

Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme in Lebensmitteln

Rechtlicher Rahmen mit Auslegungen, Kennzeichnung und Aktuelles

Dieses Online-Seminar bringt Sie auf den neuesten Stand:

- **Korrekte Kennzeichnung leicht gemacht:** So vermeiden Sie Stolperfallen beim Clean Labelling.
- **Eine Geschmackslänge voraus:** Aromen rechtssicher einsetzen und kennzeichnen.
- **Zusatzstoffe bei öko, veggie & Co.:** Was bei der Herstellung erlaubt ist – Besonderheiten im Überblick.
- **Werbeaussagen richtig nutzen:** Aktuelle Urteile und Stellungnahmen der ALS/ALTS zu Zusatzstoffen und Aromen.
- **Neue Leitsätze, neue Wege:** Auswirkungen auf den Einsatz von Zusatzstoffen in vegetarischen und veganen Lebensmitteln.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe“ 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!
- **Diskutieren Sie direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

Ihre Referierenden:

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, ist Autor zahlreicher einschlägiger Veröffentlichungen, Referent der Lebensmittelrechtsakademie an der Universität Marburg und ehemaliger Lehrbeauftragter der Universität Erlangen-Nürnberg.

Dr. Julia Gelbert Staatl. gepr. Diplom-Lebensmittelchemikerin, nach zweijähriger Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung Promotion zum Dr. jur. an der Universität Bayreuth. Seit 2002 beim Lebensmittelverband Deutschland e. V., betreut dort in der Wissenschaftlichen Leitung u.a. die Schwerpunktthemen Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Produktregelungen. Seit 2008 Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht an der TU-Berlin.

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, Honorarprofessorin für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

26. November 2026

9.00 bis 17.00 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss

12. November 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7939**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



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

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung

- Vorstellung
- Ihre Themen, Wünsche und Fragen

09.10 Rechtlicher Rahmen bei der Verwendung von Zusatzstoffen

Dr. Julia Gelbert

- Welche nationalen und europäischen Vorschriften sind wichtig?
- Wie entschlüsselt man die Unionsliste?
- Was ist bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen zu beachten?
- Fallstricke, die man kennen sollte
- Beispiele aus der Praxis

10.00 Rechtlicher Rahmen bei der Verwendung von Aromen

Dr. Julia Gelbert

- Diese nationalen und europäischen Vorschriften sind relevant.
- Besondere Kennzeichnungsvorgaben, die Sie kennen müssen.
- Apfelaroma vs. natürliches Apfelaroma – Was ist der Unterschied?
- Raucharomen – darf ich sie noch verwenden?

10.30 Diskussion

10.45 Pause

11.00 Enzyme: Rechtliche Vorgaben im Überblick

Dr. Julia Gelbert

- Welche Regelungen sind zu berücksichtigen?
- Wo bleibt die Unionsliste?
- Was ist bereits jetzt zu beachten? Muss ich Enzyme kennzeichnen?
- EU-Vorschriften zu Enzymen: Wohin geht die Reise?

11.30 Werbung im Zusammenhang mit Zusatzstoffen und Aromen

Thomas Bruggmann

- Urteile und Stellungnahmen von ALS/ ALTS
- Abbildungen von Blüten, Früchten & Co.
- Werbeaussagen im Blick: Welche Fallstricke gibt es bei Werbung mit „natürlich“?
- Irreführungen vermeiden – aber wie? Beispiele aus der Praxis

12.15 Diskussion

12.30 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Fach- und Führungskräfte in der Lebensmittelindustrie: Mitarbeitende der Fachabteilungen R&D, QM/ QS, Lebensmittelrecht und Marketing; auch für Consulting, Labore, Überwachung und Handel

13.30 Clean labelling und ähnliche Auslobungen

Thomas Bruggmann

- Clean Labelling: Möglichkeiten der Verwendung von Zusatzstoffen
- Welche Regeln sollten Sie bei der Verwendung des Claims „ohne Zusatzstoffe“ beachten?
- „Glutenfrei“ oder „laktosefrei“: Aussagen auf dem Prüfstand

14.15 Zusatzstoffe in ökologischen Lebensmitteln – Was ist erlaubt und was nicht?

Prof. Dr. Annette Rexroth

- Die neue EU-Öko-Verordnung: Was hat sich geändert?
- Was müssen Sie beim Einsatz von Geschmacksverstärkern, Aromen, Farbstoffen & Co. in Bio-Lebensmitteln beachten?
- Welche Anforderungen stellen die Verbände und Erzeugergemeinschaften?
- Mit welchen Schwierigkeiten bei der Einstufung als ökologisches Lebensmittel müssen Sie rechnen?
- Welche aktuellen Streitfälle und Urteile gibt es?

15.00 Diskussion

15.15 Pause

15.30 Zusatzstoffe in vegetarischen und veganen Lebensmitteln - Zusatzstoffe in Trend-Produkten einsetzen

Prof. Dr. Annette Rexroth

- Was geschieht bei einer unbeabsichtigten Verwendung?
- Was bedeutet „Unvermeidbarkeit des Einsatzes“?
- Tierischer Ursprung: Wann ist er gegeben?
- Akzeptanz der Verbrauchergruppen dazu
- Auswirkungen der neuen Leitsätze bei der Verwendung von Zusatzstoffen

16.00 Aktuelles: Was tut sich gerade bei Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen?

Prof. Dr. Annette Rexroth

- Die neuesten Urteile und Entscheidungen
- Was plant die Europäische Kommission?
- Ein „Call for Data“ der EFSA – und jetzt?
- Nanoskalige Partikel in Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen – wohin geht die Reise?

16.45 Diskussion

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und Zusatzstoff-Profi werden!

www.behrs.de/7939