

UNITED NATIONS  NATIONS UNIES

POSTAL ADDRESS—ADRESSE POSTALE: UNITED NATIONS, N.Y. 10017  
CABLE ADDRESS—ADRESSE TELEGRAPHIQUE: UNATIONS NEWYORK

REFERENCE: C.N.213.1996.TREATIES-3 (Notification dépositaire)

ACCORD RELATIF AUX TRANSPORTS INTERNATIONAUX DE DENREES  
PERISSABLES ET AUX ENGINS SPECIAUX A UTILISER POUR CES  
TRANSPORTS (ATP)  
CONCLU A GENEVE LE 1er SEPTEMBRE 1970

PROPOSITION D'AMENDEMENTS DE L'ALLEMAGNE AUX ANNEXES 1 ET 3 DE  
L'ACCORD

Le Secrétaire général de l'Organisation des Nations  
Unies, agissant en sa qualité de dépositaire communique :

Le 24 mai 1996, le Secrétaire général a reçu du  
Gouvernement allemand, conformément à la procédure définie aux  
paragrapes 1 à 7 de l'article 18 de l'Accord susmentionné,  
une proposition d'amendements aux Annexes 1 et 3 à l'Accord.

..... On trouvera ci-joint, en langues anglaise, française et  
russe, le texte du projet d'amendements.

Il y a lieu de se référer à cet égard aux dispositions du  
paragraphe 2 de l'article 18 de l'Accord, lequel se lit ainsi :

"Dans un délai de six mois à compter de la date de la  
communication par le Secrétaire général du projet  
d'amendement, toute Partie contractante peut faire  
connaître au Secrétaire général

a) soit qu'elle a une objection à l'amendement  
proposé,

b) soit que, bien qu'elle ait l'intention d'accepter  
le projet, les conditions nécessaires à cette acceptation  
ne se trouvent pas encore remplies dans son pays."

Tout amendement réputé accepté, en application du  
paragraphe 5 de l'article 18, entrera en vigueur, conformément  
au paragraphe 6 dudit article 18, six mois après la date à  
laquelle il aura été réputé accepté.

Le 12 juillet 1996



A l'attention des services des traités des ministères des affaires  
étrangères et des organisations internationales intéressées

1. Amendment to Annex 1, paragraph 5

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

- 0,60 W/m<sup>2</sup>.K

- 0,90 W/m<sup>2</sup>.K

Amendment of Annex 3 to ATP

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 <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | + 6° C                                                                                  |
| II. Red meat <sup>2)</sup> and large game (other than red offal)                                                                                                                                                                                                                                               | + 7° C                                                                                  |
| III. Meat products <sup>3)</sup> , pasteurized milk, fresh dairy products (yoghurt, kefir, cream and fresh cheese <sup>4)</sup> , ready cooked foodstuffs (meat, fish, vegetables), ready to eat prepared raw vegetables and vegetable products <sup>5)</sup> and fish products <sup>3)</sup> not listed below | either at + 6° C or at temperature indicated on the label and or on transport documents |
| IV. Game (other than large game), poultry <sup>2)</sup> and rabbits                                                                                                                                                                                                                                            | + 4° C                                                                                  |
| V. Red offal <sup>2)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | + 3° C                                                                                  |
| VI. Minced meat <sup>2)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | either at + 2° C or at temperature indicated on the label and or on transport documents |
| VII. Untreated fish, molluscs and crustaceans <sup>6)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                    | on melting ice or at temperature of melting ice                                         |

**Notes**

- 1) **When milk is collected from the farm for immediate processing, the temperature may rise during carriage to + 10° C**
- 2) **And preparations there of**
- 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. Amendement aux paragraphe 5 de l'Annexe 1

Les nouvelles valeurs des coefficients globaux de transmission thermique K des paragraphe 5 de l'Annexe 1 devraient se lire après modification:

