



**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 16.1.2020**

**Veranstaltungsort:**

Mercure Hotel Köln Belfortstraße  
Belfortstraße 9 · 50668 Köln  
Tel.: 0221-772 10 · Fax: 0221-72 12 59  
E-Mail: ha004@accor.com  
www.mercure.com

Einzelzimmer im Mercure Hotel Köln Belfortstraße: pro Übernachtung € 103,55 - inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 02.01.2020 unter dem Stichwort „Behr’s GmbH“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 09.01.2020 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).



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](http://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/7244**



Ja, ich melde mich an zum Seminar  
**Highlights Lebensmittelrecht & Herausforderungen 2020**

am 30. Januar 2020 in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 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-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

**SEMINAR**

**Highlights Lebensmittelrecht & Herausforderungen 2020**

Rechtssicher kennzeichnen und werben – gekonnt argumentieren – Vorgaben umsetzen

**Aktuelle Urteile, Argumente anerkannter Sachverständiger nutzen und neue Verordnungen vorausschauend umsetzen:**

- **Neue Rechtsprechung anwenden, um Beanstandungen zu vermeiden**
- **ALS-Stellungnahmen und ALTS-Beschlüsse für Ihre Auslegungsfragen nutzen**
- **Nutri-Score fehlerfrei umsetzen**
- **Praktische Lösungsansätze zur neuen Öko-, Kontroll- und Basisverordnung und zur Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten**
- **Das kommt 2020 auf Sie zu: Profitieren Sie von Umsetzungshilfen für Ihre Praxis**

**30. Januar 2020 in Köln**

**Seminarleitung:**



Dr. Markus Kraus

**Aktuelles zu Nutri-Score**

**BEHR’S...AKADEMIE**

S 7244-3-01-2

## Seminarprogramm

Donnerstag, 30.1.2020 · 9.30 Uhr bis ca. 17.15 Uhr

### 09.30 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.45 Dr. Markus Kraus

#### Das Jahr 2019: Rückblick, Trends und Entwicklungen des Lebensmittelrechts

### 10.00 Dr. Markus Kraus

#### Aktuelle richtungsweisende Urteile zu Kennzeichnung, Werbung und Hygiene umsetzen und als Argumentationshilfe einsetzen

- **VIG:** Anforderungen an Informationszugang; „Topf Secret“
- **Irreführung:** Aroma statt Gemüsesorten; Anforderungen an Spitzenstellungsbehauptungen; vegane „Käse Alternative“; „glutenfrei“ bei Rohwurst; Preisangabe bei Kaffeekapseln; Streichfett vs. Butter; Glen Buchenbach
- **LMIV:** Veierlikör ohne Ei; Wasserzusatz in Fleischerzeugnissen
- **HCVO:** Kinderwunschtee; Nährwertkennzeichnung pro Portion; Nahrungsergänzungsmittel „zu jedem Antibiotikum“
- **Bio/Öko:** Halal-Fleisch
- **Herkunft:** „Queso Manchego“; zur Ernte verbrachte Champignons; „Culatello di Parma“; Anforderungen an Werbeschilder für Obst & Gemüse; Linsen „Sorte Puy“; Abfüllort von Wein
- **Krisenmanagement/Hygiene:** Maßnahmen bei Salmonellenbefund; Schädlingsbekämpfung
- **Überwachung:** Anforderung an Informationen der Öffentlichkeit
- **Produktspezifische Urteile:** „Chia Sesamo Superfood“; „Premium-Filler“; Onlineversand Alkohol; Holzofen-Pizza; Ladenöffnungszeiten

### 11.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

### 11.30 Dr. Gesine Schulze

#### Wichtige ALS-Stellungnahmen und ALTS-Beschlüsse 2019 für Ihre Auslegungsfragen

- Die neuesten ALS-Stellungnahmen u.a.
  - Beurteilung von Glutenbefunden bei „glutenfreien“ Lebensmitteln
  - Allergenkennzeichnung von Weizenarten
- Richtungsweisende ALTS-Beschlüsse u.a.
  - Verkehrsauffassung von Lammkotelett
  - Was ist unter Bacon zu verstehen?
  - Rechtliche Einordnung der Auslobung „balance“ bei Frischkäse und Frischkäsezubereitungen

