

17. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost Montag, 04.04.2022

■ Tagungsort

PHOENIX-CONTACT Arena, Bunsenstr. 39, 32657 Lemgo

■ Tagungsgebühren

Mitglieder LAFF e.V.: 120,- € zzgl. 7 % MwSt.
Nichtmitglieder: 180,- € 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

Zur Erleichterung der Organisation wird gebeten, Anmeldungen bis zum 21.3.2022 vorzunehmen. Bei Absage nach dem 21.3.2022 erfolgt keine Erstattung der Tagungsgebühr. Rechnungstellung erfolgt nach Anmeldung. Informationen zu den geltenden Coronaschutz-Regelungen werden kurz vor der Tagung mitgeteilt. Die Tagung wird als Pflichtfortbildung gemäß der ATF-Statuten mit 5 Stunden anerkannt.

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: 100,- €

natürliche Personen: 15,- €

Höhere Beiträge nach Selbsteinschätzung sind jederzeit willkommen.

■ Kontakt:

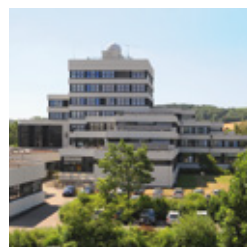
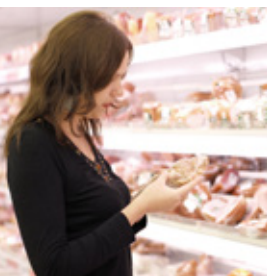
LAFF e.V.
Campusallee 12
32657 Lemgo

Telefon: 05261 702 - 3411
E-Mail: laff@th-owl.de
Internet: 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

LAFF

Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS FLEISCH KRANKHEIT QUID
RÜCKRUF PRODUKTNAME SOJA PROTEIN VERBRAUCHERSCHUTZ
TRANSPARENZ NÄHRWERT RICHTLINIEN ROHWURST REGIONALFENSTER
HERSTELLUNG LEITSÄTZE FLEISCH-HYBRIDPRODUKTE
TRANSPARENZ HYGIENE BRÜHWURST ROHSCHINKEN HERKUNFTSKENNZEICHNUNG
WASSER TECHNOLOGIE VERBRAUCHER
LMIV FREIWILLIG EIKLAR LESS MEAT
§ TEXTUR PHOSPHATE VERORDNUNGEN STÄRKE ABRIEB ? INFEKTION
HYGIENISCH-TOXIKOLOGISCHE QUALITÄT RIND SCHWEIN ZERLEGUNG
LEBENSMITTELINFORMATION LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG
HERKUNFT HANDEL ZUSATZSTOFFE
LEBENSMITTELRECHT LEITSÄTZE FÜR FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE
EU AROMA ÜBERWACHUNG NITRIT VERKEHRSAUFFASSUNG
FLEISCHALTERNATIVE DEKLARATION MHD SICHERHEIT
LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE WAHRHEIT ERBSENPROTEIN
KLARHEIT STÜCKGRÖßE HEALTH CLAIMS KONTAMINATION

■ AKTUELLES RUND UM FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE & FEINKOST

17. LEMGOER LEBENSMITTELRECHTSTAGUNG FLEISCH + FEINKOST Montag, 04. April 2022

17. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost Montag, 04.04.2022

■ Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe e. V. und das ILT.NRW der Technischen Hochschule OWL laden ein zur 17. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost.

Präsenzveranstaltung
PHOENIX CONTACT Arena, Bunsenstr. 39, 32657 Lemgo

Aktuelles rund um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkost

In den letzten Jahren wurde der Lebensmittelmarkt um zahlreiche Produkte erweitert, die ganz oder teilweise auf die Verwendung von Fleisch als Zutat verzichten. Konsumenten, die ihren Fleischkonsum aus Tierwohl-, Umwelt-, Nachhaltigkeits- und/oder gesundheitlichen Erwägungen reduzieren möchten, können neben fleischfreien Alternativen auch auf eine zunehmende Auswahl von Erzeugnissen mit einem reduzierten Gehalt an Fleisch zurückgreifen. Bei der Vermarktung dieser „Fleisch-Hybridprodukte“ bestehen im Vergleich zu herkömmlichen Fleischerzeugnissen jedoch einige rechtliche Besonderheiten, die im Rahmen des ersten Vortrags dargestellt werden. Gleichzeitig steht der Hersteller solcher Produkte vor einigen technologischen Herausforderungen, die im zweiten Vortrag beleuchtet werden. Wichtige Hinweise für die Verbrauchererwartung und die Vermarktung solcher Produkte erhalten Sie im dritten Vortrag des Vormittagsprogramms.

Bei der Podiumsdiskussion stehen wieder aktuelle Fragen des Lebensmittelrechts auf dem Programm. Anerkannte Sachkenner aus den Bereichen Fleisch und Feinkost greifen Rechtsfragen von Tagungsteilnehmern auf.

HABEN SIE FRAGEN ZUM LEBENSMITTELRECHT?
Reichen Sie die Fragen bis zum 21.03.2022 bei Prof. Dr. Upmann (matthias.upmann@th-owl.de) ein.

■ **Tagungsleitung & Moderation:**
Prof. Dr. Matthias Upmann
Fleischtechnologie, Technische Hochschule OWL

Programm [10:00 - 12:30 Uhr]

■ Begrüßung

Prof. Dr. Jürgen Krahl
Präsident Technische Hochschule OWL, Lemgo

Dipl.-Ing (FH) Karl-Heinz Krämer
Vorsitzender LAFF e.V., Lemgo

■ Verabschiedungen

- Prof'in Dr. Barbara Becker
- Prof. Dr. Ralf Lautenschläger

■ Vorträge - Hybrid-Fleischprodukte

- **Rechtliche Herausforderungen im Rahmen der Herstellung und Vermarktung von Hybrid-Fleischprodukten.**
Dr. Hanno Koerfer
Weyland & Koerfer Rechtsanwälte, Gummersbach
- **Hybrid-Fleischprodukte - technologische Herausforderungen bei der Herstellung.**
Dr. Alexander Stephan
VAN HEES GmbH, Walluf
- **Hybrid-Fleischprodukte - Herausforderungen bei der Vermarktung**
Benjamin Krieff
Börner-Eisenacher GmbH, Göttingen
- **Moderation: Prof. Dr. Matthias Upmann**
Technische Hochschule OWL, Lemgo

Programm [14:00 - 17:30 Uhr]

■ Mittagspause

■ Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion

Prof. Gerd Weyland (Leitung)
Weyland & Koerfer Rechtsanwälte, Gummersbach

Rolf Kamphausen
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz, Düsseldorf

Dr. Hermann Kirchhoff
LAVES, Lebensmittel- und Veterinärinstitut, Oldenburg

Dipl. Ing. Arnolf Kneißler
Labor Kneißler GmbH & Co. KG, Burglengenfeld

Prof. Dr. Horst Lang
Globus Markthallen Holding GmbH & Co. KG, St. Wendel

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

Dipl.-Ing. (FH) Josef Trilling
jtconcept, Rheda-Wiedenbrück

Prof. Dr. Matthias Upmann
Technische Hochschule OWL, Lemgo

Dipl.-Ing. (FH) Herbert Wiggermann
heristo ag, Bad Rothenfelde

■ Sie fragen - Experten antworten!

- **Lebensmittelrechtliche Fragen können bis zum 21.03.2022 bei Prof. Dr. Upmann (matthias.upmann@th-owl.de) eingereicht werden. Die Fragesteller werden anonymisiert.**