Online-Serie PLUS

Intensivkurs Lebensmittelrecht

Rechtsvorschriften und Urteile berücksichtigen – Reklamationen und Beanstandungen vermeiden

Deutlich mehr Sicherheit bei:

- **Food Improvement Agents – Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme:** Zulassung, Carry-Over, Kennzeichnung
- **Novel Food:** Rechtsvorschriften berücksichtigen – Möglichkeiten nutzen – sicher entscheiden
- **Green Claims, EmpCo und Gütesiegel:** Was neue Regelungen für Ihre Werbemaßnahmen bedeuten
- **Abmahnung, einstweilige Verfügung oder Unterlassungsklage:** Richtig reagieren und den Schaden begrenzen
- **Herkunftskennzeichnung:** Rechtsvorschriften einhalten – bestehende Werbemöglichkeiten optimal nutzen
- **Melde-, Mitteilungs- und Veröffentlichungspflichten:** Rechtsvorschriften einhalten - Schäden vermeiden
- **Behördliche Beanstandungen:** Effektiv und zielführend bearbeiten
- **Abgrenzung kompakt:** Risiken einschätzen bei Lebensmitteln, Arzneimitteln und Kosmetika

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“ inkl. BEHR‘S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

5 Kurseinheiten
Beginnend ab 5. November 2026

Inklusive BEHR’S...ONLINE-Modul*

BEHR’S...AKADEMIE

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Lebensmittelrecht befindet sich in stetigem Wandel. Wer hier den Überblick behält, vermeidet rechtliche Risiken und integriert die neuen Anforderungen sicher in die betriebliche Praxis.

In der Online-Seminar-Serie „Lebensmittelrecht intensiv“ erhalten Sie eine kompakte und gleichzeitig tiefgehend fundierte Orientierung zu den aktuellen Entwicklungen aus Gesetzgebung, Überwachung und Wirtschaft – praxisnah aufbereitet für Fach- und Führungskräfte in der Lebensmittelbranche.

Aufgrund der vielfachen Rückmeldungen von Kundinnen und Kunden haben wir erfahren, dass aktuell die Umsetzung von Rechtsvorschriften folgender Themen immer wieder herausfordernd sind: Zusatzstoffe/Aromen/Enzyme, Herkunftskennzeichnung, Novel Food, Abgrenzungen zwischen Lebensmitteln, Arzneimittel und Kosmetika, die Green Claims in Verbindung zur Umsetzung der EmpCo-Richtlinie. Dieses jeweils in Verbindung mit behördlichen Beanstandungen, den Meldepflichten sowie Abmahnungen und Unterlassungsklagen.

Auf der Basis dieser Rückmeldungen aus der Branche wurde für Sie diese Online-Seminar-Serie zusammengestellt.

In 10 Kurseinheiten für Sie die wichtigsten Neuerungen und wichtige Hinweise für die Umsetzung. Damit Sie stets sicher handeln und entscheiden.
Ihr

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Erster Termin
5. November 2026 09:00-10:45 Uhr

Behördliche Beanstandungen: Effektiv und zielführend bearbeiten

Maik Maschke

- Prävention und Ahndung: Die unterschiedlichen Wege der Behörde
- Rechte und Pflichten der Lebensmittelunternehmen – und die der Behörden
- Rechtsmittel gegen behördliche Maßnahmen richtig einleiten
- Transparenz und Vertraulichkeit der Behörden
- Behördliche Beanstandungen bei Betriebskontrollen und bei Produktkontrollen
- Veröffentlichungspflichten nach § 40 LFGB: Wann muss die Behörde informieren
- Nicht sichere Lebensmittel: Chargenvermutung, Rückverfolgbarkeit, Rücknahme und Rückruf
- Krisenfall: Worauf es in der Kommunikation mit der Behörde ankommt

Zweiter Termin
5. November 2026 11:00-12:45 Uhr

Novel Food: Rechtsvorschriften berücksichtigen – Möglichkeiten nutzen – sicher entscheiden

Dr. Ina Gerstberger

- Überblick über die relevanten Rechtsvorschriften: Wann ist ein Lebensmittel neuartig und wann nicht?
- Die einzelnen Kategorien neuartiger Lebensmittel
- Wie können Sie sich in der Praxis gegen den Vorwurf des Inverkehrbringens eines neuartigen Lebensmittels schützen? Welche Nachweise müssen beigebracht werden? Welche Schwierigkeiten sind zu überwinden?

