



MASTERCLASS
LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

DOPPELMODUL 1 & 2
27./28. Februar 2018



Aus der Praxis - für die Praxis
Themen:

Einklassifizierung von
Lebensmitteln
Food Improvement Agents

TOP AKTUELL

- Musterfall Lebensmittel/Arzneimittel: OVG Lüneburg (2.11.2017), BVL wg. Ginkgo
- BfR: neue Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe (9.1.2018)
- neue, seit 1.1.2018 geltende Novel Food VO 2015/2283

MODUL 1 - Dienstag, 27. Februar 2018

Einklassifizierung von Lebensmitteln

Kategorien - Rezepturen - Kennzeichnung

10:00 bis 13:00 Uhr

Lebensmittel/Arzneimittel

- Checkliste Prüfung Präsentations-/Funktionsarzneimittel
- Prüfmerkmal/Beweislast „pharmakologische Wirkung“
- Rechtsprechung, Praxisleitfälle
- neuer Leitfall: OVG Lüneburg, BVL wg. Ginkgo biloba-Trockenextrakt (2.11.2017)
- BVL/BfArM-Expertenkommission: Rotschimmelreis (Monacolin K), Vitalpilze, Vit. D

Nahrungsergänzungsmittel

- Rechtsrahmen RL 2002/46 + NemV
- Vitamine, Mineralstoffe, Kennzeichnung
- neu: BfR - Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe (9.1.2018)
- Höchstmengen EU-Mitgliedstaaten
- was gilt bei essenziellen Fettsäuren, Ballaststoffen, Pflanzen oder Kräuterextrakten?

Angereicherte Lebensmittel

- obsolet: Erlaubnisvorbehalt für Nährstoffe (§ 2 LFGB)
- Leitfall: EuGH/VG Braunschweig, BVL wg. Aminosäuren
- notwendig: Sicherheitsbewertung innovativer Zutaten
- Verbote/Beschränkungen gem. Art. 8 VO 1925/2006 (Yohimbe, Ephedra & Co.)

14:00 bis 17:00 Uhr

Botanicals

- Stofflisten: BVL, BelFrlt
- von A wie Abies spp. bis Z wie Zingiber officinalis

Novel Food

- Fälle - Recht - Verfahren
- Chiasamen, Insekten & Co.
- neue Unionsliste, von A wie N-Acetyl-D-Neuraminsäure bis Z wie Zink-L-pidolat
- VO 2015/2283 + neue Durchführungsverordnungen (neu: 30.12.2017)
- neue Kategorien, Übergangsmaßnahmen
- traditionelle Lebensmittel
- Novel Food Catalogue (CAFAB-Liste)
- EFSA-Guidances & mögliche Anträge

18:30 Uhr

Gemeinsames Abendessen am Ende des ersten Veranstaltungstages im Charles Hotel mit zusätzlicher Möglichkeit des intensiven Austausches mit Referenten und Teilnehmern.

Einklassifizierung von Lebensmitteln

Kategorien - Rezepturen - Kennzeichnung

10:00 bis 13:00 Uhr

Food for Specific Groups (FSG)

- bilanzierte Diäten – FSMP
 - neue Maßstäbe für Regulatory Affairs
 - Art. 3 VO 609/2013 – Auslegungsentscheidungen & notwendige Dossiers
 - EFSA & EU-Kommission Guidances, BVL/BfArM Positionspapier
 - neue Rechtsprechung
 - „zweckdienliche“ Angaben (Kennzeichnung, Fachkreise)
- Säuglingsanfangs-/Folgenahrung
 - neue Anforderungen & Werbebeschränkungen
- Beikost: Status Quo - was kommt? Zeitschiene für Neuerungen?
- Tagesrationen + Mahlzeitenersatz (neue Rahmenbedingungen)
- sonstige „diätetische“ Lebensmittel: Sportler, Kindermilch/-tee, etc.

Food Improvement Agents

Zusatzstoffe, Enzyme, Aromen

Kategorien - Zulassungen - Kennzeichnung

14:00 bis 17:00 Uhr

Zusatzstoffe

- Rechtliche Grundlagen
 - Verwendung und Spezifikationen (VO 1333/2008 & VO 231/2012)
 - Kennzeichnung & clean labelling „ohne“
 - aktuell in Diskussion, Abgrenzung Verarbeitungshilfsstoffe: Stellungnahme ALS
- Datenbank der EU-Kommission
- EU-Guidances: Lebensmittelkategorien, färbende Lebensmittel
- Wissenschaftliche Berichte zur gesundheitlichen Bewertung
 - national, europäisch & international (BfR-LAV-Kommission, EFSA, JECFA)
- Status Quo der Re-Evaluierung
- Zulassungsverfahren & Erstellung von Dossiers
 - Erweiterung der Zulassung oder komplett neue Zulassung?
 - EFSA Guidance Dokumente
 - Food Additives Intake Model
- Neue Anforderungen für Zusatzstoffe in Lebensmitteln für Säuglingen unter 16 Wochen
 - EFSA Guidance und aktuelle Entwicklungen

Aromen

- Rechtliche Grundlagen (VO 1334/2008)
 - Spezifikationen
 - Kennzeichnung
 - „natürliche Aromen“: Kriterien, Kennzeichnung
 - Raucharomen
- Datenbank der EU-Kommission
- Zulassungsverfahren
- Status Quo der Re-Evaluierung

Enzyme

- Rechtliche Grundlagen: europäisch (VO 1332/2008) & national
- Zulassungsverfahren
 - Guidance Dokumente der EFSA & EU-Kommission
 - Bisherige Anträge & Status Quo der Evaluierung

Programm & Termine

Mit unserer neuen MasterClass erhalten Sie ein detailliertes und up-to-date Wissen über die europäischen und deutschen regulatorischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Herstellens und Inverkehrbringens von Lebensmitteln - unabdingbar für ein strategisches Unternehmensmanagement!

