

5. JAHRESKONFERENZ

Lebensmittelrecht

Vorausschauend handeln, Trends kennen & rechtssichere Lösungen finden

Gewinnen Sie Kompetenz auf allen Ebenen:

- Stichfeste Argumente für die Bewertung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Claims, Nährwertkennzeichnung und Herkunftsangaben primärer Zutaten
- Die neue EU-Öko-Verordnung und die Novel-Food-Verordnung praktisch umsetzen
- Von Urteilen und ALS-Stellungnahmen profitieren und Sanktionen vermeiden
- So überwachen die Lebensmittelbehörden den Internethandel
- Sorgfaltspflichten zur Reduzierung von MOSH und MOAH erfüllen
- Vielfalt an Tierwohllabels sicher prüfen und sinnvoll einsetzen
- Richtige Maßnahmen zum Schutz von Betriebsgeheimnissen ergreifen
- und erweitern Sie Ihr Netzwerk um viele wertvolle Kontakte

22. und 23. Mai 2019
in Hamburg



Leitung:

Dr. Marcus Girnau

Stellvertretender

Hauptgeschäftsführer BLL



MIT VORABENDVERANSTALTUNG am 21. Mai

Das Quiz zum Lebensmittelrecht

Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer



Sehr geehrte Damen und Herren,

wer täglich mit lebensmittelrechtlichen Fragestellungen zu tun hat und vorausschauend handeln will, muss auf neue rechtliche Regelungen und Trends auf dem Lebensmittelmarkt rechtzeitig reagieren.

Ich lade Sie daher zur 5. Jahreskonferenz Lebensmittelrecht ein. Hier erfahren Sie, wie Sie die neue EU-Öko-Verordnung und die Novel-Food-Verordnung praktisch umsetzen, wie die Lebensmittelbehörden den Internethandel überwachen und was es aktuell von der Stiftung Warentest zu berichten gibt. Experten aus den verschiedensten Bereichen stellen Ihnen neue Rechtssetzungsakte, aktuelle Urteile und ALS-Stellungnahmen vor. Sie geben Ihnen gute Argumente an die Hand, um bei Diskussionen zu nährwert- und gesundheitsbezogenen Claims, Nährwertkennzeichnung und Herkunftsangaben primärer Zutaten rechtssichere Lösungen zu finden.

Erfahren Sie, wie Sie MOSH und MOAH in Ihren Produkten reduzieren können, welche Instrumente die Behörden einsetzen, um Food Fraud zu bekämpfen, welche Analysen Sie durchführen sollten, um Verfälschungen nachzuweisen und welche Geheimhaltungsmaßnahmen zu ergreifen sind, um Betriebsgeheimnisse zu schützen.

Durch die Auswahl an hochqualifizierten Referenten aus den Bereichen Behörde, Anwaltschaft, Lebensmittelindustrie, Dienstleistungslabor, Verbraucherschutzorganisation und Verband erhalten Sie Einblicke in die unterschiedlichen Sichtweisen. Nutzen Sie die Veranstaltung für den Wissenstransfer und zum Ausbau Ihres Netzwerkes, das in der heutigen schnelllebigen Zeit immer wichtiger wird.

Ich lade Sie herzlich ein, am 22. und 23. Mai 2019 in Hamburg dabei zu sein! Lassen Sie sich nicht das Vorabendprogramm am 21. Mai entgehen und testen Sie beim beliebten Lebensmittelquiz Ihr Wissen!

Dr. Marcus Girna
Stellvertretender Hauptgeschäftsführer BLL

Vorabendveranstaltung

Dienstag, 21. Mai 2019

18.30 Uhr Vorabendempfang für die Teilnehmer der 5. Jahreskonferenz Lebensmittelrecht im Hotel Reichshof Hamburg

19.00 Uhr Das Quiz zum Lebensmittelrecht – Für Amateure und Profis

Im Anschluss begrüßt Sie der Behr's Verlag herzlich zum Networking-Abend inklusive Fingerfood. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten.

