

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.

● Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Stornogebühr von € 105,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer:innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

● TÜV Austria

Die Kooperationskurse mit der TÜV AUSTRIA Akademie werden von dieser angeboten, durchgeführt und verrechnet. Die Lebensmittelversuchsanstalt bewirbt die Kurse und leitet die Anmeldedaten an die TÜV AUSTRIA Akademie weiter.

● Hybrid Veranstaltungen

Fast alle LVA-Seminare 2026 (Ausnahme: Sensorikschulungen) werden als Hybridveranstaltung angeboten. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten. Sie entscheiden über flexible virtuelle Präsenz oder persönliche Interaktion. Egal, welche Form Sie wählen - Sie werden immer interaktiv eingebunden und stehen im direkten Austausch mit dem Referententeam.

IHR SEMINAR-TEAM



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung & Organisation



Mag. Isabel Koch
Verrechnung



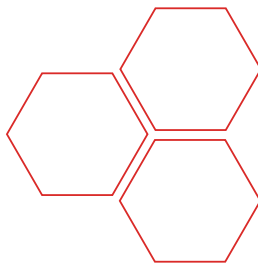
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich doch gleich an: www.lva.at/weiterbildung

Wir freuen uns auf Sie!

IN KOOPERATION MIT



LebensmittelVersuchsanstalt I Zaunergasse 1-3, 1030 Wien I Tel: 0664/150 70 59
Tel: 0664/149 95 87 I seminare@lva.at I www.lva.at/weiterbildung
Stand: 11/2025, Änderungen vorbehalten



Leading the way to quality.

Health Claims

12.11.2026
09.00 - 17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

100 Jahre
LVA

www.lva.at/weiterbildung

HEALTH CLAIMS

Welche Kompetenzen Sie erwerben

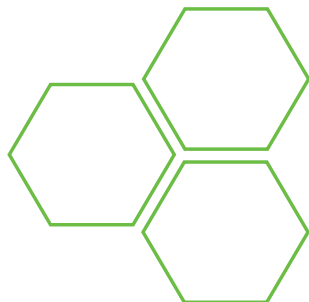
Gesundheitswerbung bei Lebensmitteln richtig gemacht: Namhafte Experten vermitteln die Eckpunkte der rechtlichen Bestimmungen und erläutern die aktuellen Entwicklungen zur Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben bei Lebensmitteln, etwa auch bei sogenannten „Botanicals“.

Informieren Sie sich über die aktuelle rechtskonforme Anwendung und Auslegung der EG-ClaimsVO aus erster Hand. Erfahren Sie, welche verbotenen Angaben und Warnhinweise zu beachten sind und informieren Sie sich über die aktuelle Rechtsprechung.

TIPP Praxisworkshop: Diskutieren und üben Sie anhand von Beispielen, wie die Rechtsvorschriften in der Praxis anzuwenden sind. Unsere Experten unterstützen Sie dabei!

Wer vom Seminar profitiert

Das Thema betrifft Geschäftsführung, Marketing, Lebensmittelverantwortliche und Qualitätsmanager in der Lebensmittelbranche.



DETAILPROGRAMM | 12. NOVEMBER 2026

09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Gesundheitswerbung bei Lebensmitteln im Überblick – Inhalte und Eckpunkte der EG-ClaimsVO Dr. Andreas Natterer Partner Schönherr Rechtsanwälte
10.00	Marken, traditionelle Bezeichnungen, verbotene Angaben und Warnhinweise im Licht der EG-ClaimsVO Dr. Andreas Natterer Partner Schönherr Rechtsanwälte
11.00	KAFFEPAUSE
11.30	Vitamin C stärkt das Immunsystem“ – Gesundheitsbezogene Angaben gem. Art.13 DI Josef Holzer LVA GmbH
12.15	„Fettfrei“, „ohne Zuckerzusatz“, „ballaststoffreich“ – Nährwertbezogene Angaben bei Lebensmitteln rechtlich betrachtet DI Josef Holzer LVA GmbH
13.00	MITTAGSPAUSE
14.00	Exkurs: Inhalte und Eckpunkte der EG-AnreicherungsVO Mag. Andreas Kadi, MBA sraConsulting
14.45	Zulässigkeit von gesundheitsbezogenen Angaben über „Botanical“ – Was gilt? Mag. Andreas Kadi, MBA sraConsulting
15.30	KAFFEPAUSE
15.45	Aktuelle Rechtsprechung zur EG-ClaimsVO – Nährwert- & gesundheitsbezogene Angaben - Exkurs: „Schönheitsangaben“ im Lichte der EG-ClaimsVO RA Christian Ballke, LL.M. Meisterernst Rechtsanwälte, München
16.30	Workshop DI Josef Holzer LVA GmbH & Mag. Andreas Kadi, MBA sraConsulting
17.00	ca. Ende

