

## Anhang I

### Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Bestimmungen des Anhangs II Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 gelten für Sammelbehälter, in denen TNP – auch vorübergehend – aufbewahrt bzw. transportiert werden, die folgenden Bestimmungen:

1. Für die Farbcodierung der einzelnen Kategorien von TNP sind auch innerhalb Österreichs die folgenden Farben zu verwenden:
  - für Material der Kategorie 1: schwarz
  - für Material der Kategorie 2: gelb
  - für Material der Kategorie 3: grün mit hohem Blauanteil
2. Die Farbcodierung gemäß Z 1 lit d und die Angaben gemäß Z 2 des Anhangs II Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 ist auf folgende Weise zu gestalten:

Der für die einzelnen Kategorien vorgeschriebene Wortlaut ist in gut lesbarer Aufschrift

  - entweder auf einem Feld mit farbigem Hintergrund
  - oder in farbiger Schrift verbunden mit einer gleichfarbigen Umrandung

entsprechend der für die jeweilige Kategorie vorgegebenen Farbe direkt auf der Oberfläche oder auf einem Etikett, das auf dem Behälter, dem Fahrzeug oder der sonstigen Verpackung befestigt ist, anzubringen.
3. Das Feld für die Aufschrift ist als rechteckige oder quadratische Fläche und, sofern es die Behältergröße erlaubt, mit einer Mindestgröße von 400 cm<sup>2</sup> bei einer Seitenlänge von min. 10 cm zu gestalten.
4. Die Schriftfarbe muss sich farblich deutlich vom Hintergrund abheben, sodass eine gute Lesbarkeit auch von angemessener Distanz gewährleistet ist.
5. Für die Angabe der Kategorie ist anstatt der Wortfolge „Material der Kategorie“ auch „Kategorie“ oder die Abkürzungen „Kat.“ oder „Cat.“ zulässig.
6. Die Angaben haben bei der Verwendung von Einmalgebinden dauerhaft, bei der Verwendung von mehrmals verwendeten Behältern zumindest für die Dauer des Transportes so angebracht zu sein, dass sie nur von autorisierten Personen entfernt oder geändert werden können.

Sammelbehälter, welche derzeit bereits in Verwendung stehen und ausschließlich innerhalb Österreichs verwendet werden und eine - abgesehen von der Farbcodierung - vollständige und dauerhafte Kennzeichnung gemäß den bisherigen Bestimmungen aufweisen, sind spätestens bis 31. Dezember 2009 mit der Farbcodierung zu ergänzen.

**Anhang II****Reinigung**

1. Sammelbehälter sowie alle wieder verwendbaren Ausrüstungsgegenstände und Geräte, die mit tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen in Berührung kommen, sind nach jeder Benützung innen und außen zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Abweichend von Z 1 kann bei Sammelbehältern für Küchen- und Speiseabfälle und ehemalige Lebensmittel, die im Sinne eines Wechselcontainer-Sammelsystems in Biogas- oder Kompostanlagen eingebracht und dort entleert werden oder im so genannten Umleersystem (Entleerung in speziell konstruierte Sammelfahrzeuge bei der Abholung am Herkunftsort) entleert werden, eine im Anschluss an jede Entleerung durchgeführte gründlich Reinigung mit Heißwasser (z.B. mit Dampfstrahler) auch im Hinblick auf die geforderte Desinfektion in der täglichen Praxis als ausreichend erachtet werden. Die Sammelbehälter sind jedoch in regelmäßigen Abständen, abgestimmt auf den Abholzyklus, zumindest jedoch einmal monatlich einer Desinfektion mit einem geeigneten Desinfektionsmittel zu unterziehen. Im Falle des Umleersystems ist der Herkunftsbetrieb für die regelmäßige Desinfektion und eine allfällig erforderliche Nachreinigung nach der Entleerung verantwortlich.
3. Die Reinigung muss in einer Art und Weise durchgeführt werden, durch die eine Kontamination des Umfeldes (insbesondere von bereits gereinigten Behältern), beispielsweise über Aerosolbildung oder Waschwasser vermieden wird. Für die Reinigung ist daher ein entsprechend ausgewiesener Betriebsbereich vorzusehen, der in ausreichendem Abstand bzw. physisch/baulich deutlich abgetrennt von Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird bzw. von der Lagerung bereits behandelter oder verarbeiteter TNP, von Stallungen, Tieren, Futterlager, Einstreu u. dgl. einzurichten ist.
4. Am vorgesehenen Reinigungsort ist für eine ordentliche Sammlung, Ableitung und Beseitigung des Waschwassers Vorsorge zu treffen.
4. Es müssen geeignete Putzgeräte und Reinigungsmittel zur Verfügung stehen.
6. Die gereinigten Sammelbehälter sind bis zur nächsten Verwendung trocken und sauber zu halten und in geeigneter Weise zu lagern.
7. Der Betriebsverantwortliche hat in einem Reinigungsplan ein geeignetes Verfahren zur Reinigung und Desinfektion festzulegen und dies zu dokumentieren.

