Bundesrat Drucksache **318/00**

31.05.00

Vk - A - G

Verordnung

des Bundesministeriums für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen

Verordnung zur Änderung der Anlagen 1, 2 und 3 des Übereinkommens vom 1. September 1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (Zweite Verordnung zur Änderung des ATP-Übereinkommens)

A. Zielsetzung

Mit dem Gesetz vom 26. April 1974 (BGBl. II S. 565) haben der Bundestag und Bundesrat dem ATP-Übereinkommen zugestimmt. Durch Gesetz vom 20. Juli 1988 (BGBl. II S. 630, 672), durch Verordnung vom 27. März 1996 (BGBl. II S. 402) und durch Gesetz vom 9. September 1998 (BGBl. II S. 2298) sind Änderungen des ATP-Vertragstextes und der Anhänge zum ATP-Übereinkommen in innerstaatliches Recht der Bundesrepublik Deutschland umgesetzt worden.

Weitere Änderungen der Anlagen 1, 2 und 3 des Übereinkommens sind nun in nationales Recht umzusetzen.

B. Lösung

Inkraftsetzung der Änderungen der Anlagen 1, 2 und 3 des ATP-Übereinkommens durch Erlass einer Verordnung des Bundesministeriums für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen auf der Ermächtigungsgrundlage des Artikels 2 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung der Anlagen 1 und 3 des ATP-Übereinkommens vom 20. Juli 1988 (BGBl. II S. 630, 672). Beim Erlass der Rechtsverordnung ist Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem Bundesministerium für Gesundheit herzustellen; die Zustimmung des Bundesrates ist erforderlich.

C. Alternativen

Keine

Vertrieb: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Postfach 1320, 53003 Bonn
Telefon: 0228/3820840, Telefax: 0228/3820844
ISSN 0720-2946

D. Kosten der öffentlichen Haushalte

1. Haushaltsausgaben ohne Vollzugsaufwand

Keine

2. Vollzugsaufwand

Bund, Länder und Gemeinden werden durch die Ausführung dieses Gesetzes nicht mit zusätzlichen Kosten belastet.

E. Sonstige Kosten

Durch die Änderung der Anlagen 1, 2 und 3 des ATP-Übereinkommens können Kostenminderungen und -steigerungen für die Wirtschaft eintreten, die jedoch nicht quantifizierbar sind.

Zusätzliche Kostenwirkungen aus der Änderung vom 13. Februar 1995 (Ausstattung der Transportbehältnisse mit Temperaturaufzeichnungsgeräten) sind nicht zu erwarten. Mit diesen Änderungen, welche auch eine Beschreibung der Kontrollverfahren einbeziehen, werden die Richtlinien 92/1 und 92/2/EWG der Kommission vom 13. Januar 1992 inhaltlich in das ATP-Übereinkommen übernommen. Diese Richtlinien sind bereits mit der „Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel" vom 16. November 1995 (BGBl. I S. 1520) in innerstaatliches Recht umgesetzt worden.

Auswirkungen auf Einzelpreise sowie das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten.

Bundesrat Drucksache **318/00**

31.05.00

Vk - A - G

Verordnung

des Bundesministeriums für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen

Verordnung zur Änderung der Anlagen 1, 2 und 3 des Übereinkommens vom 1. September 1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (Zweite Verordnung zur Änderung des ATP-Übereinkommens)

Der Chef des Bundeskanzleramtes Berlin, den 30. Mai 2000

022 (323) - 900 01 - Üb 52/1/00

An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen zu erlassende

> Verordnung zur Änderung der Anlagen 1, 2 und 3 des Übereinkommens vom 1. September 1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (Zweite Verordnung zur Änderung des ATP-Übereinkommens)

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.

Dr. Frank-Walter Steinmeier

Drucksache 318/00

Verordnung zur Änderung der Anlagen 1, 2 und 3 des Übereinkommens vom 1. September 1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (Zweite Verordnung zur Änderung des ATP-Übereinkommens)

Vom

Auf Grund des Artikels 2 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung der Anlagen 1 und 3 des ATP-Übereinkommens vom 20. Juli 1988 (BGBl. 1988 II S. 630, 672) in Verbindung mit Artikel 56 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlass vom 27. Oktober 1998 (BGBl. I S. 3288) verordnet das Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem Bundesministerium für Gesundheit:

Artikel 1

Die folgenden, von den Vertragsparteien des Übereinkommens vom 1. September 1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (ATP-Gesetz von 1974 – BGBl. 1974 II S. 565), zuletzt geändert durch die Änderung der Artikel 5, 10 und 18 sowie der Anlage 1 Anhang 2 (BGBl. 1998 II S. 2298), gemäß dessen Artikel 18 angenommenen Änderungen werden in Kraft gesetzt:

1. Änderung vom 13. Februar 1995 der Anlage 2 Anhänge 1 und 2 und der Anlage 2 im übrigen sowie der Anlage 3 des ATP-Übereinkommens
2. Änderung vom 22. Februar 1995 der Anlage 1 Anhang 2 des ATP-Übereinkommens
3. Änderung vom 12. Juli 1996 der Anlage 1 des ATP-Übereinkommens
4. Änderung vom 30. Juli 1997 der Anlage 1 Anhang 2 des ATP-Übereinkommens
5. Änderung vom 27. Juli 1999 der Anlage 1 Anhang 4 des ATP-Übereinkommens
6. Änderung vom 23. November 1999 der Anlage 3 des ATP-Übereinkommens.

Die Änderungen werden nachstehend mit einer amtlichen deutschen Übersetzung veröffentlicht.

Artikel 2

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

(2) Die Änderungen der Anlagen des Übereinkommens sind nach dessen Artikel 18 für die Bundesrepublik Deutschland wie folgt in Kraft getreten:

Änderung vom 13. Februar 1995	
hinsichtlich der Anlage 2 Anhang 1	am 13. Februar 1996
hinsichtlich der Anlage 2 Anhang 2	am 14. November 1996
hinsichtlich der Anlage 2 im übrigen sowie der Anlage 3	am 14. November 1996
Änderung vom 22. Februar 1995	am 22. Februar 1996
Änderung vom 12. Juli 1996	am 12. Juli 1997
Änderung vom 30. Juli 1997	am 30. April 1999.

Die Tage, an denen die Änderungen vom 27. Juli 1999 und vom 23. November 1999 für die Bundesrepublik Deutschland jeweils in Kraft treten, sind im Bundesgesetzblatt bekannt zu geben.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Begründung zur Verordnung

I. Allgemeines

Mit den vorliegenden, vorwiegend technischen Änderungen der Anlagen 1, 2 und 3 des ATP-Übereinkommens werden auch Regelungen der Europäischen Union in den Geltungsbereich des ECE-Übereinkommens übernommen. In erster Linie handelt es sich um die Übernahme der EG-Richtlinien 92/1/EWG und 92/2/EWG der Kommission vom 13. Januar 1992 (Änderung vom 13. Februar 1995, insbesondere die Änderung der Anlage 2 Anhang 2) sowie um die Harmonisierung der Temperaturangaben mit gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen (Änderung vom 23. November 1999 der Anlage 3).

Nach Artikel 2 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung der Anlagen 1 und 3 des ATP-Übereinkommens vom 20. Juli 1988 (BGBl. II S. 630, 672) ist das Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen ermächtigt, Änderungen, die nach Artikel 18 des Übereinkommens angenommen worden sind, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Gesundheit und dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates in Kraft zu setzen. Diese Befugnis ist beschränkt auf Änderungen, die der Verwirklichung neuer technischer Erkenntnisse hinsichtlich der besonderen Beförderungsmittel dienen, die Art und Weise dieser Beförderungen betreffen oder Vorschriften über die Ausrüstung der besonderen Beförderungsmittel enthalten. Derartige Änderungen liegen hier vor.

