

## Ihre Referenten



### Birgit Bienze

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin; 1991–2001 beim CVUA Stuttgart, seit 2001 beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg als Fachreferentin im Bereich Lebensmittelüberwachung, seit 2008 stellvertretende Referatsleiterin im Referat für Lebensmittelwesen, Lebensmittel-, Wein- und Trinkwasserüberwachung; in diversen Gremien und Verbänden tätig.



### Peter Drube

Diplom-Ingenieur der Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemiker, 30 Jahre Führungserfahrung in der Nahrungsmittelindustrie, Laborleitung, QM-Manager, anwendungstechnischer Verkauf, seit 13 Jahren Regulatory

Affairs Manager der Sport and Functional Food Division der Atlantic Grupa und Inhaber der Sozietät pd Food Law Consultancy, Hamburg, regelmäßige Referententätigkeit, Mitglied im Ausschuss Erwachsenen diätetik des Diätverbandes und der wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht.



### Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

Rechtsanwalt und Barrister, Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht, Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Mitglied im BLL-Rechtsausschuss,

Germany Correspondent der EfftL, Vorsitzender des DCB-Sportgerichts und Life Member of CAMRA, seit 1994 auf Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht spezialisiert, Autor zahlreicher Veröffentlichungen, referiert regelmäßig im In- und Ausland.



### Dr. Kristina Kappel

Diplom-Humanbiologin, Wissenschaftlerin am Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch des Max Rubner-Instituts am Standort Kiel. Hat nach Forschungstätigkeiten in biomedizinischen und biotechnologischen Bereichen

in die Lebensmittelforschung gewechselt; Schwerpunkt der aktuellen Forschung ist die Entwicklung DNA-analytischer Verfahren zur Speziesbestimmung bei Fischereierzeugnissen.



### Dr. Andreas Kiontke

Referent für Lebensmittel-/ Wettbewerbs- und Markenrecht bei der Industrie- und Handelskammer (IHK) Region Stuttgart, zuvor Rechtsanwalt und Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz bei der Kanzlei KROHN, Hamburg,

Referent und Autor zahlreicher Fachbeiträge, u. a. Mitglied der Deutschen Vereinigung für gewerblichen Rechtsschutz und Urheberrecht sowie der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht.



### Dr. Anselm Oeser

Langjähriger Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Uni Wuppertal, seit mehr als 25 Jahren verantwortlich für Analytik, GMP, HACCP, Hygiene, Qualitätssicherung und Managementsysteme (SHERQ/ Energy), tätig in

universitären Forschungslaboratorien, bei einem namhaften Dienstleistungsunternehmen (Catering, Cleaning und Facility Management) und in der chemischen Industrie bei verschiedenen Herstellern von Spezialchemikalien in den Segmenten Kosmetik, Lebensmittel und Pharmazeutika (API und BPE).



### Dr. Boris Preuss

Studium der Oecotrophologie und Promotion in Gießen, von 2000 bis 2005 Quality Systems Manager bei GEWIKO (Campbells-Werk), seit Ende 2005 Leiter Qualitäts- und Umweltmanagement bei Rügenwalder Mühle, seit 2014 im

Vorstand der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e. V.



### Dr. Boris Riemer

Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und Gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Mitglied im Rechtsausschuss des BLL e. V.; Autor

zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.



### Jochen Riehle

Lebensmittelchemiker, Pestizidexperte; während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit für eines der weltweit führenden Rückstands-Labore hat er zahlreiche Lebensmittel-„Krisen“ aus nächster Nähe erlebt; Karriereberater und Coach, Referent bei zahlreichen Veranstaltungen, in zahlreichen Verbänden aktiv u. a. Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel (2014–2017).



### Dr. Sieglinde Stähle

Lebensmitteltechnologin und Diplom-Lebensmittelingenieurin, Wissenschaftliche Leitung beim BLL für viele Bereiche u. a. Lebensmittelhygiene und

Lebensmittelkontaktmaterial, vertritt den BLL in Gremien wie Deutsches Institut für Normung e. V., Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie und BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände.



