

## 20. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost Montag, 07.04.2025

### ■ Tagungsort

PHOENIX-CONTACT Arena, Bunsenstr. 39, 32657 Lemgo

### ■ Tagungsgebühren

Mitglieder LAFF e.V.: 150,- € zzgl. 7 % MwSt.  
Nichtmitglieder: 210,- € zzgl. 7 % MwSt.  
Angehörige und  
Studierende der TH OWL: - frei -

### ■ Tagungsanmeldung

Für die Anmeldung verwenden Sie bitte folgenden Link:  
[www.laff-ev.de/tagung/anmeldung](http://www.laff-ev.de/tagung/anmeldung)

Die Anerkennung der Tagung als Pflichtfortbildung gemäß der ATF-Statuten ist beantragt. In dem Beitrag sind Mittagessen und Getränke eingeschlossen. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Anmeldung. Zur Erleichterung der Organisation wird gebeten, Anmeldungen bis zum 24.3.2025 vorzunehmen. Bei Absage nach dem 24.3.2025 erfolgt keine Erstattung der Tagungsgebühr.

## Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V.

Der LAFF wurde 1977 von Vertretern des Fleischerhandwerks, der Fleischwarenindustrie, der Veterinärverwaltung und von Professoren der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe gegründet. Der Arbeitskreis ist als gemeinnützige Körperschaft anerkannt. Er hat sich die Aufgabe gestellt, das Studium der Lebensmitteltechnologie an der TH OWL zu fördern, unter besonderer Berücksichtigung der Fleischwaren-, Feinkost- und Konservenherstellung.

Außer der Bereitstellung von Mitteln für anwendungsbezogene Forschung und wissenschaftliche Untersuchungen zur Förderung eines praxisorientierten Studienangebotes soll vor allem die Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen, von Tagungen und Vorträgen unterstützt werden.

### ■ Jahresmitgliedsbeiträge:

Handwerks-, Industrie- und Zulieferbetriebe, Institute, Laboratorien, Anwaltssozialitäten und ähnliche Gesellschaften, Verbände, Körperschaften, Institutionen privaten oder öffentlichen Rechts: 200,- €

natürliche Personen: 30,- €

Höhere Beiträge nach Selbsteinschätzung sind jederzeit willkommen.

### ■ Kontakt:

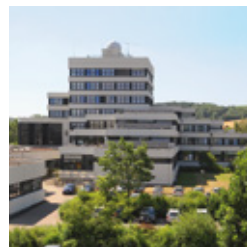
LAFF e.V.  
Campusallee 12  
32657 Lemgo

Telefon: 05261 702 - 3411  
E-Mail: [laff@th-owl.de](mailto:laff@th-owl.de)  
Internet: [www.laff-ev.de](http://www.laff-ev.de)

### ■ Bankverbindung:

IBAN: DE 57 4825 0110 0000 118844  
BIC: WELADED1LEM  
Bank: Sparkasse Lemgo

Fördern Sie durch Ihre Mitgliedschaft und Ihre Spenden  
das Studienangebot!



### ■ Fachbereich Life Science Technologies:

Weitere Informationen über den  
Fachbereich und das Studienange-  
bot erhalten Sie direkt bei der  
TH OWL oder im Internet unter  
[www.th-owl.de/lifescience](http://www.th-owl.de/lifescience)

# LAFF

Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost

EINFRIEREN LEBENSMITTELUNTERNEHMER RÄUCHERN  
LMIV AUFTAUEN DETEKTION VERBRAUCHERSCHUTZ Slicen -18 °C  
TRANSPARENZ ZUSATZSTOFFE RICHTLINIEN ROHWURST MHD REGIONALFENSTER  
LEBENSMITTELKONTROLLE -2 °C AROMA LEBENSMITTELINFORMATION  
TRANSPARENZ WASSER HYGIENE BRÜHWURST ROHSCHINKEN HERKUNFTSKENNZEICHNUNG  
VERBRAUCHER VERBRAUCHER LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG KRISTALLISATION  
FLEISCH FREIWILLIG ZERTIFIZIERUNG VO (EG) 2073/2005  
TEXTUR PHOSPHATE VERORDNUNGENSTÄRKE ? ABRIEB  
§ VERBRAUCHERSCHUTZ RIND SCHWEIN ZERLEGUNG INFEKTION  
HYGIENERECHT -12 °C DETEKTION ENTWALDUNG  
GESUNDHEITSSCHUTZ KÄLTERESERVE § LEBENSMITTELRECHT  
LEITSÄTZE ÜBERWACHUNG NITRIT VERKEHRSAUFFASSUNG EU  
HYGIENISCH-TOXIKOLOGISCHE QUALITÄT SICHERHEIT CLOSTRIDIUM  
LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE GEFRIEREN HANDEL WAHRHEIT HYGIENE  
KLARHEIT STÜCKGRÖßE HEALTH CLAIMS -10 °C KONTAMINATION

### ■ AKTUELLES RUND UM FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE & FEINKOST

## 20. LEMGOER LEBENSMITTELRECHTSTAGUNG FLEISCH + FEINKOST Montag, 07. April 2025



## 20. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost Montag, 07.04.2025

■ Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe e.V. und das ILT.NRW der Technischen Hochschule OWL laden zur 20. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost ein.

