

Der Rechtsrahmen für innovative Lebensmittel: Motor oder Showstopper?

—

Zulassungserfordernisse für neuartige
Lebensmittel und Produktinnovationen,
Bedingungen des Einsatzes innovativer
Produktionstechnologien,
Informationserfordernisse sowie nährwert-
und gesundheitsbezogene Angaben

am

27.01.2017

INHALT DES SEMINARS:

Der Gesetzgeber begründet lebensmittelrechtliche Neuregelungen häufig mit dem Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit und Innovationskraft der Wirtschaft zu stärken. Führen diese gesetzlichen Vorgaben tatsächlich zu Erleichterungen bei der Produktentwicklung und der Vermarktung von Lebensmitteln?

Im Seminar werden anhand konkreter Fälle mit den Teilnehmern folgende lebensmittelrechtliche Fragestellungen erörtert und diskutiert:

Wann benötigt ein innovatives Produkt eine spezifische behördliche Zulassung als neuartiges Lebensmittel, z. B. aufgrund des Einsatzes moderner Produktionstechnologien oder aufgrund fehlender Vermarktungshistorie, in der Europäischen Union?

Welche Produktinformationen über „besondere Behandlungsverfahren“ sind bei innovativen Lebensmitteln Pflicht, z. B. über Hochdruckbehandlungen, Mikrofiltrationen, Austausch von Stoffen und Zutaten, Einsatz von Nanotechnologie etc.?

Welche Aussagen über positive Wirkungen von Lebensmitteln sind erlaubt, welche zulassungspflichtig, welche verboten (insbesondere zu gesundheitlichen Wirkungen oder positiven Ernährungswirkungen)?

SEMINARTHEMEN IM EINZELNEN:

- Rechtsrahmen für innovative Lebensmittel
- Zulassungspflicht für sog. neuartige Lebensmittel
- Zulassungspflicht für Lebensmittel, die mit neuartigen Produktionstechnologien hergestellt werden
- Pflicht zur Information über Austauschzutaten (insbesondere vegetarische und vegane Produkte)
- Pflicht zur Information über besondere Behandlungen (z. B. Hochdruck, UV-Bestrahlung, Mikrofiltration, thermische Behandlung)
- Zulässigkeit nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben

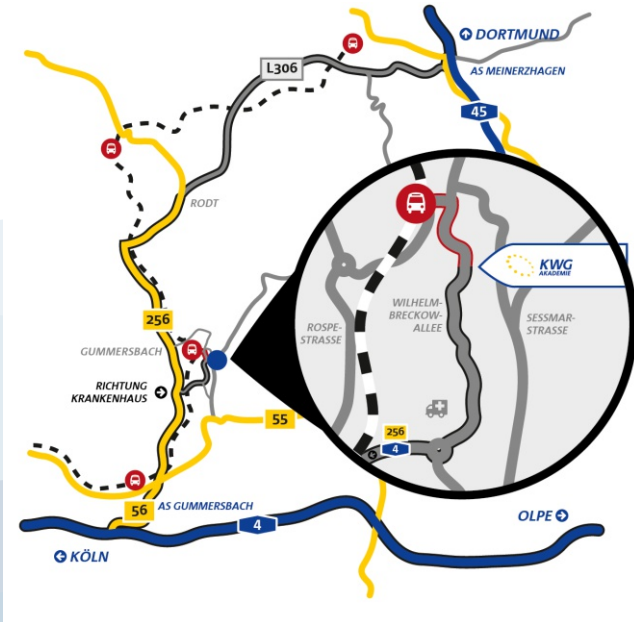
HINWEIS:

Einzelfragen zum Seminarthema können Sie gerne bereits schon jetzt per E-Mail an uns richten.

ANFAHRT:

Tagungsort:

KWG Akademie GmbH
Wilhelm-Breckow-Allee 15
51643 Gummersbach



Parken:

Bitte nutzen Sie die **Einfahrt und den Eingang „KWG Akademie“**. Diese sind entsprechend ausgeschildert.

Anreise mit der Bahn:

Der Seminarort ist fußläufig in weniger als 10 Minuten vom Bahnhof Gummersbach aus erreichbar. Vom Bahnhof gehen Sie Richtung Busbahnhof und biegen dahinter rechts ab auf die Wilhelm-Breckow-Allee. Die KWG Akademie befindet sich dann nach ca. 400 m auf der linken Seite.

Bei Fragen zur Reiseplanung helfen wir Ihnen gerne weiter.

ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

Der Rechtsrahmen für innovative Lebensmittel: Motor oder Showstopper?

Tagungstermin:

27.01.2017, 09:30 Uhr - ca. 14:00 Uhr

Wir bitten um Anmeldung bis zum 20.01.2017.

Kosten:

350,00 € pro Person zzgl. USt.

Den Kostenbeitrag bitte erst nach Eingang einer Rechnung zahlen.

Name

Firma

Straße

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift

**Rückantwort per Telefax an: 02261 6014-60
oder per E-Mail an: info@kwg-akademie.eu**

DER REFERENT:



Rechtsanwalt
Dr. Markus Grube

Dr. Markus Grube (Jahrgang 1969), Lebensmitteljurist und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz, Kommentator der Lebensmittelinformationsverordnung und des Verbraucherinformationsgesetzes, Lehrbeauftragter der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn (Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomie) und der Hochschule Osnabrück (Agrarwissenschaften), Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide e.V., Mitglied des Rechtsausschusses des BLL, Autor zahlreicher Buch- und Aufsatzpublikationen, häufig angefragter Referent und Trainer.

KWG Akademie GmbH

Wilhelm-Breckow-Allee 15
51643 Gummersbach

Tel.: + 49 2261 6014-0

Fax: + 49 2261 6014-60

info@kwg-akademie.eu

www.kwg-akademie.eu

Geschäftsführer:

Prof. Gerd Weyland und Dr. Markus Grube

Sitz: Gummersbach

Registergericht: Amtsgericht Köln HRB 80339

USt-ID-Nummer: DE293166272

Steuernummer: 212/5721/1832