

Seminarprogramm

Donnerstag, 9. November 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

- Produktvorgaben aus den Leitsätzen, ISO 23662 und Co.
- Was wird durch die Leitsätze beschrieben und was nicht?
- 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
- Möglichkeiten und Grenzen bei Kennzeichnung und Werbung
- Angemessenheit und Betriebsgröße: Das wird bei der Umsetzung der Vorgaben von ihnen erwartet
- So integrieren Sie bestehende Managementsysteme

11.50 Pause

12.00 Dr. Detlef Horn

Gut vorbereitet den Erwartungen der amtlichen Überwachung standhalten

- Sicheres Kennzeichnen 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: akzeptierte Bezeichnung oder Risikofaktor?
- Fleischersatzprodukte aus der Sicht des Verbrauchers: Was ist für die Akzeptanz bei den Verbrauchern wichtig?
- Darauf achtet die Lebensmittelkontrolle

13.00 Mittagspause

14.00 Valentin Jäger

Umsetzung 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 Endverbrauchern unterschätzte Keimbelastung im Endprodukt kompensieren

17.15 Zusammenfassung, Fragen und Ausblick

ca. 17.30 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, stell. 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, stell. Leiter der Fachgruppe "Lebensmittelrecht" der DVG, Kurzzeitexperte im Rahmen von EU-Twinningprojekten in Polen und der GIZ in der VR China.



Valentin Jäger hat „Instructional Design und Kognitionswissenschaften“ studiert. 2010 bis 2022 bei der Taifun-Tofu GmbH auf verschiedenen Positionen u.a. der Leitung des QM. Seit 2022 ist er bei der Holle Babynahrung AG und hat Anfang 2023 die Geschäftsführung des Tochterunternehmens Biopulver GmbH übernommen. Seine eigene Unternehmensberatung „Qualität und Werte“ berät zu Prozessoptimierung, Qualität und Nachhaltigkeit. Er ist als Speaker sehr beliebt und schreibt regelmäßig Beiträge zu Lebensmittel- und Prozessmanagement-Themen. Für das Horizon 2020 Programm ist Herr Jäger seit 2020 als Experte für die Europäische Union (RIA) tätig.

Teilnehmer

Mitarbeiter und Führungskräfte aus den Bereichen Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Produktion und Marketing, die vegetarische und vegane Produkte bereits anbieten oder zukünftig anbieten wollen.