### Dr. Tobias Teufer, LL.M

Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg, Tätigkeitsschwerpunkte: Lebensmittelrecht und die angrenzenden Gebiete. 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. Vertritt Mandanten gerichtlich und außergerichtlich gegenüber Wettbewerbern und Behörden.



### Dr. Petra Alina Unland

Lebensmittelchemikerin, promovierte zum Dr. Juris am Lehrstuhl für Öffentliches Recht, Völker- und Europarecht. Seit 1990 bei der Dr. August Oetker

Nahrungsmittel KG, Bielefeld, mit Lebensmittelrecht betraut, seit 1992 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht Tiefkühlkost und Frische, seit 2008 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht International gesamt. Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.



### Michael Warburg

Chemiker und Lebensmittelchemiker, strategische Qualitätssicherung und issue monitoring bei der REWE Zentral AG, war tätig in der amtlichen Lebensmittelüberwachung, als Mitarbeiter

der Ständigen Vertretung der Bundesrepublik Deutschland bei der Eur. Kommission in Brüssel, nationaler Experte bei der Eur. Kommission, im Bundesministerium für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit, als Hauptgeschäftsführer des Diätverbands und bei Unilever für den Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH.



### Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
Fax: 040 - 220 10 91  
E-Mail: akademie@behrs.de

### Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 16. Mai 2018, von 9.30 Uhr bis ca. 21.00 Uhr  
2. Tag: Donnerstag, 17. Mai 2018, von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr, Programmänderungen sind vorbehalten.

### Seminargebühr:

Der Preis für die zwei Tage inkl. Vorabendveranstaltung beträgt pro Teilnehmer € 1.898,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Rundgang durch die Speicherstadt und zum Networking-Dinner ein.

### Anmeldeschluss: 02.05.2018



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
www.tuev-sued.de/ms-zert

### Veranstaltungsort:

Ameron Hotel Speicherstadt Hamburg  
Am Sandtorkai 4 · 20457 Hamburg  
Telefon: 040/638589-0 · Fax: 040/638589-888  
E-Mail: info@hotel-speicherstadt.de  
www.hotel-speicherstadt.de  
Einzelzimmer im Ameron Hotel Speicherstadt Hamburg pro Übernachtung € 195,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 12. März 2018 unter dem Stichwort „Behr's Verlag“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

### Zusätzliche Übernachtungsmöglichkeit:

Adina Apartment Hotel Hamburg Speicherstadt  
Willy-Brandt-Str. 25 · 20457 Hamburg  
Telefon: 040-334608-0 · Fax: 040-334608-599  
E-Mail: hamburgsp@adina.eu  
www.adinahotels.com  
Einzelzimmer im Adina Apartment Hotel: pro Übernachtung € 149,- inkl. Frühstück, abrufbar bis 02.04.2018.

Das Hotel ist 7 Minuten Fußweg vom Ameron Hotel Speicherstadt entfernt. In beiden Hotels können die Zimmer unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ abgerufen werden. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

## Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

S 7130-3-01-2

## 4. JAHRESKONFERENZ

# Lebensmittelrecht

Vorausschauend handeln, Trends kennen & rechtssichere Lösungen finden

## Nach diesen zwei Tagen werden Sie:

- auf die neue Kontrollverordnung gut vorbereitet sein
- Lebensmittelbetrügereien auf die Schliche kommen
- Werkzeug für die Beurteilung von Rückständen und Kontaminanten in der Hand haben
- stichfeste Argumente für die Bewertung von „frei von“-Claims, Herkunftsangaben, Veggie-Food und Werbung mit natürlichen Zutaten einsetzen
- Zertifizierungen von Halal- und Koscherprodukten optional vorbereiten
- von Urteilen und ALS-Stellungnahmen profitieren und Sanktionen vermeiden
- Ihr Netzwerk um viele wertvolle Kontakte erweitert haben

## 16. und 17. Mai 2018 in Hamburg



### Leitung:

### Dr. Marcus Girnau

Stellvertretender  
Hauptgeschäftsführer BLL



### MIT VORABENDVERANSTALTUNG am 15. Mai

Das Quiz zum Lebensmittelrecht  
Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

BEHR'S...AKADEMIE



## Sehr geehrte Damen und Herren,

das Lebensmittelrecht ist stets im Wandel und wer vorausschauend handeln will, muss auf neue rechtliche Regelungen und Trends auf dem Lebensmittelmarkt rechtzeitig reagieren.

