

Alles ändert sich im Lebensmittelrecht

Das Lebensmittelrecht befindet sich in einem tiefgreifenden Umbruch. Aufgrund der EG-Basis-Verordnung wurde jetzt die Neufassung des LMFG vorgelegt. Dort stehen an zentraler Stelle die folgenden Prinzipien: Risikoanalyse, Vorsorge, Schutz der Verbraucherinteressen. Was bedeuten diese Prinzipien für die tägliche Praxis der Lebensmittelhersteller? Wie ist in diesem Zusammenhang das „neue Hygienepaket“ der EG (852/2004 u.a.) und das Prinzip der Rückverfolgbarkeit zu sehen: Verpflichten diese zu einem Risikomanagement? Wie kann dieses effektiv gestaltet werden? Führt die neue EG-Verordnung 882/2004 mit ihren Kontrollen zu einer Art Regulierung? Was bleibt vom mündigen Verbraucher nach den Verordnungs-Entwurf zu den *health claims* noch übrig, der zu einer völligen Neugestaltung der Kennzeichnung zwingt.

Der Seminarinhalt:

- Erläutern der zentralen Prinzipien des novellierten Lebensmittelrechts und deren Umsetzung;
- Tipps für die Anforderungen an Hygiene, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit an Lebensmittelhersteller;
- Diskussionsforum für individuelle Fragen

Kosten:

- 299 € + USt für den ersten Teilnehmer eines Unternehmens
- 199 € + USt für jeden weiteren Teilnehmer des gleichen Unternehmens

Die Kanzlei

Hohmann & Partner berät vor allem in folgenden Gebieten:

- Gesundheit (Lebens- und Arzneimittel), sowie Wettbewerbs- und Kartellrecht
- Internationaler Handel (Exportkontrollen, Zollrecht, internationale Verträge), Schwerpunktländer: USA, China, Japan, Indien
- EG-, WTO- und US-Recht
- Chemikalien- und Emissionshandel
- Energie- und IT -Recht
- Internationales und deutsches Umweltrecht

Besuchen Sie uns im Internet:
www.hohmann-partner.com

Schlossgasse 2
63654 Büdingen
Tel.: 06042/9567-0
Fax: 06042/9567-67
info@hohmann-partner.com

Büdingen liegt 55 km östlich von Frankfurt/Main, zwischen Frankfurt und Fulda.

Anfahrtsbeschreibung:
Siehe unsere Homepage.

Die Möglichkeit zur Übernachtung im Schlosshotel Büdingen (Tel. 06042 – 9647-0) ist gegeben. Wir haben dort ein Kontingent an Zimmern (zum Preis von 85 € inkl. Frühstück) reserviert. Bei Bedarf reservieren Sie bitte ein Zimmer bis zum 26. September unter Bezugnahme auf Ihre Seminar-Teilnahme.

Hohmann & Partner

Rechtsanwälte

Seminar

Neuordnung des Lebensmittelrechts

Aktuelle Fragen 2005

Freitag, 14. Oktober 2005

9:00 – 17:00 Uhr

im Schloss Büdingen

Programm:

- Ab ca. 08:30 Uhr:
Kaffee und Ausgabe der Seminarunterlagen
- 09:00 – 10:30 Uhr:
Vorstellungsrunde
Überblick: von der Basis-Verordnung zum neuen LMFG (u.a. Bedeutung des Risikomanagements)
- 10:30 – 11:00 Uhr:
Kaffeepause
- 11:00 – 12:30 Uhr:
Kennzeichnung von Lebensmitteln, insbesondere *health claims* (inklusive ihrer Vereinbarkeit mit GG und EG)
- 12:30 Uhr 14.00 Uhr:
Gemeinsames Mittagessen
- 14:00 – 15:00 Uhr:
Das „neue Hygiene-Paket“ der EG
- 15:00 – 15:30 Uhr
Kaffeepause
- 15:30 – 17:00 Uhr
Kontrollen und Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln
- Ca. 17:00 Uhr:
Ende der Veranstaltung (und ggf. Schlossführung)

Inhalt und Ziele:

Das Seminar richtet sich vor allem an Geschäftsführer, Justitiare und Vertriebsleiter von Lebensmittelherstellern. In diesem Seminar erfahren Sie praxisnah:

- Welche Bedeutung die in der EG-Basis-Verordnung 178/2002 neu eingeführten Prinzipien „Risikoanalyse, Vorsorge, Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit“ haben;
- inwieweit diese Prinzipien im Entwurf des LMFG umgesetzt sind und welche Bedeutung insbesondere dem Risikomanagement zukommt;
- welche Neuerungen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln (u.a. unter Berücksichtigung der Rückverfolgbarkeit und der Neuregelung zu *health claims*) zu berücksichtigen sind;
- welche Neuentwicklung das „neue Hygienepaket der EG“ gegenüber den bisherigen HACCP -Prinzipien aufweist und welche Bedeutung diese in der Praxis für Lebensmittelhersteller hat;
- welche Auswirkungen die EG-Verordnung 882/2004 und das Prinzip der Rückverfolgbarkeit haben: Führt dies zu einem regulierten Bereich ?, was sind Reichweite und Grenzen der Rückverfolgbarkeit.

Wir möchten mit diesem Seminar Lösungswege aufzeigen. Im Vordergrund sollen die speziellen Erfahrungen und Fragen der Teilnehmer stehen, auf die wir auch gerne im persönlichen Gespräch eingehen.

Die Referenten



RA PD Dr. Harald Hohmann, Anwalt seit 1996, Senior-Partner *Hohmann & Partner*, berät vor allem zum Bereich des internationalen Handels (Export-, Zoll-, internationalen Vertragsrecht) und zum Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht; zahlreiche Seminare (u.a. für *Management Circle*) und Veröffentlichungen (u.a. Veröffentlichungen zu diätetischen Lebensmitteln und zum Handel mit Lebensmitteln), sowie Lehrtätigkeit an der Universität Frankfurt / Main.



RA Michael Hempel, seit 2004 Anwalt bei *Hohmann & Partner*, vorher Justitiar bei einem namhaften Lebensmittelhersteller, berät vor allem zum Lebensmittel-, Pharma- und Medizinprodukterecht sowie zum Wettbewerbsrecht; mehrere Vorträge und Veranstaltungen.



Prof. Bernd van der Meulen, Prof. of Law an der Wageningen Universiteit (NL) und Director of the European Institute of Food Law, zahlreiche Seminare und Vorträge, u. a. Autor des Buches *Food Safety Law in the European Union*, Wageningen 2004