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

Seminargebühr:
Je Teilnehmer € 998,– zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

Anmeldeschluss 16.11.2017

Veranstaltungsort:
Hilton Bonn
Berliner Freiheit 2 · 53111 Bonn
Tel.: 0228-72690 · Fax: 0228-72696015
E-Mail: info.bonn@hilton.com
bonn.hilton.com

Einzelzimmer im Hilton Bonn pro Übernachtung € 109,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 01.11.2017 unter dem Stichwort „Behr's Verlag". Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 09.11.2017 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30 %. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.
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/7131**

☐ Ja, ich melde mich an zum Seminar
Neuartige Lebensmittel sicher bewerten
am 30. November 2017 in Bonn zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 998,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE
B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040–227 00 80 · Fax: 040 – 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs.de

S 7131-3-01-2

SEMINAR

Neuartige Lebensmittel sicher bewerten

Zulassungspflichten erkennen – Produktionsstopps vermeiden, Streit mit Wettbewerbern abwehren

- **So erkennen Sie rechtssicher ob es sich bei Ihrem Produkt um ein Novel Food handelt**
- **Wie arbeiten Sie mit dem Novel Food-Katalog der EU-Arbeitsgruppe? Nützliches Werkzeug für die erste Prüfung und Einschätzung Ihrer Produkte**
- **10 Kategorien für neuartige Lebensmittel – Das sind die Kriterien für eine sichere Beurteilung**
- **Nutzen Sie die Vorteile einer Zulassung als „Novel Food"**
- **Zulassungsverfahren: So weisen Sie die Sicherheit Ihrer Produkte einfach und schnell nach**
- **„Plötzlich" neuartig: Sichern Sie Ihr bestehendes Produkt und schützen Sie sich vor Vertriebsstopps**
- **Steigern Sie Ihren Umsatz durch exklusive Nutzungsrechte**

30. November 2017 in Bonn

Referenten:

Dr. Andreas Reinhart

Dr. Ina Gerstberger

BEHR'S...AKADEMIE

Seminarprogramm

Donnerstag, 30.11.2017 · 9.15 Uhr bis 17.00 Uhr

09.15 Check-In mit Begrüßungskaffee

09.30 Dr. Andreas Reinhart
Die neue Novel Food-Verordnung: Das gilt für Sie ab 2018!

- Wann müssen Sie sich um eine Erlaubnis für ein Produkt kümmern und aus welchen Gründen?
- Das hat sich verändert: Die neuen Regeln für das Zulassungsverfahren
- Diese Durchführungs-Rechtsakte kommen auf Sie zu
- Wesentliche Unterschiede zum alten Recht und Übergangsregeln

10.00 Dr. Ina Gerstberger
Wann ist ein Lebensmittel „neuartig"?

- Stichtag 15. Mai 1997: Weshalb gibt es ihn und was bedeutet das Datum in Zukunft für Sie?
- Verzehr in „nennenswertem Umfang": Auf diese Kriterien kommt es an!
- Verzehr „innerhalb der EU": Diese Territorien gehören dazu
- Was passiert, wenn Mitgliedstaaten aus der Union ausscheiden oder neue hinzukommen?

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Dr. Ina Gerstberger
Die 10 Kategorien für neuartige Lebensmittel

- Neue Fallgruppen und praktische Konsequenzen (Nanomaterialien, Insekten, Stoffe mineralischen Ursprungs, Nahrungsergänzungsmittel)
- Traditionelle Lebensmittel aus Drittstaaten: Das sind die Kriterien für eine sichere Beurteilung
- Bisherige Fallgruppen: Bleibt dort alles beim Alten?

12.00 Dr. Ina Gerstberger
Werkzeuge, die Sie für die erste Einschätzung Ihres Produktes nutzen

- Unionsliste: Welche Lebensmittel oder Stoffe enthält sie und wie arbeiten Sie damit?
- Novel Food-Katalog der EU Arbeitsgruppe: Er enthält wichtige Hinweise für die Einschätzung Ihres Produktes
- Zu Rate ziehen des Mitgliedstaates des „Erst- Inverkehrbringers"
- Konsultation des „Ständigen Ausschusses"
- Was können Sie bei der Herstellung eines Produktes beachten?

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Dr. Andreas Reinhart
Zulassungsverfahren: Antrag, Fristen, Verfahrensdauer und Produktschutz-Regeln

- Welche Vorteile hat die Zulassung eines Lebensmittels als „Novel Food"? Welche Alternativen gibt es?
- Statusbestimmung: Ist Ihr Produkt „neuartig"?
- So stellen Sie die Antragsunterlagen vollständig zusammen
- Unbedingt einzuplanen: Fristen und Dauer der einzelnen Verfahrensschritte

14.15 Dr. Andreas Reinhart
Sonderfälle und Übergangsphasen

- Health-Claims und Novel Food-Antrag gleichzeitig: Lässt sich das verbinden?
- Ihr Produkt ist auf dem Markt und „plötzlich" neuartig: Was ist zu tun?
- Wie können Sie Ausnahmen, die ab 2018 gelten, positiv nutzen?

14.45 Dr. Andreas Reinhart
Möglichkeiten des Datenschutzes für Ihre Investitionen

- Wann ist es sinnvoll über Datenschutz von Investitionen nachzudenken?
- Wissenschaftliche Daten: Welche sind das und welche Bedeutung haben sie für die Zulassung eines Lebensmittels als Novel Food?
- Ziehen Sie Ihren Vorteil aus dem exklusiven Nutzungsrecht für fünf Jahre
- Nutzen Sie bereits bestehende Zulassungen Ihrer Mitbewerber

15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

15.45 Dr. Andreas Reinhart
Traditionelle Lebensmittel aus Drittstaaten – Profitieren Sie von erleichterten Importbedingungen

- Weshalb gilt für diese Lebensmittel ein vereinfachtes Verfahren?
- Wann liegt ein sogenanntes „Drittstaatenprodukt" vor?
- Nachweis der Traditionalität: Das sind die Anforderungen
- Kriterien für die Sicherheit des Produktes
- Schritte des Meldeverfahrens bei traditionellen Lebensmitteln aus Drittstaaten
- Schritte für das Zulassungsverfahren

16.30 Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten

Dr. Andreas Reinhart Rechtsanwalt, Partner der Sozietät REINHART Rechtsanwälte PartmbB, München. Er ist außerdem Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München (Weihenstephan) 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.

Dr. Ina Gerstberger Rechtsanwältin Director, Leiterin der Sektorgruppen Life Sciences und Food & Drink bei Gowling WLG (UK) LLP in Deutschland. Sie berät und vertritt Unternehmen in regulatorischen, vertragsrechtlichen und wettbewerbsrechtlichen Angelegenheiten des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, Kosmetikrechts und Pharmarechts. Häufig empfohlene Anwältin im Lebensmittelrecht (JUVE Handbuch), Dozentin an der SRH Riedlingen zum Lebensmittelrecht sowie Uni Augsburg im Arzneimittelrecht zu Abgrenzungsfragen. Zahlreiche Publikationen u. a. zu Novel Food.

Ihre Vorteile:

- Sie haben ausreichend Zeit, Ihre individuellen Fragen mit ausgewiesenen Experten zu diskutieren
- Neue Erkenntnisse bringen Sie direkt in Ihren Arbeitsalltag ein
- Sie profitieren von vielen praktischen Beispielen aus der Lebensmittelindustrie. So können Sie rechtssicher einschätzen, was erlaubt ist was nicht

Die Teilnehmer:

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