Herkunftsangaben primärer Zutaten – Tierwohllabels –

Mittwoch, 22. Mai 2019

9.30 Check-In mit Begrüßungskaffee

9.45 Begrüßung der Teilnehmer durch Dr. Marcus Girna

10.00 Dr. Alina Unland

Update Herkunftskennzeichnung

- Was bringt die neue DVO zu Herkunftsangaben von primären Zutaten?
- Anwendungsbereich und Folgen für die Praxis
- Auslegungsfragen praxisnah beleuchtet
- Nationale Alleingänge anderer Mitgliedstaaten

10.45 Martina Bauer

Lebensmittelüberwachung beim Internethandel: Wie funktioniert das?

- Wie erheben die Überwachungsbehörden Proben im Internet?
- Zukünftige Möglichkeiten der Überwachung des Internethandels mit der neuen Kontroll-Verordnung
- Gelingt der Übergang vom bisherigen „Testkauf“ zur amtlichen Probennahme im Internet?
- Verpackung – Transport – Kühlkette: Auswirkungen der neuen DIN SPEC 91360 zum ONLINE-Handel

11.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

12.00 Dr. Alexander Beck

Die neue Öko-Verordnung 2018/848 und ihre praktische Umsetzung im Betrieb

- Das müssen der Hersteller und der Handel beachten
- Neue Vorschriften zum Umgang mit Verstößen
- Zu erwartende Durchführungsbestimmungen und die Auswirkung auf die Praxis

12.45 Gemeinsames Mittagessen – Zeit für Networking

13.45 Dr. Stefanie Hartwig

Aktuelle Gerichtsentscheidungen und ALS-Stellungnahmen als Argumentationshilfen bei Kennzeichnungsfragen

- Praxisrelevante neue Gerichtsentscheidungen zur Pflichtkennzeichnung
- Die wichtigsten aktuellen Urteile zur Bewerbung von Lebensmitteln
- Überblick über die jüngsten ALS-Stellungnahmen zur Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln

Kennzeichnung und Werbung mit Tendaussagen – EU-Bio-VO – Novel Food-VO – neue DIN-Norm für Onlinehandel – Food Fraud

Donnerstag, 23. Mai 2019

14.30 Dr. Andreas Reinhart

Novel Food in der Praxis: So bringen Sie neuartige Lebensmittel rechtssicher auf den Markt

- Wie stellt man fest, ob ein Novel Food vorliegt oder nicht?
- Was ist zu tun, um ein neuartiges Lebensmittel zu vertreiben?
- Wie ist der Stand bei traditionellen Lebensmitteln aus Drittländern?

15.15 Kaffeepause – Zeit für Networking

15.45 Peter Drube

Was gibt es Neues? Nährwert- und gesundheitsbezogene Claims und welche Neuzulassungen können Sie für sich nutzen

- Ergebnisse des Fitnesschecks
- Die Zukunft der On-Hold-Claims
- Update VO (EU) Nr. 432/2012 und aktuelle Beispiele aus der Praxis

16.30 Dr. Marcus Girnau

Zusammenfassung des 1. Tages

17.00 Treffpunkt an der Rezeption zum Rundgang durch den bunten Stadtteil St. Georg (weitere Informationen finden Sie rechtsseitig)

19.30 Networking-Dinner im Restaurant des Hotels Reichshof Hamburg



9.00 Dr. Oliver Frandrup-Kuhr

Das Information Management System for Official Controls (IMSOC) und das Food Fraud Network (FFN) – Instrumente zur behördlichen Risikominimierung

- Was ist IMSOC?
- Integration des iRASFF und AAC in IMSOC
- Analyse der Meldungen in 2018
- FFN: Aufbau und Schwerpunktmaßnahmen zur Bekämpfung von Food Fraud

9.45 Dr. Sieglinde Stähle

Immer noch ein Thema: Sorgfaltspflichten zur Reduzierung vom MOSH/MOAH

- Auf dem Weg zu „Orientierungswerten“ für MOH
- Das gemeinsame Projekt zwischen LAV und BLL
- Stand und mögliche Lösungswege für die Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

10.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

11.00 Dr. Christian Böhler

Umgang mit Betriebsgeheimnissen und die neue EU-Geheimnisschutzrichtlinie

- Bisheriger Schutz von Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen nach deutschem Recht
- Neuregelung durch die Richtlinie (EU) 2016/943
- Auswirkungen auf die Praxis – Geheimhaltungsmaßnahmen werden nötig

11.45 Dr. Christoph Meyer

Neue Entwicklungen bei der Nährwertkennzeichnung

- Nährwertkennzeichnung nach der LMIV: Welche Formen der Angabe und Darstellung sind möglich?
- Freiwillige Systeme in Mitgliedstaaten der EU und Bericht der EU-Kommission
- Auftrag an die Bundesregierung aus dem Koalitionsvertrag: Konzept zur Umsetzung und Stand der Arbeiten
- Ausblick: Wohin geht die Reise?

