

Die verpflichtende Information über die Herkunft primärer Zutaten

am

16.01.2020

INHALT DES SEMINARS:

Ab dem 1. April 2020 gilt die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2018/775 mit konkretisierenden Bestimmungen zur verpflichtenden Information über die Herkunft so genannter primärer Zutaten. Primäre Zutaten sind solche Hauptzutaten, die mehr als die Hälfte eines Lebensmittels ausmachen oder die im Sinne der QUID-Regelung zu kennzeichnen sind. Die Pflicht zur Information über die Herkunft primärer Zutaten entsteht, wenn ein Enderzeugnis mit einer Herkunftsangabe beworben wird, die primären Zutaten jedoch nicht aus dem für das Enderzeugnis benannten Herkunftsort stammen.

Die neuen Regelungen werfen viele Fragen auf, zum Beispiel wann überhaupt eine Herkunftsangabe zum Enderzeugnis vorliegt. Führt die Verwendung von Landessymbolen oder Landesfarben zur Pflicht zur Primärzutatenherkunftsinformation? Was gilt, wenn eingetragene Markenzeichen geographische Angaben oder Elemente enthalten? Kann auf eine bestimmte landestypische Machart oder Rezeptur hingewiesen werden? Was gilt für geschützte geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen?

Die Referenten verfügen über viel Erfahrung im Umgang mit der Verwendung von geographischen Angaben bei Lebensmitteln allgemein und haben die Entstehungsgeschichte sowie die Hintergründe der Durchführungsverordnung minutiös verfolgt.

WEITERE INFORMATIONEN:

Sofern Sie eine Übernachtung planen, sprechen Sie uns gerne bezüglich einer Hotelempfehlung an.

SEMINARTHEMEN IM EINZELNEN:

- Wann gilt ein **Ausstattungsmerkmal als geographische Angabe im rechtlichen Sinne?**
- Wann besteht die **Pflicht, auf die tatsächliche Herkunft eines Lebensmittels ausdrücklich hinzuweisen, weil andernfalls die Gefahr einer Irreführung der Verbraucher besteht (so genanntes Entlokalisierungsgebot)?**
- Welche **Anforderungen bestehen an eine wirksame Entlokalisierung einer Verpackungsgestaltung?**
- Was sind so genannte **primäre Zutaten genau?**
- Wann besteht die **Pflicht, auf die Herkunft der primären Zutaten eines Lebensmittels hinzuweisen?**
- Welche **Produkte bzw. welche Ausstattungsmerkmale sind privilegiert und lösen die Pflicht zur Primärzutatenherkunftsinformation nicht aus?**

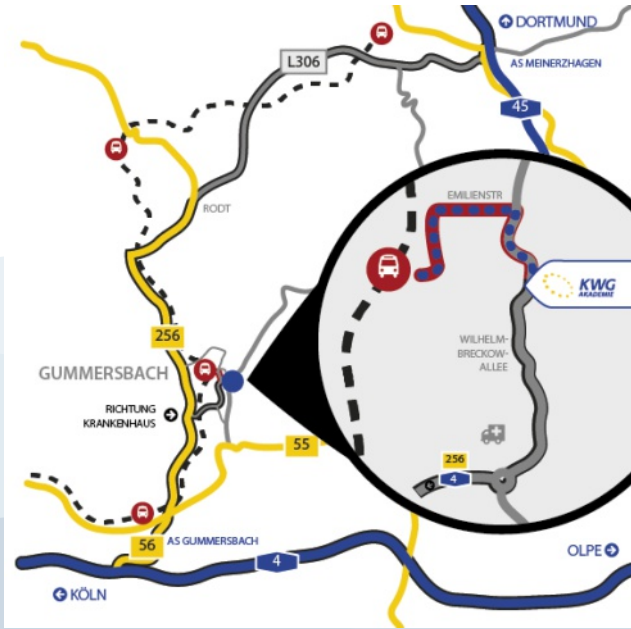
HINWEIS:

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

WEGBESCHREIBUNG:

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. Von den Gleisen leitet Sie eine Unterführung direkt zum Busbahnhof. Von dort aus gehen Sie nach links auf den Kreisverkehr zu und nehmen die rechte Abzweigung in die Emilienstraße und biegen von dort aus wieder nach rechts in die Wilhelm-Breckow-Allee ab. Dieser folgen Sie ca. 400 m bergauf. Die KWG Akademie liegt dann auf der linken Straßenseite.

Bei Fragen zur Reiseplanung helfen wir Ihnen gerne weiter.

ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

„Die verpflichtende Information über die Herkunft primärer Zutaten“

Tagungstermin:

16.01.2020 von 09:30 Uhr bis ca. 14:00 Uhr

Wir bitten um Anmeldung bis zum 09.01.2020!

Kosten:

390,00 € pro Person zzgl. USt.

Den Kostenbeitrag bitte erst nach Eingang einer Rechnung zahlen.

Name

Firma

Straße

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift

DIE REFERENTINNEN:



Rechtsanwalt
Prof. Dr. Markus Grube



Rechtsanwältin
Hildegard Schöllmann

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

USt-ID-Nummer: DE293166272

Steuernummer: 212/5721/1832

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