



12. Akademie Fresenius

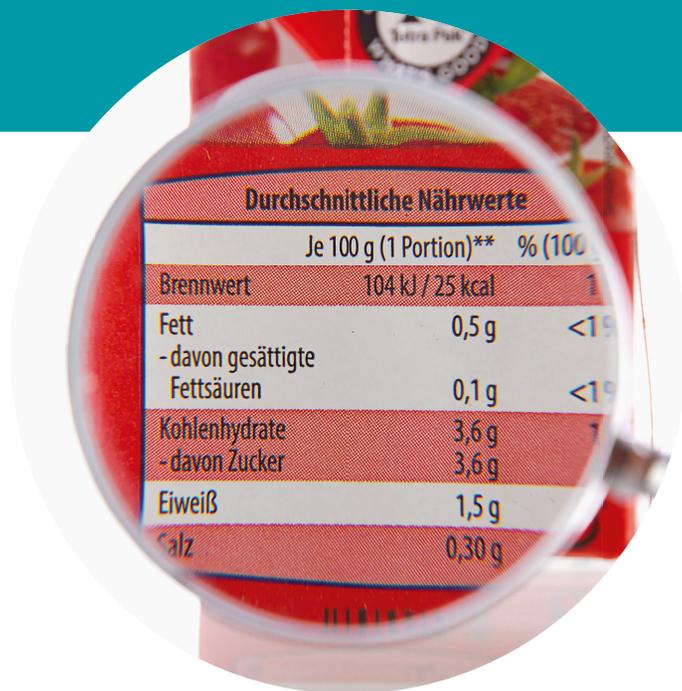
Expertenforum LMIV

Update 2019 – Kennzeichnung, Werbung & mehr

22. und 23. Oktober 2019
in Mainz

Die Themen

- Im Überblick: Neues aus Brüssel und Berlin
- Nutri-Score, Ampel & Co.: Welche Nährwertkennzeichnung setzt sich durch?
- Beispiele der aktuellen Rechtsprechung aus Deutschland und der Schweiz
- In der Diskussion: Die Leitsätze für vegetarische und vegane Lebensmittel
- Auslegungsfragen und Beanstandungen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Update Fernabsatz: Rechtsprechung und die neuen Sanktionsvorschriften
- Sicht der Verbraucher: Forderungen an die Lebensmittelinformation und aktuelle Studienergebnisse aus der Konsumforschung
- Blick in die Praxis: Was sind die häufigsten Fehler? Bei welchen Produktgattungen gibt es die meisten Beanstandungen?
- **Berichte zu aktuellen Praxisthemen:** Internationale Allergenkennzeichnung, Herkunftsangaben bei primären Zutaten, geschützte geographische Bezeichnungen, QUID-Leitlinien und Aromendeklaration



Durchschnittliche Nährwerte		
	Je 100 g (1 Portion)**	% (100)
Brennwert	104 kJ / 25 kcal	1
Fett	0,5 g	<1
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	<1
Kohlenhydrate	3,6 g	7
- davon Zucker	3,6 g	7
Eiweiß	1,5 g	3
Salz	0,30 g	6

Ihr Expertenteam

Christian Balke Meisterernst Rechtsanwälte | **Melanie Behringer** Symrise | **Dr. Antje Dau** EDEKA Verband kaufmännischer Genossenschaften | **Wibke Franz** Verbraucherzentrale Hessen | **Benjamin Hiller** Meisterernst Rechtsanwälte | **Prof. Dr. Martin Holle** Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg | **Dr. Christian Hummert** SGS Germany | **Valentin Jäger** Taifun-Tofu | **Andreas Kadi** SRA CONSULTING | **Verena Kahlau** Well Plus Trade | **Dr. Karola Krell Zbinden** Rechtsanwältin | **Peter Loosen** Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) | **Hildegard Rennebaum** Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen | **Jürgen Schlösser** Schloesser-Consult | **Dr. Florian Tschandl** Fachverband der Lebensmittelindustrie, Wirtschaftskammer Österreich | **Dr. Anke Zühlsdorf** Zühlsdorf + Partner

Das Update für alle
LMIV-Anwender!

Das Programm

Get-Together am Montag, 21. Oktober 2019

Reisen Sie schon am Montag an? Dann schauen Sie doch um 20.00 Uhr in der Hotelbar vorbei und knüpfen Sie erste Kontakte zu Teilnehmern und Referenten.