12.30 Gemeinsames Mittagessen

Vorausschauend handeln, Trends kennen & rechtssichere Lösungen finden

13.30 Dr. Birgit Rehlander

Stiftung Warentest: Jüngste Tests mit spannenden Ergebnissen

- Welcher Analysen bedarf es, um Verfälschungen nachzuweisen?
- Genügen gesetzliche Vorschriften, um Qualität und Sicherheit zu garantieren?
- Das Zusammenspiel von Anbietern, Überwachung und Konsumenten

14.15 Dr. Christine Bothmann

Tierwohllabels: privat und staatlich: Wer blickt hier noch durch? Ein Überblick als Bewertungshilfe beim Prüfen und Verwenden der Labels

- Tierschutz- oder Tierwohlgesetz
- Was braucht das Tier – was will der Verbraucher?
- Staatlich und privat – eine Win-Win-Situation?
- Weiterentwicklung der Tierschutzgesetzgebung über die „4. Gewalt“
- Wieviel Kontrolle der Kontrolle?
- Tierschutz ist unteilbar!

15.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

15.30 Dr. Marcus Girnau

§ 40 Abs. 1 a LFGB – ein Jahr nach der Normenkontrollentscheidung des BVerfG

- Bewertung der BVerfG-Entscheidung aus Sicht der Wirtschaft
- Auswirkungen auf den Vollzug und damit auf Ihr Unternehmen
- Wie geht es politisch weiter und wie sind die Auswirkungen auf Ihr Unternehmen?

16.15 Zusammenfassung des 2. Tages und Abschlussdiskussion

16.30 Ende der Veranstaltung

Wer trifft sich bei der 5. Jahreskonferenz Lebensmittelrecht?

Lebensmittelrechtler aus Industrie und Handel, insbesondere Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Marketing, Mitarbeiter aus der Überwachung und aus beratenden Dienstleistungs- und Consultingunternehmen.



Rundgang durch den bunten Stadtteil St. Georg

am 22. Mai 2019, 17.00 – 18.30 Uhr

Kein Stadtteil in Hamburg ist so kontrastreich wie St. Georg. Die kurzweilige Stadtführung führt Sie vorbei an luxuriösen Hotels, klassischen Stadthäusern, dem Mariendom und weiteren Kirchen, Moscheen, dem Zentrum der Gay Community, einem katholischen Damenstift und dem neuen belebten Hansaplatz. Die ehemalige Vorstadt ist weit mehr als ein Bahnhofsviertel und wird als Wohnstandort immer begehrt.

Moderation



Dr. Marcus Girnau

Rechtsanwalt, seit über 24 Jahren Tätigkeit innerhalb der deutschen Lebensmittelwirtschaft mit den Arbeitsschwerpunkten Lebensmittelrecht und Verbraucherpolitik, stellvertretender Hauptgeschäftsführer im Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Berlin, davor Geschäftsführer des BVLH, mehrere Jahre Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Universität Potsdam, Referent und Autor zahlreicher Publikationen.

Vorabendveranstaltung



Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

Moritz Hagenmeyer stammt aus Hamburg. Er wollte Entertainer werden. Mit Frau und Kindern ging das nicht. Notgedrungen hat er Jura studiert; mangels Alternative ist er als Anwalt tätig und dabei – wie die Jungfrau zum Kind – zum Lebensmittelrecht gekommen. Fachleute streiten, ob er seinen Beruf verfehlt hat.

Ihre Referenten



Martina Bauer Lebensmittelchemikerin, seit 2015 Referentin am MLR mit den Schwerpunkten Trinkwasserüberwachung und Überwachung des Internethandels sowie der Kennzeichnung nach LMIV. Davor seit 2000 in verschiedenen Bereichen der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg tätig.