Durch die Änderung der Anlagen 1, 2 und 3 des ATP-Übereinkommens können Kostenminderungen und -steigerungen für die Wirtschaft eintreten, die jedoch nicht quantifizierbar sind.

II. Zu den einzelnen Bestimmungen

Zu Artikel 1

Die unter den Nummern 1 bis 4 aufgeführten Änderungen der Anlagen 1, 2 und 3 des ATP-Übereinkommens gelten inzwischen durch Fristablauf gemäß Artikel 18 Abs. 2 und 5 des Übereinkommens als angenommen. Sie werden mit der vorliegenden Zweiten Verordnung zur Änderung des ATP-Übereinkommens innerstaatlich in Kraft gesetzt.

Hinsichtlich der übrigen, völkerrechtlich noch nicht in Kraft getretenen Änderungen werden die erforderlichen innerstaatlichen Voraussetzungen geschaffen.

Zu Artikel 2

Die Bestimmung des Absatzes 1 entspricht dem Erfordernis des Artikels 82 Abs. 2 des Grundgesetzes.

Absatz 2 Satz 1 gibt die Zeitpunkte des Inkrafttretens der völkerrechtlichen Verbindlichkeit der Änderungen vom 13. und 22. Februar 1995, vom 12. Juli 1996 und vom 30. Juli 1997 an. Für die Änderungen vom 27. Juli 1999 und vom 23. November 1999 enthält Satz 2 die bei völkerrechtlichen Übereinkommen übliche Bekanntmachungsvorschrift.

Änderung vom 13. Februar 1995 der Anlagen 2 und 3 des ATP-Übereinkommens

(Übersetzung)

Anlage 2 wird durch Anhang 1 ergänzt:

"Annex 2, Appendix 1

Monitoring of air temperatures for transport of perishable foodstuffs quick frozen

The transport equipment must be fitted with a suitable recording instrument to monitor, at frequent and regular intervals, the air temperatures to which quick-frozen foodstuffs intended for human consumption are subjected.

The measuring instruments must be approved by the competent authorities of the country in which the means of transport is registered.

Temperature recordings obtained in this manner must be dated and stored by the operator for at least one year or longer, according to the nature of the food.

However, for transport equipment in service at the date of the entry into force of this Appendix,[1]) the above provisions will be progressively applicable within three years after that date.

[1]) The date of entry into force of this Appendix is 13 February 1996."

«Annexe 2, Appendice 1

Contrôle de la température ambiante pour le transport des denrées périssables surgelées

L'engin de transport doit être muni d'un appareil d'enregistrement approprié pour contrôler à des intervalles fréquents et réguliers, la température ambiante à laquelle sont soumises les denrées surgelées destinées à la consommation humaine.

Les appareils de mesure doivent être approuvés par les autorités compétentes du pays dans lequel le moyen de transport est immatriculé.

Les relevés de température obtenus doivent être datés et conservés par l'exploitant pendant une année au moins, sinon plus, selon la nature des denrées.

Toutefois, en ce qui concerne les engins de transport en service à la date de l'entrée en vigueur du présent appendice[1]), les dispositions énoncées ci-dessus seront progressivement applicables dans un délai de trois ans à compter de cette date.

[1]) La date d'entrée en vigueur de cet appendice est le 13 février 1996.»

„Anlage 2, Anhang 1

Überwachung der Lufttemperaturen bei der Beförderung leicht verderblicher tiefgefrorener Lebensmittel

Das Beförderungsmittel muss mit einem geeigneten aufzeichnenden Messgerät ausgestattet sein, um bei der Beförderung tiefgefrorener Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, die Lufttemperaturen häufig und in regelmäßigen Zeitabständen zu kontrollieren.

Die Messgeräte müssen von den zuständigen Behörden des Landes, in dem das Beförderungsmittel zugelassen ist, genehmigt sein.

Die so erzielten Temperaturaufzeichnungen sind von den Unternehmen zu datieren und müssen je nach Art des Lebensmittels ein Jahr oder länger aufbewahrt werden.

Für Beförderungsmittel, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Anhangs[1]) in Betrieb waren, werden die oben aufgeführten Bestimmungen allerdings schrittweise innerhalb eines Zeitraums von drei Jahren ab diesem Zeitpunkt Anwendung finden.

[1]) Der Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Anhangs ist der 13. Februar 1996."

Anlage 2 wird durch Anhang 2 ergänzt:

"Annex 2, Appendix 2

Procedure for the sampling and measurement of temperature for carriage of chilled, frozen and quick-frozen perishable foodstuffs

A. General considerations

1. Inspection and measurement of temperatures stipulated in Annexes 2 and 3 should be carried out so that the foodstuffs are not exposed to conditions detrimental to the safety or quality of the foodstuffs. Measuring of food temperatures should be carried out in a refrigerated environment, and with the minimum delays and minimum disruption of transport operations.

2. Inspection and measurement procedures, as referred to in paragraph 1, shall preferably be carried

«Annexe 2, Appendice 2

Procédure concernant le sondage et la mesure des températures pour le transport de denrées périssables réfrigerées, congelées et surgelées

A. Généralités

1. L'inspection et la mesure des températures stipulées aux annexes 2 et 3 doivent être effectuées de telle manière que les denrées ne soient pas exposées à des conditions nuisibles à leur consommation sans danger ou à leur qualité. Il conviendrait de procéder à ces opérations en milieu réfrigéré, en ne causant qu'un minimum de retard et de perturbation dans le transport.

2. Les opérations d'inspection et de mesure visées au paragraphe 1 doivent être effectuées de préfé-

„Anlage 2, Anhang 2

Verfahren für die Probenahme und Temperaturmessung bei der Beförderung gekühlter, gefrorener und tiefgefrorener leicht verderblicher Lebensmittel

A. Allgemeine Überlegungen

1. Die Kontrolle und Messung der in den Anlagen 2 und 3 festgesetzten Temperaturen sollte so durchgeführt werden, dass die Lebensmittel keinen Bedingungen ausgesetzt sind, die sich nachteilig auf die Sicherheit oder Qualität der Lebensmittel auswirken. Die Messung der Lebensmitteltemperaturen sollte in einer gekühlten Umgebung mit den geringstmöglichen Wartezeiten und der geringstmöglichen Unterbrechung der Beförderung durchgeführt werden.

2. Die in Absatz 1 genannten Kontroll- und Messverfahren sind vorzugsweise am Be- oder Entladeort

out at the point of loading or unloading. These procedures should not normally be carried out during transport, unless serious doubt exists about the conformity of the temperatures of the foodstuffs stipulated in Annexes 2 and 3.

3. Where possible, the inspection should take account of information provided by temperature monitoring devices during the journey before selecting those loads of perishable foodstuffs for sampling and measurement procedures. Progression to temperature measurement of the food should only be undertaken where there is reasonable doubt of the temperature control during carriage.

4. Where loads have been selected, a non-destructive measurement (between-case or between-pack) should at first be used. Only where the results of the non-destructive measurement do not conform with the temperatures laid down in Annexes 2 or 3 (taking into account allowable tolerances), are destructive measurements to be carried out. Where consignments or cases have been opened for inspection, but no further action has been taken, they should be resealed giving the time, date, place of inspection, and the official stamp of the inspection authority.

rence au lieu de chargement et de déchargement. Il n'est pas normalement indiqué d'y procéder durant le transport, sauf en cas de doute sérieux concernant la conformité aux températures stipulées aux annexes 2 et 3.

