

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



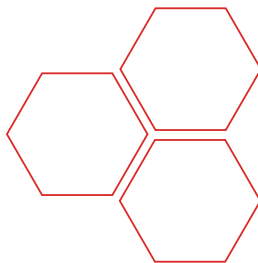
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

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.

Lebensmittel- kennzeichnung intensiv

02./03.12.2026
09.00 - 17.00 Uhr

Hotel Imlauer Pitter
Rainerstrasse 6
5020 Salzburg

Food Law

100 Jahre
LVA

Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG INTENSIV

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die Information über Lebensmittel und damit die Kennzeichnung gehört zum „Herzstück“ des Lebensmittelrechts. Welche Angaben bei Lebensmitteln zwingend zu deklarieren sind, regeln zahlreiche europäische und einzelstaatliche Vorschriften. Der Katalog der Informationen, die bei verpackten Lebensmitteln angegeben werden müssen, ist lang: Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwerte, Mindesthaltbarkeitsdatum, Nettofüllmengen, Abtropfgewicht, Firma und Anschrift, Herkunft, Gebrauchsanleitung, Lagerbedingungen und vieles mehr. Den Überblick zu bewahren, ist hier eine wahre Herausforderung.

Seit Dezember 2014 sind mit der EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 europaweit einheitliche und teilweise neue Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel anzuwenden. Damit vollzog der EU-Gesetzgeber den politisch motivierten Übergang von der (bloßen) Etikettierung zur Information über Lebensmittel. Sie hat die österreichischen Verordnungen über die Lebensmittel- und die Nährwertkennzeichnung abgelöst.

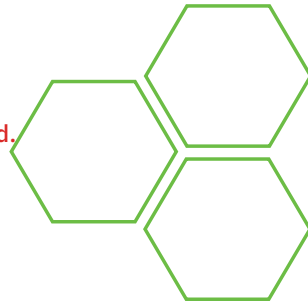
Erfahren Sie im LVA-Seminar, welche Anforderungen durch die geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften an die österreichische Lebensmittelwirtschaft gestellt werden und wie diese in der Praxis umzusetzen sind.

Das LVA-Seminar „Lebensmittelkennzeichnung intensiv“ gibt Ihnen einen Überblick darüber, welche Angaben bei Lebensmitteln deklariert werden müssen. Unsere Expert*innen informieren Sie dabei über die wichtigsten Bestimmungen der geltenden Verordnungen. Erfahren Sie im LVA-Seminar, welche Anforderungen an die österreichische Lebensmittelwirtschaft gestellt werden und wie diese in der Praxis umzusetzen sind.

Wer vom Seminar profitiert

Verantwortliche aus Geschäftsführung, Marketing, Rechtsabteilung, Produktentwicklung und sonstigen Abteilungen in der Lebensmittelproduktion, dem Einzelhandel oder Dienstleister, die in das Thema Lebensmittelkennzeichnung einsteigen oder ihr Wissen darüber „auffrischen“ möchten.

TIPP Praxisworkshop:
Diskutieren und üben Sie anhand von Beispielen, wie die Informationsbestimmungen in der Praxis anzuwenden sind. Unsere Expert*innen unterstützen Sie dabei!



DETAILPROGRAMM | 02./03. DEZEMBER 2026

09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Lebensmittelinformation im Überblick Dr. Andreas Natterer Partner Schönherr Rechtsanwälte GmbH
10.00	Verantwortlichkeiten und Irreführungsschutz Dr. Andreas Natterer Partner Schönherr Rechtsanwälte GmbH
11.30	Was ist bei mehrsprachigen Etiketten zu beachten Dr. Andreas Natterer Partner Schönherr Rechtsanwälte GmbH
12.00	Die Bezeichnung des Lebensmittels DI Josef Holzer LVA GmbH
13.30	Das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Nettofüllmenge Mag. ^a Christina Huemer, BA Fachverband der Lebensmittelindustrie
14.45	Die Nährwertdeklaration und Angabe der Referenzmengen DI Josef Holzer LVA GmbH
15.45	Allergeninformation Mag. ^a Christina Huemer, BA Fachverband der Lebensmittelindustrie
2. Tag:	
09.00	Spezifische Kennzeichnungselemente im Überblick DI Josef Holzer LVA GmbH
09.30	Zutaten: „Was ist drinnen, was muss gekennzeichnet werden?“ Mag. Andreas Kadi MBA sraConsulting
11.00	QUID – die mengenmäßige Zutatenkennzeichnung Mag. Andreas Kadi MBA sraConsulting
11.45	Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Aromen Mag. Andreas Kadi MBA sraConsulting
13.30	Die Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln & Angabe der Herkunft der Primärzutat(en) eines Lebensmittels Mag. ^a Tina Antonius Fachverband der Lebensmittelindustrie
15.15	Häufige Kennzeichnungsbeanstandungen aus Sicht der amtlichen Kontrolle Mag. Thomas Bartl MA 59 - Marktam Wien
16.00	Workshop DI Josef Holzer LVA GmbH & Mag. Andreas Kadi MBA sraConsulting

