

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.