

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 12. Mai 2003

betreffend Übergangsmaßnahmen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Küchen- und Speiseabfällen der Kategorie 3 in für Schweine bestimmten Futtermitteln sowie hinsichtlich des Verbots der Verwertung innerhalb derselben Tierart bei der Fütterung von Schweinen mit Spültrank

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2003) 1502)

(Nur der deutsche Text ist verbindlich)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2003/328/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 32,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 sieht eine vollständige Überarbeitung der Gemeinschaftsvorschriften über nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte vor, einschließlich der Aufnahme einer Reihe strenger Bestimmungen. Außerdem legt sie fest, dass geeignete Übergangsmaßnahmen verabschiedet werden können.
- (2) Angesichts des strengen Charakters dieser Bestimmungen sind Übergangsmaßnahmen für Deutschland und Österreich vorzusehen, damit die Industrie ausreichend Zeit hat, sich anzupassen. Darüber hinaus müssen alternative Verfahren zur Abholung/Sammlung, Beförderung, Lagerung, Handhabung, Verarbeitung und Verwendung tierischer Nebenprodukte sowie Verfahren zur Beseitigung dieser Nebenprodukte weiterentwickelt werden.
- (3) Insbesondere hat das Europäische Parlament Übergangsmaßnahmen für Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3 gefordert.
- (4) Folglich sollte für Deutschland und Österreich als Übergangsmaßnahme eine Ausnahmeregelung erlassen werden, damit sie die weitere Anwendung nationaler Vorschriften auf Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3 in Futtermitteln für Schweine durch die Unternehmer zulassen können, wobei die Inspektionsbesuche der Kommission in Deutschland und Österreich berücksichtigt werden.
- (5) Gemäß der Definition für „Küchen- und Speiseabfälle“ in der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 werden Abfälle aus Einzelhandelsverkaufsstellen, wie z. B. Supermärkten oder Lebensmittelabriken, die Erzeugnisse für den Einzelhandel herstellen, nicht als Küchenabfälle

betrachtet und sollten daher nicht durch die in dieser Entscheidung vorgesehene Ausnahmeregelung abgedeckt sein.

- (6) Zur Vermeidung eines Risikos für die Gesundheit von Mensch und Tier sollten in Deutschland und Österreich während des Zeitraums, in dem die Übergangsmaßnahmen gelten, geeignete Kontrollsysteme unterhalten werden.
- (7) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen stimmen mit der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit überein —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Ausnahmeregelungen hinsichtlich Küchen- und Speiseabfällen der Kategorie 3 in Futtermitteln für Schweine und hinsichtlich des Verbots der Verwertung innerhalb derselben Tierart bei der Fütterung von Schweinen mit Spültrank

Gemäß Artikel 32 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 und abweichend von Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben a) und b) dieser Verordnung können Deutschland und Österreich den Betreibern von Betrieben und Einrichtungen gemäß den nationalen Vorschriften bis spätestens 31. Oktober 2006 einzelne Zulassungen für die Anwendung solcher Vorschriften und der in der vorliegenden Entscheidung enthaltenen Bestimmungen auf die Verwendung von Küchen- und Speiseabfällen in Futtermitteln für Schweine erteilen, sofern

- a) die Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3 ausschließlich aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen in den betroffenen Mitgliedstaaten stammen;
- b) die Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3 ausschließlich zur Herstellung von verarbeiteten Küchenabfällen (Spültrank) zur Fütterung von Schweinen in den beiden betroffenen Mitgliedstaaten bestimmt sind und kein Handel mit Küchen- und Speiseabfällen der Kategorie 3 oder daraus hergestelltem Spültrank stattfindet;

⁽¹⁾ ABl. L 273 vom 10.10.2002, S. 1.

- c) die nationalen Vorschriften zumindest die im Anhang zu dieser Entscheidung vorgesehenen Verwendungsbedingungen enthalten;
- d) keine unverarbeiteten oder verarbeiteten Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3 an Wildschweine und Zuchtwildschweine verfüttert werden und
- e) diese Betreiber am 1. November 2002 gemäß den nationalen Vorschriften arbeiteten.

