

Seminar PLUS

Summer School Lebensmittelrecht

Aktuelle Entwicklungen und zukünftige Trends: Rechtssicherheit erlangen und Chancen im Lebensmittelrecht mühelos nutzen!

24. und 25. September 2024 in Heusenstamm bei Frankfurt a. M.

Die Behr's Summer School – in 2 Tagen perfekt aufgestellt, damit Sie:

- **mit Green Claims, Nutri-Score und Herkunft sicher werben:** Aktuelle Fragestellungen bei der Lebensmittelkennzeichnung und Werbung
- **MOSH/MOAH, Kontaminanten und Rückstände mühelos händeln:** Aktueller Stand zum behördlichen Vorgehen und zur Entwicklung rechtlicher Regelungen
- **Patriot Claims beanstandungsfrei nutzen:** Auslobungen wie Deutschland, Regionalität, Tradition oder Natürlichkeit in der Praxis
- **Konformitätsarbeit sicher meistern und Konformitätserklärungen mühelos erstellen:** Anforderungen und Herausforderungen an Lebensmittelverpackungen erfüllen
- **Täuschungspackungen vermeiden und richtig mogeln:** Änderungen bei Rezeptur und Füllmenge rechtssicher umsetzen und Verbrauchertäuschung umgehen
- **Aktueller Stand bei Lieferkettensorgfalt, AgrarOLKG und Entwaldungs-VO:** wichtige Hinweise zum praktischen Umgang mit den Pflichten, die auf Sie zukommen!
- **Aktuelles aus Brüssel:** „Green Deal“, „Farm to Fork“, Novellierung des EU-Gentechnikrechts, Frühstücks-Richtlinien
- **Rechtsprechung und ALS-/ALTS-Stellungnahmen:**
Die Höhepunkte aus 2023/24

Spezialfragen
zu Ihrer Pflicht-
kennzeichnung
kostenlos
beantworten

Seminarleitung:



**Bernd
Kurzai**



**Dr. Tobias
Teufer**

Tag 1 – 24. September 2024

10.00 Saskia Both, Bernd Kurzai und Dr. Tobias Teufer **Begrüßung, Vorstellungsrunde und Ziele – Die Behr's Summer School Lebensmittelrecht 2024 im Überblick**

10.30 Dr. Tobias Teufer **Einstieg und Überblick: Was kommt, was war?**

- Das erwartet Sie: Die Themen des Seminars
- Was ist sonst noch los: Weitere aktuelle Themen im kurzen Überblick, u.a.
- Kinder-Lebensmittel-Werbegesetz: Aktueller Stand
- Entwicklungen im Bio-Recht
- Nährstoffhöchstmengen: bald Realität?

11.15 Bernd Kurzai **Aktuelle Fragestellungen bei der Lebensmittelkennzeichnung und Werbung**

- Update Nutri-Score & ergänzende Nährwertkennzeichnung: Änderungen beim Nutri-Score Algorithmus
- Produktbeispiele aus dem Online-Portal www.lebensmittelsicherheit.de zum Täuschungsschutz
- Im Fokus: Green Claims – Wie entwickelt sich die Rechtsprechung zu umweltbezogenen Angaben

12.15 Gemeinsames Mittagessen

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre Ihre Mittagspause und tauschen sich mit den anderen Teilnehmenden aus.

13.30 Dr. Tobias Teufer **Update MOSH/MOAH & Kontaminanten**

- Aktueller Stand zum behördlichen Vorgehen
- Entwicklung gesetzlicher Regelungen
- Rücknahme- und Rückrufpflichten

14.15 Bernd Kurzai **Patriot Claims – Werbung mit Deutschland, Regionalität & Tradition**

- Handwerklich hergestellt, traditionelle Rezeptur, „original“ & „beste Oma Qualität“ - Praxisbeispiele aus dem Markt zur Diskussion
- Werbung mit „Natürlichkeit“
- Regionalwerbung: „Für unsere Landwirte“ & „Gutes aus der Region“/Regionalfenster
- Gutes aus Deutscher Landwirtschaft: Das Herkunftskennzeichen der ZKHL