3. Lorsque cela est possible, il conviendrait, aux fins des inspections, de tenir compte des informations fournies par les appareils de contrôle de la température en cours de route avant de choisir les lots de denrées périssables qui doivent faire l'objet de sondages et de mesures. Des mesures de contrôle ne seront justifiées que s'il y a des raisons de douter du fonctionnement des appareils durant le transport.

4. Lorsque des lots de denrées ont été choisis, il conviendrait d'utiliser en premier lieu une méthode de mesure non destructive (entre les caisses ou les colis). Il y aurait lieu de recourir à des mesures destructives uniquement lorsque les résultats des mesures non destructives ne sont pas conformes aux températures stipulées aux annexes 2 ou 3 (compte tenu des tolérances applicables). Lorsque des colis ou des caisses ont été ouverts aux fins d'inspection mais qu'aucun contrôle n'a été entrepris, il convient de les refermer en indiquant l'heure, la date et le lieu de l'inspection et d'y apposer le cachet officiel de l'autorité chargée de l'inspection.

durchzuführen. Diese Verfahren sollten normalerweise nicht während der Beförderung durchgeführt werden, sofern nicht ernsthafte Zweifel hinsichtlich der Einhaltung der in den Anlagen 2 und 3 festgesetzten Temperaturen der Lebensmittel bestehen.

3. Wo dies möglich ist, sollten bei der Kontrolle die von den Temperaturüberwachungsgeräten während der Beförderung bereitgestellten Angaben berücksichtigt werden, bevor Ladungen leicht verderblicher Lebensmittel für Stichproben- und Messverfahren ausgewählt werden. Temperaturmessungen an Lebensmitteln dürfen jedoch nur dann vorgenommen werden, wenn berechtigte Zweifel an der Temperaturregelung während der Beförderung bestehen.

4. Wurden Ladungen ausgewählt, so sollten zunächst zerstörungsfreie Messungen (zwischen den Kisten oder zwischen den Packungen) vorgenommen werden. Nur in den Fällen, in denen die Ergebnisse der zerstörungsfreien Messung nicht mit den in den Anlagen 2 oder 3 festgelegten Temperaturen übereinstimmen (wobei zulässige Abweichungen zu berücksichtigen sind), sind zerstörende Messungen durchzuführen. Sofern Sendungen oder Kisten zu Kontrollzwecken geöffnet wurden, ohne dass weitere Maßnahmen ergriffen wurden, müssen sie unter Angabe der Uhrzeit, des Datums, des Kontrollorts und versehen mit dem amtlichen Stempel der Kontrollbehörde wieder versiegelt werden.

B. Sampling

5. The types of package selected for temperature measurement shall be such that their temperature is representative of the warmest point of the consignment.

6. Where it is necessary to select samples during transport whilst the consignment is loaded, two samples should be taken from the top and bottom of the consignment adjacent to the opening edge of each door or pair of doors.

7. Where samples are taken during unloading of the consignment, four samples should be chosen from any of the following locations:

   - top and bottom of the consignment adjacent to the opening edge of the doors;
   - top rear corners of the consignment (i.e. furthest away from the

B. Sondage

5. Les types de colis choisis aux fins de mesure de la température doivent être tels que leur température est représentative du point le plus chaud de la cargaison.

6. Lorsqu'il est nécessaire de procéder à des sondages durant le transport pendant que la cargaison est chargée, deux sondages devraient être effectués en haut et en bas de la cargaison près de l'ouverture de chaque battant de porte.

7. Lorsqu'il est procédé à des sondages au cours du déchargement de la cargaison, quatre sondages devraient être effectués à l'un quelconque des emplacements suivants:

   - Haut et en bas de la cargaison près de l'ouverture de chaque battant de porte;
   - Angles supérieurs arrière de la cargaison (soit les emplace-

B. Verfahren für die Probenahme

5. Die für die Temperaturmessung ausgewählten Packungen müssen so beschaffen sein, dass ihre Temperatur für den wärmsten Punkt der Sendung repräsentativ ist.

6. Falls die Probenahme während des Transports, wenn die Sendung also verladen ist, erforderlich ist, sind zwei Stichproben an der Ober- und Unterseite der Sendung neben der Öffnungskante der Türen oder Doppeltür zu entnehmen.

7. Falls die Probenahme beim Entladen der Sendung erfolgt, sind je vier Stichproben an folgenden Stellen zu entnehmen:

   - Ober- und Unterseite der Sendung neben der Öffnungskante der Türen;
   - obere hintere Ecken der Sendung (an einem vom Kühlaggre-

refrigeration unit);

- centre of the consignment;
- centre of the front surface of the consignment (i.e. closest to the refrigeration unit);
- top or bottom corners of the front surface of the consignment (i.e. closest to the return air intake of the refrigeration unit).

8. In the case of chilled foods in Annex 3, samples should also be taken from the coldest location to ensure that freezing has not occurred during transportation.

C. Temperature measurement of perishable foodstuffs

9. The temperature measuring probe should be precooled to as close to the product temperature as possible before measurement.

I. Chilled foods

10. Non-destructive measurement

Measurement between-case or between-pack should be made with a probe with a flat head, which gives a good surface contact, low thermal mass, and high thermal conductivity. When placing the probe between the cases or food packs, there should be sufficient pressure to give a good thermal contact, and sufficient length of probe inserted to minimize conductivity errors.

11. Destructive measurement

A probe with a rigid, robust stem and sharpened point should be used, made from a material which is easy to clean and disinfect. The probe should be inserted into the centre of the food pack, and the temperature noted when a steady reading is reached.

II. Frozen and quick-frozen foods

12. Non-destructive measurement

Same as paragraph 10.

ments les plus éloignés du groupe de réfrigération);

- Centre de la cargaison;
- Centre de la surface antérieure de la cargaison (soit l'emplacement le plus proche du groupe de réfrigération);
- Angles supérieurs ou inférieurs de la surface antérieure de la cargaison (soit les emplacements les plus proches de la bouche de reprise d'air du groupe de réfrigération).

8. Dans le cas des denrées réfrigérées décrites à l'Annexe 3, il conviendrait également d'effectuer des sondages à l'emplacement le plus froid, pour vérifier qu'il n'y a pas eu congélation en cours de transport.

C. Mesure de la température des denrées périssables

9. Avant de procéder au relevé, il conviendra de refroidir la sonde, de manière que sa température soit aussi proche que possible de celle du produit.

I. Denrées réfrigérées

10. Mesures non destructives

La mesure de la température entre les caisses ou les colis doit être effectuée à l'aide d'une sonde à tête plate offrant un bon contact à la surface, à masse thermique faible et à conductivité thermique élevée. Il conviendra d'insérer la sonde entre les caisses ou les colis, de telle sorte que la pression permette un bon contact thermique et à suffisamment de profondeur pour minimiser les erreurs de conductivité.

11. Mesures destructives

Il conviendra d'utiliser une sonde à tige rigide, robuste et effilée, faite d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter. La sonde devrait être insérée au centre du colis et la température devrait être relevée lorsqu'elle atteint une valeur stable.

II. Denrées congelées et surgelées

12. Mesures non destructives

Identiques au paragraphe 10 ci-dessus.

gat so weit wie möglich entfernten Punkt);

- Mitte der Sendung;
- Mitte der Vorderseite der Sendung (so nahe wie möglich an der Kühleinheit);
- obere oder untere Ecken der Vorderseite der Sendung (der Luftrückführung des Kühlaggregats am nächsten).