Artikel 2

Kontrollmaßnahmen

Die zuständige Behörde ergreift die erforderlichen Maßnahmen, um die Einhaltung der in Artikel 1 und im Anhang genannten Bedingungen durch die zugelassenen Betreiber von Betrieben und Einrichtungen zu kontrollieren.

Artikel 3

Entzug von Zulassungen und Beseitigung von Material, das die Bestimmungen der vorliegenden Entscheidung nicht erfüllt

(1) Einzelne durch die zuständige Behörde für die Verwendung von Küchen- und Speiseabfällen der Kategorie 3 erteilte Zulassungen werden hinsichtlich des Betreibers, des Betriebs oder der Einrichtung sofort und endgültig entzogen, sofern die in dieser Entscheidung festgelegten Bedingungen nicht mehr erfüllt sind.

(2) Material, das die Bestimmungen der vorliegenden Entscheidung nicht erfüllt, ist gemäß den Anweisungen der zuständigen Behörde zu beseitigen.

Artikel 4

Jahresbericht und regelmäßige Überprüfung

(1) Die zuständige Behörde legt der Kommission jährlich spätestens am 31. März einen Bericht auf der Grundlage der in Artikel 2 genannten Kontrollmaßnahmen vor.

(2) Die Kommission überprüft regelmäßig die Durchführung dieser Entscheidung anhand der in Absatz 1 genannten Jahresberichte und der von der Kommission durchgeführten Inspektionsbesuche.

Artikel 5

Einhaltung der Bestimmungen dieser Entscheidung durch die betroffenen Mitgliedstaaten

Deutschland und Österreich treffen umgehend die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Entscheidung nachzukommen, und veröffentlichen diese Maßnahmen. Sie teilen dies der Kommission umgehend mit.

Artikel 6

Anwendbarkeit

Diese Entscheidung gilt vom 1. Mai 2003 bis 31. Oktober 2006.

Artikel 7

Adressaten

Diese Entscheidung ist an die Bundesrepublik Deutschland und an die Republik Österreich gerichtet.

Brüssel, den 12. Mai 2003

Für die Kommission

David BYRNE

Mitglied der Kommission

ANHANG

VERWENDUNG VON KÜCHEN- UND SPEISEABFÄLLEN DER KATEGORIE 3**A. Allgemeine Verpflichtungen**

1. Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3 („Küchen- und Speiseabfälle“) sind gemäß den Bedingungen dieses Anhangs abzuholen/zu sammeln, zu befördern, zu lagern, zu handhaben, zu behandeln und zu verwenden.
2. Nicht verarbeitete Küchen- und Speiseabfälle sind
 - a) von einem zugelassenen Sammelunternehmer in den in Artikel 1 Buchstabe a) genannten Kucheneinrichtungen abzuholen;
 - b) aus einem Gebiet abzuholen, das keinen Beschränkungen gemäß den Gemeinschaftsvorschriften über die Bekämpfung der klassischen Schweinepest oder einer anderen in der Liste A des OIE aufgeführten Krankheit unterliegt, welche über Küchen- und Speiseabfälle auf Schweine übertragbar ist;
 - c) von zugelassenen Unternehmen in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben zu verarbeiten, die sich nicht am selben Ort mit einem Tierhaltungsbetrieb befinden. Im Falle Österreichs jedoch kann die zuständige Behörde von dieser Trennungsvorschrift bis 30. April 2004 abweichen, sofern die zuständige Behörde
 - i) eine entsprechende Risikobewertung durchgeführt hat und davon überzeugt ist, dass für die Gesundheit von Mensch und Tier kein Risiko besteht;
 - ii) der Kommission eine Kopie dieser Risikobewertung vorgelegt hat;
 - iii) in zweiwöchigem Abstand Inspektionen der Betriebe durchführt und alle sonstigen Maßnahmen ergreift, die zur Überwachung der Einhaltung dieser Entscheidung erforderlich sind.
3. Spültrank ist
 - a) von einem zugelassenen Sammelunternehmer von den zugelassenen Verarbeitungsbetrieben abzuholen;
 - b) als Futter für Mastschweine in zugelassenen Haltungsbetrieben zu verwenden, die Schweine nur direkt zur Schlachtung versenden.
4. Die zuständige Behörde muss die Sammelunternehmer und Verarbeiter von Küchen- und Speiseabfällen sowie die Versender und die Verwender von Spültrank zulassen.
5. Alle Zulassungsnehmer halten Betrieb und Ausstattung instand, betreiben diese und verarbeiten die Küchen- und Speiseabfälle gemäß den Bestimmungen des Abschnitts C.
6. Die zuständige Behörde stellt sicher, dass die Zulassung, das Handelspapier, die Buchführung, die amtliche Inspektion sowie die Liste der Betriebe die Bestimmungen des Abschnitts D erfüllen.

