

Sicher im Lebensmittelrecht

Jahres-Update 2027: neue Regelungen, aktuelle Rechtsprechung & hilfreiche Praxislösungen

Ihr Mehrwert auf einen Blick:

- **Rechtssicher ins Jahr 2027:** Alle relevanten Neuerungen aus Gesetzgebung, Rechtsprechung und Behördenpraxis – frühzeitig wissen, was auf Ihr Unternehmen zukommt
- **Kennzeichnung und Werbung rechtssicher gestalten:** Aktuelle Anforderungen bei Claims, Produktbezeichnungen, Nachhaltigkeitswerbung und digitalen Verbraucherinformationen
- **Risiken erkennen und vermeiden:** Neueste Entwicklungen zu Kontaminanten, Lebensmittelkontaktmaterialien, Rückständen und behördlichen Anforderungen – inklusive praktischer Handlungsempfehlungen.
- **Aktuelle Urteile und Stellungnahmen:** Wichtige Gerichtsentscheidungen sowie aktuelle ALS/ALTS-Stellungnahmen – und Auswirkungen für Ihre tägliche Arbeit
- **Trends und Zukunftsthemen im Fokus:** Kommende Herausforderungen wie Food Fraud, Nachhaltigkeitsanforderungen und neue EU-Vorhaben

Ihr PLUS

- **Online Modul „FOOD und RECHT“ 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 dem Expertenteam:** Erhalten Sie im Seminar die Antworten auf Ihre Fragen

Ihre Referierenden:

Franca Werhahn Anwältin für Lebensmittelrecht in eigener Kanzlei LEKKER Partners.

Dr. Sebastian Altmann Rechtsanwalt und Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz. Vice President Legal & Public Affairs bei der HARIBO GmbH & Co. KG.

Stephan Ludwig Diplom-Verwaltungswirt FH; Abteilungsleiter beim Veterinäramt Göppingen

Ihr Termin:

8. Dezember 2026

9.00 bis 17.30 Uhr

Teilnahme:

1 Teilnehmender € 1.498,-

Teamtickets für Ihr Unternehmen:

- 2 Teilnehmende:
nur € 1.998,- statt € 2.996,-
- 3 Teilnehmende:
nur € 2.498,- statt € 4.494,-

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss:
24. November 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7955**

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

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



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 Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

F. Werhahn / Dr. S. Altmann / S. Ludwig

09.10 Neue Anforderungen und aktuelle Entwicklungen bei der Lebensmittelkennzeichnung

- Allergenkennzeichnung: Aktuelle Entwicklungen
- Spurenkennzeichnung („kann Spuren enthalten von ...“): Stand der europäischen Diskussion und nationale Entwicklungen
- Herkunftsangaben und Regionalwerbung

10.00 Irreführung, Produktbezeichnungen und Werbung

- Aktuelle Entwicklungen bei pflanzlichen Alternativprodukten
- „Alkoholfrei“, „Zero“ und vergleichbare Auslobungen
- Aktuelle Verfahren zu Premium-, Traditions- und Handwerkswerbung

10.30 Pause

10.45 Die neue EU-Verpackungsverordnung (PPWR)

- Ziele der Verordnung, Anwendungsbereich und Zeitplan
- Verpackungsminimierung, Recyclingfähigkeit, Rezyklateinsatz und Mehrweg
- Kennzeichnungsanforderungen nach der PPWR
- To-do-Liste für Unternehmen, Fristen und Vorbereitung auf die Umsetzung

11.30 Rückstände, Kontaminanten und Lebensmittelkontaktmaterialien

- Aktueller Stand bei PFAS, MOSH/MOAH und Bisphenolen
- Nickel als Kontaminant: Höchstgehalte, toxikologischer Hintergrund, betroffene Produktgruppen
- Anorganisches Arsen: Höchstgehalte für Fisch/Meeresfrüchte, EFSA Bewertung und Exposition
- SANTE/11312 & SANTE/10704: Anforderungen an Labore und Verarbeitungsfaktoren

12.15 Mittagspause

13.15 Health Claims, Green Claims und Nachhaltigkeitskommunikation

- Green Claims Directive und Empowering Consumers Directive: Was darf noch auf die Verpackung?
- Klimaneutrale & nachhaltige Werbung: Carbon-Footprint-, CO₂- und Recycling-Aussagen
- Neue Health Claims (Hafer-Beta-Glucane, Kiwi)
- „Beauty Claims“ vs. Health Claims bei Kollagen-Trinkampullen
- „Immun Smoothie für Kinder“ – unspezifische Claims, Verknüpfung mit zugelassenen Claims
- Influencer-/Social-Media-Werbung für NEM

Dieses Seminar ist ideal für:

Fach- und Führungskräfte aus Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Regulatory Affairs, Lebensmittelrecht und Marketing in der Lebensmittelindustrie und im Handel sowie Mitarbeitende aus der amtlichen Überwachung sowie Dienstleistungs- und Consultingunternehmen.

14.00 Die wichtigsten Urteile für die Lebensmittelpraxis

- Schädlinge und Spuren: Urteil EuGH C-483/24
- Lebensmittelklarheit-Fälle: Irreführung („100 % Beef“, „geräuchert“)
- EuG-Urteil T-354/24: Änderungen Temperaturanforderungen für „Versteifen“ von Fisch
- OVG NRW Beschl. 13 B 165/26: „Unterstellung einer Kontamination im Sinne von Art. 14 Abs. 2 b) BasisVO“ und bisherige Linie VGH BW
- BayVGH Beschl. 20 ZB 24.2153: wiederholte Nutzung von (Einweg-)Backformen ohne Zwischenreinigung
- VGH BW Beschl. 9 S 732/25: Rückruf und Rücknahme bei mehreren Beanstandungsgründen

14.45 Pause

15.00 Aktuelle ALS/ALTS-Stellungnahmen 2026/ 2027

- Natürlichkeit von Lebensmittelzusatzstoffen
- Beurteilung gesundheits-/krankheitsbezogene Angaben bei Kundenbewertungen
- Kennzeichnung des Produktverantwortlichen nach Art. 15 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 1935/2004
- Bezeichnung der Zutaten „Brauner Zucker“, „Kandisfarin“ und „Farinzucker“ in zusammengesetzten Lebensmitteln
- LMIV-Angabe von Stickstoff im Zutatenverzeichnis

15.45 Behördenschwerpunkte 2027: Was die Überwachung von Unternehmen erwartet

- Lebensmittelsicherheitsbewertungen, Risikomanagement und Behördenkommunikation
- Rückrufmanagement und Traceability
- Audits als Instrument der amtlichen Kontrolle
- Aufbrauchfristen bei Kennzeichnungsänderungen
- Veröffentlichung von Verstößen nach § 40 LFGB
- GH BW, Beschlüsse 9 S 1008/25 und 9 S 987/25, Hess. VGH, Beschl. 8 B 134/26 und VGH BW, Beschl. 9 S 182/26
- Datenschutz und Transparenzanforderungen
- Kontrollschwerpunkte der Behörden für 2027
- Entwicklungen bzgl. moderner Ansätze in der Überwachung – KI

16.30 News und Trends 2027: Die Themen von morgen

- Food Fraud: aktuelle Fälle und Präventionsmaßnahmen
- Veganer Burger: Vorhaben der EU-Kommission bei veganen Ersatzprodukten
- Ausblick auf Änderungen im Lebensmittelrecht

17.15 Abschlussdiskussion

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und in 2027 durchstarten!

www.behrs.de/7955