

**KENNZEICHNUNG IM FOKUS  
CLAIMS IM TREND**

**Aus der Praxis - für die Praxis  
26. / 27. Februar 2019**



The Charles Hotel  
Sophienstraße 28  
80333 München

# Programm

Wir erläutern die aktuelle Verwaltungspraxis zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und Täuschung sowie jüngere Gerichtsentscheidungen, um Ihnen das Erstellen von Etiketten und das Beurteilen von Marketingclaims zu erleichtern sowie Beanstandungen und Reklamationen zu vermeiden.

**Als Ein- oder Zweitagesseminar buchbar!**

## Di., 26.02.2019 - Kennzeichnung im Fokus

- Sind Pflichtangaben nach LMIV wörtlich zu nehmen?
- Lebensmittel aus dem Ausland und für Migranten, sprachliche Anforderungen
- Tipps zu Etikettengestaltung –Selbstklebeetiketten, Leporello & Co.
- Fernabsatz und Lieferdienste, Fall „Bringmeister“
- Tücken der Kennzeichnung unverpackter Lebensmittel
- Bezeichnungen, wie „Ginger Beer“
- Ergänzende Bezeichnungen: „aufgetaut“, Hochdruckbehandlung
- Nennfüllmenge: „Einzelverpackung“ oder nur Umhüllung/Trennhilfe?
- Fallstricke bei der Nährwertkennzeichnung: Bezeichnung Nährstoffe, Toleranzen, Tönnchen etc.
- Aromen und noch Bio?
- Fallstricke bei Allergenen und Intoleranzen
- Herkunft - Schwierigkeiten bei der Umsetzung Kennzeichnung von Primärzutaten?
- Tierwohllabel des Handels

Mit aktuellen Entscheidungen des EuGH, der Verwaltungs- und Zivilgerichte, wie OVG Hamburg, VG Bremen, Minden und Oldenburg sowie OLG Frankfurt, KG Berlin, LG Bielefeld, Düsseldorf, Mannheim und München; des Weiteren Neues von ALS / ALTS

## Mi., 27.02.2019 - Claims im Trend

- Der Verbraucher, das unbekannte Wesen – nach BGH „Tiegelgröße“
- Influencer Marketing - Zurechenbarkeit der Werbung Dritter und KG Berlin
  - Instagram-Posts als Werbung?
- Natur - 100% natürlich
- Nichts mehr drin: „frei von“, „ohne Gentechnik“ (EU-weit) „laktosefrei“, „galaktosefrei“
- „ein Hauch von“ – wie viel Champagner ist im Sorbet?
- Alles Käse oder was? Veggie, Aliud "wie Frischkäse"
- „aus der Region“ – Herkunft
- „Schwarzwälder Schinken“, weiterverarbeitet?
- Lactalis streitet über nationale Regelungen über die Herkunft
- Health Claims im Irrflug: Detox, bekömmlich, Queisser & Co.
- Beauty Claims, wir essen uns jung – Lebensmittel gegen das Altern, für schönes Haar und glatte Haut
- Health Claims on hold, und nun?
- Die Superlative! Superfood
- Nährwert- oder nur Beschaffenheitsangabe?

Mit aktuellen Entscheidungen des EuGH, BGH, der Verwaltungs- und Zivilgerichte, wie u.a. OLG Düsseldorf, KG Berlin, OLG Bamberg sowie des franz. Conseil d'État; des Weiteren auch hier Neues von ALS / ALTS



# Referenten



## **Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer**

Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittelrecht sowie das Recht der Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenstände mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Honorarprofessur; Prof. Dr. Meyer unterrichtet seit dem Wintersemester 1995/1996 das Fach Lebensmittelrecht am Institut für Lebensmittelchemie an der TU München. Seine wissenschaftlichen Leistungen belegt er durch über 300 Veröffentlichungen, darunter die Kommentierung der "Lebensmittelwerbung" in Fezer (Hrsg.), UWG – Lauterkeitsrecht, Kommentar (C.H.Beck-Verlag). Herausgeber der Deutschen Lebensmittel Rundschau (DLR). Vorsitzender des Rechtsausschusses des Diätverbandes sowie Geschäftsführender Vorstand des Fördervereins der Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht in Bayreuth. Prof. Dr. Meyer leitet regelmäßig deutsche und internationale Veranstaltungen und referiert in deutscher und englischer Sprache.



## **Bärbel Hintermeier, LL.M.**

Sie 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.