### Aktuelles rund um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkost

Die Europäische Entwaldungsverordnung gilt ab dem 30.12.2025. Sie führt für diverse Rohstoffe, u.a. auch Rindfleisch, neue Sorgfaltspflichten für Unternehmen ein. Nachgewiesen werden muss, dass die Rohstoffe und Erzeugnisse entwaldungsfrei gewonnen wurden. Berichtet wird über die Inhalte der rechtlichen Anforderungen, welche Marktteilnehmer betroffen sind und welchen Umfang die Nachweispflichten haben werden.

Einfrieren ist ein vielfach angewendeter Standardprozess in der Lebensmittelwirtschaft. Neben der Verlängerung der Lagerfähigkeit werden Gefrierprozesse auch zur Gewährleistung bestimmter Prozessbedingungen bei der Lebensmittelherstellung eingesetzt. Die diesjährigen Vorträge geben eine Übersicht über die technologischen Anforderungen und die rechtlichen Rahmenbedingungen des Einfrierens, ebenso die Auswirkungen von Gefrierprozessen auf die Qualität von Fleischprodukten.

Die Podiumsdiskussion mit anerkannten Sachkennern des Fleisch- und Feinkostbereiches greift aktuelle Fragen aus dem Lebensmittelrecht auf. Tagungsteilnehmer haben die Gelegenheit, Fragen zu formulieren und diese durch das breit gefächerte Sachverständigen-Gremium im Rahmen der Podiumsdiskussion beantworten zu lassen.

HABEN SIE FRAGEN ZUM LEBENSMITTELRECHT? Reichen Sie die Fragen bis zum 23.03.2025 bei Prof. Dr. Upmann (matthias.upmann@th-owl.de) ein.

■ **Tagungsleitung:** Prof. Dr. Matthias Upmann  
**Moderation:** Prof.in Dr. Susanne Struck  
*Technologie Protein-basierter Lebensmittel,  
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe*

## Programm [10:00 - 12:30 Uhr]

### ■ Begrüßung

**Prof. Dr. Sebastian Ulrich**  
*Prodekan Fachbereich Life Science Technologies,  
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo*

**Dipl.-Ing. Guido Vienenkötter**  
*Vorstand LAFF e.V., Lemgo*

### ■ Vorträge - Gefrieren von Lebensmitteln

- **Entwaldungsverordnung der EU – Konsequenzen für die Lebensmittelwirtschaft**  
Dr. Andreas Schäfer  
*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn*
- **Rechtliche Vorgaben für das Einfrieren von Fleisch**  
Dr. Ricarda Gebert  
*Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW,  
Recklinghausen*
- **Einfrieren von Fleisch - technologische Bedarfe der Lebensmittelwirtschaft**  
Horst Koller  
*Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.,  
Bonn*
- **Einfrieren von Fleisch – Qualitätserhalt oder Qualitätsverlust?**  
Prof. Dr. Matthias Upmann  
*Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo*

■ **Moderation: Susanne Struck**  
*Technische Hochschule OWL, Lemgo*

### ■ Mittagspause

## Programm [14:00 - 17:00 Uhr]

### ■ Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion

**Prof. Gerd Weyland (Leitung)**  
*KWG Rechtsanwälte, Gummersbach*

**Frank Hoyer**  
*ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Mülheim/Ruhr*

**Dr. Astrid Landeck**  
*Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des  
Landes Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf*

**Dr. Marcus Langen**  
*Ariana Laboratories and Consulting Group, Neukirchen-Vluyn*

**B. Sci. Dirk Moormann**  
*Frostkrona Tiefkühlkost GmbH, Rietberg*

**Dr. Gesine Schulze**  
*Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,  
Erlangen*

**Dr. Regina Seideneck**  
*Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Ostwestfalen-Lippe  
(CVUA-OWL), Detmold*

**Dipl. Ing. FH Gerd Untiedt**  
*Rothkötter Unternehmensgruppe, Haren*

**Prof. Dr. Matthias Upmann**  
*Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo*