



Industrie Service

Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.

## Lebensmittel im ATP-Übereinkommen

### Anlage 2: Auswahl der besonderen Beförderungsmittel und Temperaturbedingungen, die bei der Beförderung von **tiefgefrorenen und gefrorenen Lebensmitteln** zu beachten sind

1. Für die Beförderung der nachstehend genannten tiefgefrorenen und gefrorenen Lebensmittel sind die Beförderungsmittel so auszuwählen und zu verwenden, dass während der Beförderung die höchste Temperatur der Lebensmittel an jeder Stelle der Ladung den angegebenen Wert nicht überschreitet. 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.
2. Entsprechend muss die Temperatur der Lebensmittel an jeder Stelle der Ladung während des Beladens, der Beförderung und des Entladens auf oder unter dem angegebenen Wert liegen.
3. Wenn es notwendig ist das Beförderungsmittel, z. B. für Kontrollzwecke, zu öffnen, 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 der Grenzkontrollen von Gütern widersprechen.
4. Während bestimmter Vorgänge, wie die Enteisung des Verdampfers von Beförderungsmitteln mit Kältemaschine, darf ein kurzes Ansteigen der Temperatur um höchstens 3 °C über den angegebenen Wert an der Oberfläche der Lebensmittel bei einem Teil der Ladung, z. B. in der Nähe des Verdampfers, zugelassen werden.

Speiseeis	-20 °C
Fisch, gefroren oder tiefgefroren, Fischerzeugnisse, Weichtiere, Krustentiere	-18 °C
und alle anderen Lebensmittel, tiefgefroren	
alle anderen Lebensmittel, gefroren (außer Butter)	-12 °C
folgende Lebensmittel, tiefgefroren oder gefroren, die zur sofortigen Weiterverarbeitung am Zielort bestimmt sind: <sup>1)</sup> Butter, Fruchtsaftkonzentrate	-10 °C

1) Bei den angeführten tiefgefrorenen und gefrorenen Lebensmitteln darf, wenn sie zur sofortigen Weiterverarbeitung am Bestimmungsort vorgesehen sind, ein allmählicher Anstieg der Temperatur während der Beförderung so weit zugelassen werden, dass ihre Temperatur am Ziel nicht höher ist als die vom Versender verlangte und im Beförderungsvertrag angegebene. Diese Temperatur darf nicht höher sein als die höchste Temperatur, die für dasselbe Lebensmittel in gekühltem Zustand gemäß Anlage 3 zugelassen ist. Die Beförderungsunterlagen sollen die Bezeichnung des Lebensmittels enthalten, sowie die Angaben, ob es tiefgefroren oder gefroren ist und dass es am Bestimmungsort sofort weiterverarbeitet wird. Diese Beförderungen müssen mit ATP-zugelassenen Beförderungsmitteln durchgeführt werden, ohne dass die Kühl- bzw. Heizeinrichtung benutzt wird, um die Temperatur der Lebensmittel ansteigen zu lassen.

**Anlage 3: Auswahl der Beförderungsmittel und Temperaturbedingungen, die bei der Beförderung von gekühlten Lebensmitteln zu beachten sind**

1. Für die Beförderung der nachstehend genannten gekühlten Lebensmittel sind die Beförderungsmittel so auszuwählen und zu verwenden, dass während der Beförderung die höchste Temperatur der Lebensmittel an jeder Stelle der Ladung den angegebenen Wert nicht überschreitet. Sollte jedoch eine Überprüfung der Temperatur der Lebensmittel stattfinden, so ist diese im Einklang mit dem in Anhang 2 zu Anlage 2 zu diesem Übereinkommen festgelegten Verfahren durchzuführen.
2. Entsprechend darf die Temperatur der Lebensmittel an jeder Stelle der Ladung während des Beladens, der Beförderung und des Entladens den angegebenen Wert nicht überschreiten.
3. Wenn es notwendig ist das Beförderungsmittel, z.B. für Kontrollzwecke, zu öffnen, 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 der Grenzkontrollen von Gütern widersprechen.
4. Die Steuerung der Temperatur der in dieser Anlage aufgeführten Lebensmittel sollte so beschaffen sein, dass sie an keiner Stelle der Ladung zu einem Erfrieren führt.

I. Rohmilch <sup>1)2)</sup>	+6 °C
II. Dunkles Fleisch <sup>2)</sup> und Wildbret von großen Tieren (mit Ausnahme von Nebenprodukten der Schlachtung)	+7 °C
III. Fleischerzeugnisse <sup>3)</sup> , pasteurisierte Milch, frische Milcherzeugnisse (Joghurt, Kefir, Sahne, Frischkäse <sup>4)</sup> ), vorgekochte Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse), verzehrfertig vorbereitetes rohes Gemüse und Gemüseerzeugnisse <sup>5)</sup> sowie Fischerzeugnisse <sup>3)</sup> , die nicht unten aufgeführt sind	entweder bei +6 °C oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungunterlagen angegeben ist.
IV. Wildbret (mit Ausnahme von großen Tieren), Geflügel <sup>-2)</sup> und Kaninchenfleisch	+4 °C
V. Nebenprodukte der Schlachtung	+3 °C
VI. Hackfleisch <sup>2)</sup>	entweder bei +2 °C oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungunterlagen angegeben ist.
VII. Unbehandelte Fische, Weichtiere und Krustentiere <sup>6)</sup>	unter dem schmelzenden Eis oder bei der Temperatur von schmelzendem Eis.

<sup>1)</sup> Wird Milch zur sofortigen Verarbeitung vom Bauernhof abgeholt, so darf die Temperatur während der Beförderung auf +10 °C ansteigen.

<sup>2)</sup> In jeder Zubereitungsart.

<sup>3)</sup> Außer den durch Pökeln, Räuchern, Trocknen oder Sterilisieren haltbar gemachten Erzeugnissen.

<sup>4)</sup> „Frischkäse“ bedeutet nicht ausgereifter Käse, der kurz nach der Herstellung „fertig zum Verbrauch“ und „begrenzt haltbar“ ist aufweist.

<sup>5)</sup> Rohes Gemüse, das in Würfel oder Scheiben geschnitten oder anderweitig zerkleinert wurde, jedoch mit Ausnahme von Gemüse, das lediglich gewaschen, geschält oder einfach halbiert wurde.

<sup>6)</sup> Mit Ausnahme von lebenden Fischen, lebenden Weichtieren und lebenden Krustentieren.