



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul  
 Telefon: 040 - 227 008 62  
 E-Mail: akademie@behrs.de

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

**Anmeldeschluss 08.10.2019**

**Veranstaltungsort:**

The Madison Hamburg  
 Schaarsteinweg 4 · 20459 Hamburg  
 Tel.: 040-37 66 60 · Fax: 040-37666-137  
 E-Mail: info@madisonhotel.de  
 www.madisonhotel.de

Einzelzimmer im The Madison Hamburg: € 155,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 09.09.2019 unter dem Stichwort „Behr's GmbH“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 01.10.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).

**Anmeldung**

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**  
 E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7226**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

**Novel Food sicher bewerten**

am 22. Oktober 2019 in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.098,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

\_\_\_\_\_  
Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Branche

\_\_\_\_\_  
Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum                      Unterschrift

**BEHR'S...AKADEMIE**

Behr's GmbH  
 Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91  
 E-Mail: akademie@behrs.de · [www.behrs.de/akademie](http://www.behrs.de/akademie)

**SEMINAR**

**Novel Food sicher bewerten**

**Produkte richtig einordnen – Zulassungspflichten umsetzen – Beanstandungen vermeiden**

**Werden Sie zum Experten für Novel Food, denn nach diesem Intensivseminar:**

- werden Sie die richtigen Werkzeuge für die erste Einschätzung Ihrer Produkte einsetzen
- erkennen Sie rechtssicher, ob Ihre Produkte neuartige Lebensmittel sind
- schützen Sie Ihr bereits bestehendes Produkt vor einem Produktionsstopp
- stellen Sie Ihre Antragsunterlagen für das Zulassungsverfahren schnell und vollständig zusammen
- nutzen Sie die Vorteile einer Zulassung als „Novel Food“

**Mit Workshop zum praktischen Vorgehen bei der rechtssicheren Einschätzung Ihrer Produkte als neuartiges Lebensmittel**

**22. Oktober 2019 in Hamburg**

**Leitung:**



Dr. Andreas Reinhart

**BEHR'S...AKADEMIE**



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015. [www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

S 7226-3-01-2

## Seminarprogramm

Dienstag, 22.10.2019 - 9.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

### 09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.30 Dr. Andreas Reinhart

#### Die neue Novel Food-Verordnung sicher umsetzen

- Ein Schnelldurchlauf durch die Verordnung
- Das hat sich verändert: Die Neuerungen im Überblick
- Wesentliche Unterschiede zum alten Recht
- Was (leider) gleichgeblieben ist
- Das System der Durchführungsverordnungen nebst deutscher NLV

### 10.15 Dr. Vera Lander

#### Wann ist ein Lebensmittel „neuartig“?

- Stichtag 15. Mai 1997; Verzehr in "nennenswertem Umfang" in der Europäischen Union: Was steckt dahinter, auf welche Kriterien kommt es an?
- Welche Gruppen sind ausgenommen?
- Das sind die 10 Kategorien für neuartige Lebensmittel

### 11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

### 11.30 Dr. Bettina Dörr

#### Zulassungsverfahren: Zwei verschiedene Möglichkeiten der erfolgreichen Antragsstellung

- So stellen Sie die Antragsunterlagen richtig und vollständig zusammen
- Sonderfall Drittstaatenprodukte
- Vereinfachtes Verfahren für traditionelle Lebensmittel

### 12.15 Diskussion

### 12.45 Gemeinsames Mittagessen

## Wer trifft sich beim Seminar Novel Food?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie, vor allem aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und -sicherung sowie F&E und Produktmanagement; insbesondere Lebensmittelchemiker, Lebensmitteltechnologe und Ökotrophologen und Mitarbeiter, die sich mit Fragen des Lebensmittelrechts befassen.

### 13.30 Dr. Vera Lander/Dr. Bettina Dörr/

#### Dr. Andreas Reinhart

#### Praktisches Vorgehen – Stolpersteine – Lösungsmöglichkeiten

Anhand von zahlreichen Beispielen von Teilnehmern und Referenten werden die Werkzeuge erläutert, die Sie für die erste Einschätzung Ihres Produktes nutzen können. Stellen Sie gerne Ihre Fragen und arbeiten Sie aktiv an Lösungsvorschlägen mit. Sie erhalten wertvolle Tipps, die Sie in Ihrem Betrieb anwenden können.

