

Seminarprogramm

Mittwoch, 4.12.2019 · 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.30 Begrüßung und kurzer Einstieg ins Thema

09.45 Prof. Dr. Martin Holle

Das ist bei der Herkunftskennzeichnung nach der LMIV zu beachten

- Unterschied zwischen Ursprungsland und Herkunftsort: So wirkt er sich auf die Kennzeichnung aus
- Welche Fallgruppen der Herkunftskennzeichnung gibt es?
- Alleingänge: Welche nationalen Regelungen haben einzelne EU-Staaten schon umgesetzt?

10.30 Dr. Tobias Teufer

Praxisfälle der Irreführung bei Verwendung ungeschützter Herkunftsangaben

- Herkunftswerbung für Lebensmittel und Zutaten
- Unter diesen Voraussetzungen darf mit der Herkunft geworben werden
- Wann sind entlokalisierende Zusätze erforderlich?
- Aktuelles Thema Regionalwerbung und was es hier zu beachten gibt

11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

11.45 Dr. Tobias Teufer

Bei geschützten Herkunftsangaben alles richtig machen

- Geschützte geographische Angaben (g.U./g.g.A.): Wann und wie kann ich Angaben nutzen?
- Was passiert bei Verstößen? Wie können Sie hier richtig reagieren?
- Spezialfall Zutatenkennzeichnung als g.g.A. oder g.U.: Was ist nach dem EU-Leitfaden zu beachten? Welche Regeln sind verbindlich und wie sind sie auszulegen?

12.15 Prof. Dr. Martin Holle

Neue Regelungen bei der Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten

- Für diese Lebensmittel gilt die Durchführungsverordnung
- Was sind primäre Zutaten – und was nicht?
- Wann besteht die Kennzeichnungspflicht und wie kann

ich Zweifelsfälle lösen?

- Umsetzung der Kennzeichnung in der Praxis: So sollte Ihre Deklaration aussehen
- Wie ist zu verfahren, wenn sich die Zusammensetzung oder Herkunft einer primären Zutat chargenweise ändert?
- FAQ der Kommission und Guideline der FDE

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Workshop: Gelerntes sofort umsetzen

Lösen Sie in Kleingruppen Aufgaben zum Thema Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten und Regionalität. Bewerten Sie Herkunftsangaben an vorgelegten Beispielen. Anschließend werden die Ergebnisse gemeinsam besprochen. So erarbeiten Sie rechtssichere Formulierungen und erhalten stichhaltige Argumente, mit denen Sie auch das Marketing überzeugen!

15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

15.45 Dr. Kirsten Schneehagen

So binden Sie die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung in Ihr QM-System ein

- Sauber dokumentieren – sicher rückverfolgen: So kann nichts schiefgehen!
- Interne Kontrollen richtig gestalten: Das A + O für korrekte Herkunftskennzeichnung
- Arbeitsanweisungen erfolgreich kommunizieren: damit die Mitarbeiter wissen, auf was sie achten müssen

16.30 Prof. Dr. Philipp Weller

Fingerprinting, Datenanalyse und Machine Learning: Wie man Herkunftsangaben am Beispiel von Honig und Olivenöl analytisch auf die Spur kommen kann

- Analytische Herausforderungen in der Authentizitätsanalytik komplexer Lebensmittel
- Fingerprinting und maschinelles Lernen? Kurzer Abriss moderner Chemometrie und Datenanalyse
- Anwendungsbeispiele Honig und Olivenöl aus der Praxis
- Möglichkeiten und Grenzen gängiger Techniken
- Wo geht die Reise hin? Ein Ausblick zu zukünftigen Strategien und Techniken

17.15 Abschlussdiskussion

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten

Dr. Tobias Teufer Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende Gebiete. 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.

Prof. Dr. Martin Holle Langjährig als Syndikusanwalt für Fragen des Lebensmittel- und Wettbewerbsrechts in der deutschen bzw. europäischen Rechtsabteilung Unilevers plc, London tätig, sowie beratend für die PE und Marketingabteilung. Langjährige Erfahrungen im Bereich der Lebensmittelkennzeichnung. Seit 2013 Professor für Lebensmittel- und Verwaltungsrecht an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.

Dr. Kirsten Schneehagen Oecotrophologin, seit 1999 als Projektmanagerin für Herkunftskennzeichnung von Fleisch bei der ORGAINVENT in Bonn. Tätigkeitsschwerpunkte: Beratung, Schulung und Unterstützung von Unternehmen der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch bei der Umsetzung der EU-Rechtsverordnungen zur Herkunftskennzeichnung von Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.

Prof. Dr. Philipp Weller Lebensmittelchemiker, seit 2011 Professur für Instrumentelle Analytik in der Fakultät Biotechnologie/Hochschule Mannheim, forscht u.a. an Authentizitätsbestätigung mittels spektroskopischer Techniken und chemometrischen Verfahren, vorher Gruppenleiter bei Nestlé Alete für den Bereich Rückstände und Kontaminanten sowie bei BASF SE u.a. als Laborleiter, Mitglied in mehreren Expertengruppen, leitet seit 2017 die AG Chemometrie und multivariate Datenauswertung.

Die Teilnehmer:

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