

Neue Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

am

04.05.2016

INHALT DES SEMINARS:

Nach fünfjähriger Arbeit durch die Lebensmittelbuch-Kommission ist am 23.12.2015 die Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse im Bundesanzeiger veröffentlicht worden. Die Überarbeitung der Leitsätze bringt erhebliche Änderungen mit sich.

Verschiedene Anforderungen an die Produktion von Fleischerzeugnissen, die bisher in der Fleischverordnung geregelt waren, werden in die Leitsätze integriert. Zusätzlich wurden die Regelungen zu Kennzeichnungen der Tierarten in Leitsatzziffer 2.11 grundlegend überarbeitet. Erstmals enthalten die Leitsätze Regelungen zur Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch.

Auch die Regelung zur Spitzenqualität nach Leitsatzziffer 2.12 hat Änderungen erfahren. Regelungen zur Spitzenqualität, die für einzelne Produktgruppen im besonderen Teil der Leitsätze geregelt waren, werden nunmehr einheitlich in Leitsatzziffer 2.12 geregelt.

Erstmals erfolgt eine Klarstellung, ob und unter welchen Voraussetzungen Rework in Brühwürsten der Spitzenqualität verarbeitet werden darf.

Darüber hinaus hat die Kennzeichnung von Kochpökelerzeugnissen vom Schwein eine grundlegende Überarbeitung erfahren. Bei dem Begriff „Kochschinken“ sind nunmehr unterschiedliche Kategorien mit jeweils verschiedenen Anforderungen zu unterscheiden.

Über die Grundzüge der Neuregelung und insbesondere auch deren praktische Anwendung sowie über den Geltungsbeginn der Neuregelungen wird in diesem Seminar informiert.

Die Veranstaltung richtet sich insbesondere an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Marketing.

SEMINARTHemen IM EINZELNEN:

- Tierartenkennzeichnung bei Fleischerzeugnissen
- Anforderungen an die Auslobung als Spitzenqualität
- Rework in Spitzenqualität
- Kennzeichnung von Kochschinken
- Übergangs- und Aufbrauchfristen

HINWEIS:

Einzelfragen zum Seminarthema 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 gerne weiter.

ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

Neue Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Tagungstermin:

04.05.2016, 09:30 Uhr - ca. 14:00 Uhr

Wir bitten um Anmeldung bis zum 28.04.2016!

Kosten:

350,00 € pro Person zzgl. USt.

Den Kostenbeitrag bitte erst nach Eingang einer Rechnung zahlen.

Name

Firma

Straße

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift

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

DIE REFERENTEN:



Rechtsanwalt
Sascha Schigulski



Rechtsanwalt
Christian Weigel

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