

SUMMER SCHOOL

# Lebensmittelrecht 2017

Lebensmittelrecht im Arbeitsalltag auf sichere Beine stellen

- LMIV/LMIDV – So erfüllen Sie die neuen Anforderungen der Kennzeichnung
- Natur, natürlich, Reinheit – Diese Werbeversprechen dürfen Sie machen!
- Mineralöl-Verordnung 4. Entwurf: Stand der Dinge und zukünftige Entwicklung
- ALS/ALTS – Nutzen Sie die Beschlüsse für Ihre Auslegungsfragen
- Vegetarisch & vegan:  
Die richtige Bezeichnung wählen und beanstandungsfrei werben!
- Food Fraud – So schützen Sie das Image Ihres Unternehmens und bewahren es vor Haftung
- Bei Hygieneampel & -barometer positiv abschneiden

**13. bis 15. September 2017 in Feldafing**



**Leitung:**  
**Prof. Dr. Alfred  
Hagen Meyer**



**Dirk Radermacher**

Mittwoch, 13. September 2017

10.00 Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

**LMIV & nationale Durchführungsakte: So erfüllen Sie die neuen Kennzeichnungsanforderungen**

- Deutsche Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die LMIV
- Neue Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIV (Verkehrs- und Abgabeverbote, Sanktionen)
- Änderung nationaler horizontaler und vertikaler Vorschriften

10.30 Dirk Radermacher

**Das neue Bundeszentrum für Ernährung**

- Welche Ziele verfolgt das BMEL?
- Das Bundeszentrum für Ernährung: Wie arbeitet es?

11.00 Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

**Neues von ALS/ALTS**

- Neues zur Kennzeichnung, Irreführung, Health Claims & Diätetika

11.30 Dirk Radermacher

**Vegetarisch & vegan: Diese Bewertungen sollten Sie kennen!**

- Mikrobiologie: DGHM-Richt- und Warnwerte
- Veganes Schnitzel vs. veganes Rinderfilet – welche Auslobung ist erlaubt?
- Verbrauchererwartung: DLG-Studie zur Akzeptanz von Fleischersatzprodukten

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Dirk Radermacher

**Hygieneampeln und -barometer: Wie entwickeln sich die Hygienekontrollen in Zukunft?**

- Wie kam es zu den Alleingängen in Niedersachsen & NRW?
- Kontrollergebnis-Transparenzgesetz NRW: Was ist daraus geworden?
- Hygienebarometer Niedersachsen: Wie funktioniert es? Welchen Spielraum gibt es?
- In welchen Bundesländern ist eine Übernahme zu erwarten?

14.30 Dirk Radermacher

**Gelenkte Rezeptur – Lässt sich die Produkt-Zusammensetzung planvoll steuern?**

- Die Reformulierung als Möglichkeit erkennen
- Die Tücken der Sekundärstandards
- Wie können Sie sich vor der Offenlegung der Rezeptur schützen? IFS/Achilles Supply Chain Management-Programm – SCM

## Initiativvortrag

15.30 Dr. Birgit Rehlender

Stiftung Warentest

**Neues von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission – ein Jahr nach der Reform**

- Was hat sich geändert, was ist geblieben?
- Mehr Effizienz, Transparenz und Kommunikation?
- Welche Leitsätze werden aktuell bearbeitet?
- Welche Bedeutung haben die Leitsätze vor Gericht? Beispiele interessanter Urteile

17.00 Ende des ersten Seminartages

18.30 Gemeinsames Abendessen

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

Donnerstag, 14. September 2017

9.00 Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer/Dirk Radermacher  
**Kontroll-Verordnung 2017/625**

- Was ändert sich im Vergleich zur bisherigen EU-Kontroll-Verordnung 882/2004?
- Was ändert sich aus Sicht der Überwachung?
- Diese Folgen betreffen Sie als Unternehmen

10.00 Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

**Food Fraud – Erkennen Sie Lebensmittelbetrug und schützen Sie Ihr Unternehmen!**

- Beispielfälle für Food Fraud
- Betrug oder Täuschung? – Wann liegt was vor und wie wird es sanktioniert?
- Handlungsanweisung an Bund/Länder durch die neue Kontroll-Verordnung
- Welche Maßnahmen können und sollen Unternehmen ergreifen?

11.30 Dirk Radermacher

**Nährwertkennzeichnung: Die Wiederauferstehung der Ampel**

- Das französische Modell
- Die Initiative der „Großen Sechs“
- Wie geht es weiter?

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Dirk Radermacher

**So werben Sie richtig mit „Natur“, „natürlich“ und „Reinheit“**

- Das sagt der ISO-Standard „natural“
- Aktuelle Rechtsprechung – Vermeiden Sie Fehler

14.30 Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

### Mineralölverordnung, 4. Entwurf

- Inhalt der Verordnung bzgl. MOAH, funktionale Barrieren
- Kritik der Länder
- besser: Minimierungskonzept
- Monitoring EU-Kommission: Stand der Dinge und zukünftige Entwicklungen

### Initiativvortrag

16.15 Veronika Winkler

QS Wissenschaft und Schwerpunktthemen

HIPP-Werk Georg Hipp OHG

### Aktuelle Rückstände und Kontaminanten aus Sicht eines Babynahrungsherstellers

17.00 Ende des zweiten Seminartages

18.00 Biergartenbesuch (optional)

Freitag, 15. September 2017

9.00 Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer/Dirk Radermacher  
Update Rechtsprechung

Erfahren Sie anhand topaktueller Urteile das Wichtigste zur Bewertung von Kennzeichnung und Werbeinhalten. Holen Sie sich direkte Unterstützung beim Erfassen von Rechtsprechungstrends und Verständnis der Urteile im Detail.