Ich lade Sie daher zur 4. Jahreskonferenz Lebensmittelrecht ein. Denn hier erfahren Sie, welche Auswirkungen die neue EU-Kontrollverordnung auf Lebensmittelüberwachung und Lebensmittelwirtschaft hat. Sie gewinnen Kenntnisse über analytische Möglichkeiten, um Food Fraud zu erkennen und gezielte Maßnahmen im eigenen Unternehmen durchführen zu können.

Experten aus den verschiedensten Bereichen stellen Ihnen aktuelle Urteile und neue ALS-Stellungnahmen vor und geben Ihnen gute Argumente an die Hand, um bei Diskussionen zu „frei von“-Claims, Bio-Lebensmitteln, Herkunftsangaben, Werbung für Nahrungsergänzungsmittel und bei Lebensmitteln mit natürlichen Zutaten rechtssichere Lösungen zu finden.

Erfahren Sie Ihre Handlungsmöglichkeiten beim Umgang mit MOSH und MOAH-Einträgen und anderen Kontaminanten oder Rückständen. Hören Sie, wo die Diskussion zu dem neuen Leitsatz zu vegetarischen und veganen Produkten steht, wie der Handel den Trend zu weniger Salz, Zucker und Fett aufnimmt und welche Anforderungen Sie erfüllen müssen, um Zertifizierungen von Halal- und Koscherprodukten optional vorzubereiten.

Durch die Auswahl an hochqualifizierten Referenten aus den Bereichen Behörden, Anwaltschaft, Lebensmittelindustrie und -handel, Dienstleistungslabor und Verbände erhalten Sie Einblicke in die unterschiedlichen Sichtweisen. Nutzen Sie die Veranstaltung für den Wissenstransfer und zum Ausbau Ihres Netzwerkes, das in der heutigen schnelllebigen Zeit immer wichtiger wird.

Ich lade Sie herzlich ein, am 16. und 17. Mai 2018 in Hamburg dabei zu sein!

Dr. Marcus Girnau  
Stellvertretender Hauptgeschäftsführer BLL

### Vorabendveranstaltung

#### Dienstag, 15. Mai 2018

18.30 Uhr Vorabendempfang für die Teilnehmer der Jahreskonferenz Lebensmittelrecht 2018 im Ameron Hotel Speicherstadt

19.00 Uhr Das Quiz zum Lebensmittelrecht Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

Im Anschluss begrüßt Sie der Behr's Verlag herzlich zum Networking-Abend inklusive Fingerfood. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten.

## EU-Kontroll-VO und Food Fraud, Kontaminanten, Rückstände, Reformulierung, Kennzeichnung und Werbung mit Tendaussagen

### Vorausschauend handeln, Trends kennen & rechtssichere Lösungen finden

#### Mittwoch, 16. Mai 2018

##### 9.30 Check-In mit Begrüßungskaffee

##### 9.45 Begrüßung der Teilnehmer durch Dr. Marcus Girnau

##### 10.00 Birgit Bienze

#### Update zu den wesentlichen Änderungen durch die neue (EU) Kontroll-Verordnung (VO (EU) 2017/625) und die Bedeutung für die Lebensmittelwirtschaft

- Was sind die wesentlichen Neuerungen?
- Wie steht die Überwachung zum neuen Recht und welche Auswirkungen gibt es?
- Welche Durchführungsregelungen auf europäischer und nationaler Ebene stehen noch bevor?

