgsgroup.de

Geschäftsführer:  
Vincent Giesue Furnari

Sitz: Taunusstein  
Registergericht:  
Amtsgericht Wiesbaden  
HRB 21543

Rückantwort per Telefax an: 02261 6014-60  
oder per E-Mail an: info@kwg-akademie.eu