



Summer School 2011

Lebensmittelrecht

Intensivkurs

AUS DEM PROGRAMM:

Umwälzungen des Lebensmittelrechts – kein Ende in Sicht:

- **Das Internetportal www.lebensmittelklarheit.de – jetzt geht's los, was tun?**
- **Lebensmittel-InformationsVO – Gesetzesverfahren vor dem Abschluss**
- **Neue Meldepflichten**

... wieder mit vielen Fällen aus der aktuellen Praxis



Referenten:

Prof. Dr. Alfred H. Meyer Dirk Radermacher

**Workshop
5. bis 7. September 2011
in Feldafing am Starnberger See**

BEHR'S ●●● *bringt die Praxis auf den Punkt.*

1. Tag

Montag, 5. September 2011

10.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

10.00 Begrüßung der Teilnehmer

Lebensmittel-InformationsVO – was kommt nun?

Der Gemeinsame Standpunkt und die Ergebnisse der zweiten Lesung

- Ursprung und Herkunft von Zutaten
- Mengenkennzeichnung
- Nährwertangaben und Ausnahmen
- Schriftgröße
- Nationale Regelungen, Standards
- Inkrafttreten, Geltung

12.00 **Kennzeichnung**

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittel- buches

- Kompetenz der Kommission im Täuschungsrecht?
- Dos and don'ts der Kommission

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 **Klarheit & Wahrheit?**

www.lebensmittelklarheit.de

- Staatliche Aufgabe oder Aktionismus?
- Der Pranger: „gefühlte“ Täuschung, Praxisfälle
- Was tun nach dem Outing?

15.30 **Anreicherung von Lebensmitteln
nach BGH „Glucosamin“**

Rechtsprechung; Gesetzesänderung?

- BGH, LG Hamburg wg. Ginkgo, OVG Magdeburg wg. Aminosäuren
- Quo vadis LFGB?
- „Leicht zugängliches Verfahren“ für ernährungsphysiologische Stoffe?

16.30 **Health Claims**

Update

- Vierte Tranche der EFSA
- Was tun, wenn die „Liste“ kommt?

17.30 **Ende des ersten Seminartages**

18.30 **Gemeinsames Abendessen**

auf Einladung des Veranstalters

Je eine Kaffeepause am Vor- und Nachmittag.

2. Tag

Dienstag, 6. September 2011

9.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr

9.30 **Neue Meldepflichten**

Laboratorien (§ 44 Abs. 4a LFGB)

- Wer, was, wie, und vor allem: Warum?

Lebensmittelhersteller (§ 44 a LFGB)

- Unerwünschte Stoffe?
- Wie hat die Meldung zu erfolgen?
- Wie unterscheiden sich Meldungen nach § 44 a LFGB und § 44 Abs. 4 LFGB?

11.00

Lebensmittelbedarfsgegenstände

Gastvortrag: Dr. Uta Verbeek,

Aktuelle Brennpunkte:

Pappteller, Servietten

- Primäre aromatische Amine – paA
- Recyceltes Papier, Mineralöle
- Risk Assessment, Risk Management

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 **Aspekte des Krisenmanagement:
Risikowahrnehmung**

Echte und „gefühlte“ Risiken

- Risiko und Gefahr
- Echte und „gefühlte“ Risiken
- Die Wahrnehmungsfälle
- Risikokommunikation – betriebsintern und extern

15.00 **Gelebte Rückverfolgbarkeit**

Globalisierung der Märkte am Bsp. Pfeffer

- Reise ins Land, wo der Pfeffer wächst
- Markt, Anbau und Handelswege
- Rückverfolgbarkeit, Qualitätsmanagement

16.30 Ende des zweiten Seminartages

17.00 **Biergarten**

Je eine Kaffeepause am Vor- und Nachmittag

Teilnehmer:

Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F & E, Herstellung und Handel, insbesondere Lebensmittelchemiker und -technologien sowie Juristen, die sich mit Fragen des Lebensmittelrechts befassen.

3. Tag

Mittwoch, 7. September 2011

9.00 Uhr bis ca. 15.00 Uhr

9.00 **Neue Rechtsprechung – komprimiert** Neues vom EuGH, Bundesverwaltungsgericht, BGH, Instanzgerichte

- **Health Claim** oder nicht? Vorlagefragen des BVerwG und BGH an EuGH („bekömmlich“, „wohltuend“)
- Health Claims – Beweislast? LG und OLG Düsseldorf
- **Gentechnik**: Ist Honig, der Pollen des Mais MON 810 enthält, als ein aus GVO hergestelltes Lebensmittel zulassungspflichtig? EuGH, VGH Bayern
- **Stevia** – doch kein Novel Food? Wie verbindlich sind Beschlüsse der Kommission? EuGH, VGH Bayern
- Verfassungsrechtlich bedenkliche Änderungen des **VIG**; aktuelle Rechtsprechung zum VIG u.a. Foodwatch vs. Lebensmittelbuch-Kommission
- Weitere **aktuelle Rechtsprechung** über Kennzeichnung, Täuschung, Herkunftsangaben („Bavaria“), Diätetika, Novel Food

13.30 Gemeinsames Mittagessen
Im Anschluss endet die Veranstaltung.

Kaffeepause am Vormittag

Ihre Vorteile

- Sie machen sich vertraut mit den neuesten Entwicklungen des nationalen und europäischen Rechts für Lebensmittel.
- Sie werden von ausgewiesenen Kennern der aktuellen Rechtslage informiert.
- Zahlreiche Fallbeispiele aus der Rechtsprechung erleichtern das Verständnis und helfen bei der Umsetzung des Wissens in die betriebliche Praxis.
- Sie lernen und arbeiten in ruhiger Atmosphäre.
- Sie haben Zeit und Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit den Referenten und den Seminarteilnehmern.

