

## Richtlinien und Verordnungen zur Verwertung von Speiseabfällen in der Gastronomie und Großküche

Zu den wichtigsten Rechtsvorschriften bei der Verwertung von Speiseabfällen gehören:

- Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz (KrW-/abfG),
- Bioabfallverordnung (Bio-AbfV),
- das tierische Nebenprodukte-Beseitigungs-Gesetz (TierNebG),
- die tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV),
- EU-Hygieneverordnung VO (EG) 1774/2002 über Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte,
- Abfall- und Hygienerecht auf europäischer und nationaler Ebene.

Zum Schutz der Gesundheit von Menschen und Tieren regelt das Hygienerecht den Umgang und die Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten. Ergänzend gelten die Bestimmungen des Abfallrechtes.

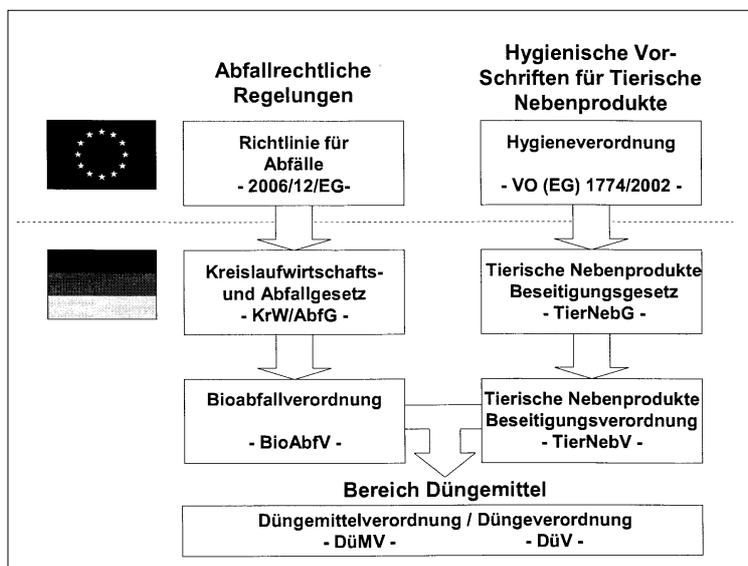
### Abfallrechtliche Regelungen

- anwendbar für alle Materialien die Abfalleigenschaften aufweisen
- nicht anwendbar für Abwässer und Materialien, für die bereits andere Rechtsbestimmungen gelten (z.B. tierische Nebenprodukte (TNP))

### Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte

- anwendbar für ganze Tierkörper, Tierkörperteile oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- nicht anwendbar für Abwässer, Exkremente von Heimtieren und für ehemalige Lebensmittel die keine TNP als charakteristischen Hauptbestandteil oder frisches Fleisch enthalten.

Eine vereinfachte Übersicht ist in der untenstehenden Abbildung dargestellt.



Übersicht zu wesentlichen Regelungen hinsichtlich der Verwertung von Speiseabfällen aus der Gastronomie und Großküche

### Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz (KrW-/AbfG)

Das Gesetz unterscheidet in „Abfälle zur Beseitigung“ und in „Abfälle zur Verwertung“. Beide Gruppen werden in „besonders überwachungsbedürftige“, „überwachungsbedürftige“ und „nicht überwachungsbedürftige Abfälle“ unterteilt.

Besonders überwachungsbedürftige Abfälle wären zum Beispiele Leuchtstoffröhren, Altöl etc. Für sie gelten besondere Nachweispflichten.

Überwachungsbedürftige Abfälle wären z.B. Batterien, gemischte Siedlungsabfälle, Altreifen. Hierfür gelten vereinfachte Nachweispflichten.

Die in Gastronomie und Großküchen anfallenden Abfälle sind meistens nicht überwachungspflichtig wie z.B. rohe, organische Abfälle aus der Gemüservbereitung, Verpackungsmaterial wie Papier, Kartonagen, Glas etc.

### Bioabfallverordnung (BioAbfV)

Die Verwertung von Bioabfällen auf landwirtschaftlich, forstwirtschaftlich und gärtnerisch genutzten Böden beinhaltet eine ordnungsgemäße Untersuchung, Behandlung und Verwertung von Bioabfällen und Gemischen. Sie richtet sich an Entsorgungsträger, Erzeuger, Besitzer, Behandler und Hersteller für Bioabfälle und Gemische.

