

VERANSTALTUNGSORT

Mercure Hotel & Residenz Frankfurt Messe
Voltastraße 29
60486 Frankfurt am Main
T: +49 69 79260
h1204@accor.com

ANFAHRT

Die Teilnehmer erhalten nach dem Anmeldeschluss eine ausführliche Wegbeschreibung zum Veranstaltungsort.

Die Deutsche Bahn bietet attraktive Konditionen für Ihre Anreise zu GDCh-Veranstaltungen an. Informationen erhalten Sie unter www.gdch.de/bahn.

UNTERKUNFT

Für die Teilnehmer haben wir im Veranstaltungshotel unter dem Stichwort „GDCh 669/20“ ein begrenztes Zimmerkontingent zu Sonderkonditionen reserviert. Dieses Kontingent gilt bis zum 3.5.2020. Bitte wenden Sie sich direkt an das Hotel (Adresse und Telefonnummer siehe „Veranstaltungsort“).

Weitere Unterkünfte erfragen Sie bitte bei:
Tourismus+Congress GmbH
Kaiserstraße 56
60329 Frankfurt am Main
T: +49 69 21 230808
info@infofrankfurt.de
www.frankfurt-tourismus.de

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Haftung für bestellte und nicht abgenommene Zimmer beim Besteller liegt.

INHOUSE-SEMINARE Schulungen nach Ihren Vorstellungen

Individuell, effizient, zeit- und kostensparend –
nutzen Sie das Expertenwissen und unser Know-how
als langjähriger Seminaranbieter auch für Ihre Inhouse-Seminare.

Ihre Ansprechpartnerin: Melanie Sakarya
T: +49 69 7917-331/-364 oder fb@gdch.de

ANMELDUNG

Melden Sie sich bitte online bis zum 28.4.2020 (Anmeldeschluss) bei der Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh) an:



Anke Moosbauer
Fortbildungsorganisation

T: +49 69 7917-291
a.moosbauer@gdch.de
www.gdch.de/fortbildung

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied € 540,-
Nichtmitglied € 620,-

Die Gebühren sind einschließlich Begleitmaterial und GDCh-Zertifikat, Mittagessen, Kaffeepausen- und Konferenzgetränken, ausschließlich Unterkunft zu verstehen. Sie unterliegen nicht der Mehrwertsteuerpflicht (Steuerbefreiung nach § 4 Nr. 21. a) bb) UStG).

Die AGB finden Sie im Internet unter www.gdch.de/teilnahme.

HINWEIS AUF WEITERE VERANSTALTUNGEN

- 672/20 **Fruchtsäfte, fruchtsafthaltige Getränke: Neue Trends im Bereich der Untersuchung, Beurteilung und Herstellung**
Schwerpunkt: Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke in Bio-Qualität
Leitung: Dr. Christian Sprenger
23. September 2020 · Wiesbaden
- 656/20 **Neue analytische Methoden und rechtliche Vorgaben in der Pestizidanalytik**
Analytische und rechtliche Aspekte bei der Beurteilung von Rückständen aus der Anwendung von Pestiziden
Leitung: Dr. Günther Kempe
29. September 2020 · Frankfurt am Main
- 675/20 **Elementspurenanalytik in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln**
Analytische und rechtliche Grundlagen für die tägliche Praxis
Leitung: Dipl.-LMChem. Kerstin Schöberl
26. November 2020 · Frankfurt am Main
- 609/20 **Aktuelle Trends der molekularbiologischen Lebensmittelanalytik**
Untersuchung auf GVO, Allergene, Mikroorganismen sowie Tier- und Pflanzenarten
Leitung: LMChem. Hans-Ulrich Waiblinger
26. – 27. November 2020 · Freiburg



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

Lebensmittel & Recht – was gibt's Neues?

Für Fortgeschrittene

Dr. Levke Voß
Bärbel Ines Hintermeier, LL.M.

- Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten
- Alles über Nutri-Score
- Hanf und CBD
- Aktuelle Urteile zu Kennzeichnung und Werbung
- Neues von ALS und ALTS
- Vegan und Vegetarisch



669/20

26. Mai 2020 · Frankfurt am Main



Anerkannt mit 10 Punkten
(www.zefo.org)

ZIEL

Die Herstellung von sowie der Handel mit Lebensmitteln als auch die Überwachung verlangt nach einer umfassenden Kenntnis der Entwicklungen des deutschen und europäischen Rechts für Lebensmittel. Im Rahmen dieses Workshops werden die wesentlichen Neuerungen des deutschen und europäischen Rechts strukturiert und komprimiert vorgestellt.

INHALT

Schwerpunkte des Kurses sind neue Normen und Rechtsprechung. Die Themenschwerpunkte werden kurzfristig durch aktuelle Themen ergänzt.

ZIELGRUPPE

Lebensmittelchemiker; Rechtsanwender aus Industrie, Laboratorien und Überwachung

VORKENNTNISSE

Gute Grundlagenkenntnisse im Bereich Lebensmittelrecht

STOFFVERMITTLUNG

Vorträge mit Workshopcharakter

BEGLEITMATERIAL

Folien, Normen und Gerichtsentscheidungen werden den Teilnehmern zu Kursbeginn als Skriptum zur Verfügung gestellt. Das schriftliche Begleitmaterial ist in deutscher und englischer Sprache verfasst. Weiterhin erhalten die Teilnehmer nach erfolgreicher Kursteilnahme ein GDCh-Zertifikat.

TEILNEHMERZAHL

maximal 35 Personen

DIENSTAG, 26. MAI 2020

10 – 17 Uhr inklusive Kaffeepausen und Mittagessen

Eine Vorschrift, viele Fragen: Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten

- Ausnahmen für Marken
- „hergestellt in“ als Herkunftsangabe
- Leitfaden der Europäischen Kommission

Aktuelle Stellungnahmen von ALS und ALTS**Das Wichtigste systematisch aufbereitet und kommentiert**

- Kennzeichnung, lose Ware, bilanzierte Diäten, Anreicherung, Allergene

Alles über Nutri-Score

- LG Hamburg, Urteil vom 16.4.2019
- Referentenentwurf zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung
- Rahmenbedingungen

Trends und Überraschungen: Aktuelle Rechtsprechung

- Abgrenzung zwischen Nahrungsergänzungs- und Arzneimitteln
 - Notwendige Berücksichtigung möglicher Gesundheitsrisiken? BVerwG Urteil vom 07. November 2019
- Ein langanhaltender Trend: Hanf und CBD
 - CBD als Novel Food: VG Gießen, VG Hannover, VGH Mannheim
 - LG Braunschweig – Strafbarkeit Hanfteevertrieb
- Kennzeichnung allgemein: Irreführung und Pflichtkennzeichnung
 - EuGH – Kulturchampignons
 - EuGH – Balsamico
 - OLG Celle – Trockenfrüchte
 - OLG Hamm – Wiederholung von Nährwertangaben
- Health Claims: Gehirn und Gelenke geben die Richtung vor
 - „Beifügen“ – EuGH zu Queisser B-Vitamine
 - Gelenk-Tabletten – BVerwG
 - Gelenknahrung III – BGH
- Überzogene Transparenzgesellschaft? Update zu Topf Secret
 - BVerwG und VGH Baden-Württemberg

Vegan und Vegetarisch

- Schwierige Grenzziehung bei Verwendung der Bezeichnung herkömmlicher Lebensmittel

LEITUNG**Dr. Levke Voß**

meyer.rechtsanwaltsgesellschaft mbH
München

Levke Voß berät und vertritt als Rechtsanwältin Mandanten vorwiegend zu lebensmittelrechtlichen und wettbewerbsrechtlichen Fragestellungen. Sie betreut umfassend Mandate zu innovativen Produktentwicklungen, zur Bewertung der stofflichen Verkehrsfähigkeit sowie zu Fragestellungen, die von der Herstellung über die Überprüfung eines ausreichenden Hygienekonzeptes bis zur Vermarktung und Kennzeichnung eines Produktes reichen.

**Bärbel Ines Hintermeier, LL.M.**

meyer.rechtsanwaltsgesellschaft mbH
München

Bärbel Ines Hintermeier berät zum gewerblichen Rechtsschutz mit Schwerpunkt im Bereich des Lebensmittelrechts und des allgemeinen Wettbewerbsrecht. Sie betreut nationale und internationale Mandanten im Rahmen der allgemeinen Beratung, insbesondere zu Fragen der Verkehrsfähigkeit innovativer Produktentwicklungen, Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln. Bei sämtlichen Fragestellungen, die auf dem Weg von der Herstellung bis zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln auftreten können, berät sie umfassend und unterstützt Mandanten in Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden. Ein besonderer Schwerpunkt liegt im Risk Assessment und Krisenmanagement, insbesondere im Rahmen von Rückrufen von Produkten sowie Warnungen hierüber.

REFERENTEN

Bärbel Ines Hintermeier, LL.M.	meyer.rechtsanwaltsgesellschaft mbH,
(siehe Leitung)	München
Dr. Levke Voß	meyer.rechtsanwaltsgesellschaft mbH,
(siehe Leitung)	München

Das sagen unsere Teilnehmer

Eine gelungene Veranstaltung, die nicht nur das Fachwissen auf den aktuellen Stand bringt sondern auch wichtige Hinweise für den beruflichen Alltag bringt. Besonders die Hinweise auf die aktuelle Rechtsprechung erachte ich als wertvoll und sind sonst schwer zu erhalten.

Nils Ahlborn, Fresenius Kabi Deutschland GmbH