8. Bei den in Anlage 3 aufgeführten Lebensmitteln sollten an der kältesten Stelle Proben entnommen werden, um sicherzustellen, dass während der Beförderung kein Gefrieren eingetreten ist.

C. Temperaturmessungen bei leicht verderblichen Lebensmitteln

9. Vor der Messung muss der Temperaturmessfühler so nahe wie möglich auf die Temperatur des Erzeugnisses herabgekühlt werden.

I. Gekühlte Lebensmittel

10. Zerstörungsfreie Messung

Die Messungen zwischen den Kisten oder zwischen den Packungen sind mit einem Messfühler mit flacher Spitze vorzunehmen, der über einen guten Oberflächenkontakt, eine geringe thermische Masse und eine hohe Wärmeleitfähigkeit verfügt. Beim Einführen des Messfühlers zwischen die Kisten oder die Lebensmittelpackungen ist ausreichender Druck auszuüben, damit ein guter Wärmekontakt entsteht; außerdem muss der Messfühler in ausreichender Länge eingeführt werden, um Fehler wegen mangelnder Leitfähigkeit auf ein Mindestmaß zu begrenzen.

11. Zerstörende Messung

Es sollte ein Temperaturmessfühler mit einem starren, widerstandsfähigen Stab und scharfer Spitze verwendet werden, der aus einem leicht zu reinigenden und desinfizierenden Material besteht. Der Messfühler sollte in die Mitte der Lebensmittelpackung eingeführt werden, und die Temperatur sollte aufgezeichnet werden, sobald sie einen konstanten Wert erreicht hat.

II. Gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel

12. Zerstörungsfreie Messung

Siehe Absatz 10.

13. Destructive measurement

Temperature probes are not designed to penetrate frozen foods. Therefore it is necessary to make a hole in the product in which to insert the probe. The hole is made by a precooled product penetration instrument, which is a sharp pointed metallic instrument such as an ice punch, hand drill or an auger. The diameter of the hole should provide a close fit to that of the probe. The depth to which the probe is inserted will depend on the type of product:

(i) Where product dimensions allow, insert the probe to a depth of 2.5 cm from the surface of the product;

(ii) Where (i) is not possible because of the size of the product, the probe should be inserted to a minimum depth from the surface of 3 to 4 times the diameter of the probe;

(iii) It is not possible or practical to make a hole in certain foods because of their size or composition, e.g. diced vegetables. In these cases, the internal temperature of the food package should be determined by insertion of a suitable sharp-stemmed probe to the centre of the pack to measure the temperature in contact with the food.

After inserting the probe, the temperature should be read when it has reached a steady value.

13. Mesures destructives

Les sondes de température ne sont pas conçues pour être insérées dans les denrées congelées. Il convient donc de faire un trou dans le produit dans lequel la sonde sera insérée. A cette fin, on utilisera un instrument de pénétration préalablement refroidi, c'est-à-dire un instrument métallique effilé tel qu'un pic à glace, une perceuse à main ou une tarière. Le trou doit être d'un diamètre tel que la sonde soit étroitement enserrée. La profondeur à laquelle la sonde sera insérée dépendra du type de produit:

i) Lorsque les dimensions du produit le permettent, il convient d'insérer la sonde à une profondeur de 2,5 centimètres à partir de la surface du produit;

ii) Lorsque l'opération visée ci-dessus n'est pas possible en raison de la dimension du produit, la sonde devrait être insérée à partir de la surface à une profondeur équivalant au minimum à trois ou quatre fois son diamètre;

iii) Lorsqu'il n'est pas possible ou pratique de faire un trou dans certaines denrées en raison de leur dimension ou de leur composition (par exemple dans le cas de légumes coupés en dés), il conviendrait de déterminer la température intérieure du colis en insérant au centre de celui-ci une sonde à tige effilée afin de mesurer la température au contact de la marchandise.

Après avoir inséré la sonde, il conviendrait de relever la température lorsqu'elle a atteint une valeur stable.

13. Zerstörende Messung

Die Temperaturmessfühler sind nicht zur Durchdringung gefrorener Lebensmittel bestimmt. Es ist daher erforderlich, ein Loch in das Produkt zu bohren, in das der Messfühler eingeführt wird. Das Loch wird mittels eines vorgekühlten Instruments zum Eindringen in das Produkt gebohrt, wobei es sich um ein spitzes Metallinstrument, wie einen Eisstichel, einen Handbohrer oder einen Stangenbohrer handeln kann. Der Durchmesser des Lochs sollte dergestalt sein, dass der Messfühler eng anliegt, wobei die Eindringtiefe von der Art des Produkts abhängt:

i) Wenn die Produktabmessungen dies zulassen, sollte der Messfühler bis zu einer Tiefe von 2,5 cm unter die Oberfläche des Produkts eingeführt werden;

ii) Sofern die Vorgehensweise nach i) aufgrund der Größe des Produkts nicht möglich ist, wird der Messfühler mindestens so tief eingeführt, dass der Abstand von der Oberfläche den drei- bis vierfachen Durchmesser des Fühlers beträgt;

iii) Einige Lebensmittel, wie zum Beispiel gewürfeltes Gemüse, können aufgrund ihrer Größe oder Zusammensetzung nicht angebohrt werden. In diesen Fällen ist die Innentemperatur der Lebensmittelpackung durch Einführen eines geeigneten stichelartigen Messfühlers in die Mitte der Packung in Kontakt mit dem Lebensmittel zu messen.

Nach Einführung des Messfühlers ist die Temperatur abzulesen, sobald sie einen konstanten Wert erreicht hat.

D. General specifications for the measuring system

14. The measuring system (probe and read-out) used in determining temperature shall meet the following specifications:

(i) The response time should achieve 90 % of the difference between the initial and final reading within three minutes;

(ii) *) the system must have an accuracy of ± 0.5 °C within the measurement range – 20 °C to + 30 °C;

*) The procedure will be defined.

D. Spécifications générales pour le système de mesure

14. Le système de mesure (sondes et relevés) utilisé pour déterminer la température doit répondre aux spécifications suivantes:

i) Le temps de réponse devrait être équivalent à 90 % de l'écart entre le premier et le dernier relevés dans un intervalle de trois minutes;

ii) *) Le système doit avoir une précision de ± 0,5 °C dans la gamme de mesure située entre – 20 °C et + 30 °C;

*) La procédure à suivre sera définie.

D. Allgemeine Anforderungen an das Messsystem

14. Das zur Ermittlung der Temperatur verwendete Messsystem (Messfühler und Ablesevorrichtung) sollte folgende Anforderungen erfüllen:

i) Die Reaktionszeit muss innerhalb von drei Minuten 90 % des Unterschiedes zwischen der ursprünglichen und der endgültigen Temperatur erreichen;

ii) *) Das System muss eine Genauigkeit von ± 0,5 °C innerhalb des Messbereichs von – 20 °C bis + 30 °C aufweisen;

*) Das Verfahren ist noch festzulegen.

(iii) *) the measuring accuracy must not change by more than 0.3 °C during operation in the ambient temperature range – 20 °C to + 30 °C;

(iv) the display resolution of the instrument should be 0.1 °C;

(v) *) the accuracy of the system should be checked at regular intervals;

(vi) the system should have a current certificate of calibration from an approved institution;

(vii) the electrical components of the system should be protected against undesirable effects due to condensation of moisture;

(viii) the system should be robust and shock proof.

