

ONLINE-SEMINAR

19. PRAXISFORUM

Lebensmittelkennzeichnung

Mehr Sicherheit bei Pflichtangaben, Claims sowie Nährwert- und Herkunftskennzeichnung und Nutri-Score

Punkten Sie mit Argumenten bei der Kennzeichnung Ihrer Produkte!

- Nutri-Score fehlerfrei berechnen und erfolgreich lizensieren
- Vorgaben zu Herkunftsangaben bei primären Zutaten richtig umsetzen
- Grenzen zur Irreführung bei Nährwert-, Gesundheits- und Wellnessclaims nicht überschreiten
- Veggie-, Bio- und andere Trendprodukte rechtskonform kennzeichnen
- Best Practice bei der Influencer-Werbung
- Wegweiser für die Vorgaben im Fertigpackungsrecht und Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen
- Sanktionen bei der Kennzeichnung beim Export in EU-assozierte Staaten und USA umgehen
- Aktuelle Urteile und ALS-Stellungnahmen nutzen und Beanstandungen minimieren
- Häufige Beanstandungsgründe der Überwachung vermeiden
- Workshops liefern Ihnen Lösungsansätze für Ihre Praxis

Mit 5 Praxisworkshops zu speziellen Kennzeichnungsthemen

3. bis 5. November 2020



Seminarleitung:
Angelika Mrohs



Sehr geehrte Damen und Herren,

auch wenn bei Ihnen in den letzten Wochen pandemiebedingt andere Themen an erster Stelle standen, dürfen Sie die Kennzeichnung Ihrer Produkte nicht aus den Augen lassen.

Auch hier stehen Sie ständig vor neuen Herausforderungen: Die Durchführungsverordnung zur Kennzeichnung von primären Zutaten wirft nach wie vor viele Fragen auf. In den Medien werden derzeit die vielfältigen Angebote der freiwilligen Nährwertkennzeichnungen insbesondere der Nutri-Score intensiv diskutiert. Wer hier mitreden will, muss gut informiert sein.

Das Praxisforum Lebensmittelkennzeichnung bietet Ihnen Gelegenheit, Ihr Wissen zur Lebensmittelkennzeichnung auf den neuesten Stand zu bringen und gibt Ihnen durch das Angebot einer Vielzahl von Vorträgen Argumente für die richtige Kennzeichnung Ihrer Produkte an die Hand.

Im Schwerpunktthema Nutri-Score erhalten Sie wertvolle Tipps für die Lizenzierung und Berechnung dieses freiwilligen Labels. Sie lernen die Grenzen zur Irreführung bei Gesundheits-, Wellness- und anderen Trendclaims kennen und vermeiden so eine Beanstandung der Behörde.

Influencerwerbung, Fertigpackungsrecht und die korrekte Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen sind weitere spannende Themen. Erfahren Sie von Experten, worauf Sie bei der Kennzeichnung in EU-assozierten Staaten sowie in den USA achten müssen, um Schwierigkeiten mit den Behörden aus dem Weg zu gehen. Lernen Sie die neueste Rechtsprechung und ALS-Stellungnahmen kennen und bauen Sie diese in Ihre Argumentation ein.

Freuen Sie sich auf viele interessante Vorträge und fünf Online-Workshops mit speziellen Kennzeichnungsthemen. Ich lade Sie herzlich ein, am 3., 4. und 5. November 2020 online dabei zu sein.

Herzlichst Ihre
RAin Angelika Mrohs
Geschäftsführerin Lebensmittelverband Deutschland

1. Tag Dienstag, 3. November 2020

08.55 Online Check-in

09.00 Angelika Mrohs

Begrüßung und Neues aus Brüssel

- Auswirkungen der Corona-Krise
- Nachhaltigkeit „über alles“! – Alter Wein in neuen Schläuchen?
- Rahmen für eine nachhaltige Lebensmittelkennzeichnung

09.30 Dr. Stefanie Hartwig

Aktuelle Urteile als Argumentationshilfe bei Fragen zur Kennzeichnung und Werbung sowie die Grenze zur Irreführung

- Neues von den Gerichten zur Pflichtkennzeichnung
- Die wichtigsten Urteile zur Bewerbung von Lebensmitteln
- Aktuelle Entscheidungen zu Irreführung und Herkunftsangaben

10.15 Dr. Tobias Teufer

Herkunftsangaben von primären Zutaten in der Praxis

- Wodurch wird die Kennzeichnungspflicht ausgelöst?
- Wie ist die Pflichtkennzeichnung umzusetzen?
- Fallbeispiele und erste Erfahrungen aus der Praxis

11.00 Pause

11.15 Michael Warburg

Stolperfallen bei der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung

- Eindeutige Definition des Anwendungsbereiches
- Optional obligatorisches System (freiwillige Kennzeichnung mit Verpflichtungen)
- Auslegungshilfen und Vorgaben zur Anwendung

12.15 Andreas Meisterernst

No-gos bei Health Claims und Influencer-Werbung

- Richtig Beifügen
- Redaktioneller Inhalt oder Werbung?
- Empfehlungen mit Gesundheitseffekten

13.00 Ende des 1. Online-Veranstaltungstages

Wer trifft sich beim Behr's PRAXISFORUM?