15.00 Kaffee- und Kommunikationspause

15.30 Saskia Both **Lebensmittelverpackungen: Anforderungen und Herausforderungen**

- Gesetzliche Regelungen und weitere Beurteilungsgrundlagen: Vorgaben, EU-Guidelines und Industrieempfehlungen im Überblick
- Konformitätsarbeit, Konformitätserklärungen und belegende Dokumentation: Was gehört dazu? Was ist erforderlich?
- Verantwortlichkeiten festlegen und Aufgaben delegieren
- Konformitätserklärung in der Praxis:
 - Praktische Tipps für eine einfache und lückenlose Konformitätsarbeit

- Häufige Fehler im Arbeitsalltag: Wie Sie diese vermeiden können!
- Wichtige Fragen aus der Überwachungspraxis

17.00 Diskussion

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Fragen zu klären!

17.30 Ende des 1. Veranstaltungstages

19.00 Behr's lädt Sie zu einem gemeinsamen Abendessen ein

Tauschen Sie sich in entspannter Atmosphäre untereinander aus und lernen Sie die anderen Teilnehmenden abseits von Fragen zur Kennzeichnung, Kontaminanten und Konformitätserklärungen kennen. Teilen Sie Ihre Erfahrungen und Meinungen und knüpfen Sie neue Kontakte, um Ihre Netzwerke zu erweitern und auch nach der Behr's Summer School in Kontakt zu bleiben.

Tag 2 – 25. September 2024

09.00 Begrüßung und Einführung

Fragen aus dem vorherigen Tag

09.15 Bernd Kurzai **Shrink- und Skimpflation: Änderungen bei Rezeptur und Füllmenge zum Erhalt der Preisakzeptanz**

- Kostensteigerungen bei Rohstoffen & Energie: Preiserhöhungen über Downsizing & Rezepturänderungen
- Täuschungs- und Mogelpackungen aus Sicht der Eichbehörden & Verbraucherorganisationen
- Täuschungspackungen: Hochgezogene Böden, Hohlräume, übergroße Verschlüsse, doppelte Wandungen: Aktuelle Praxisbeispiele aus dem Markt
- Neue regulatorische Ansätze bei „Mogelpackungen“: Hinweise am Point of Sale & auf der Vorverpackung

10.15 Dr. Tobias Teufer **ALS- und ALTS-Stellungnahmen**

- Neue ALS- und ALTS-Stellungnahmen
- Praktische Konsequenzen der neuen Stellungnahmen
- Rechtliche Bewertung von ALS-Stellungnahmen durch die Gerichte

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Bernd Kurzai **Schutz von geographischen Angaben und Namen traditioneller Spezialitäten**

- Allgäuer Bergkäse, Schwarzwälder Schinken und Nürnberger Lebkuchen: Grundlagen zu g.A., g.U. & g.t.S
- Champagner-Sorbet, Gin-Tonic und Glen Buchenbach: Reichweite und Grenzen des Begriffsschutzes
- Ausblick: Reform des Europäischen Agrargeoschutzrechts: Nachhaltigkeitskriterien & Stellung von Erzeugervereinigungen

12.00 Dr. Tobias Teufer **Lieferkettensorgfalt/AgrarOLKG/Entwaldungs-VO**

- Aktueller Stand des gesetzlichen Rahmens
- Ausblick auf die kommenden Regelungen
- Austausch zum praktischen Umgang mit den Pflichten

12.45 Gemeinsames Mittagessen

14.30 Bernd Kurzai

Aktuelles aus Brüssel

- Bestandsaufnahme „Green Deal“ und „Farm to Fork“ – welche Fortschritte gibt es beim Politikprogramm der EU-Kommission?
- Neue genomische Techniken: Novellierung des EU-Gentechnikrechts
- Frühstücks-Richtlinien: Neue Kennzeichnungsregeln für Honig, Fruchtsaft und Marmelade

14.45 Dr. Tobias Teufer

Aktuelles Lebensmittelrecht: die Höhepunkte aus 2023/24

Erfahren Sie anhand aktueller Urteile das Wichtigste zu den Entwicklungen bei Überwachung, Kennzeichnung und Werbung, u.a.:

- BVerwG – „Meldepflicht von Laboren“
- „Claims“-Verordnung (EG) Nr. 1924/2006
- OVG Sachsen – „STEC und Lebensmittelsicherheit“

16.45 Fazit und Schlussgedanken

17.00 Ende der Veranstaltung

Ihre Referierenden:



Saskia Both

Staatl.-geprüfte Dipl. Lebensmittelchemikerin; Studium der Lebensmittelchemie an der technischen Universität Kaiserslautern; seit 2008 Leiterin des Referats Bedarfsgegenstände am saarländischen Landesamt für Gesundheit und Verbraucherschutz in Saarbrücken. Mitarbeit im ALS (Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder), Mitglied der AG Bedarfsgegenstände der GDCh (Gesellschaft Deutscher Chemiker).



