

## Seminarprogramm

Mittwoch 21. April 2021

### 09.20 Online Check-in

### 09.25 Begrüßung der Teilnehmer

### 09.30 Dr. Andreas Reinhart

#### Novel-Food-Verordnung sicher umsetzen

- Ein Schnelldurchlauf durch die Verordnung und die 10 Kategorien für neuartige Lebensmittel
- Das System der Durchführungsverordnungen nebst deutscher NLV (Neuartige-Lebensmittel-Verordnung)
- Überblick über die wichtigsten Aspekte und Probleme bei der Umsetzung der Verordnung

### 10.15 DI Klaus Riediger

#### Wann ist ein Lebensmittel „neuartig“?

- Stichtag 15. Mai 1997: Weshalb gibt es ihn und was bedeutet das Datum?
- 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

### 11.00 Pause

### 11.15 Dr. Bettina Dörr

#### Zulassungsverfahren: Zwei verschiedene Möglichkeiten der erfolgreichen Antragsstellung

- So stellen Sie die Antragsunterlagen richtig und vollständig zusammen
- Learnings aus bearbeiteten und abgelehnten Anträgen: Aktueller Bericht der EFSA vom September 2020
- Vereinfachtes Verfahren für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern

### 12.00 Diskussion – Zeit für offene Fragen

### 12.30 Mittagspause – Zeit zum Erholen

### 13.30 DI Klaus Riediger/Dr. Bettina Dörr/

#### Dr. Andreas Reinhart

#### Ist mein Produkt neuartig?

### Praktisches Vorgehen – Stolpersteine – Lösungsmöglichkeiten

Anhand von Beispielen werden Ihnen Hilfsmittel wie die Unionsliste erläutert, die Sie für die erste Einschätzung Ihres Produktes nutzen können. Wo gab es bereits Beanstandungen und Urteile? Stellen Sie gerne Ihre Fragen und arbeiten Sie aktiv an Lösungsvorschlägen mit. Sie erhalten wertvolle Tipps, die Sie sofort in Ihrem Unternehmen anwenden können.

- Checkliste für die erste Einschätzung Ihres Produktes
- Unionsliste: Möglichkeiten und Grenzen
- Novel-Food-Katalog: Die Tücken stecken im Detail
- Beispiele für Konsultationsverfahren zum Status der Neuartigkeit nach Artikel 4 der NF VO
- Neue Proteinquellen: Pflanzenproteine sowie neue Pflanzenteile („Lebensmittelabfallverwertung“)
- Pflanzenextrakte: Ein heißes Eisen!
- Listen zur Einschätzung von Pflanzen und deren Zubereitungen
- FSE-Guidance: eine umfangreiche Orientierungshilfe
- Neuartige Nährstoffquellen für NEM und FSMP
- Aktuelle Rechtsprechung zum Thema Novel Food
- Frag das BVL? – Erste Ergebnisse aus dem Konsultationsverfahren
- Einstufung als Zusatzstoff: Keine Novel-Food-Zulassung möglich

### 15.30 Pause

### 15.45 Dr. Andreas Reinhart

#### 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

### 16.30 Letzte Chance für offene Fragen

### 17.00 Ende der Online-Veranstaltung

#### Wer trifft sich beim Seminar Novel-Food?

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

## 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 neuen Behr's Kommentars zur Novel-Food-Verordnung.

## Ihre Referenten



**Dr. Bettina Dörr** Diplom-Oecotrophologin sowie öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für die Abgrenzung Arzneimittel, Lebensmittel und Kosmetika (IHK München und Oberbayern). Bietet selbstständig Beratung, Vortrags- und

Autorentätigkeit zu medizinisch-wissenschaftlichen sowie regulatorischen Fragestellungen an insbesondere im Bereich Nahrungsergänzungsmittel und spezielle Lebensmittel, vorher langjährige Erfahrungen in der Ernährungs- und Pharmaindustrie und Lehrbeauftragte an der Technischen Universität Nürnberg und an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg/Heidenheim.



**DI Klaus Riediger** Chemiker, Dipl. Ing. mit Schwerpunkt Lebensmittelchemie, seit 2002 Senior expert am Institut für Lebensmittelsicherheit der AGES GmbH im Bereich "NOVEL FOOD", in zahlreichen Gremien tätig, u.a. EU-CAFAB

"Novel Food Working Group", EFSA- Netzwerk NOVEL FOOD, Vertreter für Österreich bei der Erarbeitung der deutschen Stoffliste für Pflanzen- und Pflanzenteile, Pilze und Algen, Codex-Unterkommissionen u.a. "Neuartige Lebensmittel und neuartige Technologien", "NEM" und "Tee und teeähnliche Erzeugnisse", Vorstandsmitglied der AG Lebensmittel, Kosmetik und Gebrauchsgegenstände der GÖCh.

## Konditionen



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

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung  
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-  
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### Anmeldeschluss 14. April.2021

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.  
Bei Stornierungen bis 07.04.2021 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der  
Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30 %. Ab 7 Tage  
vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Seminargebühr  
fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich  
ist die Teilnahme übertragbar.

### Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht

- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- 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 oder Firefox)

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

Fax **040-220 10 91**      Telefon **040-227 00 80**  
E-Mail **akademie@behrs.de**      Internet **www.behrs.de/7320**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar  
**Novel Food sicher bewerten**  
am 21. April 2021 zu den in diesem Prospekt genannten  
Bedingungen für € 1.198,- 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  
E-Mail: akademie@behrs.de · [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

## ONLINE-SEMINAR

# Novel Food sicher bewerten

Produkte richtig einordnen – Zulassungspflichten  
umsetzen – Beanstandungen vermeiden

Werden Sie zum Experten für Novel Food,  
denn nach diesem Intensivseminar:

- werden Sie die rechtlichen Vorgaben ge-  
konnt umsetzen
- erkennen Sie rechtssicher, ob Ihre Produkte  
neuartige Lebensmittel sind
- stellen Sie Ihre Antragsunterlagen für das  
Zulassungsverfahren schnell und vollständig  
zusammen
- nutzen Sie die Vorteile einer Zulassung als  
„Novel Food“

Mit Workshop zum praktischen Vorgehen  
bei der rechtssicheren Einschätzung Ihrer  
Produkte als neuartiges Lebensmittel

21. April 2021

Ihr Seminarleiter:



Dr. Andreas Reinhart

BEHR'S...AKADEMIE

S 7320-3-02-2