



13. Akademie Fresenius

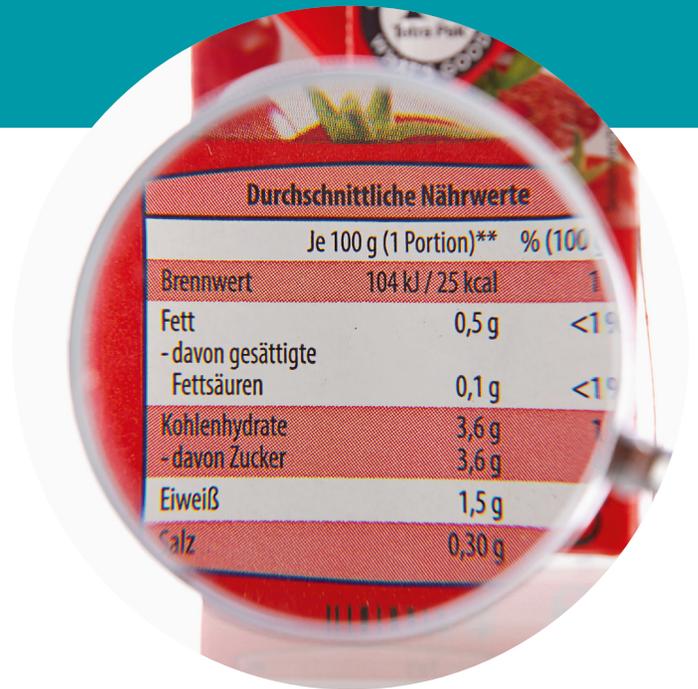
Expertenforum LMIV

Update 2020 – Kennzeichnung, Werbung & mehr

8. und 9. Oktober 2020
in Mainz

Die Themen

- Bericht aus Brüssel: Neues zu Herkunft und Nachhaltigkeit
- Beispiele aus der aktuellen Rechtsprechung
- Trendthema Nutri-Score: Rechtlicher Überblick und Berechnung im Detail
- Was macht die Überwachung? Beanstandungspraxis zu Kennzeichnung und Irreführung
- Bericht aus dem BMEL: Wie kann das staatliche Tierwohllabel zum Tierschutz beitragen?
- Revisionen und Besonderheiten: Lebensmittelkennzeichnung in der Schweiz und Österreich
- Lebensmittel & Nachhaltigkeit: Der Dschungel der Labels, Zeichen und Siegel im Überblick
- **Berichte zu aktuellen Praxisthemen:** Dual Quality, Herkunftskennzeichnung von Primärzutaten, Füllmengen, „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben und mehr!



Durchschnittliche Nährwerte		
	Je 100 g (1 Portion)**	% (100g)
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

Dr. Sebastian Altmann Haribo | **Christian Ballke** Meisterernst Rechtsanwälte | **Dr. Claudia Döring** Deutscher Raiffeisenverband | **Leonie Evans** Meisterernst Rechtsanwälte | **Betina Monika Jahn** SGS Germany | **Andreas Kadi** SRA CONSULTING | **Dr. Katharina Kluge** Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft | **Dr. Karola Krell Zbinden** Food Lex | **Peter Loosen** Lebensmittelverband Deutschland | **Dr. Andreas Natterer** Schönherr Rechtsanwälte | **Dr. Anne-Marie Orth** RDA Scientific Consultants | **Hildegard Rennebaum** Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen | **Sonja Schulz** Zenk Rechtsanwälte | **Dr. Markus Weck** Kulinaria Deutschland

Das Update für alle
LMIV-Anwender!

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt

Das Programm

 **Donnerstag, 8. Oktober 2020**

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 Neues aus Brüssel – Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ für mehr Nachhaltigkeit

- Herkunftskennzeichnung – FOP-Nährwertkennzeichnung – Nachhaltigkeitskennzeichnung
- Ergebnisse des Berichts der Kommission zur FOP-Nährwertkennzeichnung
- Update Herkunftskennzeichnungsregelungen EU-Mitgliedstaaten – und Rechtsprechung

Peter Loosen, Lebensmittelverband Deutschland

10.15 Aktuelle Rechtsprechung

- EuGH: Pflicht zur Angabe des „Herkunftsorts“
- KG: Nährwertdeklaration in Tabellenform
- OVG Münster: Informationspflichten bei Internetangeboten
- VG Freiburg: Auslobung „ohne künstliche Farbstoffe“

Christian Ballke, Meisterernst Rechtsanwälte

10.45 Fragen und Antworten

11.00 Kaffeepause

11.30 Herkunftskennzeichnung von „Primärzutaten“ – Versuch einer Standortbestimmung

- Anwendungsbereich
- Gattungsbezeichnungen
- Durchführungsverordnung + Q&A – alles geklärt?