Dienstag, 22. Oktober 2019

9.00 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.30 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Moderator des ersten Tages

Christian Ballke, Meisterernst Rechtsanwälte

9.45 Update Brüssel

Peter Loosen, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)

10.15 Nährwertschemata – wer gewinnt das Rennen?

- Nutri-Score, Ampel & Co.
- Berichte der Kommission und des JRC
- Erfahrungen aus der Praxis

Andreas Kadi, SRACONSULTING

10.45 Fragen und Antworten

11.00 Kaffeepause

11.30 Aktuelle Rechtsprechung

- Bundesverwaltungsgericht: Deklaration von Portionspackungen
- Bundesgerichtshof: Nettofüllmenge nach Gewicht vs. Stückzahl
- Verwaltungsgericht Regensburg: Radler „mit Zitronensaft“
- Landgericht Hamburg: „Nutri Score“

Christian Ballke

12.00 Die LMIV und das EXTRA in der Schweiz

- Revision des Schweizer Rechts
- Diskussion zu den Auslobungen „GVO freie Joghurts“, „Eier von verbotenen Batteriegehühnern“, „Fruchtsäfte ohne Vitamin A“, „5 % weniger Salz“ als in der vorhergehenden Rezeptur

Dr. Karola Krell Zbinden, Rechtsanwältin

12.30 Fragen und Antworten

12.45 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Herkunftsangaben bei primären Zutaten – wann und wie ist zu kennzeichnen?

- In welchen Fällen besteht die Kennzeichnungspflicht?
- Wie ermittle ich die Herkunft einer Zutat?
- Kennzeichnungsoptionen und formale Gestaltungsvorgaben

Prof. Dr. Martin Holle, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

14.30 Aktuelles zum Praxisthema QUID: Die mengenmäßige Angabe von Zutaten

- Neues Auslegungsdokument der EU-Kommission
- Herkunftskennzeichnung und die Rolle von QUID
- Nationale QUID-Leitlinien mit Beispielen aus der Praxis

Dr. Florian Tschandl, Fachverband der Lebensmittelindustrie, Wirtschaftskammer Österreich

15.00 Fragen und Antworten

15.30 Kaffeepause

16.00 Kritische Betrachtung der Vegan- / Vegetarisch-Leitsätze aus Sicht der Hersteller

- Eingriff in gefestigte Verkehrsbezeichnungen
- Bewertung der sensorischen Ähnlichkeit
- Weitere Vorgehensweise der Hersteller

Valentin Jäger, Taifun-Tofu

16.30 Neues von der Bezeichnungsfrent

- Geschützte geographische Bezeichnungen
- Bezeichnungsschutz für bestimmte Produktgruppen (z.B. vegane Produkte, Spirituosen)
- Traditionelle Bezeichnungen

Dr. Antje Dau, EDEKA Verband kaufmännischer Genossenschaften

17.00 Beanstandungspraxis und Aktuelles aus der Lebensmittelüberwachung

- Auslegungsfragen
- Aktuelles zur Nährwertkennzeichnung
- Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten

Hildegard Rennebaum, Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2655

17.30 Diskussion, Zusammenfassung und Ende des ersten Veranstaltungstages

18.30 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Zum Abschluss des ersten Veranstaltungstages laden wir Sie herzlich in die Kupferbergterrassen in Mainz ein. Nach einer Führung durch die Sektkellerei treffen wir uns zu einem gemeinsamen Abendessen. Kommen Sie mit und lassen Sie sich überraschen. Wir freuen uns auf Sie!

 **Mittwoch, 23. Oktober 2019**

9.00 **Einführung durch den Moderator des zweiten Tages**

Andreas Kadi, SRA CONSULTING

9.10 **Deklaration auf dem Prüfstand: Exklusive Ergebnisse der SGS Label-Check-Studie**

- Erstmalige, systematische Auswertung von Kennzeichnungsprüfungen für den deutschen Markt und das europäische Ausland
- Blick in die Praxis: Was sind die häufigsten Fehler? Bei welchen Produktgattungen gibt es die meisten Beanstandungen?
- Welche Stolperfallen ließen sich vermeiden?

