

Seminar PLUS

Lebensmittelrecht kompakt

In zwei Tagen zum Profi im Lebensmittelrecht

Mit zwei
Workshops –
Wissen praktisch
anwenden!

Tauchen Sie ein in die spannende Welt des Lebensmittelrechts:

- **Sicherheit im Umgang mit den Vorgaben:** Den Rechtsrahmen kennen und korrekt anwenden
- **Die LMIV meistern:** Produkte rechtssicher kennzeichnen
- **Perfekt ausloben:** Fehlerhafte Werbeaussagen vermeiden
- **Probleme vermeiden:** Produkte optimal einordnen und abgrenzen
- **Risiken minimieren:** Abmahnungen und Beanstandungen aus dem Weg gehen
- **Die HCVO perfekt umsetzen:** Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sicher anbringen
- **Zutaten korrekt angeben:** Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme richtig verwenden und kennzeichnen

Ihr PLUS:

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar das Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“ in BEHR'S...ONLINE. So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.

14. und 15. November 2024 in Hamburg



Ihre Referenten:
**Prof. Dr. Moritz
Hagenmeyer**



Peter Loosen, LL.M

Sehr geehrte Damen und Herren,

wer kennt das nicht: Sie sind gerade dabei, auf einem Etikett die Claims zu überprüfen, das Telefon klingelt ständig und dann landet auch noch eine Beanstandung der Behörde auf Ihrem Schreibtisch. Angeblich sind unerwünschte Keime in Ihrem Produkt! Jetzt müssen Sie souverän und rechtssicher handeln!

Holen Sie sich die wichtigsten Orientierungshilfen für Ihren Berufsalltag und werden Sie routinierte Fachkraft für das Lebensmittelrecht. In nur zwei Tagen überblicken Sie diese komplexe Materie und schaffen für Ihre verantwortungsvolle Tätigkeit eine solide Basis. So werden Sie schnell zu einem kompetenten Ansprechpartner, der die Qualität der Produkte sichert und sowohl Kunden, Lieferanten, als auch Wettbewerbern und Behörden souverän gegenübertritt.

Wir unterstützen Ihren Erfolg und freuen uns auf Ihren Besuch am 14. und 15. November 2024 in Hamburg!
Freundliche Grüße

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Ihre Referenten:



Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer
Rechtsanwalt und Barrister,
Partner der Sozietät KROHN
Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter
für Lebensmittelrecht, Fachanwalt
für gewerblichen Rechtsschutz,
Mitglied im Lebensmittelverband
Deutschland-Rechtausschuss,
Germany Correspondent der EffL,

Vorsitzender des DCB-Sportgerichts und Life Member
of CAMRA, seit 1994 auf Lebensmittel- und Wettbe-
werbsrecht spezialisiert, Autor zahlreicher Veröffentli-
chungen, referiert regelmäßig im In- und Ausland.



Peter Loosen, LL.M., Rechts-
anwalt, Geschäftsführer und
Leiter Büro Brüssel beim Lebens-
mittelverband Deutschland e. V..
Tätigkeitsschwerpunkte: Beglei-
tung aller lebensmittelrechtlichen
Gesetzgebungsverfahren auf
Brüsseler Ebene sowie Beratung
der Mitgliedsunternehmen und

-verbände mit den Schwerpunktthemen Lebensmittel-
kennzeichnung, Nährwert- und Gesundheitswerbung,
Anreicherung, Nahrungsergänzungsmittel, Novel Food,
Gentechnik und ökologische Lebensmittel, Lehrbeauf-
tragter für Lebensmittelrecht an der Universität Bonn.

09.30 Check-In mit Begrüßungskaffee

10.00 Der Rechtsrahmen und seine Bedeutung für Ihre tägliche Arbeit: historische und europarechtliche Einordnung einschließlich anstehender Gesetzgebungsvorhaben

- Wichtige Ziele und Grundsätze
- Grundlegende Vorschriften, die Sie kennen sollten
- Ausblick: womit Sie zukünftig rechnen müssen

10.30 Grundzüge des Lebensmittelrechts in der Praxis

- Wichtige Begriffsbestimmungen und Definitionen
- Achtung Abgrenzung: So wird Ihr Produkt korrekt eingestuft
- Diese Stoffe und Produktkategorien sollten Sie kennen
- Bedeutende Urteile für die Praxis

11.30 Kaffee- und Kommunikationspause

12.00 Gesundheitsschutz als grundlegendes Prinzip im Lebensmittelrecht

- So funktioniert die Lebensmittelsicherheit
- Verkehrsverbote und ihre Folgen
- Rückruf und Rücknahme sicher umgehen

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Produkte korrekt kennzeichnen – Teil 1

- LMIV: warum diese Vorschrift Ihr Handeln bestimmt
- Diese Elemente der Pflichtkennzeichnung müssen Sie beachten
- So geben Sie Füllmengen rechtssicher an
- Nährwertangaben korrekt anbringen
- Fehler bei der Allergenkennzeichnung vermeiden

15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Produkte korrekt kennzeichnen – Teil 2

- Besondere Kennzeichnungselemente, die Sie kennen sollten
 - Los-Kennzeichnung
 - Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln
 - Kennzeichnung gemäß FPackV
 - Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme
 - Warnhinweise
 - Herkunftsangaben
- Weshalb die Leitsätze für Sie wichtig sind

17.00 Workshop Kennzeichnung

Sie prüfen in Kleingruppen Etiketten auf die Einhaltung der Pflichtangaben und korrigieren die Fehler. Anschließend werden die Ergebnisse gemeinsam besprochen und Sie haben die Möglichkeit, offene Fragen zu klären.

