

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

Anmeldeschluss 14.5.2019

Veranstaltungsort:

IntercityHotel Frankfurt Hauptbahnhof Süd
Mannheimer Straße 21 · 60329 Frankfurt a. M.
Tel.: 069-659 99 20
E-Mail: frankfurt.hauptbahnhof-sued@intercityhotel.com
www.intercityhotel.com

Einzelzimmer im IntercityHotel Frankfurt Hauptbahnhof Süd: € 109,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 29.04.2019 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 07.05.2019 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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7209**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

Lebensmittel-Zusatzstoffe

am 28. Mai 2019 in Frankfurt a.M. zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.098,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

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.de

SEMINAR

Lebensmittel-Zusatzstoffe

Sicher einsetzen – korrekt kennzeichnen – aktuelle Trends

- **So setzen Sie Zusatzstoffe richtig ein**
- **Das müssen Sie bei der Kennzeichnung beachten**
- **So kommen Sie zu neuen Zusatzstoffen**
- **Öko, veggie und Co.: Was ist zu beachten?**
- **Zusatzstoffe und Clean Labelling: Was ist erlaubt?**

28. Mai 2019 in Frankfurt a. M.

Seminarleitung:

Dr. Annette Rexroth

BEHR'S...AKADEMIE

S 7209-3-0-1-2

Seminarprogramm

Dienstag, 28.05.2010 · 9.00 Uhr bis ca. 16.45 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Dr. Julia Gelbert

Wann betrifft mich die Zusatzstoffverordnung? Anwendungsfälle in der Praxis

- Welche Begriffe sind relevant? (Zusatzstoff, Lebensmittel, Enzyme, Verarbeitungshilfsstoff u.a.)
- Welche Anforderungen der VO (EG) 1333/2008 an Zusatzstoffe müssen Sie berücksichtigen?
- Welche Spezifikationen gibt es zu beachten (VO 231/2012)?
- Stichpunkt Lebensmittelkategorien: Welche Lebensmittel gehören wohin? Wie sind die Deskriptoren der EU zu verstehen? Welche Zweifelsfälle gibt es und wie gehen Sie damit um?
- Was ist bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen zu beachten?
- Welche Bedeutung hat die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) noch?

10.00 Dr. Julia Gelbert

Antrags-Check: So gestalten Sie Zulassungsanträge nach den Leitlinien der EFSA

- Wie können Sie einen Antrag stellen?
- Was müssen Sie im Vorfeld klären?
- Wann hat ein Antrag Erfolg?

10.15 Dr. Annette Rexroth/Evelin Biffar

Neuzulassungen von Zusatzstoffen: Welche gibt es, wie kommen sie zum Einsatz

- Trends bei neuen Lebensmittelzusatzstoffen
- Aktuelle Praxis-Beispiele für Neuzulassungen

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Dr. Annette Rexroth

Zusatzstoffe in ökologischen Lebensmitteln

- Wo dürfen Sie Zusatzstoffe einsetzen und wo nicht?
- Das sagen die Verbände
- Mit welchen Schwierigkeiten bei der Einstufung als ökologisches Lebensmittel müssen Sie rechnen?
- Was müssen Sie beim Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen, Farbstoffen & Co. beachten?
- Auswirkungen der neuen EU-Ökoverordnung?

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.15 Evelin Biffar

Zusatzstoffe in vegetarischen und veganen Lebensmitteln

- Zusatzstoffe in diesen Trend-Produkten einsetzen
- 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

14.00 Dr. Annette Rexroth

Schnittstelle Zusatzstoff/Neuartiges Lebensmittel

- Können Lebensmittelzusatzstoffe zugleich neuartige Lebensmittel sein?
- Wann benötigt ein Lebensmittelzusatzstoff eine Zulassung als neuartiges Lebensmittel?
- Im Zweifelsfall: Das Konsultationsverfahren nach der Durchführungsverordnung (EU) 2018/456

14.30 Kaffee- und Kommunikationspause

15.00 Dr. Annette Rexroth

Nanomaterialien in Lebensmittelzusatzstoffen

- Empfehlungen der EFSA
- Haben Nanomaterialien in Zusatzstoffen eine Zukunft?
- Welche Vorteile bringen sie und wie werden sie rechtlich behandelt?

15.30 Evelin Biffar

Clean Labelling: Möglichkeiten der Verwendung von Zusatzstoffen?

- Welche Regeln sollten Sie bei der Verwendung des Claims „ohne Zusatzstoffe“ beachten?
- Irreführung ja oder nein: Aktuelle Beispiele aus der Rechtsprechung
- „Ohne Gentechnik“- Möglichkeiten und Grenzen der Auslobung im Zusammenhang mit gentechnisch veränderten Zusatzstoffen
- Natural Labelling: So werben Sie sicher mit der Auslobung „natürlich“

16.15 Abschlussdiskussion und Ausblick

16.45 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten

Dr. Annette Rexroth (Seminarleitung) Diplom-Chemikerin und staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, nach mehrjähriger Industrietätigkeit und drei Auslandsaufenthalten in den Niederlanden, Spanien und Frankreich ist sie derzeit im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft als Referentin für Umwelt- und Industriekontaminanten tätig. Sie vertritt Deutschland im Ständigen Ausschuss der Europäischen Kommission zur Toxikologie in der Lebensmittelkette. An der Friedrich Wilhelms-Universität in Bonn nimmt sie einen Lehrauftrag für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht wahr. Frau Dr. Rexroth ist Mitglied im Redaktionsbeirat der BZfE-Zeitschrift „Ernährung im Fokus“.

Evelin Biffar Dipl. Ing., Schwerpunkt Lebensmittel-/Biotechnologie und Technische Betriebswirtin. 18 Jahre als Head of Research & Development, Teamleiterin Lean Management und Projektleiterin für Investitionen Verfahrenstechnologie bei Dailycer. 6 Jahre als Leiterin Produktentwicklung, Lebensmittelrecht und Spezifikationsmanagement bei der Uelzena eG. Danach zwei Jahre Head of Research & Development, Application, Technology Dry Ingredients & Dry Ingredient Systems bei der Döhler Gruppe, Darmstadt.

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

Die Teilnehmer:

Das Seminar richtet sich an alle, die sich mit Zusatzstoffen befassen und sich Kenntnisse im Zusatzstoffrecht aneignen wollen. Angesprochen werden Beschäftigte in der Lebensmittelindustrie, die für Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht, Produktentwicklung oder Marketing zuständig sind. Ebenso profitieren Mitarbeiter aus Dienstleistungslaboren und Untersuchungsämtern von den Inhalten des Seminars für ihre tägliche Arbeit!