E. Allowable tolerances in the measurement of temperature

15. Certain tolerances should be allowed in the interpretation of temperature measurements:

(i) operational – in the case of frozen and quick-frozen foods, a brief rise of up to 3 °C on the temperature permitted in Annex 2 is allowed for the surface temperature of the food.

(ii) methodology – non-destructive measurement can give up to a maximum of 2 °C difference in the reading compared to the true product temperature measurement, especially with the thickness of cardboard in case packaging. This tolerance does not apply to the destructive measurement of temperature.

iii) *) La précision de la mesure ne doit pas varier de plus de 0,3 °C durant l'opération dans l'intervalle de température ambiante compris entre – 20 °C et + 30 °C;

iv) La résolution de l'appareil doit être de 0,1 °C;

v) *) La précision du système doit être contrôlée à intervalles réguliers;

vi) Le système doit être accompagné d'un certificat d'étalonnage valide provenant d'une institution agréée;

vii) Les éléments électriques du système devraient être protégés contre la condensation due à l'humidité;

viii) Le système devrait être robuste et résister aux chocs.

E. Tolérances applicables à la mesure de la température

15. Certaines tolérances devraient être appliquées dans l'interprétation des mesures de température:

i) Opérations – Dans le cas de denrées congelées et surgelées, une brève remontée de la température pouvant aller jusqu'à 3 °C, qui est tolérée aux termes de l'Annexe 2, est permise pour la température superficielle des denrées;

ii) Méthodologie – Une mesure non destructive peut donner lieu à un écart de 2 °C au maximum entre la température relevée et la température véritable du produit, compte tenu en particulier de l'épaisseur du carton de l'emballage. Cette tolérance ne s'applique pas aux mesures destructives.

iii) *) Die Messgenauigkeit darf während der Durchführung der Messung innerhalb des Umgebungstemperaturbereichs von –20 °C bis + 30 °C um nicht mehr als 0,3 °C abweichen;

iv) Die Bildauflösung der Anzeige des Messgeräts muss 0,1 °C betragen;

v) *) Die Genauigkeit des Systems ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen;

vi) Für das Messsystem muss ein gültiger Kalibrierschein von einer zugelassenen Institution vorliegen;

vii) Die elektrischen Bestandteile des Systems müssen gegen unerwünschte Einwirkungen durch Feuchtigkeitskondensation geschützt sein;

viii) Das Messsystem muss widerstandsfähig und stoßfest sein.

E. Zulässige Abweichungen bei der Temperaturmessung

15. Bei der Auswertung der Temperaturmessungen sind bestimmte Abweichungen zulässig:

i) betriebsbedingt: bei gefrorenen und tiefgefrorenen Lebensmitteln ist ein kurzzeitiger Anstieg von bis zu 3 °C bei den nach Anlage 2 zulässigen Temperaturwerten für die Oberflächentemperatur des Lebensmittels erlaubt.

ii) bedingt durch die Messmethode: bei der zerstörungsfreien Messung kann sich eine Differenz von maximal 2 °C beim Ablesen im Vergleich zur Messung der wahren Produkttemperatur ergeben, insbesondere bei Berücksichtigung der Dicke der Pappe im Falle der Verpackung in Kisten. Diese Abweichung gilt nicht für die zerstörende Temperaturmessung.

*) The procedure will be defined."

*) La procédure à suivre sera définie.»

*) Das Verfahren ist noch festzulegen."

Annexes 2 and 3 to ATP

Annex 2 is modified as follows:

At the end of point 1, add the following words:

"By that means the equipment used for the transport of quick-frozen foodstuffs other than railway equipment shall be fitted with the device referred to in Appendix 1 to this Annex. If however one should proceed to the verification of the temperature of the foodstuff, this shall be done according to the procedure laid down in Appendix 2 to this Annex."

Annex 3 is modified as follows:

At the end of point 1, add the following words:

"If however one should proceed to the verification of the temperature of the foodstuff, this shall be done according to the procedure laid down in Appendix 2 of Annex 2 to this agreement."

Annexes 2 et 3 de l'ATP

1. **L'Annexe 2 est modifiée comme suit**

Ajouter le texte suivant à la fin du premier paragraphe:

«L'engin utilisé pour le transport de denrées surgelées, sauf s'il s'agit de matériel ferroviaire, sera équipé du dispositif visé à l'Appendice 1 de la présente Annexe. S'il convient toutefois de vérifier la température des denrées, cette opération sera effectuée conformément à la procédure énoncée à l'Appendice 2 de la présente Annexe.»

2. **L'Annexe 3 est modifiée comme suit**

Ajouter le texte suivant à la fin du premier paragraphe:

«S'il convient toutefois de vérifier la température des denrées, cette opération sera effectuée conformément à la procédure énoncée à l'Appendice 2 de l'Annexe 2 du présent Accord.»

Anlagen 2 und 3 des ATP

Anlage 2 wird wie folgt geändert:

Am Ende von Nummer 1 wird folgender Text eingefügt:

„Daher sind Transportbehältnisse, die zur Beförderung tiefgefrorener Lebensmittel verwendet werden, mit Ausnahme von Transportbehältnissen auf Eisenbahnen, mit der in Anhang 1 zu dieser Anlage beschriebenen Vorrichtung auszustatten. Falls eine Überprüfung der Lebensmitteltemperatur vorgenommen wird, so ist diese entsprechend dem in Anhang 2 zu dieser Anlage festgelegten Verfahren durchzuführen."

Anlage 3 wird wie folgt geändert:

Am Ende von Nummer 1 wird folgender Text eingefügt:

„Falls eine Überprüfung der Lebensmitteltemperatur vorgenommen wird, so ist diese gemäß dem in Anlage 2 Anhang 2 dieses Übereinkommens festgelegten Verfahren durchzuführen."

Änderung vom 22. Februar 1995 der Anlage 1 Anhang 2 des ATP-Übereinkommens

(Übersetzung)

Anlage 1 Anhang 2 Ziffer 6 enthält folgenden Wortlaut:

"The mean outside temperatures and the mean inside temperatures of the body, taken over a steady period of not less than 12 hours, shall not vary by more than ± 0.3 °C, and these temperatures shall not vary by more than ± 1.0 °C during the preceding 6 hours.

The difference between the thermal capacity measured over two periods of not less than 3 hours at the start and at the end of the steady state period, and separated by at least 6 hours, shall be less than 3 %.

The mean values of the temperatures and thermal capacity over at least the last 6 hours of the steady state period will be used in K coefficient calculation.

The mean internal and external temperatures at the beginning and the end of the calculation period of at least 6 hours shall not differ by more than 0.2 °C."

«Les températures moyennes extérieure et intérieure de la caisse pendant une période constante d'au moins 12 heures ne subissent pas de fluctuations supérieures à ± 0,3 °C et, pendant les six heures précédentes, de fluctuations supérieures à ± 1,0 °C.

La variation de la puissance thermique mesurée pendant deux périodes d'au moins trois heures, séparées par une période d'au moins six heures, au début et a la fin de la période constante, doit être inférieure à 3 %.

Les valeurs moyennes de la température et de la puissance thermique pendant les six dernières heures au moins de la période constante servent au calcul du coefficient K.

L'écart entre les températures moyennes intérieure et extérieure au début et à la fin de la période de calcul d'au moins six heures n'excède pas 0,2 °C.»

