

Seminarprogramm

6. März 2024

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 Charakterisierung von Pflanzenextrakten

- Analytische Methoden zur Identifizierung und Qualitätskontrolle pflanzlicher Rohstoffe und daraus hergestellter Produkte
- Qualitative und quantitative Analyse von Markersubstanzen pflanzlichen Ursprungs
- Analyse von bioaktiven Substanzen in Pflanzenextrakten

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:

Prof. Dr. rer. nat. Melanie Broszat ist Professorin für Analytische Chemie an der Hochschule Offenburg. Sie entwickelt Methoden für verschiedene Anwendungsbereiche, wobei die Untersuchung komplexer Probenmatrices unterschiedlicher Herkunft eine besondere Rolle spielt. Vorher war sie Scientific Business Development Manager für die Firma CAMAG in Muttenz (CH). Seit 2020 ist sie Editorin für die Applikationszeitschrift CBS der Firma CAMAG verantwortlich und Gründungsmitglied der deutschen Sektion der internationalen HPTLC Association.

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.

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