

# Was bedeutet ATP?



**Mehr Wert.  
Mehr Vertrauen.**

ATP steht für **A**ccord relatif aux **t**ransports internationaux de denrées **p**érissables et aux engins spéciaux. À utiliser pour ces transports und heißt auf Deutsch übersetzt, Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind.

Die wichtigsten Themen, die im ATP-Übereinkommen geregelt werden, sind:

- Einteilung der Beförderungsmittel in Klassen entsprechend ihrer Eignung und Ausrüstung für den Transport leicht verderblicher Lebensmittel
- Technische Anforderungen an Beförderungsmittel für leicht verderbliche Lebensmittel hinsichtlich der Wärmedämmung und der Ausrüstung mit einer Kühleinrichtung
- Messmethoden zur Bestimmung der wärmedämmtechnischen Eigenschaften und zur Bestimmung der Leistung von Kühl- und Heizeinrichtungen
- Festlegung der Transporttemperaturen in Abhängigkeit vom Lebensmittel

## Gültigkeitsbereich

Das ATP-Übereinkommen ist zwingend anzuwenden, wenn folgende Punkte zutreffen (Art.3, Abs.1 und 2):

- Grenzüberschreitender gewerblicher Transport
- Entladeort liegt im Land einer Vertragspartei
- Leicht verderbliche Lebensmittel, für den Verzehr von Menschen bestimmt
- Beförderung auf Schiene, Straße oder auf dem Seeweg mit Entfernungen unter 150 km, wenn die Beförderungsmittel (z.B. LKW) für den Landtransport mit Inhalt (Lebensmittel) verschifft werden

Das ATP-Übereinkommen ist nicht zwingend anzuwenden beim Transport in der Luft.

## ATP-Klassifizierung / Einsatzbereich der Beförderungsmittel

Im ATP-Übereinkommen sind Beförderungsmittel entsprechend ihrer Eignung und Ausrüstung für den Transport leicht verderblicher Lebensmittel in Klassen eingeteilt. Die **am häufigsten** vorkommenden Beförderungsmittel haben die **ATP-Klasse FRC**, mit der uneingeschränkt leicht verderbliche Lebensmittel im Sinne des ATP-Abkommens transportiert werden können.

## ATP-Kennzeichnung am Beförderungsmittel (z. B. Fahrzeugaufbau)

Die ATP-Klasse muss zusammen mit dem Datum der Gültigkeit der ATP-Zulassung am Aufbau gut sichtbar in dunkelblauen lateinischen Buchstaben auf weißem Grund angebracht werden. Die Buchstaben des **Unterscheidungszeichens** müssen mindestens 100 mm hoch sein. Des Weiteren muss am Beförderungsmittel ein Zulassungsschild dauerhaft und an gut sichtbarer Stelle neben anderen offiziellen Zulassungsschildern angebracht werden. Beide Kennzeichen dürfen vom Betreiber oder Hersteller erstellt und angebracht werden. Die Klasse und das Datum der Gültigkeit sollten mit einer selbstklebenden Folie an einer gut sichtbaren Stelle angebracht werden (z. B. Seitenwand links oder rechts oben).

Das ATP-Zulassungsschild, bestehend aus einer selbstklebenden Aluminiumfolie oder einem geätzten Aluminiumblech, sollte an der Stirnwand neben anderen Zulassungsschildern angebracht werden.

# Was bedeutet ATP?



Mehr Wert.  
Mehr Vertrauen.

## Technische Anforderungen an Beförderungsmittel für leicht verderbliche Lebensmittel hinsichtlich der Wärmedämmung und Kühleinrichtung

### Wärmegeämmter Aufbau / K-Wert

Für den Transport von Lebensmitteln im Temperaturbereich  $< 0\text{ °C}$  muss der **K-Wert** (mittlerer Wärmedurchgangskoeffizient)  $\leq 0.40\text{ W/m}^2\text{K}$  sein.

Für den Transport von gekühlten Lebensmitteln im Temperaturbereich  $> 0\text{ °C}$  muss der **K-Wert**  $\leq 0.70\text{ W/m}^2\text{K}$  sein.

### Kühleinrichtung

#### Maschinelle Kühlung – Kälteleistung nach ATP

Die Nutzkälteleistung von Kältemaschinen ist im ATP-Übereinkommen nur für den Langstreckentransport festgelegt und muss mindestens das 1,75-fache der Wärmetransmission durch den wärmegeämmten Aufbau betragen. Nach unseren Erfahrungen durch ATP-Wiederholungsprüfungen sollte die Kältemaschinenleistung mit einem Sicherheitsfaktor von 2,5 berechnet werden, damit auch noch nach mehreren Gebrauchsjahren ausreichend Leistung zur Verfügung steht.

#### Maschinelle Kühlung – Kälteleistung nach DIN 8959

Für den Langstreckentransport wird die Kälteleistung entsprechend dem ATP-Übereinkommen gefordert. Da im ATP-Übereinkommen der Verteilerverkehr nicht berücksichtigt wird, hat der Normenausschuss Kältetechnik die DIN 8959 „Prüfung von wärmegeämmten Beförderungsmitteln für Lebensmittel“ überarbeitet. Diese Norm ist im Dezember 1995 im Weißdruck erschienen.

