



13. Expertenforum

# Lebensmittelinformation komplett – Kennzeichnung, Claims & Werbung

27. und 28. September 2022  
in Dortmund

## Die Themen:

- Bericht aus Brüssel: Green Deal und Auswirkungen auf die Lebensmittelinformation
- Bericht aus dem BMEL: Entwicklungen und Praxisfragen zum Nutri-Score
- Megathema Nachhaltigkeit: Rechtliche Einordnung, Labelling und Kommunikation im Unternehmen
- Aktuelle Rechtsprechung: Was gibt es Neues?
- Was macht die Überwachung? Einschätzung zu aktuellen Auslegungsfragen
- Toxikologie und Kennzeichnung von Alkohol bei Lebensmitteln
- Praxischeck: Arbeitshilfen zur Lebensmittelkennzeichnung

## Außerdem viele Vorträge zu aktuellen Praxisthemen:

- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Herkunftskennzeichnung von Primärzutaten
- Nährwertkennzeichnung
- Dual Quality
- Vertrieb veganer und vegetarischer Produkte

**Das Highlight für alle Praktiker  
aus Wirtschaft, Wissenschaft,  
Behörden und Verbänden!**



## Mit Beiträgen von

**Christian Ballke** Meisterernst Rechtsanwälte | **Dr. Andrea Bokelmann** Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW | **Leonie Evans** Meisterernst Rechtsanwälte | **Prof. Dr. Martin Holle** Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg | **Andreas Kadi** SRA CONSULTING | **Bernd Kurzai** Wirtschaftsvereinigung Groß- und Außenhandel Hamburg | **Peter Loosen** Lebensmittelverband Deutschland | **Dr. Christoph Meyer** Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) | **Dr. Anne-Marie Orth** RDA Scientific Consultants | **Dr. Hauke Reimann** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) | **Stefanie Sabet** Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) | **Philipp Schär** fors.earth | **Jürgen Schlösser** Schloesser Consult | **Dr. Markus Weck** Kulinarica Deutschland

# Das Programm

 **Dienstag, 27. September 2022**

## 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

## 9.15 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Moderator des ersten Tages

**Christian Ballke**, Meisterernst Rechtsanwälte

## 9.30 Update aus Brüssel

- Kennzeichnungsthemen der „Vom Hof auf den Tisch-Strategie“
- Green Claims und Nachhaltigkeitskennzeichnung
- Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung vegetarischer / veganer Lebensmittel

**Peter Loosen**, Lebensmittelverband Deutschland

## 10.00 Herkunftskennzeichnung von Primärzutaten

- Bestimmung der Primärzutat(en)
- FAQ der Kommission
- Erfahrungen aus der Praxis

**Andreas Kadi**, SRA CONSULTING

## 10.30 Fragen und Antworten

## 10.45 Kaffeepause

## 11.15 Aktuelle Rechtsprechung zur LMIV

- EuGH: Sprachliche Anforderungen an die Deklaration
- OVG Koblenz: Stückzahlkennzeichnung von Süßwaren
- OLG Celle: Auslobungen zur Salmonellenfreiheit von Hühnern
- Derzeit anhängige EuGH-Vorabentscheidungsverfahren

**Christian Ballke**, Meisterernst Rechtsanwälte

## 11.45 Nutri-Score – Praxis und Ausblick

- Prinzip
- Registrierung
- Hilfestellungen
- Weiterentwicklung
- Farm-to-Fork-Strategie

**Dr. Christoph Meyer**, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

## 12.15 Fragen und Antworten

## 12.30 Mittagspause

## 13.45 Aktuelle Entwicklungen bei Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

- Von Beauty foods, Power-Sirup und fröhlichen Diabetikern: Aussagen zum allgemeinen Wohlbefinden oder gesundheitsbezogene Angaben?
- Beschaffenheitsangaben und Wirkaussagen („Fatburner“)
- Die Crux mit den Nährwertbezogenen Angaben: low carb, fruktosefrei & Co.

**Prof. Dr. Martin Holle**, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

## 14.15 Aktuelles aus der Überwachung

- Allgemeine Auslegungsfragen
- Auslegungsfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
- Auslegungsfragen zu Nährwerten
- Umsetzung Farm-to-fork-Strategie?

**Dr. Andrea Bokelmann**, Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW

## 14.45 Fragen und Antworten

## 15.00 Kaffeepause

## 15.30 Rechtlicher Rahmen für Nachhaltigkeits-Claims

- Rechtsrahmen in der EU: Green Deal, Farm-to-Fork etc.
- Entwurf EU-Richtlinie Nachhaltigkeit & unternehmerische Sorgfaltspflichten
- Rechtslage bei Green Claims: EU-Initiative & Rechtsprechung
- Rechtliche Einordnung & Handlungsempfehlungen

**Leonie Evans**, Meisterernst Rechtsanwälte

## 16.00 Be it, do it, say it. Kommunikation von Nachhaltigkeitszielen im Unternehmen

- Wesentlichkeit: Manchmal ist weniger mehr
- Purpose, Klimaneutralität und andere Fallen
- Mitarbeiter auf die Nachhaltigkeitsreise mitnehmen
- Erfolgsfaktoren der Nachhaltigkeitskommunikation