Dr. Christian Hummert, SGS Germany

9.40 **Lebensmittelinformation aus Sicht der Verbraucher**

- Was Verbraucherinnen und Verbraucher nicht verstehen
- Was Verbraucherinnen und Verbraucher ärgert
- Forderungen an die Lebensmittelinformation

Wiebke Franz, Verbraucherzentrale Hessen

10.10 **Front-of-package Labelling aus Sicht der Konsumforschung: Aktuelle Studienergebnisse zur Verbraucherwahrnehmung**

- Formen des FoP-Labelling
- Erfolgsfaktoren aus Sicht der Konsumforschung
- Politischer Umsetzungsstand in Deutschland

Dr. Anke Zühlsdorf, Zühlsdorf + Partner

10.40 **Fragen und Antworten**

11.00 **Kaffeepause**

11.30 **Herausforderungen bei der Deklaration von Sportlernahrung**

Verena Kahlau, Well Plus Trade

12.00 **Update Fernabsatz**

- Einschlägige Rechtsprechung
- Neue Sanktionsvorschriften
- Überblick über aktuelle weitere Anforderungen

Benjamin Hiller, Meisterernst Rechtsanwälte

12.30 **Allergendeklaration weltweit**

Jürgen Schlösser, Schloesser Consult

13.00 **Aromenrecht & Kennzeichnung – aktuelle Herausforderungen**

- Basisanforderungen gemäß EG-AromenVO (1334/2008)
- Natürliche x-Aromen (sogenannte 95/5-Aromen)
- Herausforderung neue EU Bio-Verordnung (848/2018)
- Alternative Deklarationsmöglichkeiten

Melanie Behringer, Symrise

13.30 **Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**

13.45 **Ausgabe der Teilnahmezertifikate, Ende der Veranstaltung und Mittagsimbiss**

 **19. November 2019 in Mainz**

**Akademie Fresenius-Seminar
„Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung“**

Fordern Sie jetzt weitere Informationen an!

info@akademie-fresenius.de

www.akademie-fresenius.de/2690

Ihr Expertenteam

Christian Ballke ist Partner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Schwerpunkt seiner Tätigkeit ist die Beratung und Vertretung von



Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sowie die umfassende gerichtliche und außergerichtliche Betreuung in marken- und wettbewerbsrechtlichen Angelegenheiten.

Melanie Behringer ist bei der Firma Symrise als Director Strategic Regulatory Affairs Flavors tätig. Sie ist seit 2003 in der Aromenindustrie im Bereich Regulatory/



Lebensmittelrecht tätig, seit 2004 aktives Mitglied im Arbeitskreis Aromen des DVAI (Deutscher Verband der Aromenindustrie) und Mitautorin der neuen Auflage der Publikation „Fragen & Antworten - Aromen in Lebensmitteln“.

Dr. Antje Dau ist seit Ende 2017 bei EDEKA in der Rechtsabteilung im Bereich Lebensmittel tätig und berät und prüft u.a. Produktgestaltungen und Werbemaßnahmen wie Flyer auf die richtige Kennzeichnung. Vorher war sie knapp neun Jahre bei der Wettbewerbszentrale für den Lebensmittelbereich verantwortlich.



Wibke Franz ist Ernährungswissenschaftlerin und seit 2010 bei der Verbraucherzentrale Hessen als Referentin für Marktbeobachtung und Öffentlichkeitsarbeit tätig. Im Projekt „Mehr Klarheit und Wahrheit bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln“ bearbeitet sie Produktbeschwerden für das Portal www.lebensmittelklarheit.de.



Benjamin Hiller ist Rechtsanwalt und Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz in der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Er berät und vertritt Mandanten außergerichtlich wie auch vor Gerichten und Behörden zu allen zivil-, verwaltungs- und strafrechtlichen Fragestellungen des Lebensmittelrechts.



Prof. Dr. Martin Holle ist Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.



Zuvor war er langjährig als Syndikusanwalt für Fragen des Lebensmittel- und Wettbewerbsrechts in der Rechtsabteilung eines großen internationalen Lebensmittelunternehmens tätig.

Dr. Christian Hummert ist Director Agriculture and Food bei der Prüf- und Zertifizierungsgesellschaft SGS. Er verantwortet deutschlandweit alle Prüfaktivitäten in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmittel. Er ist Lebensmittelchemiker und hat in der Rückstandsanalytik promoviert.



Valentin Jäger ist ausgebildeter Qualitätsmanager und Umweltmanagementbeauftragter und leitet derzeit das Qualitätsmanagement und die IT von Taifun-Tofu in Freiburg. Dort ist er unter anderem verantwortlich für Prozessoptimierungen, Audits und Umweltfragen.