Das Behr's PRAXISFORUM Lebensmittelkennzeichnung ONLINE richtet sich an alle, die Lebensmitteletiketten entwickeln, prüfen oder beurteilen.

Sie treffen auf dieser Veranstaltung Verantwortliche aus den Bereichen Industrie, Handel, Beratung und Überwachung. Das Forum spricht Lebensmittelchemiker, Ökotrophologen, Ernährungswissenschaftler und Lebensmitteltechnologe aus den Abteilungen QM, QS, Recht, Produktentwicklung und Marketing an, ebenso Berater und Mitarbeiter von Handelslaboratorien und der Überwachung.

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Stephan Walch

**Kennzeichnung von Lebensmitteln:
Häufige Beanstandungen aus Sicht
der Überwachung**

- Knackpunkte aus Sicht der Überwachung,
- Probleme bei der freiwilligen Kennzeichnung
- Häufige Beanstandungsgründe vermeiden
- Aktuelle Fragestellungen aus Sicht der Überwachung

09.45 Bernd Kurzai

Das ist neu im Fertigpackungsrecht

- Der Referentenentwurf des BMWI zur Novellierung der FertigpackungsVO
- Überblick behalten: LMIV, MessEG, FertigpackRL 76/211/EWG & RFP – Systematik der eichrechtlichen Vorgaben
- Aktuelle Themen aus dem Vollzug: Stückzahlkennzeichnung bei unterverpackten Lebensmitteln

10.30 Pause

10.40 Dr. Georg Haider

**Herausforderungen bei der Kennzeichnung
in „EU-assozierten“ Staaten und mit
mehrsprachigen Etiketten**

- Plötzlich Drittstaat: Der Brexit und die Auswirkungen auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln für den Export nach Großbritannien
- Lebensmittel-Kennzeichnung in der Schweiz – das bessere EU-Recht?
- Tipps und Tricks bei mehrsprachigen Etiketten

11.15 Dr. Anna Glinke/Maile Gradison Hermida

**Kennzeichnung von Lebensmitteln in USA:
Was ist anders als in der EU?**

- Grundlegende Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung in den USA
- Nährwertkennzeichnung
- Vorgaben für biotechnologisch und gentechnisch veränderte Lebensmittel
- Welche Regeln gelten für Werbeaussagen?
- Welche Sanktionen drohen bei Verstößen?
- Wie gefährlich sind Sammelklagen?

12.00 Mittagspause

SCHWERPUNKTTHEMA:

Nutri-Score lizensieren und richtig berechnen

13.00 Dr. Danja Domeier

**Nutri-Score: rechtliche Vorgaben,
Antragstellung und Lizenzierung**

- Was ist der Nutri-Score und welche rechtlichen Vorgaben gibt es?
- Wie kommt der Nutri-Score auf Ihr Produkt und wer ist zuständig?
- Was muss bei Antragstellung und nach Lizenzierung alles beachtet werden?
- Sanktionierung bei Verstößen
- Aktueller Stand und Ausblick

13.45 Dr. Petra Alina Unland

**So berechnen Sie den Nutri-Score für Ihr
Produkt**

- Grund- und Sonderregeln zur Berechnung von Lebensmitteln allgemein
- Rundungsregeln und Bezugsgrößen
- Besonderheiten der Obst- und Gemüse-Gruppe
- Sonderregeln für Getränke, Öle und Käseerzeugnisse
- Fallstricke bei der Berechnung

14.45 Zeit für offene Fragen

ca. 15.30 Ende des 2. Online-Veranstaltungstages

Ihre Seminarleitung



Angelika Mrohs

Rechtsanwältin und seit 1993 Geschäftsführerin des Lebensmittelverbands Deutschland (ehem. BLL), Berlin. Mitglied des Councils der European Food Law Association (EFLA) und Vorstandsmitglied der Deutschen Sektion der EFLA seit 1994 sowie seit 1995 Vorsitzende

der Expertengruppe „Consumer Information“ und Mitglied der „Food and Consumer Policy Steering Group“ der Vereinigung der Europäischen Ernährungsindustrie FoodDrinkEurope. Auch Mitglied verschiedener anderer Expertengruppen und Komitees der FoodDrinkEurope, z. B. des Food and Consumer Policy Committees.

08.55 Online Check-in

Praxis-Workshops

Nehmen Sie an den 5 angebotenen Workshops teil und sein Sie live dabei. Reichen Sie uns per E-Mail an: akademie@behrs.de Ihre Fragen ein, die Sie im Workshop besprechen möchten.

09.00 Dr. Danja Domeier

Das 1x1 der Pflichtkennzeichnung

- Pflichtkennzeichnung im Schnelldurchlauf zum Auffrischen
- Tipps für die korrekte Bezeichnung Ihrer Produkte
- Zutatenverzeichnis und QUID
- Besonderheiten bei der Allergenkennzeichnung
- MHD, Aufbewahrungsbedingungen und Gebrauchsanweisung
- Interessantes und Aktuelles zur Art und Weise der Kennzeichnung

Nach einem Schnelldurchlauf durch die Pflichtinformation greift dieser Workshop einzelne interessante Elemente der Pflichtkennzeichnung heraus, um sie unter Berücksichtigung aktueller ALS- und ALTS-Stellungnahmen sowie einschlägiger Leitsätze der Europäischen Kommission vertiefend zu behandeln. Dieser Workshop wappnet Sie für die ordnungsgemäße Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel.

10.20 Pause

10.30 Michael Warburg

Nährwertkennzeichnung mit Schwerpunkt Nutri-Score

- Pflicht und Kür im Rechtsrahmen der LMIV
- Aktuelle Rechtsprechung und Auslegung zur Nährwertkennzeichnung
- Nutri-Score im Detail – Fallstricke bei Einführung, Anwendung und Berechnung

Die Nährwertkennzeichnung ist für viele Produkte Pflicht. Die Erweiterung der Nährwertkennzeichnung durch eine zusätzliche freiwillige Angabe, das Nutri-Score-Label wirft viele Fragen auf. Nutzen Sie diesen Workshop und lassen Sie sich Ihre Fragen anhand vieler Praxisbeispiele beantworten, um Sicherheit in der Nährwertkennzeichnung insbesondere bei der Berechnung des Nutri-Score zu gewinnen.

12.00 Pause

13.00 Dr. Julia Gelbert

Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme richtig kennzeichnen

- Zusatzstoff/Aroma/Enzym kennzeichnungspflichtig oder nicht: Carry-over-Ausnahmen, Verarbeitungshilfsstoffe
- Darf der Zusatzstoff im konkreten Produkt verwendet werden (zugelassene Lebensmittelkategorien, Besonderheiten bei Bio-Lebensmitteln)?
- Welche Zusatzstoffe sind wie anzugeben?
- Wann darf man ein Aroma als „natürliches Aroma“ kennzeichnen?
- Fallstricke bei der Kennzeichnung von Enzymen

Wer bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen noch unsicher ist, ist hier genau richtig. Dieser Workshop gibt Ihnen Argumente und Handwerkzeug zum richtigen Kennzeichnen dieser speziellen Zutaten.

14.20 Pause

14.30 Dr. Stefanie Hartwig

Intensivtraining Nährwert-, Gesundheits- und Wellnessclaims

- Nährwert- und Health Claims erkennen
- Claims richtig einsetzen
- Was gibt es Neues zu Low Carb, Detox, Superfood & Co.?
- Werbung mit weniger Zucker und weniger Fett

Steigen Sie in die Feinheiten der Nährwert-, Gesundheits- und Wellnessclaims ein. Gewinnen Sie im Workshop Sicherheit beim Umgang mit diesen werbewirksamen Aussagen.

15.50 Pause

16.00 Dr. Tobias Teufer

Veggie, Bio, Clean Labelling und andere trendige Claims

- „Clean Labelling“ mit Augenmaß: Positiv kommunizieren
- Wie Sie Werbung mit Selbstverständlichkeiten vermeiden
- „Veggie“, „Vegan“, „rein pflanzlich“: So verwenden Sie diese Claims beanstandungsfrei
- Naturwerbung für Lebensmittel

Wenn Sie nach Alternativen zu Gesundheits- und Nährwertclaims suchen, dann ist dieser Workshop genau das Richtige für Sie. Steigen Sie in die Feinheiten der Kennzeichnung von Trendprodukten ein. Erfahren, Sie welche innovativen Claims Sie ohne Bedenken einsetzen können und wie Sie Irreführungen und Beanstandungen vermeiden. Gewinnen Sie im Workshop Sicherheit beim Umgang beim Clean Labelling.

