

Seminarprogramm

Donnerstag, 27. April 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Dr. Detlef Horn / Valentin Jäger

Die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel

- Leitsätze, ISO 23662 und mehr: Übersicht der Vorgaben für vegetarische & vegane Produkte
- Was wird durch die Leitsätze beschrieben, was wird nicht beschrieben?
- Anwendungsbereich der Leitsätze: Diese Produktgruppen sind betroffen
- Die richtige Bezeichnung der Produktgruppen
- Diese Bedingungen schränken die Wahl der Kennzeichnung ein
- Das besagt die Ähnlichkeitsregelung
- Diese Anforderungen hinsichtlich der Ähnlichkeit zu den Bezugslebensmitteln müssen Sie im Blick haben

10.45 Pause

10.55 Valentin Jäger

Wie Sie die rechtlichen Anforderungen erfüllen

- Rechtliche und normative Anforderungen an Entwicklung und Produktion
- Diese Kennzeichnungspflichten müssen Sie erfüllen
- So wecken Sie Interesse: Möglichkeiten und Grenzen bei der Kennzeichnung und Werbung
- Angemessenheit und Betriebsgröße: das wird bei der Umsetzung der Vorgaben von ihnen erwartet
- So schaffen sie die Integration in Ihre bestehenden Managementsysteme

11.50 Pause

12.00 Dr. Detlef Horn

Gut vorbereitet den Erwartungen der amtlichen Überwachung standhalten

- Aus Sicht der Überwachung: Sicheres Kennzeichnen von veganen/vegetarischen Ersatzprodukten auf Basis der

Leitsätze

- Darauf wird geprüft. Das wird gefunden. Das wird bewertet.
- Was wird warum beanstandet – und was nicht?
- 100% vegan/vegetarisch: Optionen und Fallstricke
- Plant Based: eine akzeptierte Bezeichnungsform oder Risikofaktor?
- Fleischersatzprodukte aus der Sicht des Verbrauchers: Was ist für die Akzeptanz dieser Produkte bei den Verbrauchern wichtig?
- Darauf achtet die Lebensmittelkontrolle

13.00 Mittagspause

14.00 Valentin Jäger

„Umsetzung der Anforderungen der Leitsätze im Unternehmen

Anhand von Praxis-Fällen werden typische Fragen beantwortet

- Diese Herausforderungen bringen die Leitsätze für die Lebensmittelwirtschaft mit sich
- So lassen sich die Leitsätze und die ISO 23662 implementieren
- So berücksichtigen Sie die Leitsätze bei neuen und bestehenden Produkten
- Mit diesen Konsumenten-Ansprüchen müssen Sie rechnen
- Auf diese Beanstandungen und Reklamationen müssen Sie sich einstellen

14.50 Dr. Detlef Horn

So vermeiden Sie Fehler bei der Namensgebung von Bezugsprodukten

- Auswahl der richtigen Produktkriterien
- Ein strukturiertes Prüfschema bringt Sicherheit
- Anlehnungen an spezifische Bezeichnungen bzw. Produktkategorien führen zu unterschiedlichen Anforderungen
- Die richtige Reihenfolge bei der Prüfung, Anwendung des Entscheidungsbaums
- Ergebnisse des sensorischen Vergleichs sicher bewerten

15.40 Pause

15.50 Dr. Detlef Horn

Zusatzstoffe, die für die Herstellung der Alternativprodukte zugelassen sind

- Diese Zusatzstoffe lässt die VO (EG) Nr. 1333/2008 zu
- Grundlagen der Zulassung von Zusatzstoffen und daraus resultierende Einsatzmöglichkeiten
- Welche Zusatzstoffe bergen Risiken bzgl. der Deklaration

Vegan/ Vegetarisch?

- Welche Position vertritt die Überwachung?

16.30 Dr. Detlef Horn

Mikrobiologische Besonderheiten von vegetarischen und veganen Ersatzprodukten

- Besonderheiten der Mikrobiologie, die bei pflanzlichen Produkten beachtet werden müssen
- Pflanzliche Rohstoffe in einer zuvor von tierischen Zutaten dominierten Produktion beherrschen
- Durch auffällige Zubereitungshinweise die von Endverbraucher unterschätzte Keimbelastung im Endprodukt kompensieren

17.00 Abschlussdiskussion

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten:

Dr. Detlef Horn Ausbildung zum Fleischer, Studium der Lebensmitteltechnologie, Studium der Tiermedizin, Promotion im Bereich Lebensmittelhygiene, Fachtierarzt für Lebensmittelkunde, ab 1982 in der amtlichen Lebensmittelüberwachung in NRW (Sachverständiger, Dezernent, stellv. Leiter des CVUA Münster, Leiter des SVUA Krefeld, Vorstandsvorsitzender des CVUA-Rhein-Ruhr-Wupper (AÖR), ALTS, Mitglied des Präsidiums der Deutschen Lebensmittelbuchkommission und Vorsitzender des Fachausschusses Fleisch und Fleischerzeugnisse der DLMBK, stellv. Leiter der Fachgruppe "Lebensmittelrecht" der DVG, Kurzeitexperte im Rahmen von EU-Twinningprojekten in Polen und der GIZ in der VR China.

Valentin Jäger hat „Instructional Design, Bildungsplanung und Kognitionswissenschaften“ studiert. 2010 bis 2022 bei der Taifun-Tofu GmbH auf verschiedenen Positionen. Seit 2022 ist er Corporate Manager Process und Quality Development bei der Holle Babynahrung AG und leitet seine eigene Unternehmensberatung „Qualität und Werte“. Als Experte für Prozessoptimierung und Nachhaltigkeit hält er außerdem regelmäßig Vorträge und schreibt darüber hinaus Beiträge für verschiedenste Veröffentlichungen zu Lebensmittel- und Prozessmanagement-Themen. Für das Horizon 2020 Programm, ist Herr Jäger regelmäßig seit 2020 als Experte für die Europäische Union (RIA) tätig