Dr. Alexander Beck staatlich geprüfter Landwirt und Diplom Ökotrophologe, geschäftsführender Vorstand der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. und Inhaber der BL&Q Beratungsbüro. Befasst sich seit 3 Jahrzehnten mit ökologischen Lebensmitteln und ist in vielen Gremien der Branche auf nationaler und europäischer Ebene tätig.



Dr. Christian Böhler Rechtsanwalt für IP, Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht im Frankfurter Büro der Sozietät Squire Patton Boggs (US) LL.P. Zusatzqualifikation „Wirtschaftsjurist (Univ. Bayreuth)“, Doktorarbeit im Lauterkeits- und Lebensmittelrecht, Veröffentlichung zahlreicher nationaler und internationaler Aufsätze in renommierten Fachzeitschriften, Referent auf nationalen und internationalen Konferenzen.



Dr. Christine Bothmann Tierärztin, Abt.-Leiterin Tiergesundheit – Tierschutz im LAVES, Oldenburg mit den Schwerpunkten Task Force Tierseuchenbekämpfung, Tierkörperbeseitigung und Tierschutzdienst. Davor im Amtstierärztlichen Dienst und Tierarzneimittelüberwachung sowie in Großtier- und Gemischtpraxen tätig; Engagement im Landesver., im Bundesverb. der beamteten Tierärzte BbT und in der Tierärztekammer; Vizepräsidentin des BbT mit dem Sachgebiet Tierschutz und Mitglied im BTK Fachausschuss Arznei- und Futtermittel.



Peter Drube Diplom Ingenieur der Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemiker, 30 Jahre Führungserfahrung in der Nahrungsmittelindustrie, Laborleitung, QM-Manager, anwendungstechnischer Verkauf, seit 13 Jahren Regulatory Affairs Manager der Sport and Functional Food Division der Atlantic Grupa und Inhaber

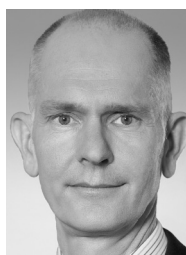
der Sozietät pd Food Law Consultancy, Hamburg, regelmäßige Referententätigkeit, Mitglied im Ausschuss Erwachsenendiätetik des Diätverbandes und der wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht.



Dr. Oliver Frandrup-Kuhr Lebensmittelchemiker, seit 2018 Leiter der Gruppe 12 (Krisenmanagement) im BVL tätig, davor Leiter der Gruppe 104 (Krisenmanagement und Schnellwarnsysteme) sowie in verschiedenen Units des BVL im Bereich der Zulassung von diätetischen Lebensmitteln und gesundheitsbezogenen Angaben tätig, verantwortet seit 2011 zahlreiche Prozesse des behördlichen Krisenmanagements des BVL.



Dr. Stefanie Hartwig Rechtsanwältin und Fachanwältin für gewerblichen Rechtsschutz, Partnerin der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte in Hamburg, berät Unternehmen der Lebensmittel-, Verpackungs-, Kosmetik-, Reinigungsmittel- sowie der Pharmabranche. Mitglied des Rechtsausschusses des BLL und des Vorstandes der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht der Univ. Marburg, Lehrbeauftragte im Lebensmittelrecht an der Univ. Lübeck. Autorin zahlreicher Publikationen und Referentin zu lebensmittelrechtlichen Themen sowie zum Marken- und Wettbewerbsrecht.



Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer Rechtsanwalt und Barrister, Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht, Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Mitglied im BLL-Rechtsausschuss, Germany Correspondent der EFL, Vorsitzender des DCB-Sportgerichts und Life Member of CAMRA, seit 1994 auf Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht spezialisiert, Autor zahlreicher Veröffentlichungen, referiert regelmäßig im In- und Ausland.



Dr. Christoph Meyer Diplom-Volkswirt, Ministerialrat, Leiter des Referats „Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung“ im BMEL, seit 2000 mit verschiedenen Funktionen im BMEL tätig, u.a. Leiter des Referats „Bioenergie“, des Grundsatz- und Koordinierungsreferats „Ernährung, Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen“ und des Referats „Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung, Internationale Lebensmittelsicherheitspolitik“.



