

Seminarprogramm

21.03.2023 • 09:00 bis ca. 17:00 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Um was geht es? – Definition von Botanicals und die rechtssichere Einordnung

- Begriffsverständnis: Pflanzen, Heilkräuter und Gewürze
- Pflanzenlisten: national und aus anderen EU-Mitgliedsstaaten (BVL-Liste, BELFRIT etc.)
- Produktstatus und Abgrenzung:
 - Pflanzen und Pflanzenteile als Lebensmittel
 - Abgrenzung zu pflanzlichen Arzneimitteln
 - Wertungswiderspruch zu traditionellen pflanzlichen Arzneimitteln?

10.00 Botanicals als Novel Food: Chance oder Ärger?

- Exotische Früchte und „bisher“ nicht verzehrte Pflanzen(-teile)
- Stevia-Blätter als Teeauszug: Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel
- Kaffeekirsche & Co.: traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland

10.45 Diskussion

11.00 Pause

11.15 Pflanzen und Pflanzenextrakte beanstandungsfrei verwenden: Die Tücke steckt im Detail

- Pulver, Extrakte und Pflanzenteile: Auf die Verarbeitung kommt es an!
- Pflanzenextrakte: Wesentliche Eigenschaften im Vergleich zum Ausgangsstoff oder selektive Extraktion
- Grundlagenpapier der LChG über Pflanzenextrakte

12.00 Einsatzbereiche von Botanicals: Vorgaben und Grenzen kennen und alle Verwendungsmöglichkeiten gewinnbringend nutzen

- Rechtskonforme Anreicherung von Lebensmitteln
- Nahrungsergänzungsmittel: Einsatz als „sonstiger Stoff“, natürliche Vitamin-/Mineralstoff-Quelle
- Negativlisten des Anhang III der AnreicherungsVO: Ephedra, Yohimbe & Co.
- Abgrenzung zu Zusatzstoffen (z.B. färbende Lebensmittel)

12.45 Diskussion

13.00 Mittagspause

14.00 Kennzeichnung und Werbung mit Botanicals Gesundheitsbezogene Werbung: „on hold“-Claims als Lösung?

- Kennzeichnung von Pflanzen(-teilen) im Zutatenverzeichnis
- Deklaration von Pflanzenextrakten bei NEMs
- Health Claims – „on hold“-Claims:
 - Recherche nach „on hold“-Claims in der Praxis: Das EFSA Portal auf dem Prüfstand
 - Ausblick: Untätigkeit der Kommission vs. Forderungen der Mitgliedstaaten
- Kein Krankheitsbezug: Vorsicht bei Ayurveda, TCM und Hildegard von Bingen

14.45 Sicherheit von Botanicals – Risiken reduzieren und Pflanzenstoffe beanstandungsfrei verwenden

- Kontaminanten und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
- Bestrahlung von Lebensmitteln: Was geht?
- Sicheres Lebensmittel dank eindeutiger Lagerungs- und Zubereitungshinweise

15.15 Diskussion

15.30 Pause

15.45 Fallbeispiele aus der Praxis und Ihre Fragen

- Wiederholung und Vertiefung problematischer Themen wie:
 - Abgrenzung zu anderen Produktkategorien
 - spezifische Kennzeichnungsfälle
 - Werben mit Health Claims
- Aktuelle Fragen aus Ihrer Praxis

16.45 Abschlussdiskussion: Alle Fragen geklärt?

17.00 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentin/Ihr Referent:



Dr. Bettina Dörr ist öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für die Abgrenzung Arzneimittel, Lebensmittel, Kosmetika (IHK München und Oberbayern). Nach ihrem Studium/Promotion an der Universität in Gießen im Fachgebiet Oecotrophologie sammelte sie langjährige Erfahrungen in der Ernährungs- und Pharmaindustrie. Vor 17 Jahren gründete sie ihr eigenes Unternehmen und bietet Beratung, Vortrags- und Autorentätigkeit zu medizinisch-wissenschaftlichen sowie regulatorischen Fragestellungen an. Sie hat sich auf Nahrungsergänzungsmittel und spezielle Lebensmittel wie (ergänzende) bilanzierte Diäten spezialisiert.



Dr. Andreas Reinhart Rechtsanwalt und Partner der REINHART Rechtsanwälte mbB, München. Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München und der Universität Salzburg, berät und vertritt Mandanten aus der Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie zu produktspezifischen und wettbewerbsrechtlichen Fragestellungen von der Produktentwicklung, über Vertrieb und Vermarktung, bis hin zur Verteidigung des Produkts gegenüber Behörden und vor Gericht, viele Zeitschriftenpublikationen und Herausgeber zahlreicher Fachbücher sowie Referent auf verschiedenen Kosmetik- und Lebensmittelrechtsfachtagungen.

Wer nimmt am Online-Seminar teil?

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