B. Abholung/Sammlung und Beförderung von Küchen- und Speiseabfällen zur Fütterung von Schweinen

1. Küchen- und Speiseabfälle sind in ausreichend abgedeckten dichten Behältern oder Fahrzeugen abzuholen/zu sammeln und zu transportieren; sie sind unverzüglich in einem zugelassenen Verarbeitungsbetrieb abzuliefern.
2. Die für die Beförderung von Küchen- und Speiseabfällen verwendeten Fahrzeuge, Planen oder sonstigen Abdeckungen sowie wiederverwendbaren Behälter sind zu reinigen, zu desinfizieren und in sauberem Zustand zu halten. Fahrzeuge und Behälter, die für die Beförderung von nicht verarbeiteten Küchen- und Speiseabfällen verwendet werden, sind nicht für die Beförderung von Spültrank zu verwenden.
3. Küchen- und Speiseabfälle dürfen nicht in Betriebe gebracht werden, in denen Wiederkäuer gehalten werden, außer mit Genehmigung der zuständigen Behörde.

C. Bestimmungen für Betriebe, in denen Küchen- und Speiseabfälle zu Spültrank verarbeitet werden**Allgemeine Bestimmungen**

1. Der zugelassene Verarbeitungsbetrieb muss auf die Verarbeitung von Küchen- und Speiseabfällen zu Spültrank für die Fütterung von Schweinen spezialisiert sein und sich räumlich völlig getrennt von Gebäuden befinden, in denen Tiere gehalten oder sonstige Futtermittel zubereitet werden.
2. Unbefugten und Tieren ist der Zugang zu diesen Betrieben untersagt. Tieren ist der Zugang zu unverarbeiteten Küchen- und Speiseabfällen oder daraus stammenden Flüssigkeiten untersagt. Es sind systematische Vorbeugemaßnahmen gegen Vögel, Nagetiere, Insekten und sonstiges Ungeziefer durchzuführen.
3. Fußböden müssen undurchlässig sein, gereinigt werden können und so verlegt sein, dass Flüssigkeiten ablaufen und nicht vom unreinen Bereich in den reinen Bereich oder in den Spültrank sickern können.

Reine und unreine Bereiche

4. Es sind reine und unreine Bereiche festzulegen, die zumindest durch eine Wand völlig abgetrennt sind. Der unreine Bereich (Anlieferung) und der reine Bereich müssen leicht gereinigt und desinfiziert werden können. Der unreine Bereich muss über einen überdachten (Lager)raum verfügen, in dem unverarbeitete Küchen- und Speiseabfälle gelagert werden.
5. Unverarbeitete Küchen- und Speiseabfälle sind im Anlieferungsbereich zu entladen und entweder
 - a) umgehend zu verarbeiten; oder
 - b) in geeigneten Behältern im Anlieferungsbereich zu lagern und innerhalb 24 Stunden nach Anlieferung oder unverzüglich zu verarbeiten.
6. Verarbeitete Küchen- und Speiseabfälle sind in einem dafür bestimmten reinen Bereich so zu handhaben und zu lagern, dass eine Kontamination mit nicht verarbeiteten Küchen- und Speiseabfällen ausgeschlossen ist.
7. Personen, die sich im unreinen Bereich aufgehalten haben, dürfen den reinen Bereich nur nach Desinfizierung oder Wechsel ihrer Schuhe und ihrer Oberbekleidung betreten.
8. Geräte und Utensilien, die sich im unreinen Bereich befunden haben, dürfen nur in den reinen Bereich gebracht werden, wenn sie gemäß den Nummern 11 bis 14 ausreichend gereinigt und desinfiziert wurden.
9. Auf dem Betriebsgelände müssen ausreichend viele Toiletten, Umkleieräume und Waschbeckenräume für das Personal vorhanden sein.

