

SUMMER SCHOOL

Lebensmittelrecht 2019

Ihr Lebensmittelrecht auf sicheren Beinen

- Auf die neue Öko-Verordnung (EU) 2018/848 vorbereitet sein
- Primäre Zutaten: So werben Sie sicher mit Angaben zu Ursprungsland und Herkunft
- Frische, Premium und Edel: Wie Sie qualitätserhöhende Angaben rechtssicher verwenden
- Reduktion von Zucker, Salz und Fett: Was wird Pflicht bei Rezeptur und Auslobung?
- „Milch-Alternativen“ und die neue EuGH-Rechtsprechung zum Bezeichnungsschutz:
Vegetarische und vegane Lebensmittel korrekt bezeichnen
- Voraussetzungen und Anforderungen für die Werbung mit „Ohne Gentechnik“
- Allergenkennzeichnung: Anwendung und spezielle Anforderungen bei Spurenhinweisen
- Whistleblowing und Information der Öffentlichkeit:
So wirkt sich die EU-Kontrollverordnung 2017/625 auf Ihr Unternehmen aus
- Fremdkörper in Lebensmitteln: Fallstudie zur Risikoanalyse
- Was kommt auf Sie zu? Dual Quality bei Lebensmitteln im EU-Binnenmarkt
- Aktuelle Rechtsprechung mit Relevanz für die Praxis

9. bis 11. September 2019 in Feldafing am Starnberger See



Bernd Kurzai



Dr. Tobias Teufer

Montag, 9. September 2019

10.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde
Bernd Kurzai/Dr. Tobias Teufer

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

10.30 Dr. Tobias Teufer
**Vorbereitung auf das zukünftige
EU-Bio-Recht**

- Countdown für die Öko-Verordnung (EU) 2018/848: Was ändert sich für Betriebe und Unternehmen?
- Korrekte Kennzeichnung von Öko-Produkten
- Aromen rechtssicher verwenden
- Die drei Wege für Importware
- Praxisfall Pestizideinträge: Vorsorge und Umgang mit Verdachtsfällen
- Diese Durchführungsrechtsakte sind bis 2020 vorgesehen

11.30 Kaffee- und Kommunikationspause

11.50 Bernd Kurzai
**Aktueller Stand:
Herkunftskennzeichnung**

- DVO (EU) 2018/775: Auslegungsfragen zur Angabe von Ursprungsland und Herkunftsort von primären Zutaten
- Fragen und Antworten der EU-Kommission/Leitfaden des Food Drink Europe zur Herkunftskennzeichnung von primären Zutaten
- Praxisbeispiele aus Vollzug und Rechtsprechung

12.50 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Bernd Kurzai
Neues zur Nährwertkennzeichnung

- LMIV Vorgaben zur Wiederholung der Nährwertkennzeichnung
- Von Nutri-Score bis Nordic Keyhole: (Wie) Wird der Koalitionsvertrag umgesetzt?
- Ergebnisse der EU-Evaluierung der Kennzeichnungssysteme
- Codex Committee Food Labelling: Proposed draft Guidelines on Front-of-Pack Nutrition Labelling

LEBENSMITTELWERBUNG

14.45 Dr. Tobias Teufer
**Sicher werben mit qualitätserhöhenden
Angaben: „frische“ Ansätze**

- Besondere Produkteigenschaften: Frische & Natürlichkeit
- Auslobung einer Spitzenqualität: Premium, Meisterklasse, Edel, Gourmet
- Die besondere Herstellung: hausgemacht, handwerklich & traditionell

15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

15.50 Bernd Kurzai
**Reduktion von Zucker, Fett und Salz:
Werbung mit der Rezepturänderung**

- Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz von Dezember 2018
- Diese Reduktionsziele bestehen für Softdrinks, Müslis, Joghurts & Co. Handlungsfelder der nat. Reduktionsstrategie; Prozess- und Zielvereinbarungen der Branchenverbände
- Zeitplan & Monitoring der Reduktionsstrategie