- 0,60 W/m<sup>2</sup>.K
- 0,90 W/m<sup>2</sup>.K

## 2. Amendement de l'Annexe 3 de l'ATP

### CHOIX DE L'EQUIPEMENT ET DES CONDITIONS DE TEMPERATURE POUR LE TRANSPORT DES DENREES REFRIGEREES

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<br>(autres qu'abats rouges)                                                                                                                                                                                                                                                 | + 7 °C                                                                                 |
| III. | Produits carnés 3/,<br>lait pasteurisé, produits laitiers frais<br>(yaourts, kéfirs, crème et fromage<br>frais 4/) plats cuisinés (viande, poisson,<br>légumes), légumes crus préparés prêts à être<br>consommés et préparations de légumes 5/,<br>produits à base de poisson 3/ non mentionnés<br>ci-dessous | + 6 °C ou température<br>indiquée sur l'étiquette ou sur<br>les documents de transport |

|      |                                                           |                                                                                  |
|------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| IV.  | Gibier (autre que le gros gibier), volailles 2/ et lapins | + 4 °C                                                                           |
| V.   | Abats rouges 2/                                           | + 3 °C                                                                           |
| VI.  | Viande hachée 2/                                          | + 2° C ou température indiquée sur l'étiquette ou sur les documents de transport |
| VII. | Poissons, mollusques et crustacés, non traités 6/         | Sur de la glace fondante ou à la température de celle-ci                         |

---

1/ Lorsque le lait est recueilli 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 des 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 réduits en petits morceaux mais autres que ceux qui ont été seulement lavés, pelés ou simplement coupés en deux moitiés.

6/ A l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants.

### 1. Поправка к пункту 5 Приложения 1

С учетом поправки новые значения глобального коэффициента теплопередачи (коэффициент К) будут следующими:

- 0,60 Вт/м<sup>2</sup>.К
- 0,90 Вт/м<sup>2</sup>.К

### Приложение 1

#### Приложение 3 к СПС

### **ВЫБОР ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ И ТЕМПЕРАТУРНЫХ УСЛОВИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ СОБЛЮДАТЬСЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ ОХЛАЖДЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Транспортные средства для перевозки перечисленных ниже охлажденных пищевых продуктов должны выбираться и использоваться таким образом, чтобы самая высокая температура пищевых продуктов в любой точке груза во время перевозки не превышала указанной величины. Однако если производится проверка температуры пищевых продуктов, то такая проверка осуществляется в соответствии с процедурой, изложенной в добавлении 2 к приложению 2 к настоящему Соглашению.
2. Температура пищевых продуктов в любой точке груза в ходе погрузки, перевозки и разгрузки не должна превышать указанную ниже температуру.
3. В том случае, если требуется открыть транспортное средство, например для осуществления проверки, необходимо обеспечить, чтобы пищевые продукты не подвергались воздействию факторов, обусловленных процедурами или условиями, противоречащими целям настоящего приложения и Международной конвенции о согласовании условий проведения контроля грузов на границах.
4. Регулирование температуры пищевых продуктов, определенных в настоящем приложении, должно производиться таким образом, чтобы не вызывать замораживания в любой точке груза.

|                                                                                                                                                                                                                                                                         | <u>Максимальная температура</u>                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| I. Сырое молоко 1/                                                                                                                                                                                                                                                      | +6°C                                                                      |
| II. Красное мясо 2/ и крупная дичь (кроме субпродуктов)                                                                                                                                                                                                                 | +7°C                                                                      |
| III. Мясные продукты 1/, пастеризованное молоко, свежие молочные продукты (йогурт, кефир, сливки и свежий сыр 4/), готовые пищевые продукты (мясо, рыба, овощи), готовые к употреблению сырые овощи и овощные продукты 5/, а также не указанные ниже рыбные продукты 3/ | +6°C или температура, указанная на этикетке или в транспортных документах |
| IV. Дичь (кроме крупной дичи), домашняя птица 2/ и кролики                                                                                                                                                                                                              | +4°C                                                                      |
| V. Субпродукты 2/                                                                                                                                                                                                                                                       | +3°C                                                                      |
| VI. Рубленое мясо 2/                                                                                                                                                                                                                                                    | +2°C или температура, указанная на этикетке или в транспортных документах |
| VII. Необработанная рыба, моллюски и ракообразные 6/                                                                                                                                                                                                                    | на тающем льду или при температуре тающего льда                           |

1/ Если молоко вывозится с фермы для немедленной переработки, температура во время перевозки может достигать +10°C.

2/ И изделия из него (нес).

3/ За исключением продуктов, подвергшихся полной обработке путем соленья, копчения, сушки или стерилизации.

4/ "Свежий сыр" означает несозревший сыр (созревание которого не закончено), который может потребляться вскоре после его выработки и срок хранения которого ограничен.

5/ Сырые овощи, которые были нарезаны в форме кубиков, ломтиков или мелких кусочков, за исключением тех, которые были только вымыты, очищены или просто разрезаны пополам.

6/ За исключением живой рыбы, живых моллюсков и живых ракообразных.