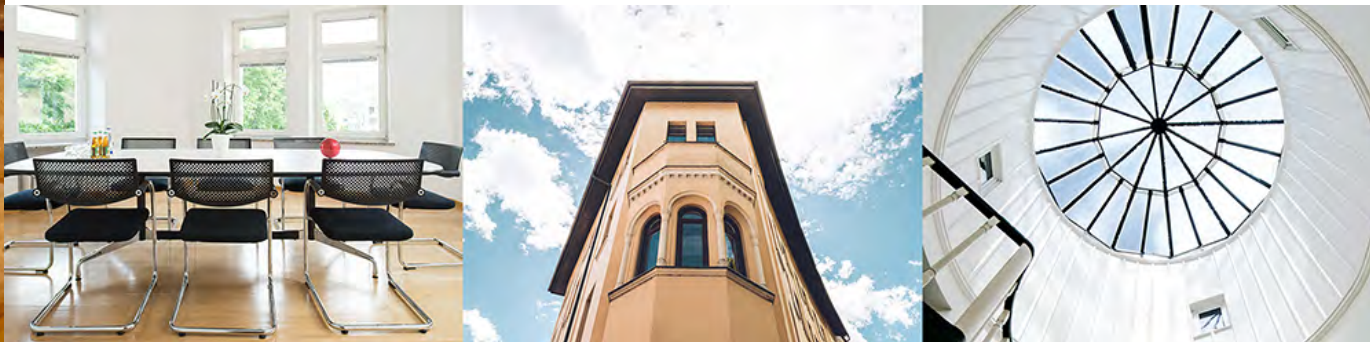
## **Dr. Levke Voß**

*„Legalität und Legitimität in der Transparenzgesellschaft sind Kernfragen jeden Marketings“*

Sie berät und vertritt nationale und internationale Mandanten zu allen Fragen des Lebensmittels- und Wettbewerbsrechts. In diesen Bereichen befasst sie sich umfassend mit sämtlichen Fragestellungen von innovativer Produktentwicklung über Produktsicherheit bis hin zur Kennzeichnung und Bewerbung von Produkten. Daneben erstreckt sich ihre Tätigkeit auf die Branchen Lebensmittelkontaktmaterialien, kosmetische Mittel und Futtermittel. Ihre Expertise und Erfahrung weist sie in zahlreichen wissenschaftlichen Publikationen und durch regelmäßige Vorträge aus.

Wir sind eine der in Deutschland führenden Kanzleien in den Branchen Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel, Spielzeug und Verbraucherprodukte, Futtermittel, Arzneimittel, Medizinprodukte und Chemikalien. In diesem Zusammenhang bieten wir eine umfassende Beratung und Vertretung nach höchsten Qualitätsstandards.

Wir arbeiten eng am Sachverhalt und klären mit Unterstützung unseres Kooperationspartners, der meyer.science GmbH, auch schwierige naturwissenschaftliche und technische Aspekte. Wir bieten damit integriert neben der rechtlichen eine fundierte naturwissenschaftliche und regulatorische Beratung an.



## Veranstaltungs-Infos

### **Zeitraum**

26. / 27. Februar 2019 - jeweils 10:00 – 17:00 Uhr

### **Teilnehmer**

Ob Einsteiger, Praktiker oder Spezialisten aus dem Bereich Lebensmittelrecht, das Seminar richtet sich an verantwortliche Mitarbeiter aus Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette, vom Lebensmittelhersteller bis zum Lebensmittelhandel, insbesondere Mitarbeiter aus der der Abteilungen Regulatory Affairs, Qualitätsmanagement und Produktentwicklung sowie aus dem Marketing und Recht und Compliance. Mitarbeiter aus der Überwachung und aus Dienstleistungsunternehmen sind ebenfalls gerne eingeladen. Wir frischen Ihre Kenntnisse in diesem Bereich auf und bringen sie auf den aktuellen Stand.

### **Veranstaltungsort:**

The Charles Hotel, Sophienstraße 28, 80333 München

### **Teilnahmegebühr:**

Buchung nur eines Tages je 990.- € (inkl. Mittagessen und Kaffeepausen)

Buchung beider Tage 1.780.- € (inkl. Mittagessen, Kaffeepausen und Abendessen)

Alle Unterlagen sind im Preis enthalten, ebenso Bücher zu den Themen.

Sie können jederzeit ohne zusätzliche Kosten einen Ersatzteilnehmer benennen.

### **Wertvolle Takeaways:**

- Praxisrelevantes Wissen, inkl. Informationen zum gelebten Umgang mit Behörden
- Tipps und Tricks, unmittelbar umsetzbar für Ihr Unternehmen
- Substantielle Unterlagen und Bücher zu den Themen
- Austausch mit den Referenten über Ihre unternehmerischen Belange
- Interaktives Arbeiten, da maximal 20 Teilnehmer
- Networking mit anderen teilnehmenden Praktikern

## Anmeldung zum Seminar - 26./27. Februar 2019

### **Kennzeichnung im Fokus - Claims im Trend**

*Veranstaltungsort: The Charles Hotel, Sophienstraße 28, 80333 München*

zurück per E-Mail [office@meyerlegal.de](mailto:office@meyerlegal.de) oder per Fax an 089 55 06 988 22

### **Onlinebuchung**

Module:

Name, Vorname, Titel:

Firma/Universität/Behörde:

Straße, Nr.:

PLZ Ort:

Tel.:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift:

**Auf ein Wiedersehen bei dieser Gelegenheit freuen wir uns sehr.**

Ansprechpartner:  
Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer  
meyer. rechtsanwälte  
Tel. +49 (0)89 55 06 988-0  
Fax +49 (0)89 55 06 988-22  
[office@meyerlegal.de](mailto:office@meyerlegal.de)

**meyer** 