



**MASTERCLASS**  
LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

**MODUL 3**  
22. März 2018



Aus der Praxis - für die Praxis  
**Gestaltung der  
Verpackung**

# TOP AKTUELL

- „Detox“ – BGH & Folgen für die Praxis
- vegetarisch/vegan
- neues von ALS/ALTS

## MODUL 3 - Donnerstag, 22. März 2018

### Gestaltung der Verpackung

Das „Muss“, das „Mögliche“, das „Unmögliche“

10:00 bis 13:00 Uhr

#### LMIV 1169/2011

##### **vorverpackte Lebensmittel – alles was Sie wissen müssen**

- Verpflichtende Informationen  
insbesondere Nährwertdeklaration und obligatorische Herkunftskennzeichnung
- Darstellung der verpflichtenden Informationen  
Ort und Art der Kennzeichnung, Sprache

#### LMIV 1169/2011

##### **sonstige Vorgaben**

- Fernabsatz
- Kennzeichnung B2B
- deutsche LMIDV: Allergene, Verbote/Sanktionen

#### **Horizontale Regelungen**

##### **was es noch zu beachten gilt**

- Loskennzeichnung
- Eichrecht
- Öko-Lebensmittel

14:00 bis 17:00 Uhr

#### **Kategoriespezifische Regelungen**

##### **eine Übersicht**

- Milcherzeugnisse, Käse
- Mineral-/Tafelwasser, Getränke
- Lebensmittelbuch-Kommission, auch zu vegetarisch/vegan

#### **Marketing für Lebensmittel**

##### **Dos and Don'ts**

- Fettnäppchen bzgl. Beschaffenheit, Gewinnung, Herstellung, Haltbarkeit
- Werbung mit Selbstverständlichkeiten
- „quarkig“ – im Trend: Sensory Claims
- vs. Globalisierung: traditionell, Handwerk, Region
- „Oliven-Mix“ und weitere aktuelle Rechtsprechung sowie ALS/ALTS

#### **Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben**

##### **geht noch was?**

- zugelassene Health Claims
- Werbung mit unspezifischen Health Claims (Art. 10 Abs.)
- „Detox“, „Märchensuppe“, „bekömmlich“ & Co: aktuelle Rechtsprechung
- neues von ALS/ALTS

## 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

## Referenten



### **Dr. Levke Voß**

#### **„Legalität und Legitimität in der Transparenzgesellschaft sind Kernfragen jeden Marketings“**

Sie berät und vertritt seit 2007 nationale und internationale Mandanten zu allen Fragen des Lebensmittel- und Wettbewerbsrechts. In diesen Bereichen befasst sie sich umfassend mit sämtlichen Fragestellungen von innovativer Produktentwicklung über Produktsicherheit bis hin zur Kennzeichnung und Bewerbung von Produkten. Daneben erstreckt sich ihre Tätigkeit auf die Branchen Lebensmittelkontaktmaterialien, kosmetische Mittel und Futtermittel. Ihre Expertise und Erfahrung weist sie in zahlreichen wissenschaftlichen Publikationen und durch regelmäßige Vorträge aus.



### **Natalie Hartmann**

#### **„Compliance verlangt eine systematische Bewertung und Ableitung folgerichtiger Maßnahmen für die QS“**

Sie ist schwerpunktmäßig im Bereich des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelkontaktmaterialien sowie im Recht der kosmetischen Mittel und des allgemeinen Wettbewerbsrechts tätig. Dort betreut sie internationale und nationale Mandanten im Rahmen der allgemeinen Beratung, insbesondere in Fragen der stofflichen Verkehrsfähigkeit innovativer Produktentwicklungen, Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln sowie bei Problemstellungen zur Abgrenzung zu anderen Produktgruppen. Über besondere Expertise verfügt Frau Hartmann außerdem im Bereich der Beratung von Food Compliance Management Systemen.



### **Bärbel Hintermeier, LL.M.**

#### **„act & think global“**

Sie berät zum gewerblichen Rechtsschutz mit Schwerpunkt im Bereich des Lebensmittelrechts und des allgemeinen Wettbewerbs- und Markenrechts. Sie betreut nationale und internationale Mandanten im Rahmen der allgemeinen Beratung, insbesondere zu Fragen der stofflichen Verkehrsfähigkeit innovativer Produktentwicklungen, Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln. Ein besonderer Schwerpunkt liegt im Risk Assessment und Krisenmanagement, insbesondere im Rahmen von Rückrufen von Produkten sowie Warnungen hierüber. Rechtsanwältin Bärbel Hintermeier studierte an der Universität Leipzig sowie der Technischen Universität Dresden und der University of Exeter. Der Schwerpunkt ihres (Master-)Studiums lag dabei im internationalen gewerblichen Rechtsschutz.

# Anmeldung zum Seminar

## MASTERCLASS - LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

Veranstaltungsort: *The Charles Hotel, Sophienstraße 28, 80333 München*

zurück per E-Mail [office@meyerlegal.de](mailto: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](mailto:office@meyerlegal.de)

**meyer** 