**Anhang III****Handelspapiere**

Im Handelspapier müssen mindestens folgende Angaben enthalten sein:

1. Datum der Abholung/Ablieferung;
2. eine Beschreibung des Materials:
  - a. Art (zB: Blut, Häute, Innereien, Knochen, etc.),
  - b. die Kategorie mit dem entsprechenden Hinweis:
    - aa. „Material der Kategorie 1 - Nur zur Entsorgung“ oder
    - bb. „Material der Kategorie 2 - Darf nicht verfüttert werden“ (nicht erforderlich bei Gülle und Magen- und Darminhalt) bzw. im Falle der Belieferung von eingetragenen Verwendern wie Zoos, Falknereien, etc. „Material der Kategorie 2 – Zur Verfütterung an ...“ (mit Angabe der Tierart) oder
    - cc. „Material der Kategorie 3 - Nicht für den menschlichen Verzehr“.
  - c. die Tierart bei Material der Kategorie 3, das als Futtermittel verwendet werden soll, und
  - d. gegebenenfalls die Ohrmarkennummer;
3. die Menge,
4. der Herkunftsbetrieb (ggf. inkl. Zulassungsnummer),
5. Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens (sofern nicht ident mit dem Herkunfts- oder Empfängerbetrieb),
6. Name und Anschrift des Empfängerbetriebes (ggf. inkl. Zulassungsnummer).

**Anhang IV****Verarbeitung von Küchen- und Speiseabfällen und ehemaligen Lebensmitteln in Biogas- oder Kompostanlagen**

Abweichend von den Bestimmungen des Anhangs VI Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 sind in Biogas- oder Kompostanlagen, in denen an tierischen Nebenprodukten nur Küchen- und Speiseabfälle und ehemalige Lebensmittel, gegebenenfalls auch vermischt mit Gülle, Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum verwendet werden, die folgenden Mindestanforderungen einzuhalten:

1. Befindet sich die Anlage bei einem Betrieb, in dem Nutztiere gehalten werden, so muss die Tierhaltung sowie die Lagerung von Futter und Einstreu in ausreichendem Abstand und physisch völlig getrennt sein von sämtlichen Bereichen, in denen angelieferte Materialien gelagert oder verarbeitet werden, sodass jegliche Verschleppung von evtl. vorhandenen Krankheitserregern zu landwirtschaftlichen Nutztieren hintangehalten wird.
2. Der Anlagenbetreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass durch die folgenden Mindestanforderungen bezüglich Einrichtung und Ausstattung der Anlage sowie Vorliegen geeigneter Arbeitsanweisungen und Dokumentation von deren Einhaltung eine hygienische Arbeitsweise sichergestellt wird:
  - Systematische Schädlingsbekämpfung nach einem dokumentiertem Plan
  - Geeignete Maßnahmen, um den Zugang von Haus- und Wildtieren hintanzuhalten
  - Geeignete Einrichtungen zur Reinigung/Desinfektion von Behältern, Fahrzeugen u. dgl.
  - Festlegung geeigneter Reinigungsverfahren für die gesamte Anlage
  - Einwandfreier Erhaltungszustand sämtlicher Einrichtungen und Geräte
  - Rasche Verarbeitung des Ausgangsmaterials
  - Laufende Prozesskontrolle durch Messung und Aufzeichnung der relevanten Verarbeitungsparameter
  - Ordnungsgemäße Lagerung der Endprodukte zur Verhinderung einer Rekontamination
  - Regelmäßige mikrobiol. Kontrolle der Fermentationsprodukte
3. Besondere Behandlungsvorschriften in Biogasanlagen:
  - a) Wird die Fermentation als thermophiler Prozess betrieben, ist durch entsprechende Prozesssteuerung (z.B. Vermeidung von Kurzschlussströmungen) zu gewährleisten, dass folgende Parameter eingehalten werden: Temperatur  $\geq 55$  °C, hydraulische Verweilzeit 20 Tage jeweils mit garantierter Mindestaufenthaltszeit von 24 h, Partikelgröße  $\leq 12$  mm.
  - b) In mesophil arbeitenden Biogasanlagen (Temperaturbereich etwa 37 – 40 °C) findet eine thermische Hygienisierung nicht statt. Die Hygienisierung ist hier durch eine Erhitzung sämtlichen Materials bzw. durch den Nachweis der ausreichenden Verringerung von Krankheitserregern nach einem der folgenden Verfahren zu gewährleisten:
    - aa) Temperatur  $\geq 70$  °C, Aufenthaltszeit 1 h, Partikelgröße  $\leq 12$  mm\*
    - bb) Temperatur  $\geq 60$  °C, Aufenthaltszeit 5 h, Partikelgröße  $\leq 12$  mm\*
    - cc) Kompostierung des Gärrückstandes unter Einhaltung der einschlägigen Anforderungen der Kompostverordnung BGBI. II Nr. 292/2001 und des Kapitel 4.3.2 der Richtlinie des BMLFUW zum Stand der Technik der Kompostierung.
    - dd) Jedes andere geeignete Verfahren, bei dem der Nachweis der gleichwertigen Verringerung von Krankheitserregern mittels Prozessvalidierung gemäß Anhang VI Kapitel II Nummer 13a der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 erbracht wurde.

\* Diese Hygienisierung kann auch bereits an einem anderen Ort durchgeführt worden sein.

4. Besondere Behandlungsvorschriften in Kompostanlagen:

Es sind die einschlägigen Anforderungen der Kompostverordnung, BGBI. II Nr. 292/2001 und des Kapitels 4.3.2. der Richtlinie des BMLFUW zum Stand der Technik der Kompostierung nachweislich einzuhalten.

