

■ Veranstaltungsort und Modalitäten der Teilnahme

Die Veranstaltung findet im Hybrid-Format statt.

Zur digitalen Teilnahme: Die digitale Teilnahme erfolgt über Zoom. Der Zoom-Link wird rechtzeitig vor der Veranstaltung an die bei der Anmeldung hinterlegte E-Mail-Adresse versandt.

Zur Teilnahme vor Ort: Rechts- und Wirtschaftswissenschaftliche Fakultät der Universität Bayreuth, RW I (Neubau), Hörsaal H 24, Universitätsstraße 30, 95447 Bayreuth.

■ Teilnahmegebühr pro Person

595,- € Regulär
495,- € Mitglieder des Fördervereins der Forschungsstelle
300,- € Behörden, Wissenschaft, Verbraucherschutz

Bei digitaler Teilnahme reduziert sich die jeweilige Gebühr um 20,- €.

5 % Frühbucherrabatt bis einschließlich Mittwoch, 1. September 2022.

Der Preis schließt für alle Teilnehmer*innen den digitalen Zugriff auf die Veranstaltungsunterlagen ein. Für vor Ort angemeldete Teilnehmer*innen ist Pausen- und Mittagsverpflegung, ein Abendessen (dieses exklusive Getränke) sowie für hierfür angemeldete Teilnehmer*innen eine Führung im Bayreuther Festspielhaus inklusive. Teilnahmebestätigungen und Fortbildungsnachweise werden entsprechend der erfolgten Anmeldung erteilt. Die Abwicklung erfolgt über den Förderverein der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht e.V., daher bitten wir die Teilnahmegebühr erst nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

■ Anmeldung & Anmeldeschluss

Die Anmeldung erfolgt online unter <http://www.lmr.uni-bayreuth.de>.

Eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen. Letzter Anmeldetermin ist der **3. Oktober 2022**.



■ Stornierung

Die Anmeldung ist übertragbar. Bei Stornierungen bis einschließlich **3. Oktober 2022** wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,- € erhoben. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten.

■ Corona-Schutzmaßnahmen

Bitte informieren Sie sich im Vorfeld der Tagung unter <https://www.lmr.uni-bayreuth.de/de/index> über ggf. erforderliche Corona-Schutzmaßnahmen.

■ Hotelauswahl

Zimmerkontingente wurden unter dem Stichwort „**Lebensmittelrecht**“ in folgenden Hotels reserviert:

H4 Hotel Residenzschloss Bayreuth | Erlanger Str. 37, 95447 Bayreuth | Tel: 0921 7585-0 | reservation.bayreuth@h-hotels.com | EZ inkl. Frühstück 119,- € | Option bis 5. September 2022

Hotel Rheingold | Austraße 2, 95447 Bayreuth | Tel: 0921 990085-0 | info@hotel-rheingold-bayreuth.de | EZ inkl. Frühstück 65,- € | Option bis 28. September 2022

B&B Hotel Bayreuth | Dilchertstraße 1, 95444 Bayreuth | Tel: 0921 15 13 777-0 | bayreuth@hotelbb.com | EZ inkl. Frühstück 59,50 € | Option bis 23. September 2022

ibis Styles Hotel Bayreuth | Bürgerreuther Str. 6, 95444 Bayreuth | Tel: 0921 800 700 | HB3F6@accor.com | EZ inkl. Frühstück 75,60 € | Option bis 7. September 2022

■ Ansprechpartnerin bei Rückfragen

Dr. Katja Brzezinski-Hofmann
Geschäftsführerin der FLMR
Universitätsstr. 30 / Gebäude B 9
95447 Bayreuth
0921 55-3520
lebensmittelrecht@uni-bayreuth.de

■ Unsere Kooperationspartner

GW Graf von Westphalen



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

Meisterernst
Rechtsanwälte



ZfLR
Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht

Unter wissenschaftlicher Leitung der

FLMR

Forschungsstelle für
Deutsches und Europäisches
Lebensmittelrecht der
Universität Bayreuth



21. Bayreuther
FLMR-Herbstsymposium

**Die Regulierung von Innovationen
im Lebensmittelsektor**

Produkte | Probleme | Perspektiven

**Hybrid-Veranstaltung: Teilnahme
sowohl vor Ort als auch digital möglich**

am 13./14. Oktober 2022

VITAMIN
A UND D
MYZELIEN TIERHALTUNG
REFORMULIERUNG AGRI-FOOD CHAIN
NEUE GENOMISCHE METHODEN
KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

Zielsetzung

Als innovationsfreundlicher Wirtschaftszweig benötigt der Lebensmittelsektor eine prozess- und produktbezogene Regulierung, die den Herausforderungen der Zeit gewachsen ist und Rechtsunsicherheit ausräumt. Das Herbstsymposium geht den rechtlichen Schwierigkeiten im Umgang mit ungewöhnlichen Ausgangsprodukten wie etwa Invitro-Fleisch oder Pilzmyzelen nach und spannt den Bogen bis hin zu neuen Verfahren – allen voran den neuen genomischen Methoden. Da Innovationen nicht vor dem behördlichen Methoden-Kanon halt machen, wird auch die Regulierung von neuen Analyse-Methoden untersucht. Die aktuellen Entwicklungen etwa im Bereich der verbindlichen Haltungskennzeichnung und der den Zusatzstoffen gleichgestellten Stoffe runden das Programm mit dem abschließenden Ausblick auf die Auswirkungen des Einsatzes von Künstlicher Intelligenz in der Lebensmittelbranche ab.