16.40 Dr. Tobias Teufer
**Bezeichnungsschutz, Leitsätze vegeta-
risch/vegan: Was geht in der Werbung?**

- Die EuGH-Rechtsprechung zum Bezeichnungsschutz
- „Milch-Alternativen“: Urteile zu umstrittenen Angaben
- Praxiserfahrungen mit den Leitsätzen vegetarisch/vegan

17.30 Ende des 1. Veranstaltungstages

19.00 Gemeinsames Abendessen

Dienstag, 10. September 2019

9.00 Bernd Kurzai
**„Ohne Gentechnik“: Rechtliche
Anforderungen an die Auslobung**

- Das EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz: Welche Anforderungen gelten für die Auslobung „ohne Gentechnik“?
- Blick nach Österreich: RL zur Definition der „Gentechnik-freien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung (Österr. Lebensmittelbuch)
- Voraussetzungen für die Verwendung von „ohne Gentechnik“
- VLOG-Siegel & Zertifizierung

LEBENSMITTELSICHERHEIT UND ÜBERWACHUNG

9.45 Dr. Tobias Teufer
Update Allergenkennzeichnung

- Die grundsätzlichen Regeln und ihre praktische Anwendung
- Spurenhinweise: Was gilt?
- Allergene: Gefahr und Haftung

10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

10.50 Bernd Kurzai
**Aktuelle Entwicklungen zur Angabe der
Nettofüllmenge**

- Vorstellung der neuen Fertigpackungsverordnung
- Stückzahlkennzeichnung nach Anhang IX LMIV: Die „Raffaello-Entscheidung“
- Neue Vollzugsauffassung zu nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen: Was darf alles in die Nettofüllmenge mit eingerechnet werden?
- Aufgussmittel & Glasuren: Richtige Erfassung bei der Nettofüllmenge, Nährwertkennzeichnung und Grundpreisangabe

11.30 Dr. Tobias Teufer
**Überblick über die neue EU-Kontroll-
Verordnung 2017/625**

- An diesen Stellen ändert sich etwas für die Unternehmen
- Welche neuen Schwerpunkte gibt es?
- Whistleblowing und Information der Öffentlichkeit

12.00 Bernd Kurzai

Fallstudie: Fremdkörper im Lebensmittel – und nun?

- Begriff „Fremdkörper“
- Kriterien für die Risikoanalyse: Wann wird das Lebensmittel unsicher?
- Beispiele aus der Praxis: Wie würden Sie entscheiden?

12.50 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Dr. Tobias Teufer

Gewinnabschöpfung bei lebensmittelrechtlichen Verstößen

- Auf welche Sanktionen müssen sich Unternehmen einstellen?
- Ordnungswidrigkeiten-Verfahren & Strafverfahren: Ansätze, um das Schlimmste zu verhindern
- Rechtlicher Rahmen: Art. 139 Abs. 2 EU Kontrollverordnung & § 73 ff. StGB: Einziehung von Taterträgen

14.50 Bernd Kurzai

§ 40 Abs. 1a LFGB: Veröffentlichung von Hygienemängeln/Grenzwertverletzungen

- Was ist seit dem Beschluss des BVerfG vom 21.03.2018 zum Normenkontrollantrag zu § 40 Abs. 1a LFGB passiert?
- Neufassung des § 40 LFGB: Bis auf Lösungsfrist gleich?
- Erste Erfahrungen aus dem Vollzug und Überblick zur aktuellen Rechtsprechung
- Top Secret: Veröffentlichung von Kontrollergebnissen

15.40 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Dr. Tobias Teufer

Fallstudie: „Sauber bleiben“ – EU-Hygienerecht und Mikrobiologie

- Rahmenbedingungen des EU-Hygienerechts
- DGHM Richt- und Warnwerte: Welche Bedeutung haben sie?
- Verhältnis von VO (EG) 2073/2005 u. Art. 14 VO (EG) 178/2002

17.00 Ende des 2. Veranstaltungstages

18.00 Biergartenbesuch (optional)

Mittwoch, 11. September 2019

9.00 Bernd Kurzai

Aktuelles aus Brüssel: „Dual Quality“ von Lebensmitteln im EU-Binnenmarkt

- Aktueller Stand zur Regulierung durch die Europäische Union: Wie wird die UGP-Richtlinie geändert?
- Evaluierung des Joint Research Center (JRC) zu Dual Quality

9.45 Dr. Tobias Teufer

Aktuelles Lebensmittelrecht: Höhepunkte aus 2018/2019

Erfahren Sie anhand topaktueller Urteile das Wichtigste zur Bewertung von Kennzeichnung und Werbeinhalten.