Verarbeitungsstandards

10. Nach Entfernung aller Fremdkörper (Metalle, Kunststoffe und Verpackungsmaterialien) sind die Küchen- und Speiseabfälle auf mindestens 50 mm zu zerkleinern und mindestens 60 Minuten lang bei einer Kerntemperatur von mindestens 90 °C unter ständigem Rühren oder durch ein alternatives Verfahren zu verarbeiten, das den in der Zulassung der zuständigen Behörde genannten Gesundheitsstandards gleichwertig ist.

Reinigungs- und Desinfektionseinrichtungen

11. Es müssen entsprechende Einrichtungen (einschließlich Wasserversorgung) vorhanden sein, so dass der Betrieb, die Behälter und Fahrzeuge (einschließlich der Räder) gereinigt und desinfiziert werden können.
12. Die für die Beförderung von nicht verarbeiteten Küchen- und Speiseabfällen oder Spültrank verwendeten Fahrzeuge (einschließlich der Räder) werden vor dem Einfahren in den reinen Bereich gereinigt und desinfiziert oder, sofern sie nicht in den reinen Bereich gelangen, bevor sie das Betriebsgelände verlassen.
13. Die für die unverarbeiteten Küchen- und Speiseabfälle oder für Spültrank verwendeten Behälter werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert, und der Betrieb wird am Ende jedes Tages, an dem verarbeitet wurde, gereinigt.
14. Die zuständige Behörde stellt sicher, dass amtlich bestätigt ist, dass die zu verwendenden Desinfektionsmittel und die Konzentrationen, in denen sie verwendet werden, in der Lage sind, das Virus der klassischen Schweinepest zu vernichten.

Ausstattung

15. Der Betrieb muss über eine geeignete Erhitzungsanlage mit genau kalibrierten Messgeräten zur fortlaufenden Überwachung der Verarbeitungsstandards (Temperatur, Zeit) und aller übrigen Parameter ausgestattet sein, die die zuständige Behörde zur Erfüllung der Vorschriften für erforderlich hält.
16. Die Erhitzungsanlage und die damit zusammenhängenden Einrichtungen sind mindestens einmal jährlich zu kalibrieren und das ganze Jahr über in einem guten Betriebszustand zu halten.

D. Zulassung, Handelspapier, Buchführung, Inspektion und Liste der zugelassenen Betriebe**Zulassung von Betreibern und Betrieben**

1. Die zuständige Behörde kann eine Zulassung für die Abholung/Sammlung und Beförderung oder Verarbeitung von Küchen- und Speiseabfällen oder den Versand oder die Verwendung von Spültrank zur Fütterung von Schweinen nur dann erteilen oder aufrechterhalten, wenn sie überzeugt ist, dass die in dieser Entscheidung aufgeführten Bedingungen erfüllt werden.
2. In der Zulassung werden insbesondere folgende Punkte spezifiziert:
 - a) der Unternehmer und die Anschrift des zugelassenen Betriebes;
 - b) die Identität der zugelassenen Erhitzungsanlage;
 - c) das Datum, an dem die Zulassung ausläuft, spätestens jedoch der 31. Oktober 2006.