Strategische Überlegungen

- Beispiele aus der aktuellen Rechtsprechung und Behördenpraxis/Konsultationsverfahren
- Überblick über den Ablauf von Zulassungs- und Meldeverfahren
- Datenschutz und Vertraulichkeit im Rahmen der Zulassungsverfahren
- Mögliche Reaktionen auf abgelehnte Anträge

Dritter Termin
10. November 2026 09:00-10:45 Uhr

Herkunftskennzeichnung: Rechtsvorschriften kennen, verstehen und einhalten – bestehende Werbemöglichkeiten optimal nutzen

Dr. David Zechmeister

- Übersicht der Rechtsvorschriften zur Herkunftskennzeichnung
- Wie kennzeichne ich rechtssicher nach der LMIV bei der Verwendung von Herkunftsangaben?
- Was ist eine „Primäre Zutat“?
- Welche Verarbeitungsstufe entscheidet über die Herkunftskennzeichnung?
- Was gilt bei Zutaten unterschiedlicher Herkunft?
- Was ist bei freiwilligen textlichen und grafischen Auslobungen zu beachten?
- Wie kann man mit „Regionalität“ werben?
- Wie sind Markennamen mit Herkunftsangaben zu bewerten?
- Sind Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittelkategorien zu beachten?
- Urteile, ALS/ALTS-Stellungnahmen und sonstige wichtige Hilfen, die man kennen muss.
- Die g.g.A.- und g.U.-Labels rechtssicher anwenden.
- Ausblick: Was ist in Zukunft zu erwarten?

Vierter Termin
10. November 2026 11:00-12:45 Uhr

Melde-, Mitteilungs- und Veröffentlichungspflichten: Rechtsvorschriften einhalten – Schäden vorbeugen und vielleicht auch vermeiden

Dr. Boris Riemer

- Auskünfte nach dem VIG: Herausgabe ja, aber welche Informationen sind in welchem Umfang herauszugeben?
- Topf-Secret: Heiß gekocht und jetzt abgekühlt? – Was trotzdem noch zu beachten ist
- Veröffentlichungen nach § 40 (1a) LFGB: Achtung Stolpersteine im Verfahren – genau hinschauen lohnt sich
- Meldepflichten für Betriebe: Von BasisVO über LFGB bis zur ZoonosenVO – Kennen Sie alle einschlägigen Vorschriften?
- Meldepflicht für Labore: Was ist zu beachten?
- Meldepflichten: Welche Konsequenzen können drohen, wenn ich nicht oder zu spät melde?
- Sicherer Umgang mit internen Monitoring-Ergebnissen

Fünfter Termin
12. November 2026 09:00-10:45 Uhr

Food Improvement Agents – Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme: Zulassung, Carry-Over, Kennzeichnung

Prof. Dr. Annette Rexroth

- Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme sicher einordnen und verwenden
- Der verbindliche rechtliche Rahmen und die flankierenden Leitlinien für Zusatzstoffe:
  - Zulassung: Antragsverfahren, EFSA Guidance, Sicherheitsbewertung
  - Verwendung: Funktionsklassen, Lebensmittelkategorien, Höchstmengen
  - Kennzeichnung: Bezeichnung, spezielle Hinweise und Ausnahmen
- Einstufung von Zutaten mit färbenden Eigenschaften
- Abgrenzung von Verarbeitungshilfsstoffen und Novel Foods
- Anwendung des Carry-over-Prinzips
- Fragen und Antworten zu Aromen
  - Zulassung, Verwendung, Kennzeichnung
  - Natürliche Aromen korrekt verwenden und kennzeichnen
- Sachstand zur Zulassung von Enzymen
- Aktuelle Beanstandungen, Urteile und ALS-Beschlüsse für die eigene Begründung nutzen

Sechster Termin
12. November 2026 11:00-12:45 Uhr

Die wichtigsten Gerichtsentscheidungen und deren Auswirkungen: was diese für Lebensmittelbetriebe bedeuten

Dr. Christian Böhler

- Wie Urteile aus der Branche und aus anderen Branchen als erfolgreiche Argumentationshilfe bei Reklamationen und Beanstandungen herangezogen wurden
- Neues von den Gerichten zur Pflichtkennzeichnung. Was ist in der Praxis zu beachten und wie darf gekennzeichnet werden
- Die wichtigsten Urteile zur Bewerbung von Lebensmitteln
- Rechtsprechung zu Alternativprodukten. Wie steht es um den Bezeichnungsschutz und sind alkoholfreie Alternativen pfandpflichtig?
- Aktuelles vom Irreführungsverbot, Claims und krankheitsbezogener Werbung
- Was bedeutet die EmpCo-RL für die Produktkennzeichnung