„Die mittlere Außentemperatur und die mittlere Innentemperatur des Kastens, gemessen während eines Beharrungszustandes von nicht weniger als 12 Stunden, dürfen um nicht mehr als ± 0,3 °C und während der vorausgehenden 6 Stunden um nicht mehr als ± 1 °C schwanken.

Der Unterschied zwischen den Werten der Kälte- bzw. Wärmeleistung, gemessen während zwei Zeiträumen von nicht weniger als 3 Stunden zu Beginn und am Ende des Beharrungszustandes, zwischen denen ein Zeitabstand von mindestens 6 Stunden liegen muss, darf nicht mehr als 3 % betragen.

Die Mittelwerte der Temperaturen und der Kälte- bzw. Wärmeleistung während der mindestens 6 letzten Stunden des Beharrungszustandes sind bei der Berechnung des k-Wertes zu verwenden.

Die mittleren Innen- und Außentemperaturen zu Beginn und am Ende der Messperiode von mindestens 6 Stunden dürfen um nicht mehr als 0,2 °C schwanken."

Paragraph 8:

Fifth line, replace "not less than 20 °C" with "25 °C ± 2 °C". Sixth line, delete "about" and add "± 0.5 °C" after 20 °C.

For a period of one year after this amendment comes into force, the officially-recognized testing stations may correct with the calculation the measured value of the K coefficient and make it to refer to an average wall temperature of + 20 °C.

Paragraphe 8:

Quatrième ligne, remplacer «d'au moins 20 °C» par «de 25 °C ± 0,2 °C». À la fin du paragraphe, supprimer le mot «environ» et le remplacer par «± 0,5 °C» après + 20 °C.

Pendant une période d'un an après l'entrée en vigueur du présent amendement, les stations d'essai officiellement reconnues peuvent corriger au moyen du calcul la valeur mesurée du coefficient K et la faire correspondre à une température moyenne des parois de la caisse de + 20 °C.

Ziffer 8:

Fünfte Zeile: „mindestens 20 °C" wird durch „25 °C ± 2 °C" ersetzt. Sechste Zeile: „ungefähr" wird gestrichen und nach 20 °C wird eingefügt: „± 0,5 °C".

Innerhalb eines Jahres nach Inkrafttreten dieser Änderung können die offiziell anerkannten Prüfstellen bei der Berechnung den gemessenen k-Wert korrigieren und diesen auf eine mittlere Wandtemperatur von + 20 °C beziehen.

Paragraph 10:

Tenth line, after "sufficient to", insert "obtain 40 to 70 air charges per hour related to the empty volume of the tested body, and the air distribution around all interval surfaces of the tested body shall be sufficient to ensure that the maximum difference ..."

Penultimate line, replace "3 °C" with "2 °C".

Paragraphe 10:

Huitième ligne, après l'adjectif «suffisant», supprimer la virgule et insérer les mots «pour obtenir 40 à 70 charges d'air par heure en rapport avec le volume à vide de la caisse faisant l'objet de l'essai et la répartition de l'air autour de toutes les surfaces intérieures de la caisse faisant l'objet de l'essai sera suffisante ...»

À l'avant dernière ligne, remplacer «3 °C» par «2 °C».

Ziffer 10:

Zehnte Zeile, wird ergänzt: nach „zu versehen" wird folgender Wortlaut eingefügt: „dass eine 40- bis 70-fache Luftumwälzung pro Stunde bezogen auf den Inhalt des leeren Kastens erreicht wird. Die Luftverteilung über alle Innenwände des geprüften Kastens muss ausreichend sein, um sicherzustellen, ..."

Letzte Zeile: „3 °C" wird durch „2 °C" ersetzt.

Paragraph 18

to read as follows:

"Throughout the test, the average temperature of the insulated chamber must be kept uniform and constant to within ± 0.5 °C, at a level such that the difference in temperature between the inside of the equipment and the insulated chamber is not less than

Le paragraphe 18

doit se lire comme suit:

«Pendant toute la durée de l'essai, la température moyenne de la chambre isotherme devra être maintenue uniforme et constante à ± 0,5 °C près, à un niveau tel que l'écart de température entre l'intérieur de l'équipement et la chambre isotherme

Ziffer 18

wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Während der gesamten Dauer der Prüfung muss die mittlere Temperatur im wärmegedämmten Raum einheitlich und gleichbleibend mit Abweichungen von höchstens ± 0,5 °C auf einer Höhe gehalten werden, so dass der Temperaturunterschied zwi-

25 °C ± 2 °C, with the average temperature of the body walls being kept at + 20 °C ± 0.5 °C.

For a period of one year after this amendment comes into force, the officially-recognized testing stations may correct with the calculation the measured value of the K coefficient, and make it refer to an average wall temperature of + 20 °C."

ne soit pas inférieur à 25 °C ± 2 °C, la température moyenne des parois de la caisse étant maintenue à + 20 °C ± 0,5 °C.

Pendant une période d'un an après l'entrée en vigueur du présent amendement, les stations d'essai officiellement reconnues peuvent corriger au moyen du calcul la valeur mesurée du coefficient K et la faire correspondre à une température moyenne des parois de la caisse de + 20 °C.»

schen dem Inneren des Aufbaus und dem wärmegedämmten Raum nicht weniger als 25 °C ± 2 °C beträgt, wobei die mittlere Temperatur der Kastenwände bei + 20 °C ± 0,5 °C gehalten wird.

Innerhalb eines Jahres nach Inkrafttreten dieser Änderung können die offiziell anerkannten Prüfstellen bei der Berechnung den gemessenen K-Wert korrigieren und diesen auf eine durchschnittliche Wandtemperatur von + 20 °C beziehen."

Änderung vom 12. Juli 1996 der Anlage 1 des ATP-Übereinkommens

(Übersetzung)

Änderung der Anlage 1 Ziffer 5:

After amendment, the new values for the overall coefficient of heat transfer (K-coefficient) should read:

"– 0.60 W/m².K

– 0.90 W/m².K".

Les nouvelles valeurs des coefficients globaux de transmission thermique K des paragraphe 5 de l'Annexe I devraient se lire après modification:

«– 0,60 W/m².K

– 0,90 W/m².K».

Die neuen Werte des Gesamt-Wärmedurchgangskoeffizienten lauten:

„– 0,60 W/m².K

– 0,90 W/ m².K".

Änderung vom 30. Juli 1997 der Anlage 1 Anhang 2 des ATP-Übereinkommens

(Übersetzung)

Anhang 2 der Anlage 1 wird wie folgt geändert:

In tests report models Nos. 2A, 2B, 4A, 4B, 4C, 5 and 6, replace "not more than three years" with "not more than six years".	aux modéles-verbaux No 2A, 2B, 4A, 4B, 4C, 5 et 6, remplacer: «une durée maximale de 3 ans» par «une durée maximale de 6 ans».	In den Mustern zu den Testberichten Nr. 2A, 2B, 4A, 4B, 4C, 5 und 6 wird „nicht mehr als 3 Jahre" durch „nicht mehr als 6 Jahre" ersetzt.

