

Seminarprogramm

Dienstag, 7. November 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung der Teilnehmenden mit Vorstellungsrunde

09.15 Dr. Andreas Reinhart

Überblick zur Novel-Food-Verordnung

- Alle wesentlichen Regelungsinhalte im Überblick: Das wird oft übersehen
- Exklusive Nutzung durch Datenschutz & parallele Anträge zu Health Claims und Novel Food: Was im Einzelfall wichtig sein kann
- Durchführungsverordnungen & deutsche Neuartige-Lebensmittel-Verordnung (NLV): Ein Einblick in das System

10.30 Prof. Dr. Kai Purnhagen

Wann spricht man von „Novel Food“?

- Verzehr in „nennenswertem Umfang“: Auf diese Kriterien kommt es an
- Verzehr „innerhalb der Europäischen Union“: Was ist dabei zu beachten?
- Welche Gruppen sind ausgenommen?
- Die 10 Kategorien für neuartige Lebensmittel und Fragen aus der Praxis

11.15 Pause

11.30 Dr. Bettina Dörr

Zulassungsverfahren: Empfehlungen für eine erfolgreiche Antragsstellung

- Leitlinien der EFSA
- Vereinfachtes Verfahren für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern
- Einblicke in erfolgreiche und abgelehnte Anträge
- Konsultationsverfahren: Vor- und Nachteile des Verfahrens, Einfluss der Transparenz-Verordnung auf die Antragsstellung

12.15 Diskussion – Zeit für offene Fragen

12.30 Mittagspause

13.30 Dr. Dörr/Dr. Purnhagen/Dr. Reinhart Praktisches Vorgehen – Stolpersteine – Lösungsmöglichkeiten

Zahlreiche Beispiele aus der Praxis erläutern Ihnen die einschlägigen Hilfsmittel wie die Unionsliste und der Novel-Food-Katalog, die Sie zur Bewertung Ihres Produktes nutzen können: Wozu gab es bereits Beanstandungen und Gerichtsentscheidungen? Wie ist die Verkehrsfähigkeit von Insekten, Clean-Meat, exotischen Pflanzen(-extrakten) und weiteren Innovationen auf dem EU-Markt zu beurteilen? Stellen Sie Fragen und beteiligen Sie sich aktiv an der praxisbezogenen Diskussion.

Ihr Benefit: Sie erhalten wertvolle Tipps, die Sie sofort in Ihrem Unternehmen anwenden können.

- Unionsliste: Was gilt es zu beachten?
- Novel-Food-Katalog: Chancen und Risiken
- Nationale und europäische Leitlinien sowie Veröffentlichungen, die für die Einschätzung der Neuartigkeit hilfreich sind
- Botanicals: Ist jeder Extrakt neuartig?
- Aktuelle Empfehlungen zur Einschätzung der Neuartigkeit von Pflanzen und deren Zubereitungen

14.30 Kurze Pause

- So nutzen Sie neue Proteinquellen in Form von Pflanzenproteinen und Pflanzenteilen
- Insekten, Fleischersatzprodukte und In-vitro-Fleisch beanstandungsfrei auf den Markt bringen
- Wo geht die Reise hin?
- Mut zum Abwicklungsverfahren: Tipps aus der Praxis

15.40 Kurze Pause

- Cannabis, CBD & Co: Welche Risiken gilt es in der Praxis zu beachten? Welche Alternativen gibt es oder auch nicht? Was plant die EU?
- Einstufung als Aroma oder Zusatzstoff: Keine Novel-Food-Zulassung möglich?
- Verantwortlichkeit bzw. Darlegungslast in den denkbaren Szenarien (Verwaltungs-/Straf-/Wettbewerbsverfahren): Wer muss was beweisen?
- Aktuelle Urteile zu neuartigen Lebensmitteln

16.45 Letzte Chance für offene Fragen

17.00 Ende des Online-Seminars

Ihr Seminarleiter

Dr. Andreas Reinhart Rechtsanwalt, Partner der Sozietät REINHART Rechtsanwälte PartmbB, München. Zusätzlich ist er Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München und der Uni Salzburg. Er berät Unternehmen der Lebensmittelbranche sowohl bei der Entwicklung von Produkten als auch bei der Erarbeitung neuer Marketingkonzepte und vertritt diese in verwaltungs-, wettbewerbs- und strafrechtlichen Verfahren. Neben zahlreichen Zeitschriftenpublikationen zu lebensmittelrechtlichen Themen ist er u.a. Autor des Behr's Kommentars zur Novel Food-Verordnung.

Ihre Referierenden

Dr. Bettina Dörr Diplom-Oecotrophologin und von der IHK München und Oberbayern öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für die Abgrenzung Arzneimittel, Lebensmittel und Kosmetika; bietet selbstständig Beratung, Vortrags- und Autorentätigkeit zu medizinisch-wissenschaftlichen sowie regulatorischen Fragestellungen an, insbesondere im Bereich Nahrungsergänzungsmittel und spezielle Lebensmittel (FSMP), vorher langjährige Erfahrungen in der Ernährungs- und Pharmaindustrie und Lehrbeauftragte an der Technischen Universität Nürnberg und an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg/Heidenheim.

Prof. Dr. Kai Purnhagen Jurist, Professor für Lebensmittelrecht an der Universität Bayreuth, führende Autorität auf dem Gebiet des europäischen Rechts, des internationalen Handelsrechts und des Privatrechts. Er befasst sich dogmatisch und disziplinübergreifend mit Themen der europäischen Integration, des internationalen Handels sowie der nationalen Regulierung im globalen Kontext. Seine Arbeiten sind in renommierten Zeitschriften wie z.B. dem European Law Journal erschienen; regelmäßig als Experte für die chinesische, deutsche und österreichische Regierungen und für die Europäische Kommission beratend tätig; wissenschaftlicher Leiter des von der DFG geförderten Projekts „Innovate Food Law“.

Teilnehmende

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie, vor allem aus den Bereichen Lebensmittelrecht, QM, QS, F&E und Produktmanagement, die sich mit Fragen des Lebensmittelrechts befassen.