

Der Food Science Dialog Hamburg 2015 wird von der HAW Hamburg, der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV) und der Behörde für Wissenschaft und Forschung (BWF) und in Kooperation mit der Universität Wageningen (NL) organisiert und durchgeführt.



Der Hamburger Food Science Dialog ist sowohl von der Akademie für Tierärztliche Fortbildung (30 ATF-Stunden) als auch von der Zertifizierungsstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern (54 Fortbildungspunkte) anerkannt.



Bitte beachten Sie, dass für eine Teilnahme eine vorherige Anmeldung erforderlich ist.



14. - 18.09.2015

**Lebensmittel im Fokus
Schutz vor Irreführung:
regional, global, on-line**

HAW Hamburg
Fakultät Life Sciences / Food Science
Raum 1.07 a/b
Ulmenliet 20
21033 Hamburg

Ansprechpartner:
Prof. Dr. Martin Holle
Mobil: +152.34363589
Telefon: +49.40.428 75-6288
martin.holle@haw-hamburg.de

www.haw-hamburg.de/lis
www.hamburg.de/verbraucherschutz

Der Schutz der Verbraucher vor Irreführung bei Lebensmitteln ist schon immer ein zentrales Anliegen von Lebensmittelrecht und Lebensmittelüberwachung gewesen. Mit der zunehmenden Globalisierung der Lebensmittelkette einerseits und dem Trend zur Auslobung regional und lokal erzeugter Lebensmittel andererseits entstehen neue Gefährdungslagen im Hinblick auf eine potentielle Verbrauchertäuschung. Die Bedingungen für die Auslobung einer regionalen oder besonderen geographischen Herkunft sind deshalb klar zu definieren und für die Lebensmittelüberwachung überprüfbar zu machen. Das stellt sowohl den Rechtsanwender als auch die Wissenschaft vor Herausforderungen. Gleichzeitig nimmt mit zunehmender Bereitschaft der Verbraucher, für regionale Spezialitäten einen höheren Preis zu zahlen, das Risiko betrügerischer Praktiken zu. Dem kann nur mit Analysemethoden begegnet werden, die trennscharf Produkte voneinander unterscheiden kann, die nur in wenigen Merkmalen voneinander abweichen.

Der jährlich stattfindende **Food Science Dialog Hamburg** bietet ein Forum, um sich diesen aktuellen Fragestellungen aus dem Blickwinkel verschiedener fachlicher Disziplinen zu nähern. Experten aus Wissenschaft, Behörden, Rechtsberatung und Unternehmen der Lebensmittelbranche diskutieren mit Ihnen den neuesten Stand der Diskussion, unterstützt und unter aktiver Beteiligung von Studierenden der Studiengänge Food Science und Ökotrophologie.

Unter dem Titel „**Schutz vor Irreführung: regional, global und on-line**“ steht in diesem Jahr eine abwechslungsreiche Mischung von nationalen und internationalen Fachvorträgen, eine Exkursion zur Containerprüfanstalt Hamburg sowie Verkostungen von Olivenöl, Kaviar und Honig auf dem Programm, um eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis zu schaffen. Ein besonderer Schwerpunkt wird dabei auf den Methoden zur Überprüfung der Authentizität von Lebensmitteln liegen. Außerdem werden die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Vermarktung regionaler Erzeugnisse dargestellt und neue Wege der Kontrolle des Handels im Internet präsentiert. Auch die Herausforderungen des globalen Handels werden ein wesentlicher Programmpunkt sein.





Programm

Food Science Dialog

Hamburg 2015

14. - 18.9.2015

Veranstaltungsort:
HAW Hamburg
Fakultät Life Sciences / Food Science
Raum 1.07 a/b
Ulmenliet 20, 21033 Hamburg

Montag 14.9.2015

09:00-09:30	Begrüßung
09:30-10:30	„Aus der Region“ - rechtliche Rahmenbedingungen und Fallstricke der Regionalwerbung (Tobias Teufer, KROHN Legals)
10:30-11:30	Herkunftskennzeichnung nach der LMIV und geschützte geographische Angaben - ein Widerspruch? (Martin Holle, HAW Hamburg)
11:30-12:30	276 Tage nach Geltung der LMIV, Erfahrungen aus der Praxis (Petra Alina Unland, Dr. Oetker)
12:30-13:30	Mittagessen
13:30-14:15	Speziesbestimmung bei Fischerzeugnissen: Falschkennzeichnungen auf der Spur (Kristina Kappel, MRI Kiel)
14:15-15:00	Molekularbiologische und mikrobiologische Untersuchungen von Kaviar aus dem Handel (Stephan Hühn, FU Berlin)
15:00-15:30	Kaffee
15:30-17:00	Kaviarverkostung (Christin Bösel, Fa. Hagenah / Ines Lehmann, MRI Kiel)