18.00 Ende des ersten Seminartages

18.30 Behr's Get-Together

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

08.30 Werbeverbote, die Sie beachten sollten

- So vermeiden Sie irreführende Werbung
- Bedeutung der Verkehrsauffassung
- Krankheitsbezogene Werbung sicher vermeiden
- Wichtige Beispiele aus der Praxis: rein, pur, 100%, frei von u.a.
- Fallstricken bei der Bio-Werbung ausweichen
- Wie man veggie und vegan korrekt auslobt
- Zwischen Green Claims und Green Washing zweifelsfrei agieren

10.00 Kaffee- und Kommunikationspause

10.30 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben einwandfrei anbringen

- Diesen Rechtsrahmen müssen Sie beachten
- Nährwertbezogene Angaben: das sollten Sie wissen
- Gesundheitsbezogene Angaben: was geht und was nicht?

11.30 Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme richtig verwenden und kennzeichnen

- Wichtige Europäische Grundlagen
- „Natürliche Aromen“ fehlerfrei kennzeichnen
- Diese aktuellen Entwicklungen sollten Sie im Blick haben

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.15 Workshop zu Werbung

Prüfen Sie in Kleingruppen verschiedene Werbeaussagen und prüfen Sie, ob diese zulässig sind. Passen Sie die Aussagen an die rechtlichen Vorgaben an. Bei der anschließenden gemeinsamen Besprechung der Ergebnisse haben Sie Gelegenheit, sich mit den Teilnehmern und Referenten auszutauschen.

14.15 Novel Food, Nano und Gentechnik

- Diesen Rechtsrahmen müssen Sie berücksichtigen
- So funktionieren die Zulassungsverfahren
- Beispiele aus der Praxis
- Ein Blick in die Glaskugel: mit diesen Entwicklungen sollten Sie rechnen
- Die aktuelle Rechtsprechung und ihre Folgen

15.00 Kaffee- und Kommunikationspause

15.30 Öko und Bio: den rechtlichen Rahmen kennen und sicher agieren

- Entwicklungen und Auswirkungen der VO (EU) 2018/848, die für Ihre Arbeit wichtig sind
- So kommen Sie durch das Zertifizierungsverfahren
- Wann Sie mit Regionalität werben dürfen
- Die Zukunft des Bio-Rechts
- Urteile für Ihre tägliche Praxis

16.00 Abmahnungen, Beanstandungen, Ausnahmegenehmigungen und Allgemeinverfügungen: so vermeiden Sie Ärger

- Abmahnungen und Beanstandungen souverän aus dem Weg gehen
- Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren: das ist zu tun
- Rechte und Pflichten, die Sie kennen sollten
- Wichtige Urteile, die Ihnen weiterhelfen

16.30 Abschlussdiskussion

17.00 Ende des zweiten Seminartages

Ihr PLUS:

- **Kostenloses Online Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar kostenlos, einfach und rechtssicher
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten vor Ort:** Profitieren Sie im direkten Austausch von maßgeschneiderten Lösungen!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig einen Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/ einen Kollegen übertragen!

Teilnehmer:

Das Seminar richtet sich an alle, die vorhandene Kenntnisse im Lebensmittelrecht vertiefen wollen, sowie an Nachwuchskräfte und Wiedereinsteiger in der Lebensmittelindustrie, die für Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht, Produktentwicklung oder Marketing zuständig sind. Ebenso profitieren Mitarbeiter aus Dienstleistungslaboren und Untersuchungsämtern von den Inhalten des Seminars für ihre tägliche Arbeit!



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

Veranstaltungsort:
NYX by Leonardo Hotels Hamburg
Frankenstraße 16
20097 Hamburg
Tel: 040-63294600
reservations.hamburg@leonardo-hotels.com
www.leonardo-hotels.com

Zeit:

1. Tag: Donnerstag, 14. November 2024,
von 10.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
2. Tag: Freitag, 15. November 2024,
von 08.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminarunterlagen als
PDF-Download und in gedruckter Form. Zusätzlich erhalten
Sie einen kostenfreien Zugang zum Modul „Textsammlung
Lebensmittelrecht“ in BEHR'S...ONLINE. So bereiten
Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem
Betrieb.

Anmeldeschluss: 31. Oktober 2024

Einzelzimmer im NYX Hotels Hamburg pro Übernachtung
€ 159,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort
„Behr's Akademie“ bis zum 16.10.2024. Die Bezahlung der
Übernachungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich
Akademie, Weiterbildung, E-Learning,
Seminare und Konferenzen zertifiziert
nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert



Ja, ich melde mich an zum Seminar
Lebensmittelrecht kompakt
am 14. und 15. November 2024 zu den in diesem
Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je
Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Anmeldung:

Fax **040-220 10 91**
Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7703**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen
bis 17.10.2024 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.
Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Datum

Unterschrift

S-7703-3-01-2