Dr. Birgit Rehender Promovierte Lebensmittelchemikerin; seit 1988 Wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Stiftung Warentest: Projektleiterin für Lebensmitteluntersuchungen (Tests nahezu aller Lebensmittelgruppen, Schwerpunktthemen: alle Getränkearten, Fette/Öle, Honig). Vorsitzende der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.



Dr. Sieglinde Stähle Lebensmitteltechnologin und Diplom-Lebensmittelingenieurin, Wissenschaftliche Leitung beim (BLL) für viele Bereiche u.a. Lebensmittelhygiene und Lebensmittelkontaktmaterial, vertritt den BLL in Gremien wie Deutsches Institut für Normung e. V., Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie und BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände.



Dr. Andreas Reinhardt Rechtsanwalt, Partner der Sozietät REINHART Rechtsanwälte PartmbB, München, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München (Weihenstephan) und der Uni Salzburg, berät Unternehmen der Lebensmittelbranche sowohl bei der Entwicklung von Produkten als auch bei der Erarbeitung neuer Marketingkonzepte und vertritt diese in verwaltungs-, wettbewerbs- und strafrechtlichen Verfahren. Neben zahlreichen Zeitschriftenpublikationen ist er u.a. Autor des neuen Behr's Kommentars zur Novel Food-Verordnung.



Dr. Petra Alina Unland Lebensmittelchemikerin, promovierte zum Dr. Juris am Lehrstuhl für Öffentliches Recht, Völker- und Europarecht. Seit 1990 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, mit Lebensmittelrecht betraut, seit 1992 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht Tiefkühlkost und Frische, seit 2008 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht International gesamt. Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.

Dr. Birgit Rehender Promovierte Lebensmittelchemikerin; seit 1988 Wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Stiftung Warentest: Projektleiterin für Lebensmitteluntersuchungen (Tests nahezu

Dr. Sieglinde Stähle Lebensmitteltechnologin und Diplom-Lebensmittelingenieurin, Wissenschaftliche Leitung beim (BLL) für viele Bereiche u.a. Lebensmittelhygiene und Lebensmittelkon-

Dr. Andreas Reinhardt Rechtsanwalt, Partner der Sozietät REINHART Rechtsanwälte PartmbB, München, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München (Weihenstephan)

Dr. Petra Alina Unland Lebensmittelchemikerin, promovierte zum Dr. Juris am Lehrstuhl für Öffentliches Recht, Völker- und Europarecht. Seit 1990 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG,



Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 22. Mai 2019,
von 9.30 Uhr bis ca. 21.00 Uhr
2. Tag: Donnerstag, 23. Mai 2019,
von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Der Preis für die zwei Tage inkl. Vorabendveranstaltung beträgt pro Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Stadtrundgang und zum Networking-Dinner ein.

Anmeldeschluss: 08.05.2019



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

Veranstaltungsort:

Reichshof Hamburg
Kirchenallee 34-36 · 20099 Hamburg
Telefon: 040/370 259-0 · Fax: 040/370 259-141
E-Mail: info@hamburg-reichshof.com
reichshof-hamburg.com

Einzelzimmer im Reichshof Hamburg: € 169,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort „Behr's Akademie“ bis zum 03.04.2019. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Zusätzliche Übernachtungsmöglichkeit

Ruby Lotti Hotel
Düsternstraße 1-3 · 20355 Hamburg
E-Mail: groups@ruby-hotels.com
www.ruby-hotels.com

Einzelzimmer im Ruby Lotti Hotel: pro Übernachtung € 118,- inkl. Frühstück, abrufbar bis 18.04.2019 unter den Stichwort „beh210519“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst. Das Hotel ist ca. 15 Minuten (S-Bahn) vom Veranstaltungshotel entfernt.

☐

Ja, ich melde mich an zur 5. Jahreskonferenz **Lebensmittelrecht** am 22. und 23. Mai 2019 in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

☐

Ja, ich komme zur Vorabendveranstaltung am 21. Mai um 18.30 Uhr

☐

Ja, ich nehme am 21. Mai am Rundgang durch den bunten Stadtteil St. Georg teil.

☐

Ich bin ein Vertreter einer Behörde oder öffentlichen Hochschule und nehme zum Sonderpreis von € 1.198,80 je Teilnehmer, zzgl. MwSt. teil.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 30.04.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme 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.

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7180-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

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