Die Referenten



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Rechtsanwalt in München; Tätigkeitsschwerpunkte Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht. Honorarprofessor an der TU München. Geschäftsführender Vorstand des Fördervereins der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht an der Universität Bayreuth, Vorsitzender des Verwaltungsrats

der Deutschen Gesellschaft der Ernährung (DGE), Stiftungsrat der DFA. Mitherausgeber der bei Behr's erscheinenden Handbücher "Functional Food" und "Verkehrsauffassung im Lebensmittelrecht" sowie Herausgeber der Textsammlung "Meyer - Lebensmittelrecht", Themenverantwortlicher bei RÖMPP „Lexikon Lebensmittelchemie“.



Dirk Radermacher

Rechtsanwalt in Köln, Hauptgeschäftsführer Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e. V. (VKL), Fachverband der Gewürzindustrie e. V., Deutscher Verband der Hefeindustrie e. V., Generalsekretär Culina-ria Europe e. V., Mitglied European Food Law Association (EFLA), Herausgeber des bei

Behr's erschienenen Handbuches „QUID – Mengenkennzeichnung von Zutaten“.



Gastreferentin: Dr. Uta Verbeek

Approbierte Apothekerin, Senior Consultant bei der m//m science GmbH; Berät und unterstützt die Industrie in Bezug auf Risk Assessment, Risk Management und bei Beanstandungen durch Behörden. Schwerpunkte sind u.a. Lebensmittelbedarfsgegenstände; Klärung der rechtlichen Anforderungen an

Verpackungsmaterialien, Anwendbarkeit von Empfehlungen (BfR, Europäische Kommission, Verbände) und Erstellung von Konformitätsbescheinigungen nach der europäischen Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

BEHR'S SUMMER SCHOOL 2011 Drei Tage Lebensmittelrecht im Dialog!

Ruhige Atmosphäre, kompetente Referenten, Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmern: die Bedingungen für einen erfolgreichen Crashkurs können nicht besser sein.

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

Die Konditionen

Zeit:

1. Tag: Montag, 5. September 2011
Beginn 10.00 Uhr, Ende ca. 17.30 Uhr
 2. Tag: Dienstag, 6. September 2011
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 16.30 Uhr
 3. Tag: Mittwoch, 7. September 2011
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 15.00 Uhr
- Programmänderungen sind vorbehalten.

Veranstaltungsort:

Hotel Kaiserin Elisabeth
Tutzinger Straße 2
82340 Feldafing am Starnberger See
Telefon: 08157/93 09-0
Telefax: 08157/93 09-133
Homepage: www.kaiserin-elisabeth.de
E-Mail: info@kaiserin-elisabeth.de

Zimmerreservierung:

Einzelzimmer im Hotel Kaiserin Elisabeth kosten pro Nacht € 95,- inkl. Frühstücksbuffet. Gern reservieren wir für Sie ein Hotelzimmer, bitte teilen Sie uns den Übernachtungstermin bei Ihrer Anmeldung mit. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Seminargebühr:

Der Preis für die drei Tage beträgt € 1.598,- zzgl. MwSt. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Verpflegung und Pausengetränke. Am 1. Abend lädt der Behr's Verlag zu einem gemeinsamen Abendessen ein.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 15.08.2011 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % des Seminarpreises erhoben. Bei Abmeldung nach diesem Termin werden 30 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Begrenzte Teilnehmerzahl!

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

Faxanmeldung zum Seminar

Bitte ausfüllen, kopieren, faxen!



Ja, ich melde mich an
zur Summer School 2011

Lebensmittelrecht

5. bis 7. September 2011 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.598,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.



Ja, ich interessiere mich für Ausstellungsmöglichkeiten. Bitte senden Sie mir weitere Informationen zu.

Hotelreservierung



vom 4. bis 7. September 2011



vom 5. bis 7. September 2011

Die Bezahlung der Übernachtung übernehme ich vor Ort selbst.



Ich benötige kein Hotelzimmer

Name des Seminarteilnehmers

Funktion/Position

Vorwahl Telefon

Vorwahl Fax

E-Mail

Firma

Straße/Nr.

PLZ Ort

Branche

Datum

Unterschrift

**Anmelde-
schluss:
22.08.11**

**Anmeldung/
Information unter:**

BEHR'S

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10 · D-22085 Hamburg

Telefon: 040 - 227 008-0

Telefax: 040 - 220 10 91

E-Mail: info@behrs.de

Internet: www.behrs.de

Telefax: 040-220 10 91