Die Module der MasterClass präsentieren Referenten der Kanzlei meyer.rechtsanwälte und der regulatorischen/wissenschaftlichen Beratungsfirma meyer.science GmbH.

Die insgesamt 9 Module der MasterClass 2018 sind wie folgt aufgeteilt:

Modul 1+2: Einklassifizierung von Lebensmitteln & Food Improvement Agents (Doppelmodul)
Dienstag & Mittwoch, 27./28. Februar 2018

Modul 3: Gestaltung der Verpackung
Donnerstag, 22. März 2018

Modul 4+5: Lebensmittelsicherheit (Doppelmodul)
Mittwoch & Donnerstag, 11./12. April 2018

Modul 6: Krisen - Donnerstag, 17. Mai 2018

Modul 7: Überwachung, Strafverfolgung, Compliance - Dienstag, 19. Juni 2018

Modul 8: Lebensmittelkontaktmaterialien und sonstige Bedarfsgegenstände
Donnerstag, 27. September 2018

Modul 9: Wettbewerbsrecht, Vertragsrecht, zivilrechtliche Haftung
Montag, 5. November 2018

Zeitraum: *jeweils 10:00 – 17:00 Uhr*

Teilnehmer

Einsteiger, Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F&E sowie aus Herstellung und Handel, insbesondere Mitarbeiter der Abteilungen Regulatory Affairs, Recht und Compliance.

Teilnahmegebühr:

Einzelmodul je 880.- € (inkl. Mittagessen, Getränke und Kaffeepausen)

Doppelmodule je 1.750.- € (inkl. Mittagessen, Getränke, Kaffeepausen und Abendessen)

Alle Modul-Unterlagen sind im Preis enthalten, ebenso Bücher zu den Themen.

Bei Buchung des Gesamtpaketes aller Module erhalten Sie 20 % Rabatt auf die Gesamtkosten. Sie können jederzeit ohne zusätzliche Kosten einen Ersatzteilnehmer benennen.

Bei den Doppelmodulen im Februar und April:

Gemeinsames Abendessen am Ende des ersten Veranstaltungstages ab 18:30 Uhr im Charles Hotel mit zusätzlicher Möglichkeit des intensiven Austausches mit Referenten und Teilnehmern.

Wertvolle Takeaways

- Praxisrelevantes Wissen, inkl. Informationen zum gelebten Umgang mit Behörden
- Tipps und Tricks, unmittelbar umsetzbar für Ihr Unternehmen
- Substantielle Unterlagen und Bücher zu den Themen
- Austausch mit den Referenten über Ihre unternehmerischen Belange
- Interaktives Arbeiten, da maximal 20 Teilnehmer

Leitung



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwälte, München

Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittelrecht sowie das Recht der Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenstände mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Honorarprofessor TU München



Dr. Uta Verbeek

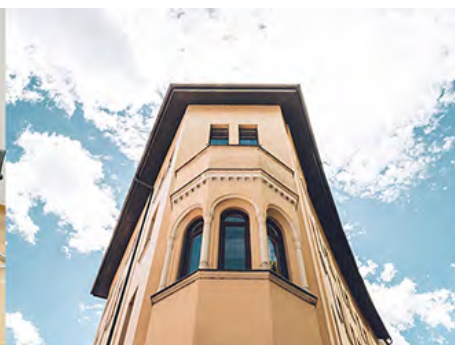
meyer.science GmbH, München

Wissenschaftliche Beraterin für Unternehmen der Lebensmittel- Kosmetika und Bedarfsgegenständebranche. Berät u.a. in Abgrenzungsfragen, bei stoffrechtlichen Prüfungen, bei der Bewertung der Sicherheit und Wirksamkeit von Stoffen, bei Fragen rund um Novel Food (u.a. Statusrecherche, Sicherheitscheck) und bzgl. der Konformität und der Risikoanalyse von Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenständen. Weitere Tätigkeitsfelder sind regulatorische Zulassungsverfahren für Health Claims, Lebensmittelzusatzstoffe und neuartige Lebensmittel und damit die Erstellung von Dossiers. Risk Assessment (z.B. für Pestizide & Kontaminanten) und Krisenmanagement sind weitere Aufgabengebiete.

meyer.rechtsanwälte & meyer.science

Wir sind eine der in Deutschland führenden Kanzleien in den Branchen Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel, Spielzeug und Verbraucherprodukte, Futtermittel, Arzneimittel, Medizinprodukte und Chemikalien. In diesem Zusammenhang bieten wir eine umfassende Beratung und Vertretung nach höchsten Qualitätsstandards.

Wir arbeiten eng am Sachverhalt und klären mit Unterstützung unseres Kooperationspartners, der meyer.science GmbH, auch schwierige naturwissenschaftliche und technische Aspekte. Wir bieten damit integriert neben der rein rechtlichen eine ebenso fundierte naturwissenschaftliche Beratung an.



Anmeldung zum Seminar

MASTERCLASS - LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

Veranstaltungsort: The Charles Hotel, Sophienstraße 28, 80333 München

zurück per E-Mail office@meyerlegal.de oder per Fax an 089 55 06 988 22

Onlinebuchung

Module:

Name, Vorname, Titel:

Firma/Universität/Behörde:

Straße, Nr.:

PLZ Ort:

Tel.:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift:

Auf ein Wiedersehen bei dieser Gelegenheit freuen wir uns sehr.

Ansprechpartner:
Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
meyer. rechtsanwälte
Tel. +49 (0)89 55 06 988-0
Fax +49 (0)89 55 06 988-22
office@meyerlegal.de

meyer 