### Biotonne

**Die Biotonne ist nicht für die Speisereste-Entsorgung in der Gastronomie und Großküche zugelassen!** Speisereste unterliegen dem tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG).

**Insbesondere Erzeugnisse aus Fleisch, Eier, Milch müssen separat und über zugelassene Fachfirmen entsorgt werden.**

Abfälle die in eine Biotonne gelangen dürfen sind:

Obstreste, Salatreste, Gemüsereste, Pflanzenreste, Blumen, Blumenerde, Grasschnitt, Kaffeesatz (mit Filter), Tee (mit Filter), Eierschalen, Papiertaschentücher und Papierservietten. Nicht in eine Biotonne gelangen dürfen: Flüssigkeiten, Speiseöle, Tierkadaver, Asche, Aschenbecherinhalte, Staubsaugerbeutel, Dosen, Aluminiumfolie und **sämtliche**

**Speisereste aus der Gastronomie und Großküche.**

### Hygieneverordnung VO (EG) 1774/2002

Diese Eu-Verordnung regelt die Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte. Sie hat unmittelbare Gültigkeit in allen EU-Mitgliedstaaten. Der Hintergrund dieser EU-Verordnung ist die Gefahr der Verbreitung von Krankheits- (Seuchen-) Erregern, über die Futtermittelkette (BSE-Krise, Dioxin-Futtermittelskandal, Maul- und Klauenseuche, Schweinepest).

Die EU-Hygieneverordnung enthält tierseuchen- und hygienerechtliche Vorschriften für tierische Nebenprodukte. Sie beinhaltet auch die Einführung von Dokumentationspflichten für die Rückverfolgbarkeit, die Entsorgung über zugelassene Fachfirmen und die Festlegung von speziellen Bestimmungen zum gefahrlosen Umgang bezüglich Transportmethoden, Behandlungsmethoden, Verwertungsmethoden, Entsorgungsmethoden und Kennzeichnung.

Der Grad des Risikopotentials an tierischen Nebenprodukten (TNP) wird in drei Risikokategorien unterteilt. Küchen- und Speiseabfälle sind den Kategorien I und III zuzuordnen.

- Kategorie I: Es handelt sich hierbei um BSE-verdächtige Tiere, Heimtiere, Zootiere und Zirkustiere, die spezifisches Risikomaterial enthalten sowie Küchen- und Speiseabfälle aus grenzüberschreitendem Verkehr.
- Kategorie II: Es werden u.a. Gülle, Magen- und Darminhalte, sowie Tiere und Teile von Tieren, die auf andere Weise als durch Schlachtung gestorben sind (einschl. Tiere aus Seuchen-Tilgungsprogrammen) beschrieben.
- Kategorie III: Es sind u.a. Küchen- und Speiseabfälle soweit sie nicht aus dem grenzüberschreitenden Verkehr stammen und für die Tierernährung oder zur Verwendung in einer Biogas- oder Kompostieranlage bestimmt sind. Zusätzlich sind hierbei Fische oder andere Meerestiere, Fischabfälle sowie ehemalige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nicht aufgrund eines seuchenhygienischen oder gesundheitlichen Risikos nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind (z.B. wegen Verpackungsmängeln) aufgeführt. Allgemein kann man sagen, dass unter die Kategorie III alle tierischen Abfälle fallen, bei denen kein Verdacht und keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragenen Krankheiten bestehen.

### **Beseitigungsoptionen**

- Kategorie I: Verbrennung einschließlich Vorbehandlung in dafür zugelassene Anlagen in Einzelfällen vergraben in einer zugelassenen Deponie.
- Kategorie II: Neben der Verbrennung und der Deponierung auch Behandlung in Biogas- oder Kompostieranlagen sowie in bestimmten Fällen auch das Ausbringen auf landwirtschaftlich genutzte Flächen.
- Kategorie III: Für Betriebe der Gastronomie und Großküche: Es erfolgt keine Beseitigung durch die Gebietskörperschaften!

### **Methoden der Entsorgung:**

- zugelassene Biogas- oder Kompostieranlage,
- zugelassener Herstellungsbetrieb für Heimtierfuttermittel,
- zugelassener Verarbeitungsbetrieb zwecks Herstellung von Futtermittelausgangserzeugnissen (mit Einschränkung),
- Verarbeitung in einem zugelassenen Fettverarbeitungsbetrieb,
- Vorbehandlung im zugelassenen Betrieb zur anschließenden Verbrennung in zugelassener Anlage,
- Verbrennung in zugelassener Anlage,
- Deponierung nach Vorbehandlung in Kategorie I- oder Kategorie II- Verarbeitungsbetrieb.