Die Veranstaltung richtet sich an Vertreterinnen und Vertreter aus Industrie, Behörden und Verbraucherorganisationen ebenso wie an Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, Rechtsanwältinnen und Rechtsanwälte, die mit dem Lebensmittelrecht befasst sind.

Format

Wir freuen uns außerordentlich, Sie in diesem Jahr wieder in Bayreuth begrüßen zu können! Die Tagung wird vor Ort ausgerichtet; eine digitale Teilnahme ist ebenso möglich.



Nehmen Sie teil an dem von der FLMR konzipierten Online-Kurs „Lebensmittelrecht“.

Näheres zum Kurs und zur Anmeldung finden Sie unter www.vhb.org.



Die Schriftenreihe Lebensmittelrecht können Sie unter <http://shop.ruw.de/lebensmittelrecht-verbraucherrecht/> erwerben.

Programm

■ Donnerstag, 13. Oktober 2022

- 9:00 **Begrüßung**
Prof. Dr. Markus Möstl und Prof. Dr. Kai Purnhagen, LL.M., Direktoren der FLMR
Prof. Dr. Stefan Leible, Präsident der Universität Bayreuth
- 9:15 **Die schleichende Proliferation lebensmittelrechtlicher Zulassungs- und Kennzeichnungspflichten bei neuen Produkten und Verfahren**
Prof. Dr. Martin Holle, HAW Hamburg
- 10:00 **Neue Genomische Techniken in der Pflanzenzüchtung – Wird das EU Gentechnikrecht angepasst?**
Prof. Dr. Detlef Bartsch, BVL Braunschweig
- 10:45 **Pause**
- 11:15 **Invitro-Fleisch – Rechtliche Herausforderungen der Herstellung und Vermarktung**
Prof. Dr. Mark Post, University of Maastricht, Niederlande (angefragt)
- 12:00 **Tue Gutes und rede darüber – oder schweige für immer: Reformulierung, LMIV und HCVO**
Andreas Kadi, SRA Consulting, Wien
- 12:45 **Mittagspause**
- 13:45 **Regulatory barriers to innovative bio solutions in the agri-food chain**
Wieke Huizing Edinger, Chr Hansen, Hørsholm, Dänemark
- 14:30 **Medizinisch bedingter Nährstoffbedarf reloaded – Aktuelle Rechtsprechung zu Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke**
RAin Dr. Astrid Hüttebräuer, Düsseldorf
- 15:15 **Pause**
- 15:45 **Standardisierung und Methodenkaskade – von der Innovation in die Praxis**
Felix Ortgies, BfR Berlin
- 16:30 **Ende des ersten Veranstaltungstages**
- ab 17:00 **Vorläufiges Rahmenprogramm**
Führungen im Bayreuther Festspielhaus für angemeldete Teilnehmer*innen nach Ankündigung vor Ort
- ab 19:00 **Empfang und gemeinsames Abendessen (19:30) in der Bürgerreuth, An der Bürgerreuth 20, 95445 Bayreuth**
ggf. weitere Festspielhausführungen für angemeldete Teilnehmer*innen nach Ankündigung vor Ort

■ Freitag, 14. Oktober 2022

- 9:00 **Innovating food with mycelium: EU regulations**
Alexandra Molitorisová, Alessandro Monaco, Lehrstuhl für Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth (CKU)
- 9:45 **Pause**
- 10:15 **Verwendung von Stoffen für ernährungsphysiologische Zwecke – Aktuelle Rechtslage**
Hilke Thordsen-Böhm, BMEL, Berlin
- 11:00 **Konzept einer verbindlichen Tierhaltungskennzeichnung**
Dr. Katharina Kluge, BMEL, Bonn
- 11:45 **Pause (Cafè Roulant, Bäckerei Lang, Genussregion Oberfranken)**
- 12:30 **Innovation und Nachhaltigkeit im Weinrecht**
Dr. Tilman Reinhardt, Lehrstuhl für Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth (CKU)
Ist der Hersteller eines Bieres zu kennzeichnen?
Dr. Katja Brzezinski-Hofmann, Geschäftsführerin der FLMR
- 13:30 **Preise, Produktion, Nachhaltigkeit – KI als Disruption der Branche und des Rechts?**
Prof. Dr. Stephan Meyer, TH Wildau
- 14:15 **Resümee und Zusammenfassung**
- 14:30 **Veranstaltungsende**

Zertifizierungsstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern

20 Fortbildungspunkte

Diese Veranstaltung wird nach § 10 der ATF-Statute mit 10 Stunden als Pflichtfortbildung anerkannt. (Anerkennungsnr. 22-05-23-3-1)

Ein Fortbildungsnachweis für die Fachanwaltschaft wird erteilt