Bernd Kurzai

Rechtsanwalt mit Spezialisierung im Bereich Lebensmittelrecht. Die Tätigkeitsschwerpunkte bilden vermarktungsbezogene Anforderungen an vorverpackte Lebensmittel und die rechtlichen Vorgaben für deren Herstellung und an die Zusammensetzung. Mitglied des Rechtsausschusses beim Lebensmittelverband Deutschland und der wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht. Regelmäßige Veröffentlichungen und Vorträge zu aktuellen Fragestellungen im Bereich des Lebensmittelrechts.



Dr. Tobias Teufer

Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Partner bei KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende Rechtsgebiete sowie Wettbewerbsrecht. 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, Referent bei zahlreichen lebensmittelrechtlichen Veranstaltungen.

Ihr PLUS

- **Kostenloses Online Modul „Lebensmittelkennzeichnung und Werbung“:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar kostenlos, einfach und rechtssicher Spezialfragen zu Ihrer Pflichtkennzeichnung!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie im Seminar von den Antworten der Experten
- **Klären Sie persönliche Fragen direkt vor Ort:** Nutzen Sie den Vorteil einer Präsenz-Veranstaltung und sprechen Sie mit Frau Both, Herrn Kurzai und Herrn Dr. Teufer über vertrauliche Fragen abseits der Vorträge.
- **Lernen, wo andere Urlaub machen:** Heusenstamm bei Frankfurt a.M. ist der optimale Ort für die wichtigen Fragen im Lebensmittelrecht. Der Seminarort ist gut erreichbar und besitzt dennoch den Charme eines erholsamen Umfelds.

Wer trifft sich auf der Behr's Summer School?

Zwei Tage geballtes Wissen aus dem Lebensmittelrecht für Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F&E, Herstellung. Mitarbeitende aus Behörden, der Beratung und dem Handel finden auf der Behr's Summer School ebenfalls Antworten auf Fragen des Lebensmittelrechts.

Ansprechpartnerin:



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

Zeit:

Tag 1: 24. September 2024,
von 10.00 bis ca. 17.30 Uhr
Tag 2: 25. September 2024,
von 09.00 bis ca. 17.00 Uhr
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung und -getränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum gemeinsamen Abendessen ein.

Anmeldeschluss: 10. September 2024

Begrenzte Teilnehmerzahl:

Um ein intensives Arbeiten zu gewährleisten, ist die Zahl der Teilnehmer begrenzt.

Veranstaltungsort:

Mein Schlosshotel
Frankfurter Str. 9
63150 Heusenstamm
Telefon: 06 104-600 550
E-Mail: kontakt@meinschlosshotel.eu
www.meinschlosshotel.de

Einzelzimmer im Mein Schlosshotel pro Übernachtung € 118,50,- inkl. Frühstück, abrufbar unter der Nummer 06104-600 550 bis zum 19.08.2024. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Zwei Tage Lebensmittelrecht im Dialog

- ✓ Ruhige Atmosphäre
 - ✓ Kompetente Referierende
 - ✓ Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmenden
- ...die Bedingungen für einen erfolgreichen Intensivkurs können nicht besser sein.

Sie bringen Ihre Fragen aus der Praxis.
Sie bekommen Antworten für Ihre Praxis.



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 zur Seminar PLUS
Summer School Lebensmittelrecht
vom 24.-25. September 2024 zu den in
diesem Prospekt genannten Bedingungen für
€ 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 1091**
Telefon **040 - 227 0080**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7644**

Stornierung :

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 27.08.2024 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr 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: 040-227 0080 · 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 7644-3-01-2