



11. Fresenius-Jahreskonferenz

Expertenforum LMIV

Update 2018 – Kennzeichnung, Werbung & mehr

9. und 10. Oktober 2018
in Mainz

Die Themen

- Neues aus Brüssel und Berlin: Herkunftskennzeichnung, FOP-Labeling, „Kann enthalten“-Kennzeichnung und Portionskennzeichnung
- Aktuelle Rechtsprechung
- LMIV: Update und Anwendungsprobleme
- Auslegungsfragen und Vollzug in der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis: Nährwertdeklaration 2.0; Bezeichnung von Zutaten, Zusatzstoffen, Aromen, Vitaminen und Mineralstoffen
- Food Fraud aus Sicht der Überwachung: Authentizität und Identität von Lebensmitteln
- Bericht zur EU-Studie: „Frei von“-Produkte und ihre Wahrnehmung durch den Verbraucher
- Neues aus dem Bio-Recht
- **Und viele Berichte zu aktuellen Praxisthemen:** Allergenkennzeichnung, Füllmengenangaben, Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, Natürlichkeitswerbung, Zutaten mit geschützten Bezeichnungen sowie Bewerbung von veganen und vegetarischen Fleischersatzprodukten



	Pro 100 g	Pro Keks
Brennwert	1650 kJ/390 kcal	20 kJ/5 kcal
Eiweiß	8 g	0,1 g
Kohlenhydrate	62 g	
Davon Zucker	19 g	
Fett	12 g	
Davon gesättigte Fettsäuren	4 g	
Ballaststoffe	13 g	0,2 g
Natrium	0,6 g	0,01 g

Eine Portion (1 Keks) enthält:

Brennwert	Zucker	Fett	Ges. Fettsäuren	Na
5 kcal	0,3 g	0,2 g	0,1 g	
	<0,5 %	<0,5 %	<0,5 %	

Ihr Expertenteam

Christian Ballke Meisterernst Rechtsanwälte | **Dr. Alexander Beck** Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL) | **Dr. Andrea Bokelmann** Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW | **Dr. Ulrich Busch** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) | **Dr. Sophie Hieke** European Food Information Council (EUFIC) | **Benjamin Hiller** Meisterernst Rechtsanwälte | **Dr. Christian Hummert** SGS Germany | **Andreas Kadi** SRACONSULTING | **Peter Loosen** Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) | **Dr. Anne-Marie Orth** RDA Scientific Consultants | **Thorsten Praekel** Dr. August Oetker Nahrungsmittel | **Dr. Boris Preuss** Rügenwalder Mühle | **Dr. Boris Riemer** Seitz & Riemer Rechtsanwälte | **Sonja Schulz** ZENK Rechtsanwälte | **Christian Steiner** Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks

Das Update für alle
LMIV-Anwender!

INSTITUT
FRESENIUS

SGS

Das Programm

Get-Together am Montag, 8. Oktober 2018

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, 9. Oktober 2018

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

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

Christian Ballke, Meisterernst Rechtsanwälte

9.15 **Nährwertdeklaration 2.0**

- Prozente, Pranger und Portionen
- Neue Formen der Nährwertdeklaration
- Mehr Infos = Mehrwert für Verbraucher?

Andreas Kadi, SRACONSULTING

10.00 **Aktuelle Rechtsprechung**

- Europäischer Gerichtshof – „Champagner Sorbet“
- Bundesgerichtshof – EuGH-Vorlage zu Kulturchampignons
- Kammergericht – Verantwortlichkeit des Plattformbetreibers im Fernabsatz
- Verwaltungsgericht Oldenburg – Kennzeichnungspflicht von Flüssigwürzung

Christian Ballke, Meisterernst Rechtsanwälte

10.30 Fragen und Antworten

11.00 Kaffeepause

11.30 **Beanstandungspraxis und Aktuelles aus der Überwachung**

- Auslegungsfragen
- Auslegungshinweise – Nährwertkennzeichnung
- Zusatzstoffe vs. Allergene

Dr. Andrea Bokelmann, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW

12.00 **LMIDV: Inhalt und Anwendungsprobleme auf Einzelhandelsebene**

- Anwendungsbereich LMIDV: Was sind „nicht verpackte Lebensmittel“, was ist „Selbstbedienung“?
- Allergenkennzeichnung beim Inverkehrbringen loser Ware
- Füllmengenkennzeichnung bei Ladenpackungen und bestimmten unverpackten Backwaren
- Verkehrsverbote, Straf- und Bußgeldvorschriften