Änderung vom 27. Juli 1999 der Anlage 1 Anhang 4 des ATP-Übereinkommens

(Übersetzung)

Anlage 1 Anhang 4 erhält folgenden Wortlaut:

"If the equipment is fitted with a removable or non-independent thermal appliance and if special conditions exist for the use of the thermal appliance, the distinguishing mark or marks shall be supplemented by the letter X in the following cases.	«Si l'engin est doté d'un dispositif thermique amovible ou non autonome et dans les cas où le dispositif thermique comporte des conditions particulières d'utilisation, la ou les marques d'identification seront complétées par la lettre X, par exemple dans les cas suivants:	„Wenn das Beförderungsmittel mit einer abnehmbaren oder abhängigen kälte- oder wärmeerzeugenden Anlage versehen ist und für die Verwendung dieser Anlage besondere Bedingungen gelten, sind die Unterscheidungszeichen in folgenden Fällen durch den Buchstaben X zu ergänzen:
1. For refrigerated equipment:	1. Pour un engin réfrigérant:	1. Bei Beförderungsmitteln mit Kältespeicher:
Where the eutectic plates have to be placed in another chamber for freezing.	Lorsque les plaques eurectiques doivent être placées dans une autre enceinte pour être congelées.	wenn die eutekischen Platten zum Tiefkühlen in einer anderen Kammer platziert werden müssen.
2. For mechanically refrigerated equipment	2. Pour un engin frigorifique:	2. Bei Beförderungsmitteln mit Kältemaschine
2.1 Where the compressor is powered by the vehicle engine,	2.1 Lorsque le moteur d'entrainement du compresseur est celui du véhicule.	2.1 Wenn die Verdichtermaschine von dem Fahrzeugmotor angetrieben wird,
2.2 Where the refrigeration unit itself or a part is removable, which would prevent its functioning."	2.2 Lorsque le groupe frigorifique lui-méme ou une partie de ce groupe est amovible, ce qui empêcherait son functionnement.»	2.2 Wenn die Kältemaschine selbst oder ein Teil davon abnehmbar ist, was bewirkt, dass sie durch diesen Vorgang außer Betrieb gesetzt wird."

Änderung vom 23. November 1999 der Anlage 3 des ATP-Übereinkommens

(Übersetzung)

Anlage 3 wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

"Selection of equipment and temperature conditions to be observed for the carriage of chilled foodstuffs

1. For the carriage of the following chilled foodstuffs, the transport equipment has to be selected and used in such a way that during carriage the highest temperature of the foodstuffs at any point of the load does not exceed the indicated temperature. If, however, one should proceed to the verification of the temperature of the foodstuff, this shall be done according to the procedure laid down in Appendix 2 to Annex 2 to this Agreement.
2. Accordingly, the temperature of the foodstuffs at any point in the load must not exceed the temperature as indicated below on loading, during carriage and on unloading.
3. Where it is necessary to open the equipment, e.g. to carry out inspections, it is essential to ensure that the foodstuffs are not exposed to procedures or conditions contrary to the objectives of this Annex and those of the International Convention on the Harmonization of Frontier Controls of Goods.
4. The temperature control of foodstuffs specified in this Annex should be such as not to cause freezing at any point of the load.

		Maximum temperature
I.	Raw milk[1])	+ 6 °C
II.	Red meat[2]) and large game (other than red offal)	+ 7 °C
III.	Meat products[3]), pasteurized milk, fresh dairy products (yoghurt, kefir, cream and fresh cheese[4])), ready cooked foodstuffs (meat, fish, vegetables), ready to eat prepared raw vegetables and vegetable products[5]) and fish products[3]) not listed below	+ 6 °C or at temperature indicated on the label or on transport documents

«Choix de l'equipement et des conditions de température pour le transport des denrées refrigérées»

1. Pour le transport des denrées réfrigérées suivantes, l'engin de transport doit être choisi et utilisé de telle manière que pendant le transport la température la plus élevée des denrées en tout point de la cargaison ne dépasse pas la température indiquée. Si toutefois on procède à des contrôles de température de la denrée, ils sont effectués selon la procédure fixée à l'appendice 2 à l'annexe 2 au présent Accord.
2. La température des denrées ne doit donc dépasser en aucun point de la cargaison la température indiquée ci-dessous pendant le chargement, le transport et le déchargement.
3. S'il est nécessaire d'ouvrir les portes de l'engin, par exemple pour effectuer des inspections, il est primordial de s'assurer que les denrées ne sont pas exposées à des procédures ou des conditions contraires aux objectifs à la présente annexe ni à celles de la Convention internationale sur l'harmonisation des contrôles des marchandises aux frontières.
4. La régulation de la température des denrées mentionnées dans la présente annexe doit être telle qu'elle ne provoque pas de congélation en un point quelconque de la cargaison.

		Température maximale
I.	Lait cru[1])	+ 6 °C
II.	Viandes rouges[2]) et gros gibiers (autres qu'abats rouges)	+ 7 °C
III.	Produits carnés[3]), lait pasteurisé, produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais[4]) plats cuisinés (viande, poisson légumes), légumes crus préparés prêts à être consommés et préparations de légumes[5]), produits à base de poisson[3]) non mentionnés ci-dessous	+ 6 °C ou température indiquée sur l'étiquette ou sur les documents de transport

„Auswahl der Behältnisse und der Temperaturbedingungen, die bei der Beförderung von gekühlten Lebensmitteln einzuhalten sind

1. Für den Transport der nachfolgend aufgezählten gekühlten Lebensmittel müssen dafür geeignete Transportbehältnisse verwendet und so eingesetzt werden, dass die vorgegebene Höchsttemperatur der Lebensmittel während der Beförderung an keinem Punkt der Ladung überschritten wird. Wenn eine Überprüfung der Lebensmitteltemperatur vorgenommen werden sollte, so ist dies gemäß dem in Anlage 2 Anhang 2 festgelegten Verfahren durchzuführen.
2. Während des Beladens, des Transports und des Entladens darf die unten angegebene Temperatur an keinem Punkt der Ladung überschritten werden.
3. Sofern es erforderlich ist, das Transportbehältnis zu öffnen, z.B. um Überprüfungen vorzunehmen, muss sichergestellt werden, dass die Lebensmittel nicht Verfahren oder Bedingungen ausgesetzt werden, die den Zielen dieser Anlage und denen des „Internationalen Übereinkommens über die Harmonisierung von Grenzkontrollen für Güter" widersprechen.
4. Temperaturkontrollen an Lebensmitteln, die in dieser Anlage aufgeführt sind, sollten so vorgenommen werden, dass dadurch an keinem Punkt eine Vereisung verursacht wird.

		Höchsttemperatur
I.	Rohmilch[1])	+ 6 °C
II.	Fleisch[2]) und großes Wildbret (mit Ausnahme von genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung)	+ 7 °C
III.	Fleischerzeugnisse[3]), pasteurisierte Milch, frische Milchprodukte (Jogurt, Kefir, Rahm, Frischkäse[4])), fertig zubereitete Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse), verzehrfertig zubereitetes rohes Gemüse und Erzeugnisse aus rohem Gemüse[5]), sowie nachfolgend nicht aufgeführte Fischprodukte[3])	+ 6 °C oder die Temperatur, die auf einem Etikett oder den Transportdokumenten angegeben ist

		Maximum temperature			Température maximale			Höchsttemperatur
IV.	Game (other than large game), poultry[2]) and rabbits	+ 4 °C	IV.	Gibier (autre que le gros gibier), volailles[2]) et lapins,	+ 4 °C	IV.	Kleinwild, Geflügel[2]) und Hasen	+ 4 °C
V.	Red offal[2])	+ 3 °C	V.	Abats rouges[2])	+ 3 °C	V.	Genießbare Nebenprodukte der Schlachtung[2])	+ 3 °C
VI.	Minced meat[2])	+ 2 °C or at temperature indicated on the label or on transport documents	VI.	Viande hachée[2])	+ 2 °C ou température indiquée sur l'étiquette ou sur les documents de transport	VI.	Hackfleisch[2])	+ 2 °C oder die Temperatur, die auf einem Etikett oder den Transportdokumenten angegeben ist
VII.	Untreated fish, molluscs and crustaceans[6])	on melting ice or at temperature of melting ice	VII.	Poisson, mollusques et crustacés non traités[6])	Sur de la glace fondante ou à la température de celle-ci	VII.	Unbehandelte Fische, Weichtiere und Krustentiere[6])	auf schmelzendem Eis oder bei der Temperatur von schmelzendem Eis

[1]) When milk is collected from the farm for immediate processing, the temperature may rise during carriage to + 10 °C.