Dienstag 15.9.2015

09:00-09:30	Begrüßung
09:30-10:30	Rechtliche Rahmenbedingungen und Qualitätsstandards für Olivenöle (Torben Küchler, Eurofins)
10:30-11:30	Olivenöl Verkostung/Sensorik (Lothar Börs, LB consultant)
11:30-12:30	Nachweis einer Wärmebehandlung von nativen Olivenölen (Torben Küchler, Eurofins)
12:30-13:30	Mittagessen
13:30-14:15	„Täuschungen bei Lebensmitteln: Schritte zu mehr Klarheit und Wahrheit auf dem Etikett“ (Silke Schwartau, vzhh)
14:15-15:45	„Spurensuche im Honig“ (Arne Mohring/Lisa Eshold, Gabriele Näumann, Anke Himmelreich, Heike Frerichs, Institut für Hygiene und Umwelt Hamburg)
15:45-16:15	Kaffee
16:15-17:00	„Qualität - Honig aus aller Welt mit Verkostung“ (Corinna Mehl, Tuchel & Sohn Hamburg)

Mittwoch 16.9.2015

09:00-10:00	Anreise
10:00-12:30	Exkursion Containerprüfanstalt/Zollamt (BGV) Haupteingang der CPA (rotes Gebäude hinter dem Zollamt direkt unter der Köhlbrandbrücke, Finkenwerder Weg 4, 21129 Hamburg)
12:30-13:30	Mittagessen
13:30-14:15	Regional origin labelling and the free movement of goods in the EU (Harry Bremmers, Uni Wageningen)

14:15-15:00	Food fraud – is the EU food law geared up for it? (Bernd van der Meulen, Uni Wageningen)
15:00-15:30	Kaffee
15:30-16:15	Eine Schwalbe macht noch keinen Sommer - Regionalität, Qualität, Nachhaltigkeit (Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V.)
16:15-17:00	„Gebühren für Regelkontrollen - die neue Gebührenordnung in Niedersachsen“ (Andrea Luger, ML Niedersachsen)
19:00-19:30	Speaker's Dinner

Donnerstag 17.9.2015

09:00-09:30	Begrüßung
09:30-10:30	Lebensmitteldistanzhandel: Rechtliche Anforderungen und Praktische Herausforderungen (Sebastian Schulz, bevh Berlin)
10:30-11:30	Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse (G@ZIELT) (Dennis Raschke, BVL Berlin)
11:30-12:30	Lebensmittelkontrolle 2.0 (Jan Fritsche, HAW Hamburg)
12:30-13:30	Mittagessen
13:30-14:15	Marketing Regionaler Lebensmittel (Christoph Wegmann, HAW Hamburg)
14:15-15:00	Wild - (k)ein Lebensmittel wie jedes andere? (Stefan Birka, Uni Leipzig)
15:00-15:30	Kaffee
15:30-16:15	Food Profiling - Identitäts- und Herkunftsbestimmungen bei Kakao und Spargel (Markus Fischer, Uni HH)

16:15-17:00	Sortenunterschiede als simple Marker für Authentizität und Technofunktionalität (Sascha Rohn, Uni Hamburg)
-------------	--

Freitag 18.9.2015

09:00-09:30	Begrüßung
09:30-10:30	Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität im globalen Handel (Gerd Fricke, BVL Berlin)
10:30-11:30	„Freihandelskommen zwischen EU und USA - Stand der Dinge“ (TTIP, Anja Boudon. Hanse Office Brüssel)
11:30-12:30	Globale Märkte, globale Verantwortung (Wilfried Köttner, Unilever)
12:30-13:30	Mittagessen
13:30-14:15	„Erfahrungen mit illegalen Aktivitäten bei der Einfuhr“ (Ute Gramm, BGV Hamburg)
14:15-15:00	Globale Märkte, globale Verantwortung (Kolja Harders, BWVI)
15:00-15:30	Kaffee
15:30-16:15	Nationale und internationale Aktivitäten zur Prävention, Früherkennung und Aufklärung von Lebensmittel-Betrug (Matthias Frost, BVL Berlin)
16:15-17:00	Food Compliance in der Value Chain 4.0 – Zukunftssichere Lösungen auf Basis der GS1 Standards (Richard J Lehmann, GS1 Germany)