#### U.a. zu diesen Entscheidungen:

- Unterlassung bei Rechtsverstoß und Rücknahme b2b (BGH „RESCUE“)
- „Aceto Balsamico“ (OLG Karlsruhe)
- Tomatensuppe „Toscana“ (OLG Hamburg)
- Schwarze/geschwärzte Oliven (OLG Frankfurt)
- Pflaume in Schokolade (OLG Hamburg)
- Bier „bekömmlich“ (OLG Stuttgart)
- Aminosäuren, Erlaubnisvorbehalt, Vorsorgeprinzip (EuGH, VG Braunschweig)

12.30 Gemeinsames Mittagessen

Im Anschluss endet die Veranstaltung.

An allen drei Seminartagen: Je eine Kaffeepause am Vor- und Nachmittag

#### Teilnehmer:

Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F&E, Herstellung und Handel; insbesondere Lebensmittelchemiker, -technologien und Oecotrophologen sowie Juristen, die sich mit Fragen des Lebensmittelrechts befassen.

## Ihre Referenten



### Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwälte in München. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene.

Honorarprofessur TU München. Mitherausgeber der bei Behr's erscheinenden Handbücher „Functional Food“ und „Verkehrsauffassung im Lebensmittelrecht“.



### Dirk Radermacher

Rechtsanwalt in Berlin, Hauptgeschäftsführer Kulinaria Deutschland e.V. – Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel, Fachverband der Gewürzindustrie e. V., Deutscher Verband der Hefeindustrie e. V., Generalsekretär Kulinaria Europe e. V., Mitglied European Food Law Association (EFLA), Herausgeber des im

Behr's Verlag erschienenen Handbuches „QUID – Mengenzeichnung von Zutaten“.

## Gastreferenten

Dr. Birgit Rehlender (Stiftung Warentest)

Veronika Winkler (Hipp-Werk Georg Hipp OHG)

#### Ihre Vorteile:

- Sie vermeiden Beanstandungen und Haftungsrisiken, weil Sie die neuesten Entwicklungen im Lebensmittelrecht kurz und prägnant erhalten.
- Sie haben ausreichend Zeit, Ihre individuellen Fragen mit ausgewiesenen Branchenexperten zu diskutieren und können neue Erkenntnisse direkt in Ihren Arbeitsalltag einbringen.
- Sie profitieren von zahlreichen Beispielen aus der Rechtsprechung. So können Sie rechtssicher einschätzen, was erlaubt ist und was nicht.

#### Drei Tage Lebensmittelrecht im Dialog

- ✓ Ruhige Atmosphäre
- ✓ Kompetente Referenten
- ✓ Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmern

Die Bedingungen für einen erfolgreichen Intensivkurs können nicht besser sein.

Sie bringen Ihre Fragen aus der Praxis.  
Sie bekommen Antworten für Ihre Praxis.

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul  
 Telefon: 040 - 227 008 62  
 Fax: 040 - 220 10 91  
 E-Mail: akademie@behrs.de

**Veranstaltungsort:**

Hotel Kaiserin Elisabeth  
 Tutzingener Straße 2 · 82340 Feldafing am Starnberger See  
 Telefon: 08 157/9309-0 · Fax: 08 157/9309-133  
 E-Mail: info@kaiserin-elisabeth.de  
 www.kaiserin-elisabeth.de

**Zeit:**

1. Tag: Mittwoch, 13. September 2017,  
 von 10.00 Uhr bis ca. 20.30 Uhr  
 2. Tag: Donnerstag, 14. September 2017,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,  
 3. Tag: Freitag, 15. September 2017,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 13.30 Uhr,  
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Einzelzimmer im Hotel Kaiserin Elisabeth: pro Übernachtung € 98,- inkl. Frühstücksbuffet, abrufbar bis zum 16.08.2017 unter dem Stichwort „Behr’s Verlag“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung und -getränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum gemeinsamen Abendessen ein.

**Anmeldeschluss: 30.08.2017****Begrenzte Teilnehmerzahl:**

Um ein intensives Arbeiten zu gewährleisten, ist die Zahl der Teilnehmer begrenzt.



Behr’s Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.

[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)



Ja, ich melde mich an zur  
**SUMMER SCHOOL**  
**Lebensmittelrecht 2017**  
 am 13. bis 15. September 2017 in Feldafing zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

**Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 23.08.2017 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30 %. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).

**BEHR’S...AKADEMIE**

B. Behr’s Verlag GmbH & Co. KG  
 Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91  
 E-Mail: [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de) · [www.behrs.de](http://www.behrs.de)

**Anmeldung**

\_\_\_\_\_  
 Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
 Firma

\_\_\_\_\_  
 Branche

\_\_\_\_\_  
 Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
 Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
 Telefon

\_\_\_\_\_  
 Fax

\_\_\_\_\_  
 E-Mail

\_\_\_\_\_  
 Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift

S 7090-3-01-2