

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 14. April.2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen bis 07.04.2021 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 Seminargebühr
fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich
ist die Teilnahme übertragbar.

Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht

- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe
www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter
www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



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

Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7320**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Novel Food sicher bewerten
am 21. April 2021 zu den in diesem Prospekt genannten
Bedingungen für € 1.198,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.
Programmänderungen sind vorbehalten.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich
in gedruckter Form erhalten.

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-akademie.de

ONLINE-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 rechtlichen Vorgaben ge-
konnt umsetzen
- erkennen Sie rechtssicher, ob Ihre Produkte
neuartige Lebensmittel sind
- 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**

21. April 2021

Ihr Seminarleiter:



Dr. Andreas Reinhart

BEHR'S...AKADEMIE

S 7320-3-02-2

Seminarprogramm

Mittwoch 21. April 2021

09.20 Online Check-in

09.25 Begrüßung der Teilnehmer

09.30 Dr. Andreas Reinhart

Novel-Food-Verordnung sicher umsetzen

- Ein Schnelldurchlauf durch die Verordnung und die 10 Kategorien für neuartige Lebensmittel
- Das System der Durchführungsverordnungen nebst deutscher NLV (Neuartige-Lebensmittel-Verordnung)
- Überblick über die wichtigsten Aspekte und Probleme bei der Umsetzung der Verordnung

10.15 DI Klaus Riediger

Wann ist ein Lebensmittel „neuartig“?

- Stichtag 15. Mai 1997: Weshalb gibt es ihn und was bedeutet das Datum?
- Verzehr in „nennenswertem Umfang“: Auf diese Kriterien kommt es an
- Verzehr „innerhalb der Europäischen Union“: Was ist dabei zu beachten?
- Welche Gruppen sind ausgenommen?
- Die 10 Kategorien für neuartige Lebensmittel und Fragen aus der Praxis

11.00 Pause

11.15 Dr. Bettina Dörr

Zulassungsverfahren: Zwei verschiedene Möglichkeiten der erfolgreichen Antragsstellung

- So stellen Sie die Antragsunterlagen richtig und vollständig zusammen
- Learnings aus bearbeiteten und abgelehnten Anträgen: Aktueller Bericht der EFSA vom September 2020
- Vereinfachtes Verfahren für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern

12.00 Diskussion – Zeit für offene Fragen

12.30 Mittagspause – Zeit zum Erholen

13.30 DI Klaus Riediger/Dr. Bettina Dörr/

Dr. Andreas Reinhart

Ist mein Produkt neuartig?

Praktisches Vorgehen – Stolpersteine – Lösungsmöglichkeiten

Anhand von Beispielen werden Ihnen Hilfsmittel wie die Unionsliste erläutert, die Sie für die erste Einschätzung Ihres Produktes nutzen können. Wo gab es bereits Beanstandungen und Urteile? Stellen Sie gerne Ihre Fragen und arbeiten Sie aktiv an Lösungsvorschlägen mit. Sie erhalten wertvolle Tipps, die Sie sofort in Ihrem Unternehmen anwenden können.

- Checkliste für die erste Einschätzung Ihres Produktes
- Unionsliste: Möglichkeiten und Grenzen
- Novel-Food-Katalog: Die Tücken stecken im Detail
- Beispiele für Konsultationsverfahren zum Status der Neuartigkeit nach Artikel 4 der NF VO
- Neue Proteinquellen: Pflanzenproteine sowie neue Pflanzenteile („Lebensmittelabfallverwertung“)
- Pflanzenextrakte: Ein heißes Eisen!
- Listen zur Einschätzung von Pflanzen und deren Zubereitungen
- FSE-Guidance: eine umfangreiche Orientierungshilfe
- Neuartige Nährstoffquellen für NEM und FSMP
- Aktuelle Rechtsprechung zum Thema Novel Food
- Frag das BVL? – Erste Ergebnisse aus dem Konsultationsverfahren
- Einstufung als Zusatzstoff: Keine Novel-Food-Zulassung möglich

15.30 Pause

15.45 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

16.30 Letzte Chance für offene Fragen

17.00 Ende der Online-Veranstaltung

Wer trifft sich beim Seminar Novel-Food?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie, vor allem aus den Bereichen Recht, QM, QS, F&E und Produktmanagement, die sich mit dem Lebensmittelrecht befassen.

Ihr Seminarleiter



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 Referenten



Dr. Bettina Dörr Diplom-Oecotrophologin sowie öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für die Abgrenzung Arzneimittel, Lebensmittel und Kosmetika (IHK München und Oberbayern). Bietet selbstständig Beratung, Vortrags- 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.



DI Klaus Riediger Chemiker, Dipl. Ing. mit Schwerpunkt Lebensmittelchemie, seit 2002 Senior expert am Institut für Lebensmittelsicherheit der AGES GmbH im Bereich "NOVEL FOOD", in zahlreichen Gremien tätig, u.a. EU-CAFAB

"Novel Food Working Group", EFSA- Netzwerk NOVEL FOOD, Vertreter für Österreich bei der Erarbeitung der deutschen Stoffliste für Pflanzen- und Pflanzenteile, Pilze und Algen, Codex-Unterkommissionen u.a. "Neuartige Lebensmittel und neuartige Technologien", "NEM" und "Tee und teeähnliche Erzeugnisse", Vorstandsmitglied der AG Lebensmittel, Kosmetik und Gebrauchsgegenstände der GÖCh.