**Philipp Schär**, fors.earth

## 16.30 EU-Pläne und Greenwashing – worauf sich Lebensmittelhersteller beim Labelling von Nachhaltigkeit einstellen müssen

- Nachhaltigkeitsziele für nachhaltigen Konsum
- Aktuelle Trends bei Green Claims im Lebensmittelbereich
- Perspektive für ein EU-Nachhaltigkeitslabel

**Stefanie Sabet**, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)

## 17.00 Fragen und Antworten

## 17.15 Diskussion und Zusammenfassung

## 18.45 Gemeinsame Abendveranstaltung



Gemeinsam lassen wir den Abend bei einem Abendessen, einem Glas Wein und guten Gesprächen ausklingen. Sie wissen, dass wir das Bestmögliche für Sie aussuchen – lassen Sie sich also überraschen!

 **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/3235](http://www.akademie-fresenius.de/3235)

 **Mittwoch, 28. September 2022**

#### 9.00 Einführung durch den Moderator des zweiten Tages

**Andreas Kadi**, SRA CONSULTING

#### 9.15 „Dual Quality“ als unlautere Geschäftspraxis: Umsetzung des Verbots in Deutschland & Erfahrungen aus dem EU-Binnenmarkt

- Politische Hintergründe der Gesetzgebung / Beispiele aus der Praxis
- Die Testmethode des Joint Research Center zur Feststellung von „Dual Quality“ bei Lebensmitteln
- „Legitime Faktoren“ für Dual-Quality-Vermarktung: Wann sind Qualitätsunterschiede bei gleicher Produktaufmachung zulässig?
- Bewertung von Dual-Quality-Sachverhalten nach dem Irreführungsverbot der LMIV

**Bernd Kurzai**, Wirtschaftsvereinigung Groß- und Außenhandel Hamburg

#### 9.45 Aktuelles zur Nährwertkennzeichnung

- Portionen
- Zubereitungshinweise
- Toleranzen

**Dr. Markus Weck**, Kulinarica Deutschland

#### 10.15 Wollen Sie wirklich Vegane- / Vegetarische-Produkte herstellen?

- Inhalte verschiedener Logos Vegan / Vegetarisch
- Fehler beim Vegan-Audit
- Erfahrungen mit den Leitsätzen hinsichtlich Kennzeichnung

**Jürgen Schlösser**, Schloesser Consult

#### 10.45 Fragen und Antworten

#### 11.00 Kaffeepause

#### 11.30 Toxikologische Bewertung von Alkoholgehalten in verschiedenen Lebensmitteln

- Vorstellung eines LGL-Projektes zur Bestimmung der Alkoholgehalte in verschiedenen Lebensmitteln
- Toxikologische Bewertung der sich hieraus ergebenden Alkoholaufnahmen
- Mögliche Bedeutung für die Kennzeichnung von Alkohol bei Lebensmitteln

**Dr. Hauke Reimann**, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

#### 12.00 Arbeitshilfen zu LMIV & Co. – nützliche Alltagstools oder die totale Verwirrung?

- Food Labelling Information System (FLIS)
- Verschiedene Sprachfassungen und Umsetzungen in nationale Rechtsakte
- Bekanntmachungen und Guidances der Kommission

**Dr. Anne-Marie Orth**, RDA Scientific Consultants

#### 12.30 Fragen und Antworten

#### 12.45 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

#### 13.00 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung

 **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/3235](http://www.akademie-fresenius.de/3235)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/3235](http://www.akademie-fresenius.de/3235)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahmegebühr:

€ 1.695,- zzgl. MwSt.

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für € 295,00 zzgl. MwSt. zu bestellen.

[www.akademie-fresenius.de/3235](http://www.akademie-fresenius.de/3235)

→ Jetzt anmelden!

## Haben Sie noch Fragen?



Julia Leker  
Telefon: +49 231 75896-79  
[jleker@akademie-fresenius.de](mailto:jleker@akademie-fresenius.de)

## Der Veranstalter

Seit mehr als 25 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik. Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)

## Wer sollte teilnehmen?

- ✓ Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelherstellung und dem Lebensmittelhandel
- ✓ Praktiker und Spezialisten aus Qualitätssicherung, Regulierung, Rechtsabteilung, Produktentwicklung sowie Marketing und Compliance
- ✓ Alle, die ihr lebensmittelrechtliches Wissen auf den aktuellen Stand bringen möchten

## Veranstaltungsort

l'Arrivée Hotel & Spa Dortmund  
Wittbräucker Straße 565  
44267 Dortmund  
Telefon: +49 231 880 50-0  
E-Mail: [mail@larrivee.de](mailto:mail@larrivee.de)  
[www.larrivee.de](http://www.larrivee.de)

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

**Preis und Leistungen:** Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

**Gruppenrabatt:** Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

**Buchen ohne Risiko:** Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere Präsenzveranstaltungen ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Bei unseren Online-Veranstaltungen können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur

Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

**Allgemeine Geschäftsbedingungen:** Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

**Datenschutz:** Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

**Bildnachweis:** © fourSage – iStock, © Rainer Knäpper, Free Art License