##### 10.45 Dr. Kristina Kappel

#### Food Fraud: Den Fälschern analytisch auf der Spur

- Stand der Analytik zur Authentizitätsprüfung
- Welche Aufgaben wird das neue Nationale Referenzzentrum für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette haben?
- Authentifizierung von Fischereierzeugnissen – eine Herausforderung
- Offizielle sowie innovative analytische Methoden zur Speziesbestimmung bei Fischprodukten

##### 11.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

##### 12.00 Dr. Boris Riemer

#### Auswirkung der neuen Kontrollverordnung auf Bio-Lebensmittel und auf geschützte Herkunftsangaben

- Ausdehnung des Anwendungsbereichs der amtlichen Kontrolle
- Auswirkung auf den Lebensmittelunternehmer
- Ansprüche der Schutzberechtigten?

##### 12.45 Gemeinsames Mittagessen – Zeit für Networking

##### 13.45 Dr. Boris Preuss

#### Leitsatzentwurf der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission zu „vegetarisch/vegan“: Wo geht die Reise hin?

- So ist die aktuelle Marktsituation
- Was will der Verbraucher?
- Gesetzliche Anforderungen und der Entwurf des neuen Leitsatzes
- PROVEG/VEBU-Anforderungen contra gesetzliche Anforderungen
- Umsetzung im Unternehmen

##### 14.30 Dr. Anselm Oeser

#### Halal und Koscher- ein wachsender Markt: Anforderungen an die Zertifizierung

- Bedeutung für Geschäfte in Europa und weltweit
- Was macht ein Lebensmittel halal oder koscher?
- Welche Prüf- und Zertifizierungsstellen gibt es? Wer ist für wen (Produzent, Zulieferer, Hotel- und Gastgewerbe, Handel oder Dienstleistung) geeignet?
- Anforderungen an die Kennzeichnung
- Wenn der Auditor vor der Tür steht: Tipps aus der Praxis

##### 15.15 Kaffeepause – Zeit für Networking

##### 15.45 Michael Warburg

#### Weniger Salz, weniger Fett, weniger Zucker: Die Reformulierungs-Initiativen des Handels

- Grundlagen aus gesellschaftlicher und ernährungsphysiologischer Sicht
- Ziele und der Weg dahin
- Hindernisse und die Schwierigkeiten der Abwägung
- Erwartungen des Handels an die LMI

##### 16.30 Dr. Marcus Girnau

#### Zusammenfassung des 1. Tages

##### 17.00 Treffpunkt an der Rezeption zum Rundgang durch die historische Speicherstadt mit Blick auf Hamburg von der Plaza der Elbphilharmonie

##### 19.30 Networking-Dinner im Ameron Hotel Speicherstadt Hamburg

#### Donnerstag, 17. Mai 2018

##### 9.00 Dr. Tobias Teufer

#### Kennzeichnung und Werbung: Aktuelle Gerichtsentscheidungen und ALS-Stellungnahmen als Argumentationshilfen bei Kennzeichnungsfragen

- Diese Urteile sind für Sie wichtig
- Diese ALS-Stellungnahmen müssen Sie kennen!
- ALS-Stellungnahmen: manchmal ein Widerspruch zu Urteilen?

##### 9.45 Dr. Petra Alina Unland

#### „Frei von“-Claims und Werbung mit natürlichen Zutaten

- So vermeiden Sie eine Irreführung bei „frei von“-Claims
- Was ist bei der Auslobung „mit natürlichen Zutaten“ zu beachten?
- Das bringt die neue ISO-Norm zu natürlichen Zutaten

##### 10.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

##### 11.00 Peter Drube

#### Dos and Don'ts bei Nahrungsergänzungsmitteln

- Welche Vorschriften sind zu beachten?
- Was beanstandet die Behörde?
- Tipps aus der Praxis für die Kennzeichnung und Werbung für Nahrungsergänzungsmittel