Dr. Markus Weck, Kulinarica Deutschland

12.00 Dual Quality – fiktive Irreführung und reale Politik

Dr. Sebastian Altmann, Haribo

12.30 Fragen und Antworten

12.45 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Nutri-Score-Regelungen im Überblick

- Nutzungsbedingungen und einschlägige Vorschriften
- Kennzeichnungsoptionen und formale Gestaltungsvorgaben
- Überwachung und Wettbewerb

Andreas Kadi, SRA CONSULTING

14.30 Nutri-Score - Die Berechnung im Detail

- Einzelheiten zu den Kategorien
- Grundlagen der Berechnung für Lebensmittel und Getränke
- Dos and Don'ts
- Beispiele

Dr. Anne-Marie Orth, RDA Scientific Consultants

15.00 Fragen und Antworten

15.30 Kaffeepause

16.00 Aktuelles aus der Überwachung

- Beanstandungspraxis Kennzeichnung
- Beanstandungspraxis Irreführung

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

16.30 Schweizer Revisionen in 2020

- Covid-19 Erleichterungen
- Revision Stretto III – Schweizer Besonderheiten, wie Höchstmengen, Informationen zur Ernährung und Werbung mit Rezepturverbesserungen
- CH-Produktionsland und EU-Herkunft der primären Zutat

Dr. Karola Krell Zbinden, Food Lex

17.00 LMIV und der Spezialitätenladen Österreich

- Beanstandungspraxis = Formalismus maximus?
- Wer ist für Lebensmittelinformation verantwortlich?
- Wildschweinefleisch und Herkunftskennzeichnung

Dr. Andreas Natterer, Schönherr Rechtsanwälte

17.30 Diskussion, Zusammenfassung und Ende des ersten Veranstaltungstages

18.45 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Gerne möchten wir den Tag gemeinsam ausklingen lassen. Herzlich laden wir Sie zu einem gemütlichen Abendessen ein. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit den anderen Teilnehmern auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen.

 Freitag, 9. Oktober 2020

9.00 Einführung durch den Moderator des zweiten Tages

Andreas Kadi, SRA CONSULTING

9.10 Grundsätzliches und Aktuelles zur Füllmengen-kennzeichnung

- Neuregelung des Fertigpackungsrechts
- Zweifelsfälle: Volumen- oder Gewichtskennzeichnung?
- Wann sind Stückzahlangaben zulässig?
- Getrennte Angaben bei mehreren Produktkomponenten

Sonja Schulz, Zenk Rechtsanwälte

9.40 Update Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben – Einfluss auf die Lebensmittelinformation

- Aktuelle Rechtsprechung zum „Beifügen“ zugelassener Health Claims
- Trendthema Beauty Claims: LMIV vs. HCVO
- Problemkomplex „signifikante Menge“
- Umsetzung in der Praxis

Leonie Evans, Meisterernst Rechtsanwälte

10.10 Fragen und Antworten

10.30 Kaffeepause

11.00 Lebensmittel & Nachhaltigkeit

- Trends und Strategien: Wie sind sie miteinander verknüpft?
- Strategien und Glaubwürdigkeit: Wie hilft hier Transparenz?
- Welche Rolle können Produktlabels spielen?
- Was gibt es an Zeichen, Siegeln, Produktlabels auf dem Markt und wie finde ich das Richtige für mein Produkt bzw. mein Unternehmen?

Betina Monika Jahn, SGS Germany

11.30 Ohne Gentechnik, aber nicht gentechnikfrei: Rechtliche Grundlagen der Kennzeichnung

- Historie der Kennzeichnung
- Europäisches Recht
- Nationales Recht
- Ausblick und politische Einordnung

Dr. Claudia Döring, Deutscher Raiffeisenverband

12.00 Aktuelles zum Tierschutz – staatliches Tierwohlkennzeichen

- Staatliches Tierwohlkennzeichen: Ziel, Konzept, Sachstand
- Weitere Tierschutzthemen: Ferkelkastration, Töten von Eintagsküken u. a.