17.30 Ende der Online-Veranstaltung

Ihre Referenten



Dr. Danja Domeier

Rechtsanwältin, berät und vertritt unter ihrer in Starnberg ansässigen Kanzlei domeierlegal national und international tätige Unternehmen im Lebens-

mittel-, Verbrauchsgüter- sowie im allgemeinen Wettbewerbsrecht. Engagement in Verbänden, u.a. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverband Deutschland. Herausgeberin und Autorin zahlreicher Standardwerke zum Lebensmittelrecht.



Dr. Julia Gelbert

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, nach 2-jähriger Tätigkeit in der Überwachung seit 2002 beim Lebensmittelverband Deutschland, betreut dort in der wissenschaftlichen

Leitung u.a. die Schwerpunktthemen Zusatzstoffe, Aromen; Enzyme und Produktregelungen. Seit 2008 Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht an der TU-Berlin.



Dr. Anna Glinke

Rechtsanwältin, seit 2004 bei Hogan Lovells in Düsseldorf im Gewerblichen Rechtsschutz tätig. Sie vertritt insbesondere Unternehmen aus der Lebensmittel- und Pharma-

branche in marken- und wettbewerbsrechtlichen Auseinandersetzungen und berät sie bei der Gestaltung ihres Marktauftritts und der Bewerbung ihrer Produkte. An grenzüberschreitenden Projekten arbeitet sie gemeinsam mit Hogan Lovells-Büros im europäischen Ausland, in Asien und den USA.



Dr. Stefanie Hartwig

Rechtsanwältin und Fachanwältin für gewerblichen Rechtsschutz, Partnerin der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte in Hamburg, berät Unternehmen der Lebensmittel-, Verpackungs-, Kosmetik-,

Reinigungsmittel- sowie der Pharmabranche. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbands Deutschland und des Vorstands der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht der Uni Marburg. Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht an der Uni Lübeck und an der Hochschule Fresenius.



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.



Maile Gradison Hermida

Partnerin bei Hogan Lovells in Washington, DC. Als Anwältin für die Lebensmittelindustrie ist sie auf regulatorische Fragestellungen von Lebensmittelunternehmen spezialisiert, von der

Produktentwicklung über die Produktion und den Vertrieb bis hin zum Einzelhandel. Sie berät dabei zu den Anforderungen bei der Lebensmittelkennzeichnung sowie zur Entwicklung von Etiketten und Werbeaussagen. Darüber hinaus hat sie umfassende Erfahrung mit dem Food Safety Modernization Act (FSMA), durch den das US-amerikanische Lebensmittelsicherheitsrecht grundlegend modernisiert worden ist.



Bernd Kurzai

Rechtsanwalt für Lebensmittelrecht bei EDEKA. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbands Deutschland und der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht e.V. Zuständig für die regulatorische

Compliance der Eigenmarken des Konzerns, die lebensmittelrechtliche Vertretung gegenüber Behörden und die Beratung bei Krisenfällen.



Andreas Meisterernst

Rechtsanwalt und Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Partner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte, München. Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München. Mit-

herausgeber und Autor des Behr's Praxis-kommentars „Health & Nutrition Claims“.



Dr. Tobias Teufer

Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeits-schwerpunkt: 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.



Dr. Petra Alina Unland

Lebensmittelchemikerin, promovierte zum Dr. Juri, seit 1990 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, mit Lebensmittelrecht betraut, seit 1992 Abteilungs-

leiterin für Lebensmittelrecht Tiefkühlkost und Frische, seit 2008 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht International gesamt. Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.



Dr. Stephan Walch

Apotheker und staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, leitet seit Dezember 2016 das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe, in mehreren

nationalen und internationalen Gremien tätig. Er vertritt Baden-Württemberg seit 2018 im ALS. Sein Arbeits- und Forschungsinteresse gilt pflanzlichen Materialien und deren Inhaltsstoffe, sowie Abgrenzungsfragen.



Michael Warburg

Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für die Firma Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH; seit 2012 selbstständig beratend tätig in Köln (IW - Institut

Warburg). Seit 2013 zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 1091
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 3. November 2020, von 9.00 Uhr bis ca. 13.00 Uhr
 2. Tag: Mittwoch, 4. November 2020, von 9.00 Uhr bis ca. 15.30 Uhr,
 3. Tag: Donnerstag, 5. November 2020, von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr,
- Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.898,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 27. Oktober 2020

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig



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

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **19. Praxisforum Lebensmittelkennzeichnung** am 3. bis 5. November 2020 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.898,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ich bin Vertreter einer Behörde oder öffentlichen Hochschule und nehme zum Sonderpreis von € 1.138,80 zzgl. MwSt. pro Person teil.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 20.10.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr 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, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-2270080 · Fax: 040 - 220 1091
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7273-3-01-2