Zur Durchführung der europäischen Hygieneverordnung hat der deutsche Gesetzgeber das Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG) und die Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV) erlassen. Die nationale Umsetzung der EU-Verordnung hat zum Ziel durch entsprechenden Umgang mit den tierischen Nebenprodukten und einer geordneten Entsorgung dieser Abfälle, einer Gefährdung der Gesundheit von Mensch und Tier sowie eine Verbreitung von Krankheitserregern zu verhindern.

Die Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen (Kategorie III) unterliegt aus Gründen der Seuchenhygiene zwingend dem Gesetz. Überlagerte Lebensmittel werden ebenfalls der Kategorie III zugeordnet, zählen aber nicht zu den Speiseabfällen. Eine Differenzierung kann erfolgen durch:

Abfälle vor der Zubereitung = überlagerte Lebensmittel

Abfälle nach der Zubereitung = Küchen- und Speiseabfälle

**Es ergibt sich somit das eine Entsorgung über die Biotonne von überlagerten Lebensmitteln, Küchen- und Speiseabfällen nicht mehr zulässig ist.**

Der Gesetzgeber erlaubt registrierten Betreibern das Einsammeln und den Transport sowie zugelassenen Anlagenbetreibern die Verwertung.

Tierische Nebenprodukte – Beseitigungsverordnung (TierNebV)

Die Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV) dient zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TiernebG).

### Regelungsinhalte des Gesetzes:

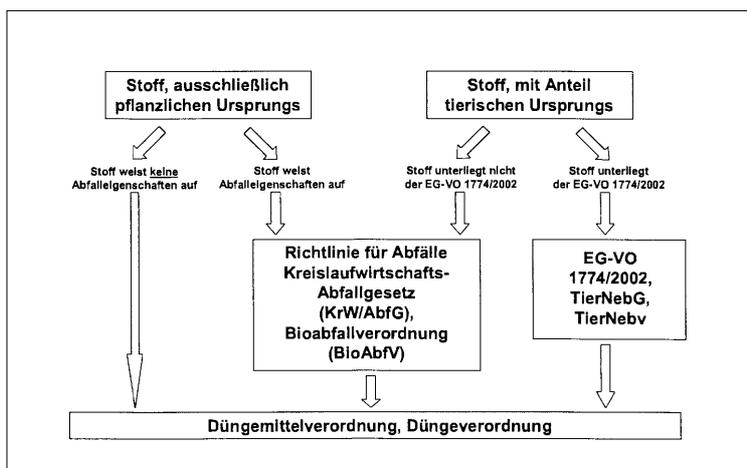
für die Biotonne

- Unterscheidung bei den Anforderungen zwischen gewerblichen und häuslichen Küchen- und Speiseabfällen (Biotonne),
- Getrennthaltungspflicht für beide Herkünfte der gewerblichen und häuslichen Küchen- und Speiseabfälle,
- für die Biotonne sind alle Anforderungen der Bioabfallverordnung (BioAbfV) einzuhalten.

### Regelungsinhalte für andere Tierische Nebenprodukte

- Registrierungspflicht für Transporteure und Behandlungsanlagen
- Handelspapierverfahren für die Rückverfolgbarkeit
- Untersuchungspflichten

Eine Übersicht über die Gültigkeit ausgewählter Rechtsbereiche je nach Einsatzbereich gibt die Abbildung 2:



Übersicht für die Gültigkeit ausgewählter Rechtsbereiche je nach Einsatzbereich

Hinweis: Diese Zusammenstellung wurde uns freundlicherweise von HKI zur Verfügung gestellt.

Mit besonderem Dank an Herrn Andreas Helm (HKI) und Frau Dr. Anette Krusholz (Referat Tiergesundheit, Ministerium für ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz, Stuttgart).

### EU-Parlament

Mitte Juni 2010 hat der Ausschuss für Umweltfragen, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit des europäischen Parlaments über das Grünbuch der Kommission über die Bewirtschaftung von Bioabfall in der europäischen Union abgestimmt. Nun soll ein Vorschlag für eine spezifische Richtlinie erarbeitet werden, worin eine getrennte Sammlung von Bioabfällen in allen Mitgliedsstaaten erfolgen soll, inklusive des Recyclings.