

## Konditionen



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

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### Anmeldeschluss: 14. September 2023

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 14.09.2023 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

### Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminalgestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

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), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

## Anmeldung

**Behr's GmbH**  
Averhoffstraße 10  
22085 Hamburg  
Telefon **040 - 227 00 80**  
Internet **www.behrs.de/7584**

Fax **040 - 220 10 91**  
E-Mail **akademie@behrs.de**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Botanicals und „on hold“-Claims** am 28. September 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.



**Aktion Baum:** Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum Unterschrift

**BEHR'S...AKADEMIE**

## ONLINE-SEMINAR

# Botanicals und „on hold“-Claims

**Pflanzenstoffe sicher einstufen, kennzeichnen und bewerben**

- **Botanicals richtig einordnen:** Pflanzen, Heilkräuter und Extrakte rechtssicher verwenden!
- **„On hold“-Claims als Lösung?** Korrekte Kennzeichnung und rechtssichere Werbung mit Botanicals.
- **Novel Food als Chance nutzen:** Aus den Erfolgsgeschichten von Stevia-Blättern, Kaffeekirsche und Co. lernen!
- **Pflanzen und Pflanzenextrakte beanstandungsfrei verwenden:** Die Verarbeitung entscheidet über Verwendung, Kennzeichnung und Werbung!
- **D-A-CH-Stofflisten als Hilfe heranziehen:** So nutzen Sie die Listen des BVL zur Einstufung von Stoffen!
- **Verstöße mühelos umgehen:** Folgen von Verstößen und Umgang von Behörden und Gerichten mit Botanicals.

**28. September 2023**

**Ihre Referentinnen/Ihr Referent:**

**Dr. Bettina Dörr**  
**Dr. Andreas Reinhart**  
**Dr. Sara Urmersbach**

Mit  
praktischem  
Fallbeispiel zur  
Kennzeich-  
nung

**BEHR'S...AKADEMIE**

S-7584-3-01-2

## Seminarprogramm

Donnerstag, 28. September 2023

### 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, Kräuter und Extrakte
- Anforderungen an die Sicherheit und Rohstoffqualität
- Verwendung in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln
- Pflanzenlisten: national und aus anderen EU-Mitgliedsstaaten (BVL-Liste, BELFRIT, Tschechien etc.)

### 10.00 Botanicals und Novel Food-Verordnung

- Relevante Fallgruppen
- Sonderfall Aromen: Worauf müssen Sie achten?
- Exotische Früchte und „bisher“ nicht verzehrte Pflanzen(-teile)
- Stevia-Blätter als Teeauszug: Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel
- Kaffeekirsche & Co.: traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland

### 11.00 Pause

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

- Verarbeitung zu Pulvern, Extrakten und Pflanzenteilen
- Pflanzenextrakte: Wesentliche Eigenschaften des Ausgangsstoffs oder selektive Extraktion
- Grundlagenpapier der LChG über Pflanzenextrakte in Lebensmitteln
- Leitlinien verschiedener Fachgesellschaften

### 12.00 Die D-A-CH-Stofflisten – Orientierungshilfe zur Einstufung von Stoffen

- Warum gibt es die Stofflisten?
- Die Stofflisten erklärt: Was finde ich wo?
- Aktuelle Themen der AG Stoffliste
- Tut sich etwas auf Europäischer Ebene?

### 13.00 Mittagspause

### 14.00 Fallbeispiel Kennzeichnung

- Kennzeichnung von Pflanzen(-teilen) im Zutatenverzeichnis
  - Deklaration von Pflanzenextrakten bei NEMs
  - Extrakt oder Markersubstanz benennen
  - Mengenkennzeichnung
- Bearbeiten Sie gemeinsam verschiedene Fälle und erfahren Sie, wie Sie Ihre Produkte korrekt kennzeichnen müssen.

### 14.30 Werbung mit Botanicals – „on hold“-Claims richtig verwenden

- Recherche nach „on hold“-Claims in der Praxis
- Signifikante Menge, physiologische Zweckbestimmung, Wissenschaftlicher Nachweis
- Ausblick: Untätigkeit der Kommission vs. Forderungen der Mitgliedstaaten
- Kein Krankheitsbezug: Vorsicht bei Ayurveda, TCM & Co.

### 15.15 Wie gehen Behörden und Gerichte mit Botanicals um?

- Welche Folgen drohen?
- Risiken, Beanstandungen, Sanktionen etc.
- Aktuelle Rechtsprechung zu Botanicals
- Sicherheitsbewertung von Botanicals: am aktuellen Beispiel Kurkuma

### 16.15 Pause

### 16.30 Fallbeispiele aus der Praxis und Ihre Fragen

- Aktuelle Fragen aus Ihrer Praxis:
- Abgrenzung zu anderen Produktkategorien
  - Spezifische Kennzeichnungsfälle
  - Werben mit Health Claims

### 17.00 Abschlussdiskussion: Alle Fragen geklärt?

### ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

## Ihre Referentinnen/Ihr Referent:

**Dr. Bettina Dörr** ist öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für die Abgrenzung Arzneimittel, Lebensmittel, Kosmetika (IHK München und Oberbayern). Studium/Promotion an der Universität in Gießen im Fachgebiet Oecotrophologie; langjährige Erfahrungen in der Ernährungs- und Pharmaindustrie. Bietet Beratung, Vortrags- und Autorentätigkeit zu medizinisch-wissenschaftlichen sowie regulatorischen Fragestellungen an. Spezialisierung auf Nahrungsergänzungsmittel und spezielle Lebensmittel wie (ergänzende) bilanzierte Diäten.

**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, viele Zeitschriftenpublikationen und Herausgeber zahlreicher Fachbücher sowie Referent auf verschiedenen Kosmetik- und Lebensmittelrechtstagen.

**Dr. Sara Urmersbach** ist Biologin und arbeitet seit 2017 als wissenschaftliche Referentin im Referat „Grundsatzangelegenheiten, Lebensmittel“ beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Berlin. Sie bearbeitet u.a. Zulassungen nach dem LFGB, Themen im Bereich Neuartige Lebensmittel und ist Vorsitzende der AG „Stofflisten“.

## Zielgruppe

Das Seminar ist geeignet für alle, die sich mit der Kennzeichnung, Werbung und Einordnung von Pflanzenstoffen und -extrakten befassen. Es ist konzipiert für Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie, vor allem aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und -sicherung sowie R&D und Produktmanagement. Auch der Handel, Behörden und Consultant finden bei diesem Seminar Antworten auf ihre Fragen