Dr. Katharina Kluge, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

12.30 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

13.00 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, Ende der Veranstaltung und Mittagsimbiss

Auch in Zeiten von Corona! – Buchen ohne Risiko!

Die Weiterbildung und Qualifikation Ihrer Mitarbeiter wird ein wichtiges Thema bleiben!

Die zur Zeit außergewöhnlichen Umstände bewegen uns zu außergewöhnlichen Maßnahmen:

Um Ihrer Planung mehr Flexibilität zu geben, gilt eine Ausnahmeregelung zu unseren AGB.

Bitte buchen Sie weiterhin die von Ihnen bevorzugten Veranstaltungstermine.

Sie können alle für 2020 bei uns gebuchten Veranstaltungen jederzeit und kostenfrei auf einen anderen Termin umbuchen.



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2777

Ihr Expertenteam

Dr. Sebastian Altmann ist als Leiter Recht Deutschland bei Haribo tätig.



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.

Dr. Claudia Döring ist Landwirtin und Agraringenieurin. Sie hat an der Justus-Liebig-Universität Gießen als Wissenschaftlerin in der Genforschung gearbeitet und betreut das Thema seit 2001 beim Deutschen Raiffeisenverband politisch.



Leonie Evans ist Rechtsanwältin in der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Sie berät nationale und internationale Unternehmen in



sämtlichen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts. Außerdem ist sie Managing Editor des European Food and Feed Law Review (EFFL).

Betina Monika Jahn ist Agraringenieurin und seit 2002 für die SGS in Deutschland tätig, seit 2010 als Head of Innovative Product Management. Sie unterstützt und leitet



Produktentwicklungen und Customized Solutions für die Businessline AGRIFood. Hierbei greift Sie auf über 20 Jahre Erfahrung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft in den Bereichen Applied Sciences Agrar und Expertise in qualitätsrelevanten Themen zurück.

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.

Dr. Katharina Kluge, Tierärztin, ist seit 17 Jahren im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft beschäftigt, davon seit über zehn Jahren als Leiterin des Referats



Tierschutz.

Dr. Karola Krell Zbinden ist Eigentümerin der Kanzlei Food Lex und Rechtsanwältin in Bern. Sie berät Unternehmer aus allen Lebensmittel- und



verwandten Konsumgüterbranchen in Fragen zu Herstellung, Vermarktung und Vertrieb der Produkte. Außerdem führt sie fünf Industrieverbände aus den Bereichen Spezialernährung, Kulinarik und Bio.

Peter Loosen ist Rechtsanwalt und seit 2007 Geschäftsführer des Lebensmittelverbands Deutschland, 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. Darüber hinaus ist er Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Universität Bonn.

Dr. Andreas Natterer ist seit 2008 Partner bei Schönherr, wo er sich auf den Bereich Prozessführung und Streitigkeiten, sowie Lebensmittel- und Pharmarecht



spezialisierte. Er zählt zu den führenden Lebensmittel- und Pharmarechts-Experten in Österreich und greift auf 20 Jahre Erfahrung in Streitigkeitsbereichen wie Produkthaftungen, Schadenersatzforderungen und Vertriebsvereinbarungen zurück.

Dr. Anne-Marie Orth ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und seit 2014 Consultant bei der RDA Scientific Consultants in München. Sie berät in



allen lebensmittelspezifischen Fragestellungen von Kennzeichnungsproblemen bis Sicherheitsbewertungen und komplexen Zulassungsverfahren. Sie referiert und schult regelmäßig zu Themen aus ihrem Tätigkeitsbereich.

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.

Sonja Schulz ist Partnerin bei Zenk Rechtsanwälte. Sie berät Lebensmittelunternehmen umfassend bei der Produktgestaltung und -vermarktung. Hierzu gehören



insbesondere Fragen der Verkehrsfähigkeit, Kennzeichnung und Werbung. Außerdem vertritt sie Unternehmen in Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern, NGOs und Behörden.

Dr. Markus Weck ist Rechtsanwalt und Hauptgeschäftsführer mehrerer Branchenverbände der Lebensmittelindustrie. Er berät Unternehmen in allen Fragen des Lebensmittelrechts und ist Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW).



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 zielgruppengenaу stellen 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:

Semsgül Poschmann
Telefon: +49 231 75896-94
sposchmann@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
Analisa Mills
Telefon +49 231 75896-77
amills@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2777
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 13. Akademie Fresenius „Expertenforum LMIV“ am 8. und 9. Oktober 2020 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 8. Oktober 2020 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 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.