

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 8. November 2022

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 02.11.2022 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Fragen können vorab eingereicht werden
- 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, Microsoft Edge, 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/7497**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Novel Food: Lösungen im Umgang mit neuen Proteinquellen, Pflanzenextrakten & Insekten am 15. November 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.298,- 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

ONLINE-SEMINAR

Novel Food: Lösungen im Umgang mit neuen Proteinquellen, Pflanzenextrakten & Insekten

Rechtliche und behördliche Hürden bei der Zulassung und Vermarktung erfolgreich überwinden

Überwinden Sie die Hürden bei der Zulassung und Vermarktung von neuartigen Lebensmitteln, denn nach diesem Seminar werden Sie:

- die rechtlichen Vorgaben gekonnt umsetzen
- rechtssicher erkennen, ob Ihre Produkte neuartige Lebensmittel sind
- Ihre Antragsunterlagen für das Zulassungsverfahren schnell und vollständig zusammenstellen
- die Ablehnungsgründe für Anträge kennen und so Anträge Ihrer Produkte durchbringen
- Urteile und Erfahrungsberichte zu Abwicklungsverfahren nutzen

Mit Workshop: Zusammen mit den Experten erarbeiten Sie Vorgehensweisen zur sicheren Bewertung und Vermarktung Ihrer Produkte

15. November 2022

Ihr Seminarleiter:



Dr. Andreas Reinhart

BEHR'S...AKADEMIE

S-7497-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, 15. November 2022

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung der Teilnehmer mit Vorstellungsrunde

09.15 Dr. Andreas Reinhart

Novel-Food-Verordnung im Überblick

- Ein Schnelldurchlauf durch die Verordnung zur Orientierung
- Überblick über die wesentlichen Regelungsgehalte: Das wird oft übersehen
- Sonderfälle: Investitionsschutz durch Datenschutz & parallele Anträge zu Novel Food und Health Claims
- Das System der Durchführungsverordnungen nebst deutscher NLV (Neuartige-Lebensmittel-Verordnung)

10.30 Prof. Dr. Kai Purnhagen

Wann ist ein Lebensmittel „neuartig“?

- 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

11.15 Pause

11.30 Dr. Bettina Dörr

Zulassungsverfahren: Optionen zur erfolgreichen Antragsstellung

- Vorstellung der Leitlinien zur optimalen Zusammenstellung der Antragsunterlagen
- Vereinfachtes Verfahren für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern
- Learnings aus bearbeiteten und abgelehnten Anträgen: Bericht der EFSA vom September 2020
- Bedeutung der Transparenz-Verordnung für die Antragsstellung

12.15 Diskussion – Zeit für offene Fragen

12.30 Mittagspause – Zeit zum Erholen

13.30 Dr. Bettina Dörr/Prof. Dr. Kai Purnhagen/ Dr. Andreas Reinhart

Praktisches Vorgehen – Stolpersteine – Lösungsmöglichkeiten

Anhand von zahlreichen Beispielen werden Ihnen Hilfsmittel wie die Unionsliste und der Novel-Food-Katalog erläutert, die Sie für die Einschätzung Ihres Produktes nutzen können. Wo gab es bereits Beanstandungen und Urteile? Wie bringt man in vitro Fleisch, CBD-Produkte, Insekten und weitere Innovationen beanstandungsfrei auf den Markt? Stellen Sie gerne Fragen und arbeiten Sie aktiv an Lösungsvorschlägen mit. Sie erhalten wertvolle Tipps, die Sie in Ihrem Unternehmen anwenden können.

- Leitlinien, Veröffentlichungen und weitere Hilfsmittel, die Sie für die erste Einschätzung zur Neuartigkeit Ihres Produktes nutzen können
- Unionsliste: Möglichkeiten und Grenzen
- Novel-Food-Katalog: Die Tücken stecken im Detail
- Konsultationsverfahren: Welchen Nutzen können Sie daraus ziehen?
- FSE-Guidance: eine umfangreiche Orientierungshilfe
- Pflanzenextrakte: Ein heißes Eisen!
- Aktuelle Empfehlungen zur Einschätzung der Neuartigkeit von Pflanzen und deren Zubereitungen

14.30 kurze Pause

- So nutzen Sie neue Proteinquellen in Form von Pflanzenproteinen und Pflanzenteilen
- Insekten, Fleischersatzprodukte und in vitro Fleisch beanstandungsfrei auf den Markt bringen
- Wo geht die Reise hin?
- Mut zum Abwicklungsverfahren - Tipps aus der Praxis

15.40 kurze Pause

- Hanf, CBD & Co: Welche Hürden gilt es in der Praxis zu überwinden? Welche Alternativen gibt es oder auch nicht? Was bringt die Zukunft?
- Einstufung als Zusatzstoff: Keine Novel-Food-Zulassung möglich
- Primäre und sekundäre Darlegungslast im UWG-Verfahren: Wer muss was beweisen?

16.45 Letzte Chance für offene Fragen

17.00 Ende des Online-Seminars

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 Behr's Kommentars zur Novel Food-Verordnung.

Ihre Referentin/Ihr Referent

Dr. Bettina Dörr Diplom-Oecotrophologin und von der IHK München und Oberbayern öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für die Abgrenzung Arzneimittel, Lebensmittel und Kosmetika; bietet selbstständig Beratung, Vortrags- und Autorentätigkeit zu medizinisch-wissenschaftlichen sowie regulatorischen Fragestellungen an, insbesondere im Bereich Nahrungsergänzungsmittel und spezielle Lebensmittel (FSMP), vorher langjährige Erfahrungen in der Ernährungs- und Pharmaindustrie und Lehrbeauftragte an der Technischen Universität Nürnberg und an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg/Heidenheim.

Prof. Dr. Kai Purnhagen Jurist, Professor für Lebensmittelrecht an der Universität Bayreuth, führende Autorität auf dem Gebiet des europäischen Rechts, des internationalen Handelsrechts und des Privatrechts. Er befasst sich dogmatisch und disziplinübergreifend mit Themen der europäischen Integration, des internationalen Handels sowie der nationalen Regulierung im globalen Kontext. Seine Arbeiten sind in renommierten Zeitschriften wie z.B. dem European Law Journal erschienen; regelmäßig als Experte für die chinesische, deutsche und österreichische Regierungen und für die Europäische Kommission beratend tätig; wissenschaftlicher Leiter des von der DFG geförderten Projekts „Innovate Food Law“.

Teilnehmer

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