### 12.15 Dr. Markus Kraus

#### Neues aus der Praxis: Entwicklungen der Gesetzgebung und des Vollzugs

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005: Anforderungen an Eigenkontrollsystem und Challenge-Test
- Änderung Basis-VO: Transparenz & Nachhaltigkeit; Geheimnisschutz
- Bay. KBLV: Kontrollstrukturen auf dem Prüfstand des Bay. VGH und der EU-Kommission
- Öko-Verordnung (EU) 2018/848: Endspurt bis zum Geltungsbeginn

### 13.00 Gemeinsames Mittagessen – Zeit für Networking

### 14.00 Dr. Georg Haider

#### Das kommt auf die Lebensmittelindustrie in 2020 zu!

- **COOL:** Endspurt für die Herkunftsangaben der primären Zutaten
- **Fertigpackungsrecht** – alter Wein in neuen Schläuchen?
- **Plastikvermeidung:** Auswirkungen auf Lebensmittel-Fertigpackungen?
- **Vorschriften & Risikovermeidung:** Pestizide, Alkaloide & Allergene

### 15.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

### 15.30 Dr. Gesine Schulze

#### Neue Leitsätze in die Praxis umsetzen und auf Entwürfe der DLBK vorbereitet sein

- Sachstand und aktuelle Entwicklungen bei der Produktgruppe Fleisch und Fleischerzeugnisse

### 16.00 Dr. Petra Alina Unland

#### Die Entscheidung ist getroffen: Nutri-Score fehlerfrei umsetzen

- **Nutri-Score, MRI-Modell, BLL-Modell** und andere bewertende Nährwertkennzeichnungssysteme, Vergleich und Bewertung
- Herausforderungen bei der Umsetzung von Nutri-Score, Antragstellung, Lizenz, Export
- Situation in Deutschland, Umfragen und Ausblick

### 16.45 Dr. Georg Haider

#### ...und zum Schluss noch ein Blick über den Tellerrand, um auch hier rechtsicher entscheiden zu können

- **Dual Quality** – doch keine Diskriminierung?
- **Fallstricke** bei „multi-language labelling“
- **Gentechnik** oder nicht? Umgang mit CRISPR/CAS und anderen neuen Techniken

## 17.00 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

### ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

## Ihre Referenten

**Dr. Markus Kraus** Maître en Droit (Bordeaux), Rechtsanwalt in der Sozietät Weiss Walter Fischer-Zernin in München. Tätigkeitsschwerpunkt: Rechtsfragen, die im Zusammenhang mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln sowie Konsumgütern auftreten, berät und vertritt Unternehmen sowie Verbände gegenüber Behörden sowie vor Gerichten auf nationaler und europäischer Ebene, Lehrauftrag für Lebensmittelrecht an der Hochschule Makromedia in Freiburg/Brsg., zahlreiche Publikationen und Fachvorträge.

**Dr. Georg Haider** Lebensmittelchemiker, Abteilungsleiter Zentrales Lebensmittelrecht bei international tätigen Senf- und Feinkosthersteller Develey, über 20 Jahre Erfahrung in der Beurteilung von Lebensmitteln und den praktischen Herausforderungen im täglichen Spannungsfeld Überwachung, Handel und Hersteller, verantwortet bei Develey neben dem internationalen LM-Recht den Fachbereich Risikomanagement Roh- und Packstoffe.

**Dr. Gesine Schulze** Diplom-Agrarbiologin und Veterinärmedizinerin; nach Approbation als Tierärztin wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Lebensmittelhygiene; Promotion und Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene, seit Oktober 2001 beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), dort seit Dezember 2013 Leiterin des Sachgebiets Lebensmittelhygiene, seit Juni 2011 ALTS-Vorsitzende; seit 2010 Obfrau der ALS/ALTS AG Allergene.

**Dr. Petra Alina Unland** Lebensmittelchemikerin, seit 1990 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, seit 1992 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht Tiefkühlkost und Frische, seit 2008 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht international gesamt, Lehrbeauftragte der Universität Hohenheim für Lebensmittelrecht, Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.