3. Bei Verarbeitungsbetrieben muss die Zulassung außerdem folgende Angaben enthalten:
 - a) die Teile des Betriebes, in denen Küchen- und Speiseabfälle eingehen und verarbeitet werden;
 - b) die anwendbaren Parameter (Temperatur, Zeit, Partikelgröße).
4. Sofern eine bereits erteilte Zulassung die in den Absätzen 2 und 3 genannten Angaben nicht enthält, stellt die zuständige Behörde eine neue Zulassung aus, in der diese Angaben gemacht werden und alle sonstigen Bedingungen aufgeführt sind, die sie zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit und der Einhaltung der Vorschriften für erforderlich hält.

Handelspapier

5. Handelspapiere können in Papierform oder in elektronischer Form ausgestellt werden und müssen die Sendung Küchen- und Speiseabfälle oder Spültrank während der Beförderung begleiten. Der Hersteller, Sammelunternehmer/Transportunternehmer und der Empfänger behalten jeweils eine Kopie eines Handelspapiers in Schriftform oder — bei Ausstellung in elektronischer Form — einen Ausdruck dieses Papiers zurück.
6. Handelspapiere müssen folgende Angaben enthalten:
 - a) Anschrift des Betriebes, in dem die Küchen- und Speiseabfälle oder der Spültrank abgeholt/gesammelt wurden;
 - b) das Datum der Abholung/Sammlung und das Datum der Lieferung der Küchen- und Speiseabfälle oder des Spültranks;
 - c) Menge und Beschreibung (Qualität) der Küchen- und Speiseabfälle oder des Spültranks;
 - d) Name und Anschrift des Sammelunternehmers und des Transportunternehmers (sofern sich dieser vom Sammelunternehmer unterscheidet) und die Zulassungsnummer des Fahrzeugs; und
 - e) die Anschrift des Bestimmungsorts der Küchen- und Speiseabfälle oder des Spültranks.

Aufzeichnungen

7. Alle Personen, die Küchen- und Speiseabfälle sammeln/befördern oder verarbeiten oder Spültrank zur Fütterung von Schweinen versenden/befördern oder verwenden, bewahren mindestens zwei Jahre lang Aufzeichnungen mit den entsprechenden Informationen im Handelspapier auf.
8. Außerdem bewahrt der Betreiber eines zugelassenen Verarbeitungsbetriebs mindestens zwei Jahre lang Aufzeichnungen über das Verarbeitungsdatum und die verwendeten Parameter (Temperatur, Zeit) auf.

Amtliche Inspektion

9. Die zuständige Behörde führt mindestens zweimal jährlich Inspektionsbesuche in allen gemäß dieser Entscheidung zugelassenen Betrieben durch (davon einen ohne vorherige Ankündigung), bei denen insbesondere die Einhaltung der Hygiene- und Verarbeitungsstandards sowie zumindest folgende Aspekte überprüft werden:
 - a) Trennung von unreinen und reinen Bereichen;
 - b) Partikelgröße des Rohmaterials;
 - c) die bei der Hitzebehandlung erreichte Temperatur;
 - d) Dauer der Hitzebehandlung.
10. Außerdem führt in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben ein technischer Sachverständiger jährlich eine Inspektion zur Prüfung der Erhitzungsanlage und der Mess-/Aufzeichnungsgeräte durch; er übermittelt der zuständigen Behörde und dem Betreiber des Betriebes einen Bericht darüber.

Liste der Betriebe

11. Die zuständige Behörde erstellt für ihr Hoheitsgebiet eine Liste
 - a) zugelassener Betriebe, die Küchen- und Speiseabfälle abholen/sammeln und befördern;
 - b) zugelassener Betriebe, die Küchen- und Speiseabfälle verarbeiten;
 - c) zugelassener Betriebe, die Spültrank versenden und befördern; und
 - d) der Haltungsbetriebe, in denen Spültrank an Schweine verfüttert wird.
12. Jeder Betrieb oder Haltungsbetrieb erhält eine amtliche Identifikationsnummer.
13. Die zuständige Behörde stellt sicher, dass diese Liste öffentlich zugänglich ist.