- Checkliste und Werkzeuge, die Sie für die erste Einschätzung Ihres Produktes nutzen
- Unionsliste: Möglichkeiten und Grenzen
- Listen zur Einschätzung von Pflanzen und deren Zubereitungen
- Novel Food Katalog: Die Tücken stecken im Detail
- Pflanzenextrakte: Ein heißes Eisen!
- Aktuelles zu Cannabis und Cannabinoiden
- FSE-Guidance: eine umfangreiche Orientierungshilfe
- Neuartige Nährstoffquellen für NEM und FSMP
- Aktuelle Rechtsprechung zum Thema Novel Food
- Frag die Behörde? – Erste Ergebnisse aus dem Konsultationsverfahren
- Einstufung als Zusatzstoff: Keine Novel-Food-Zulassung möglich

### 15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

### 16.00 Dr. Andreas Reinhart

#### Was gilt es noch zu beachten: Fristen, Health Claims, Investitions- bzw. Datenschutz

- Ihr Produkt ist auf dem Markt und „plötzlich“ neuartig: Was ist zu tun?
- Health Claims- und Novel-Food-Antrag gleichzeitig: Lässt sich das verbinden?
- Wann ist es sinnvoll, über Datenschutz von Investitionen nachzudenken?
- Ziehen Sie Ihren Vorteil aus dem exklusiven Nutzungsrecht für fünf Jahre

### 16:45 Zusammenfassung des Tages

### 17.00 Ende der Veranstaltung

## Seminarleitung



**Dr. Andreas Reinhart** Rechtsanwalt, Partner der Sozietät REINHART Rechtsanwälte PartmbB, München. Zusätzlich ist er Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München und der Uni Salzburg. Er berät Unternehmen der Lebensmittelbranche

sowohl bei der Entwicklung von Produkten als auch bei der Erarbeitung neuer Marketingkonzepte und vertritt diese in verwaltungs-, wettbewerbs- und strafrechtlichen Verfahren. Neben zahlreichen Zeitschriftenpublikationen zu lebensmittelrechtlichen Themen ist er u.a. Autor des neuen Behr's Kommentars zur Novel Food-Verordnung.

## Ihre Referentinnen

**Dr. Bettina Dörr** Diplom-Oecotrophologin und vereidigte



Sachverständige für die Abgrenzung Arzneimittel, Lebensmittel und Kosmetika; bietet Beratung, Vortrags- (IHK München und Oberbayern) und Autorentätigkeit zu medizinisch-wissenschaftlichen sowie regulatorischen Fragestellungen an,

insbesondere im Bereich Nahrungsergänzungsmittel und spezielle Lebensmittel, vorher langjährige Erfahrungen in der Ernährungs- und Pharmaindustrie und Lehrbeauftragte an der Technischen Universität Nürnberg und an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg/Heidenheim, zahlreiche Publikationen zu wissenschaftlichen und regulatorischen Themen.

**Dr. Vera Lander** Lebensmittelchemikerin, Leiterin des Sachbereichs NOVEL FOOD (neuartige und funktionelle Lebensmittel) und Tee/teeähnliche Erzeugnisse/Kaffee am LGL in Oberschleißheim. Tätigkeitsschwerpunkte: Lebensmittelrechtliche Beurteilung und Untersuchung einschließlich Abgrenzungsfragen Arzneimittel/Lebensmittel und Bewertung von Health Claims, Koordination und Steuerung der Marktüberwachung sowie Zoll-, Presse- und Verbraucheranfragen. Vorher diverse Forschungsprojekte, Referentin am Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz im Referat nicht tierischer Lebensmittel, langjährige Tätigkeit im Qualitätsmanagement, Mitglied in Gremien wie z.B. der Gemeinsamen Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen oder der ad-hoc-Arbeitsgruppe „Stoffgruppe“, zahlreiche Publikationen.