##### 11.45 Jochen Riehle

#### So bekommen Sie Kontaminanten und Rückstände in Lebensmitteln in den Griff

- Das sind die rechtlichen Vorgaben – und was es dabei Neues gibt
- Fehler bei der Probenahme – und was vor der Analyse sonst noch zu beachten ist, um die rechtlichen Vorgaben zu überprüfen
- Die Qual der Wahl bei der Analysenmethode – wie sich die Grenzen der Analytik verschieben und die Auswirkungen des Fortschritts auf das Rückstandsrecht
- Rechtliche Bewertung der Ergebnisse, Bestimmungs- und Nachweisgrenzen – und was bei Positivbefunden zu beachten ist
- Sollbruchstellen des Rückstands- und Kontaminantenrechts und daraus resultierende Fallstricke bei der lebensmittelrechtlichen Beurteilung

##### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

##### 13.30 Dr. Sieglinde Stähle

#### Sorgfaltspflichten beim Umgang mit MOSH/MOAH

- Entscheidungshilfeprojekt als Ausgangssituation
- Heutige Datenlage
- Instrumentarium BLL-Toolbox
- Stand der Regulierung und EU-Monitoring

##### 14.15 Dr. Andreas Kiontke

#### § 40 Abs. 1a LFGB – wieder in der Diskussion

- Information der Öffentlichkeit zu Grenzwertüberschreitungen
- Rückblick: Rechtsprechungsübersicht zu § 40 Abs. 1a LFGB
- Status quo: Vollzugsaussetzung und Neureglungsentwurf § 40a LFGB-E
- Ausblick: Normenkontrollentscheidung des BVerfG und deren Folgen

##### 15.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

##### 15.30 Dr. Marcus Girnau

#### Kontrollbarometer – Was bringt die Zukunft?

- Bewertung bisheriger Initiativen und Modelle
- Politische und rechtliche Einordnung von Kontrollbarometern
- Neue Ansätze durch die Verordnung (EU) Nr. 2017/625?

##### 16.15 Zusammenfassung des 2. Tages und Abschlussdiskussion

##### 16.30 Ende der Veranstaltung

#### Wer trifft sich bei der 4. Jahreskonferenz Lebensmittelrecht?

Lebensmittelexperten aus Industrie und Handel, insbesondere Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Marketing, Mitarbeiter aus der Überwachung und aus beratenden Dienstleistungs- und Consultingunternehmen.



### Sweet sweet Elbphilharmonie

#### Ein schokoladiger Rundgang durch die Hafencity mit Besuch der Elbphilharmonie Plaza

##### am 16.05.2018, 17.15–18.45 Uhr

Die kurzweilige Stadtführung „führt über die Magellan-Terrassen zur Elbphilharmonie, über die sogenannte Tube bis auf die Plaza, auf der man den atemberaubenden 360°-Panoramablick auf Hamburg genießen kann. Hören Sie spannende Geschichten zu Hafencity & Elbphilharmonie. Dabei wird köstliche Schokolade gereicht, die thematisch an die Geschichten angepasst und eigens für die Tour kreiert wurden.

## Moderation



#### Dr. Marcus Girnau

Rechtsanwalt, seit über 24 Jahren Tätigkeit innerhalb der deutschen Lebensmittelwirtschaft mit den Arbeitsschwerpunkten Lebensmittelrecht und Verbraucherpolitik, stellvertretender Hauptgeschäftsführer im Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

(BLL), Berlin, davor Geschäftsführer des BVLH, mehrere Jahre Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Universität Potsdam, Referent und Autor zahlreicher Publikationen.

### Vorabendveranstaltung



#### Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

Moritz Hagenmeyer stammt aus Hamburg. Er wollte Entertainer werden. Mit Frau und Kindern ging das nicht. Notgedrungen hat er Jura studiert; mangels Alternative ist er als Anwalt tätig und dabei – wie die Jungfrau zum Kind – zum Lebensmittelrecht gekommen. Fachleute streiten, ob er seinen Beruf verfehlt hat.