Siebter Termin
19. November 2026 09:00-10:45 Uhr

Green Claims und Gütesiegel im Wandel: Neue Regelungen zur Umwelt- und Nachhaltigkeitswerbung und was sie für Ihre Werbemaßnahmen bedeuten

Dr. Danja Domeier

- Was bisher geschah: Green Deal, EmpCo-Richtlinie und Richtlinie über Umweltaussagen
- Umsetzung der EmpCo-Richtlinie: Die neuen, ab dem 27.9.2026 geltenden Regelungen im UWG
- Neue Begrifflichkeiten, was sie bedeuten und in welchem Verhältnis sie zueinanderstehen
- Erweiterung der „schwarzen Liste“: Diese Auslobungen mit Umweltbezug oder von Nachhaltigkeit sind ab dem 27.9.2026 stets verboten
- Die neuen Regelungen und die bisherige Rechtsprechung zur Werbung mit Klimaneutralität
- Werben mit „Fair“-Claims
- Wechselwirkung zwischen den neuen Regelungen und der EU-Öko-Verordnung
- Angaben zum Tierwohl und die neuen UWG-Regelungen
- Im Trend: „Green Trademarks“
- Ausblick

Achter Termin
19. November 2026 11:00-12:45 Uhr

Sicher agieren im Lebensmittelrecht bei fehlenden Rechtsvorschriften: Diese Quellen zählen wirklich

Prof. Dr Annette Rexroth

- Die wichtigsten Quellen sichten, bewerten und für eigene Argumentation nutzen
- Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission
  - Position im Rechtsgefüge der Vorschriften und Empfehlungen
  - Entstehung und Bedeutung für die Überwachung und bei Rechtsstreitigkeiten
  - Wie kann ich nicht leitsatzkonforme Lebensmittel vermarkten?
  - Aktuelle Urteile auf der Basis der Leitsätze
- ALS / ALTS-Beschlüsse:
  - Beschlüsse und deren Bedeutung bei Rechtsstreitigkeiten sicher bewerten
  - Aktuelle Fälle und Beispiele
- DGHM Richt- und Warnwerte:
  - Bedeutung der Werte für die Lebensmittelüberwachung und den Lebensmittelhandel für Beanstandungen und Reklamationen
  - Notwendige Maßnahmen bei der Überschreitung in Rohwaren und Fertigprodukten
- BfR & EFSA Stellungnahmen und Reports: Bedeutung für die Bewertung sicherer Lebensmittel
- Codex Alimentarius: Anwendung für den nationalen und den weltweiten Handel

Neunter Termin
26. November 2026 09:00-10:45 Uhr

Abgrenzung kompakt: Risiken einschätzen bei Lebensmitteln, Arzneimitteln und Kosmetika

Thomas Bruggmann

- Regulatorischer Rahmen
- Welche Kriterien sind für die Einordnung entscheidend?
- Wie kann die Einordnung vom Hersteller beeinflusst werden?
- Was droht bei Fehlern?
- Abgrenzung Lebensmittel – Arzneimittel
- Abgrenzung Lebensmittel – Kosmetik
- Abgrenzung Arzneimittel – Kosmetik
- Beispiele aus der Praxis

Zehnter Termin
26. November 2026 11:00-12:45 Uhr

Wettbewerbsrecht in der Praxis: So reagieren Sie bei Abmahnung, einstweiliger Verfügung oder Unterlassungsklage richtig und können Schäden begrenzen

Dr. Danja Domeier

- Die besondere Relevanz des Wettbewerbsverfahrensrechts für Lebensmittelunternehmen
- Der Idealfall: Erfolgreiche Kundenansprache statt rechtlicher Scharmützel
- Rechtlicher Rahmen im Überblick
- Wenn Werbung zum Desaster wird: Ein fiktiver Fall aus der Lebensmittelbranche
- Die Abmahnung: Es wird ernst …
- Die einstweilige Verfügung: Das Kind liegt im Brunnen – oder?
- Die Unterlassungsklage: Wenn der Streit endgültig entschieden wird
- Der fiktive Fall: Hätten Sie es auch soweit kommen lassen?

Ihre Referierenden

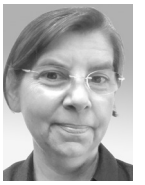
Dr. Christian Böhler ist Rechtsanwalt bei Squire Patton Boggs und spezialisiert auf IP-, Commercial- und Regulatory Litigation mit besonderem Fokus auf Lebensmittelrecht und Produkthaftung. Er ist Autor zahlreicher nationaler und internationaler Fachveröffentlichungen sowie Referent auf Konferenzen im In- und Ausland. Sein Tätigkeitsschwerpunkt liegt in der Beratung von Unternehmen aller Größen bei der Produkt- und Markenentwicklung, der Kennzeichnung und Bewerbung von Produkten sowie in produkthaftungsrechtlichen Fragestellungen. Darüber hinaus vertritt er seine Mandanten vor deutschen Gerichten und dem EuGH sowie in Verhandlungen und Verwaltungsverfahren vor deutschen, europäischen und internationalen Behörden und dem Bundespatentgericht.