Christian Steiner, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks

12.30 Fragen und Antworten

12.45 Gemeinsames Mittagessen

14.00 **Praxisthema Füllmengenangabe – Nettofüllmenge, Abtropfgewicht und Co.**

- Bestimmungen der LMIV
- Eichrechtliche Vorschriften
- Problemfälle in der Praxis

Benjamin Hiller, Meisterernst Rechtsanwälte

14.30 **Bericht zur EU-Studie: „Frei von“-Produkte und ihre Wahrnehmung durch den Verbraucher**

Dr. Sophie Hieke, European Food Information Council (EUFIC)

15.00 Fragen und Antworten

15.15 Kaffeepause

15.45 **Neues Bio-Recht**

- Einführung in die neue Bio- Basis-Verordnung und Ausblick zu den Durchführungsbestimmungen
- Stand neuer Umweltkennzeichnungsinitiativen Product Environmental Footprinting (PEF), Organisation Environmental Footprint (OEF) und Ecolabel für Lebensmittel

Dr. Alexander Beck, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL)

16.15 **Auslobung von Zutaten mit geschützten Bezeichnungen nach EuGH „Champagner Sorbet“**

Dr. Boris Riemer, Seitz & Riemer Rechtsanwälte

16.45 **Bezeichnung von Zutaten in der Zutatenliste nach Artikel 17**

- Zusatzstoffe
- Möglichkeiten der Aromakennzeichnung
- Vitamine und Mineralstoffe
- Zusammengesetzte Zutaten

Dr. Anne-Marie Orth, RDA Scientific Consultants

17.15 **Diskussion und Zusammenfassung und Ende des ersten Veranstaltungstages**

18.45 **Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung**



Nach Ende des ersten Veranstaltungstages entführen wir Sie in das Weinanbaugebiet Rheingau. Bei einem gemeinsamen Abendessen auf dem Weingut Joachim Flick haben Sie die Möglichkeit, die Gespräche und Kontakte des Tages in lockerer Atmosphäre zu vertiefen. Wir freuen uns auf Sie!



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2544



Mittwoch, 10. Oktober 2018

9.00 Einführung durch den Moderator des zweiten Tages

Andreas Kadi, SRACONSULTING

9.15 Neues aus Brüssel und Berlin

- Herkunftskennzeichnung und primäre Zutaten anderer Herkunft
- „FOP-Labeling“ – UK, F, I, D und Bericht der Kommission
- Kann enthalten-Kennzeichnung, vegetarisch/vegan, Jodsatz und Portionskennzeichnung

Peter Loosen, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)

9.45 Kennzeichnung und Bewerbung von veganen und vegetarischen Fleischersatzprodukten

- Marktsituation
- Endverbraucher-Verhalten
- Kennzeichnung: VSMK, ALS, Leitsatz, PROVEG

Dr. Boris Preuss, Rügenwalder Mühle

10.15 Allergenkennzeichnung

- Sicher in der Pflichtkennzeichnung
- Bekanntmachung der Kommission
- ALTS-Beurteilungswerte
- Erhöhte Sorgfalt bei Glutenfrei, Laktosefrei und Co.

Thorsten Praekel, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

10.45 Fragen und Antworten

11.15 Kaffeepause

11.45 Ist das noch gut oder kann das weg? Zur Festlegung von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

- Das MHD in der Zwickmühle zwischen Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelsicherheit
- Die richtige Deklaration: Was muss wie gekennzeichnet werden?
- Festlegung von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum in der Laborpraxis

Dr. Christian Hummert, SGS Germany

12.15 Überwachung der Authentizität und Identität von Lebensmitteln

- Einführung in die Thematik
- „Food Fraud“
- Vorstellung geeigneter Methoden
- Früherkennung

Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

12.45 „Natürlich, frisch & fruchtig“ – Dauerbrenner in der Werbung

Sonja Schulz, ZENK Rechtsanwälte

13.15 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Tagungsergebnisse

13.30 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, Ende der Veranstaltung und Mittagsimbiss



29. November 2018 in Hannover

Fresenius-Seminar „Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln“

Fordern Sie jetzt weitere Informationen an!

info@akademie-fresenius.de

www.akademie-fresenius.de/2571

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.