[2]) *And preparations thereof.*

[3]) Except for products fully-treated by salting, smoking, drying or sterilization.

[4]) "Fresh cheese" means a non-ripened (non-matured) cheese which is ready for consumption shortly after manufacturing and which has a limited conservation period.

[5]) Raw vegetables which have been diced, sliced or otherwise size-reduced but excluding those which have only been washed, peeled or simply cut in half.

[6]) Except for live fish, molluscs and crustaceans."

[1]) Lorsque le lait est receuilli à la ferme, pour un traitement immédiat, la température peut augmenter pendant le transport jusqu'à + 10 °C.

[2]) *Et leurs préparations.*

[3]) A l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.

[4]) L'expression «fromage frais» s'entend de fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.

[5]) Légumes crus qui ont été émincés, hachés ou réduit en petits morceaux mais autres que ceux qui ont été seulement laves, pelés ou simplement coupés en deux moitiés.

[6]) A l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants."

[1]) Wenn Milch bei landwirtschaftlichen Betrieben zur unmittelbaren Weiterverarbeitung abgeholt wird, kann die Temperatur während des Transports auf bis zu +10 °C ansteigen.

[2]) *Und Zubereitungen davon.*

[3]) Außer den durch Pökeln, Räuchern, Trocknen oder Sterilisieren haltbar gemachten Erzeugnissen.

[4]) „Frischkäse" bedeutet nicht gereifter Käse, der unmittelbar nach der Herstellung verzehrfertig ist und eine beschränkte Haltbarkeit aufweist.

[5]) Rohes Gemüse, das gewürfelt, in Scheiben geschnitten oder auf andere Weise zerkleinert wurde, mit Ausnahme von rohem Gemüse, das lediglich gewaschen, geschält oder einfach halbiert worden ist.

[6]) Außer lebenden Fischen, Weichtieren und Krustentieren."

Denkschrift

I. Allgemeines

Das Übereinkommen vom 1. September 1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (ATP-Übereinkommen), regelt die Beförderung leicht verderblicher Lebensmittel in hierfür geeigneten Transportbehältnissen. In dem überwiegend technischen Regelwerk werden Prüfanforderungen an unterschiedliche Typen wärmegedämmter Beförderungsmittel und deren Kühl- oder Heizanlagen festgelegt. Ferner werden die Temperaturbedingungen für einzelne leicht verderbliche Lebensmittel beschrieben und daraus abgeleitet, die Verwendung konkreter Typen von Beförderungsmitteln bei internationalen Transporten vorgeschrieben.

Das Übereinkommen ist von der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen für Europa (ECE) in Genf erarbeitet worden; inzwischen haben 30 Staaten das Übereinkommen unterzeichnet. Da sich die Erkenntnisse im technischen und umwelttechnischen Bereich sowie in der Kühltechnik und Lebensmittelhygiene ständig weiterentwickeln, ist die Anpassung des Übereinkommens eine ständige Aufgabe.

Über die einzelnen Änderungsvorschläge ist von der Sachverständigengruppe „Beförderung leicht verderblicher Lebensmittel" bei der ECE nach eingehender Diskussion Einvernehmen erzielt worden.

II. Besonderer Teil

Die Änderungen beziehen sich im Einzelnen auf folgende Bestimmungen des ATP-Übereinkommens:

1. Änderung vom 13. Februar 1995, der Anlage 2 Anhang 1 und 2, der Anlage 2 im übrigen und der Anlage 3 des ATP-Übereinkommens

   Mit den Ergänzungen zur Anlage 2 wird die Pflicht zur Mitführung von Temperaturaufzeichnungsgeräten beim Transport tiefgefrorener leicht verderblicher Lebensmittel festgeschrieben. Das Verfahren zur Überprüfung der Lufttemperatur wird in Anhang 1 und die Testverfahren für die Aufzeichnungsgeräte werden in Anhang 2 beschrieben. Damit werden die Richtlinien 92/1 und 92/2/EWG der Kommission vom 13. Januar 1992 inhaltlich in das ATP-Übereinkommen übernommen. Die EU-Richtlinien sind bereits mit der „Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel" vom 16. November 1995 (BGBl. I S. 1520) in innerstaatliches Recht umgesetzt worden. Bei der nationalen Umsetzung ist der Text des Gemeinschaftsrechts präzisiert worden. Die Regelungen dieser Verordnung werden durch die nachträgliche Übernahme der Richtlinientexte in das ATP-Übereinkommen nicht berührt. Durch die Ergänzung der Anlage 3 wird das in Anlage 2 Anhang 2 beschriebene Verfahren zur Kontrolle der Lufttemperatur auch für gekühlte Lebensmittel vorgeschrieben, sofern bei diesen die Temperatur aufgezeichnet werden soll.

2. Änderung vom 22. Februar 1995 der Anlage 1 Anhang 2 des ATP-Übereinkommens

   Die Änderungen der Anlage 1 Anhang 2 Ziffer 6, 8, 10 und 18 legen die bestehenden Regelungen zur Prüfung von wärmegedämmten Kühlaufbauten, insbesondere bei der Ermittlung des K-Wertes, genauer als bisher fest.

3. Änderung vom 12. Juli 1996 der Anlage 1 des ATP-Übereinkommens

   Redaktionelle Änderungen in Anlage 1 Ziffer 5.

4. Änderung vom 30. Juli 1997 der Anlage 1 Anhang 2 des ATP-Übereinkommens

   In den Testberichten Nr. 2A, 2B, 4A, 4B, 4C, 5 und 6, die in Anlage 1 Anhang 2 des ATP-Übereinkommens wiedergegeben sind, ist die Geltungsdauer jeweils von drei auf sechs Jahre zu verlängern.

5. Änderung vom 27. Juli 1999 der Anlage 1 Anhang 4 des ATP-Übereinkommens

   Erweiterung der Definition von unabhängigen und abnehmbaren Kältemaschinen.

6. Änderung vom 23. November 1999 der Anlage 3 des ATP-Übereinkommens

   Die Anlage 3 zum ATP-Übereinkommen wird insgesamt neu gefasst.

   Die Auswahl der Transportbehältnisse wird beschrieben, außerdem werden die Temperaturhöchstwerte beim Transport gekühlter leicht verderblicher Lebensmittel an die entsprechenden Vorgaben, die bereits in der Europäischen Union gelten, angepasst. Für deutsche Unternehmen ergeben sich mithin keine zusätzlichen Anforderungen.

Bundesrat Drucksache **318/00** (Beschluss)

14.07.00

Beschluss
des Bundesrates

Verordnung zur Änderung der Anlagen 1, 2 und 3 des Übereinkommens vom 1. September 1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (Zweite Verordnung zur Änderung des ATP-Übereinkommens)

Der Bundesrat hat in seiner 753. Sitzung am 14. Juli 2000 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes zuzustimmen.

Vertrieb: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Postfach 1320, 53003 Bonn
Telefon: 0228/3820840, Telefax: 0228/3820844
ISSN 0720-2946