Thomas Bruggmann Inhaber der Kanzlei juravendis in München. Er berät Unternehmen schwerpunktmäßig zu Fragen des Lebensmittel- und sonstigen Gesundheitsrechts, insbesondere zu Fragen der Produktabgrenzung und Health Claims.

Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt in ihrer in Starnberg ansässigen Kanzlei domeierlegal national und international tätige Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter- sowie im allgemeinen Wettbewerbsrecht. Engagement in Verbänden, u.a. Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverband Deutschland e. V. Sie ist Herausgeberin und Autorin zahlreicher lebensmittelrechtlicher Standardwerke und referiert regelmäßig zu Themen des Lebensmittelrechts.

Dr. Ina Gerstberger Rechtsanwältin in eigener Kanzlei GERSTBERGER | Produkte & Recht in München. Berät und vertritt Unternehmen in regulatorischen, vertragsrechtlichen und wettbewerbsrechtlichen Angelegenheiten des Lebensmittel-, Futtermittel-, Kosmetik-, Tabakprodukte-,und Pharma- und Chemikalienrechts. Dozentin am ZWW/Uni Augsburg. Zahlreiche Publikationen in den Schwerpunktbereichen, u.a. zu Novel Food, Botanicals, Nahrungsergänzungsmitteln, Speziallebensmitteln, Health Claims, Abgrenzungsfragen, Zusatzstoffen, Futtermitteln, Arzneimitteln, Medizinprodukten. Mitglied u.a. im GRUR-Fachausschuss Arznei- und Lebensmittelrecht, dem Arbeitskreis Lebensmittelwirtschaft der IHK München/Oberbayern sowie im Vorstand der EFLA.

Maik Maschke Seit 22 Jahren in der amtlichen Lebensmittelüberwachung als Lebensmittelkontrolleur und Qualitätsmanagementbeauftragter 2018-2022 Jahre stellv. Bundesvorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V., seit 2022 Bundesvorsitzender, Dozent für Lebensmittelkontrolleure.



Prof. Dr. Annette Rexroth Diplom-Chemikerin und staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, seit 2000 Referentin für Kontaminanten und Rückstände beim BMLEH, vertritt Deutschland im Ständigen Ausschuss der EU für neuartige Lebensmittel und toxikologische Sicherheit in der Lebensmittelkette, Mitglied im Redaktionsbeirat der BZE-Zeitschrift „Ernährung im Fokus“ und Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.

Dr. Boris Riemer Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg für Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.

Dr. David Zechmeister Rechtsanwalt bei KROHN Rechtsanwälte und spezialisiert im Lebensmittel- und Verwaltungsrecht (Fachanwalt für Verwaltungsrecht). Lehrbeauftragter für Allgemeines Verwaltungsrecht an der Hochschule für angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg. Er veröffentlicht regelmäßig zu den Themenbereichen seiner Spezialisierung. Seine Tätigkeit umfasst die Beratung kleiner und mittelständischer Unternehmen, wie auch internationale Konzerne zur Produktentwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse.

Teilnehmer

Fach- und Führungskräfte, die für die Einhaltung von Vorschriften im Lebensmittelrecht verantwortlich sind. Hierzu zählen Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Regulatory Affairs, Produktentwicklung oder Marketing in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels. Ebenso Verantwortliche in Dienstleistungslaboren und Untersuchungsämtern.

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

Zeit:

beginnend am 5. November 2026
Der Online Check-in ist jeweils 5 Minuten vor Start möglich.
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 2.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download.
Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden.
Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu einem Preis von € 448,- zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 22. Oktober 2026

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

*Ihr Plus

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung zu der kompletten Serie bis 4 Wochen nach dem letzten Seminartermin das Online Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht" inkl. BEHR'S...KI. Früh anmelden lohnt sich! So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.

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 zur Online-Serie
Intensivkurs Lebensmittelrecht
ab 5. November 2026 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu einem Preis von je € 448,- zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax	**040 – 220 10 91**
Telefon	**040 – 227 00 80**
E-Mail	**akademie@behrs.de**
Internet	**www.behrs.de/7938**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:
Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar. Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

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

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

S-7938-3-01-2; 11/26