Dr. Alexander Beck befasst sich seit Jahrzehnten mit der Frage der Verarbeitung ökologischer Lebensmittel und deren Qualität. Er ist gelernter Landwirt, hat Ernährungswissenschaft studiert und in der Lebensmitteltechnologie promoviert. Er hat viele wissenschaftliche Studien zu diesen Themen begleitet und ist heute in vielen Gremien in Europa tätig.



Dr. Andrea Bokelmann ist Referentin im Verbraucherschutzministerium NRW. Dort ist sie als Lebensmittelchemikerin im Bereich der Lebensmittel pflanzlicher Herkunft tätig. Sie verfügt über vielfältige



Erfahrungen im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung und berichtet dem Bundesrat aus der Arbeitsgruppe der EU-Kommission zur LMIV.

Dr. Ulrich Busch ist leitender Regierungsdirektor am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Er leitet das Institut für Lebensmittel, Lebensmittelhygiene und



kosmetische Mittel. Seine Schwerpunkte liegen u. a. in der Analytik allergener Lebensmittelzutaten, gentechnisch veränderter Organismen und pathogener Mikroorganismen.

Dr. Sophie Hieke leitet die Forschungsabteilung des Europäischen Zentrums für Lebensmittelinformation und beschäftigt sich mit Konsumentenverhalten rund um Ernährung, Lebensmittelwahl und Gesundheit.



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



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



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.



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.

Dr. Anne-Marie Orth ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und forscht zum Thema Aromastoffe. Seit 2014 ist sie Consultant bei der RDA Scientific Consultants in München. Ihr Schwerpunkt ist die Beratung von nationalen und internationalen Unternehmen bei wissenschaftlichen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen.



Thorsten Praekel ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und seit 2005 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel als Referent für internationales Lebensmittelrecht für die Sortimentsreiche Tiefkühlkost und Großverbraucher-Produkte tätig.



Dr. Boris Preuss ist Leiter Qualitäts- und Umweltmanagement der Rügenwalder Mühle Carl Müller. Nach dem Studium der Oecotrophologie und Promotion in Giessen war er zunächst fünf Jahre Quality Systems Manager bei Gewiko (Campbells-Werk). Er ist im Vorstand der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst.



Dr. Boris Riemer berät seit über 15 Jahren Lebensmittelunternehmen zu lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und vertritt diese vor Behörden und Gerichten. Daneben publiziert und referiert er regelmäßig zu aktuellen Themen des Lebensmittelrechts und ist Mitglied im Rechtsausschuss des BLL.



Sonja Schulz ist Partnerin bei ZENK Rechtsanwälte. Sie berät Lebensmittelunternehmen umfassend bei der Produktgestaltung und -vermarktung. Hierzu gehören insbesondere Fragen der Verkehrsfähigkeit, Kennzeichnung und Bewerbung. Außerdem vertritt sie Unternehmen in Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern, NGOs und Behörden.



Christian Steiner ist Syndikusrechtsanwalt und beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks als Referent für das Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht tätig. Seine Aufgaben umfassen Themen wie Hygiene, Kennzeichnung, Markenschutz und unlauteren Wettbewerb.



Wissenswertes

Für wen ist das Expertenforum relevant?

- Für Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelherstellung und dem Lebensmittelhandel
- Für Praktiker und Spezialisten aus Qualitätssicherung, Rechtsabteilung, Produktentwicklung, Produktion sowie Marketing und Vertrieb
- Für 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 zielgruppengenau 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:

Semsigül Yalcin

Telefon: +49 231 75896-94

syalcin@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit über 20 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 Fresenius-Expertenforum bescheinigt.

Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

Sophie Witzleben

Telefon: +49 231 75896-78

switzleben@akademie-fresenius.de



Organisation und Teilnehmermanagement

Danielle Sörries

Telefon +49 231 75896-74

dsoerries@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2544
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 an der 11. Fresenius-Jahreskonferenz „Expertenforum LMIV“ am 9. und 10. Oktober 2018 in Mainz, zu € 1.595,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule 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 9. Oktober 2018** 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

© fovito - Fotolia.com, © SusaZoom - Fotolia.com

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 vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.