

Seminarprogramm

Dienstag, 22.10.2019 · 9.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.30 Dr. Andreas Reinhardt

Die neue Novel Food-Verordnung sicher umsetzen

- Ein Schnelldurchlauf durch die Verordnung
- Das hat sich verändert: Die Neuerungen im Überblick
- Wesentliche Unterschiede zum alten Recht
- Was (leider) gleichgeblieben ist
- Das System der Durchführungsverordnungen nebst deutscher NLV

10.15 Dr. Vera Lander

Wann ist ein Lebensmittel „neuartig“?

- Stichtag 15. Mai 1997; Verzehr in "nennenswertem Umfang" in der Europäischen Union: Was steckt dahinter, auf welche Kriterien kommt es an?
- Welche Gruppen sind ausgenommen?
- Das sind die 10 Kategorien für neuartige Lebensmittel

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Dr. Bettina Dörr

Zulassungsverfahren: Zwei verschiedene

Möglichkeiten der erfolgreichen Antragsstellung

- So stellen Sie die Antragsunterlagen richtig und vollständig zusammen
- Sonderfall Drittstaatenprodukte
- Vereinfachtes Verfahren für traditionelle Lebensmittel

12.15 Diskussion

12.45 Gemeinsames Mittagessen

Wer trifft sich beim Seminar Novel Food?

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

Seminarleitung



Dr. Andreas Reinhardt Rechtsanwalt, Partner der Sozietät REINHART Rechtsanwältin 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 Referentinnen



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

Dr. Vera Lander Lebensmittelchemikerin, Leiterin des Sachbereichs NOVEL FOOD (neuartige und funktionelle Lebensmittel) und Tee/teeähnliche Erzeugnisse/Kaffee am LGL in Oberschleißheim. Tätigkeitsschwerpunkte: Lebensmittelrechtliche Beurteilung und Untersuchung einschließlich Abgrenzungsfragen Arzneimittel/Lebensmittel und Bewertung von Health Claims, Koordination und Steuerung der Marktüberwachung sowie Zoll-, Presse- und Verbraucherschutzanfragen. Vorher diverse Forschungsprojekte, Referentin am Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz im Referat nicht tierischer Lebensmittel, langjährige Tätigkeit im Qualitätsmanagement, Mitglied in Gremien wie z.B. der Gemeinsamen Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen oder der ad-hoc-Arbeitsgruppe „Stoffgruppe“, zahlreiche Publikationen.

13.30 Dr. Vera Lander/Dr. Bettina Dörr/

Dr. Andreas Reinhardt

Praktisches Vorgehen – Stolpersteine – Lösungsmöglichkeiten

Anhand von zahlreichen Beispielen von Teilnehmern und Referenten werden die Werkzeuge erläutert, die Sie für die erste Einschätzung Ihres Produktes nutzen können. Stellen Sie gerne Ihre Fragen und arbeiten Sie aktiv an Lösungsvorschlägen mit. Sie erhalten wertvolle Tipps, die Sie in Ihrem Betrieb anwenden können.

- Checkliste und Werkzeuge, die Sie für die erste Einschätzung Ihres Produktes nutzen
- Unionsliste: Möglichkeiten und Grenzen
- Listen zur Einschätzung von Pflanzen und deren Zubereitungen
- Novel Food Katalog: Die Tücken stecken im Detail
- Pflanzenextrakte: Ein heißes Eisen!
- Aktuelles zu Cannabis und Cannabinoiden
- FSE-Guidance: eine umfangreiche Orientierungshilfe
- Neuartige Nährstoffquellen für NEM und FSMP
- Aktuelle Rechtsprechung zum Thema Novel Food
- Frag die Behörde? – Erste Ergebnisse aus dem Konsultationsverfahren
- Einstufung als Zusatzstoff: Keine Novel-Food-Zulassung möglich

15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Dr. Andreas Reinhardt

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

16:45 Zusammenfassung des Tages

17.00 Ende der Veranstaltung