- Urteile zum Lebensmittelrecht
- Entscheidungen des ALS / ALTS

12.15 Fazit und Schlussgedanken

Bernd Kurzai/Dr. Tobias Teufer

12.30 Mittagessen als Abschluss der Veranstaltung

Ihre Referenten



Bernd Kurzai

Rechtsanwalt für Lebensmittelrecht im Unternehmen. Interessenschwerpunkte: Lebensmittelkennzeichnung, Nährwert- und Gesundheitsbezogene Angaben, Gentechnikrecht, Futtermittelrecht. Mitglied des BLL-Rechtsausschusses; Mitglied der Arbeitsgruppen Lebensmittelkennzeichnung und nährwert- und

gesundheitsbezogene Angaben beim Europäischen Spitzenverband der Lebensmittelwirtschaft FoodDrinkEurope.



Dr. Tobias Teufer

Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Partner bei KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende Rechtsgebiete sowie Wettbewerbsrecht. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik und Arzneimittel in allen Fragen

rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse, Redakteur der ZLR (Zeitschrift für das Gesamte Lebensmittelrecht), Herausgeber Praxishandbuch Herkunftsangaben, Behr's Verlag, Referent bei zahlreichen lebensmittelrechtlichen Veranstaltungen.

Ihre Vorteile:

- Sie vermeiden Beanstandungen und Haftungsrisiken, weil Sie die neuesten Entwicklungen im Lebensmittelrecht kurz und prägnant erhalten.
- Sie haben ausreichend Zeit, Ihre individuellen Fragen mit ausgewiesenen Branchenexperten zu diskutieren und können neue Erkenntnisse direkt in Ihren Arbeitsalltag einbringen.
- Sie profitieren von zahlreichen Beispielen aus der Rechtsprechung. So können Sie rechtssicher einschätzen, was erlaubt ist und was nicht.

Teilnehmer:

Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F&E, Herstellung und Handel; insbesondere Lebensmitteltechnologien, -chemiker und Oecotrophologen, die sich mit Fragen des Lebensmittelrechts befassen.



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

Veranstaltungsort:
 Golfhotel Kaiserin Elisabeth
 Tutzinger Straße 2 · 82340 Feldafing
 Telefon: 08157-930 90 · Fax: 08157-930 91 33
 E-Mail: info@kaiserin-elisabeth.de
 www.kaiserin-elisabeth.de

Zeit:

- 1. Tag: Montag, 9. September 2019,
von 10.00 Uhr bis ca. 21.00 Uhr
- 2. Tag: Dienstag, 10. September 2019,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
- 3. Tag: Mittwoch, 11. September 2019,
von 9.00 Uhr bis ca. 13.30 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung und -getränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum gemeinsamen Abendessen ein.

Anmeldeschluss: 26.08.2019

Begrenzte Teilnehmerzahl:

Um ein intensives Arbeiten zu gewährleisten, ist die Zahl der Teilnehmer begrenzt.

Einzelzimmer im Golfhotel Kaiserin Elisabeth: € 105,- pro Übernachtung inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 01.08.2019 unter dem Stichwort „Behr’s Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Drei Tage Lebensmittelrecht im Dialog

- ✓ Ruhige Atmosphäre
 - ✓ Kompetente Referenten
 - ✓ Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmern
- ...die Bedingungen für einen erfolgreichen Intensivkurs können nicht besser sein.

Sie bringen Ihre Fragen aus der Praxis.
 Sie bekommen Antworten für Ihre Praxis.



Behr’s Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.

www.tuev-sued.de/ms-zert



Ja, ich melde mich an zur
SUMMER SCHOOL
Lebensmittelrecht 2019
 am 9. bis 11. September 2019 in Feldafing zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 19.08.2019 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.

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

Anmeldung

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

 Datum

 Unterschrift