### ATP-Bescheinigung

Die Bescheinigung ist erforderlich im Gültigkeitsbereich des ATP-Übereinkommens. Sie **bescheinigt**, dass **das Beförderungsmittel für den Transport leicht verderblicher Lebensmittel** entsprechend der ATP-Klasse geeignet ist.

Um eine Bescheinigung ausstellen zu können, muss ein Musterfahrzeug aus einer Serie bei einer anerkannten

ATP-Prüfstelle geprüft sein und das Serienfahrzeug muss mit dem typgeprüften Musterfahrzeug im Sinne des ATP-Übereinkommens vergleichbar sein.

#### Zulässige Abweichungen vom typgeprüften Muster sind:

- Innere Oberfläche  $\pm 20\%$
- Wärmedämmung muss gleich oder besser sein
- die Konstruktion im Hinblick auf Wärmebrücken muss gleich oder besser sein

Die ATP-Bescheinigung wird von den zuständigen Behörden des Landes ausgestellt. In Deutschland erfolgt die Neuausstellung ausschließlich durch die ATP-Prüfstelle.

Die Antragstellung sollte durch einen, bei der TÜV SÜD Industrie Service GmbH „Antrag auf Ausstellung einer ATP-Bescheinigung“ erfolgen, in dem die wichtigsten Daten des Beförderungsmittels einzutragen sind.

Die **Gültigkeit für Neufahrzeuge** beträgt **6 Jahre**, gerechnet ab Herstellungsdatum des wärmegeämmten Aufbaus. Für im Dienst befindliche Fahrzeuge kann die Gültigkeit **nach** bestandener **Wiederholungsprüfung** durch erneute Ausstellung einer ATP-Bescheinigung für weitere **3 Jahre** verlängert werden. Die Verlängerung nach 6 Jahren kann auch durch die Prüfstellen und Sachverständigen, die für die ATP-Wiederholungsprüfungen zugelassen sind, ausgestellt werden.

Die ATP-Bescheinigung muss immer im Beförderungsmittel mitgeführt werden und auf Verlangen den zuständigen Behörden (meist an den „EU-Grenzen“) vorgezeigt werden.



**Mehr Wert.  
Mehr Vertrauen.**

### Transporttemperaturen (Anlage 2 und 3)

Die Transporttemperaturen dürfen während bestimmter Vorgänge, wie der Be- und Entladung und der Enteisung des Verdampfers, um höchstens 3 °C über die Grenztemperaturen kurzfristig ansteigen.

<b>Transporttemperaturen zwischen unter -10 °C</b>	<b>FRC, FRCX, RRC, RRCX</b>
Speiseeis	-20 °C
Fisch, gefroren oder tiefgefroren, Fischerzeugnisse, Weichtiere, Krustentiere und alle anderen Lebensmittel, tiefgefroren	-18 °C
alle anderen Lebensmittel, gefroren (außer Butter)	-12 °C
<b>Transporttemperaturen zwischen 0 und -10° C</b>	<b>FRC, FRCX, RRC, RRCX, FRB, FRBX, RRB, RRBX</b>
Butter	-10 °C
<b>Transporttemperaturen über 0 °C</b>	<b>FRC, FRCX, RRC, RCX, FRB, FRBX, RRB, RRBX, FNA, FNAX, RNA, RNAX</b>
Nebenprodukte der Schlachtung	+3 °C <sup>3)</sup>
Butter	+6 °C
Wildbret	+4 °C
Konsummilch (rohe oder pasteurisierte Milch) zum direkten Verbrauch in Tanks	+4 °C <sup>3)</sup>
Industriemilch	+6 °C <sup>3)</sup>
Milcherzeugnisse (Joghurt, Kefir, Rahm und Frischkäse <sup>4)</sup> )	+4 °C <sup>3)</sup>
Fische, Weichtiere und Krustentiere <sup>1)</sup>	müssen immer unter schmelzendem Eis befördert werden
Fleischerzeugnisse <sup>2)</sup>	+6 °C
Fleisch (mit Ausnahme von Nebenprodukten der Schlachtung)	+7 °C
Geflügelfleisch und Kaninchenfleisch	+4 °C

### Ansprechpartner

Für Rückfragen, Informationen und Auskünfte in diesem Zusammenhang wenden Sie sich bitte an folgende Adresse:

TÜV SÜD Industrie Service GmbH  
ATP-INCERT-Stelle  
Geiselbullacher Straße 2  
82140 Olching  
Tel.: +49 8142 4461-511  
Fax: +49 89 5155-1071  
E-Mail: [atp-cert@tuvsud.com](mailto:atp-cert@tuvsud.com)  
Internet: [www.tuvsud.com](http://www.tuvsud.com) (Suchbegriff: ATP)

<sup>1)</sup> Außer geräucherten, gesalzenen, getrockneten oder lebenden Fischen, lebenden Weichtieren und lebenden Krustentieren.

<sup>2)</sup> Außer den durch Pökeln, Räuchern, Trocknen oder Sterilisieren haltbar gemachten Erzeugnissen.

<sup>3)</sup> Grundsätzlich darf die Dauer der Beförderungen 48 Stunden nicht überschreiten.

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