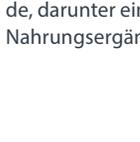
Andreas Kadi ist Lebensmittelchemiker und Gründer von SRACONSULTING. Als unabhängiger Berater liegt sein Fokus auf wissenschaftlichen und rechtlichen Aspekten der Produkt- und Verpackungsentwicklung. Mit 20 Jahren Erfahrung in der Nahrungsmittelindustrie berät er Firmen aus Europa sowie weltweit.



Verena Kahlau leitet die Bereiche Forschung & Entwicklung, Qualitätssicherung und Lebensmittelrecht bei Well Plus Trade, einem Unternehmen, das sich mit der Entwicklung und dem Vertrieb von Produkten rund um das Thema Fitness und Gesundheit beschäftigt.



Dr. Karola Krell Zbinden ist Rechtsanwältin in Bern. Sie berät Unternehmer aus allen Lebensmittel- und verwandten Konsumgüterbranchen in Fragen zu Herstellung, Vermarktung und Vertrieb der Produkte. Außerdem führt sie vier Industrieverbände, darunter eine Fachgruppe im Bereich Nahrungsergänzungsmittel.



Peter Loosen ist Rechtsanwalt und seit 2007 Geschäftsführer des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, dessen Brüsseler Büro er zudem leitet. Neben der



Beratung und Interessensvertretung von Mitgliedsunternehmen liegt sein Tätigkeitsschwerpunkt auf der Begleitung lebensmittelrechtlicher Regelungsvorhaben auf nationaler und europäischer Ebene.

Hildegard Rennebaum ist Lebensmittelchemikerin und als Dezernentin im Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen in



Recklinghausen tätig. Seit 20 Jahren ist sie Dozentin für Lebensmittelrecht in der Aus- und Fortbildung des amtlichen Kontrollpersonals mit den Schwerpunkten Lebensmittelkennzeichnung, Irreführung und Täuschung.

Jürgen Schlösser arbeitete über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger



Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Dr. Florian Tschandl arbeitet seit 2013 im lebensmittelrechtlichen Team des österreichischen Fachverbandes der Lebensmittelindustrie. Zuvor war er bei einem Forschungspraktikum bei der EU-Kommission in Washington DC und in einem Wiener Büro der Kanzlei Freshfields Bruckhaus Deringer LLP tätig.



Dr. Anke Zühlsdorf arbeitet seit 1998 als Beraterin und hat zahlreiche Forschungsprojekte zum Lebensmittelmarketing durchgeführt. Sie ist Lehrbeauftragte an der Universität Göttingen und Mitglied der Gruppe Wissenschaft in der Deutschen Lebensmittelbuchkommission.



Wissenswertes

Wen treffen Sie auf dieser Fachtagung?

- Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelherstellung und dem Lebensmittelhandel
- Praktiker und Spezialisten aus Qualitätssicherung, Rechtsabteilung, Produktentwicklung, Produktion sowie Marketing und Vertrieb
- Alle, die für die Erstellung und Gestaltung von Lebensmittletiketten verantwortlich oder für die Etikettierung und Überprüfung von Produktkennzeichnung zuständig sind

Fachausstellung

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaustellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis hin zum Ausstellungsstand. Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich:

Dominique Perry
Telefon: +49 231 75896-64
dperry@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit 25 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik.

Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de



Teilnahmezertifikat

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der Jahreskonferenz bescheinigt.

Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption
Sophie Ullerich
Telefon +49 231 75896-78
sullerich@akademie-fresenius.de



Organisation und Teilnehmermanagement
Danielle Sörries
Telefon +49 231 75896-74
dsoerries@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2655
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ich nehme teil am 12. Akademie Fresenius „Expertenforum LMIV“ am 22. und 23. Oktober 2019 in Mainz zu € 1.695,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein **Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Einrichtung** und nehme zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. teil (bitte Nachweis beifügen). Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 22. Oktober 2019** teil (im Preis inbegriffen).

Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Dokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.

Fachausstellung

- Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der Fachausstellung und Produktinformation.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© Yvonne Weis - Adobe Stock, © tupungato

Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz
Telefon: +49 6131 491-0
info@atrium-mainz.de, www.atrium-mainz.de

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis zu vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.