

**GEDŽIŪJŲ KROVINIŲ VEŽIMO PRIEŽIŪROS
REFRIŽERATORINIUOSE VAGONUOSE TARPTAUTINIAIS
MARŠRUTAIS TARP NVS ŠALIŲ,
ESTIJOS, LATVIJOS IR LIETUVOS RESPUBLIKŲ
INSTRUKCIJA**

(versta iš *Инструкция по обслуживанию перевозок скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах в международном сообщении между государствами – участниками Содружества Независимых Государств, Латвийской Республикой, Литовской Республикой, Эстонской Республикой*, patvirtintos 2006-04-11/13 Geležinkelių transporto tarybos 43-ame posėdyje, protokolo 11 priedas)

Vertimas lietuvių kalba priimtas taikyti bendrovėje AB „Lietuvos geležinkeliai“
generalinio direktoriaus 2006 m. spalis 13 d. įsakymu Nr. Ų-599

Vilnius 2006

PRATARMĖ

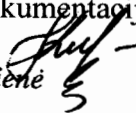
IŠVERTĖ IŠ RUSŲ KALBOS

Geležinkelių transporto inžinierius Andrius Petkelis



PERŽIŪRĖJO, SUREDAGAVO IR SUTVARKĖ

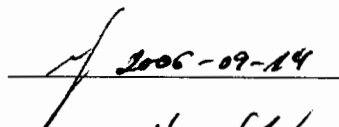
AB „Lietuvos geležinkeliai“ Technikos tarnybos Techninės dokumentacijos skyrius (Renatas Šakūnas, Juozas Danilevičius, stilistė Irma Lukšienė)

Stilistė
Irma LukšienėTechninės dokumentacijos
skyriaus viršininkas
Juozas Danilevičius

SUDERINTA

Bendrovės vyriausiasis inžinierius –
Technikos tarnybos viršininkas

Alfredas Zubkevičius

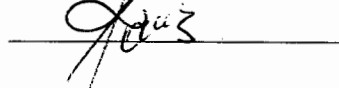
Krovinių vežimo direkcijos
direktoriaus pavaduotojas gamybai2006-09-14


Rimvydas Valys

Tarptautinių ryšių ir integracijos
tarnybos viršininkė

Helma Jankauskaitė

Teisės tarnybos viršininkė



Liudmila Sarkisianc

Instrukcija lietuvių kalba galioja nuo _____

Pagal Geležinkelių transporto tarybos 2006-04-11/13 43-iojo posėdžio nutarimą (5.1 p.) nuo 2006 m. birželio 1 d. netaikomos *Gedžių krovinių vežimo priežiūros tarptautiniais maršrutais tarp valstybių – Sandraugos narių, Lietuvos, Latvijos, Estijos respublikų instrukcijos DC-1997* vertimo lietuvių kalba, patvirtinto LG generalinio direktoriaus 1999-01-06 įsakymu Nr.03, nuostatos, susijusios su gedžių krovinių vežimu refrižeratoriniais vagonais.

TURINYS

1. Bendrosios nuostatos	4
2. Refrižeratorinių vagonų paruošimas pakrovai	5
3. Krovinių priėmimas gabenti ir jų pakrovimas	7
4. Priežiūra kelyje	11
5. Iškvėmimas galinėje stotyje	14
6. Ypatingieji nurodymai	16
PRIEDAI	
1 priedas. Pagrindinių gedžių krovinių sąrašas	17
2 priedas. Refrižeratorinių sekcijų prekinių vagonų krovimo charakteristika	18
3 priedas. Autonominių refrižeratorinių vagonų su tarnybine patalpa (ARV-E) krovimo charakteristika	19
4 priedas. Mėsos ir mėsos produktų gabenimo refrižeratoriniuose vagonuose ribiniai terminai paromis pagal metų laikotarpį	20
5 priedas. Žuvų ir žuvų produktų gabenimo refrižeratoriniuose vagonuose ribiniai terminai paromis pagal metų laikotarpį	22
6 priedas. Šviežių vaisių, daržovių ir bulvių gabenimo refrižeratoriniuose vagonuose ribiniai terminai paromis pagal metų laikotarpį	23
7 priedas. Pieno bei pieno produktų, konservuotos produkcijos ir kitų gedžių krovinių gabenimo refrižeratoriniuose vagonuose ribiniai terminai paromis pagal metų laikotarpį	26
1.1 lentelė. Metų periodai, pagal kuriuos nustatomi gedžių krovinių vežimo būdai	30
Pakeitimų registravimo lapas.....	31

1. BENDROSIOS NUOSTATOS

1.1. *Gedžių krovinių vežimo priežiūros refrižeratoriniuose vagonuose tarptautiniais maršrutais tarp NVS šalių, Estijos, Latvijos ir Lietuvos respublikų instrukcija* (toliau – Instrukcija) nustato priežiūros tvarką ir sąlygas vežiant gedžiuosius krovinius tarptautiniais maršrutais tarp Nepriklausomų Valstybių Sandraugos šalių (toliau – NVS šalių), Estijos, Latvijos, Lietuvos respublikų refrižeratoriniuose vagonuose, priklausančiuose geležinkelių administracijoms ir savininkams, ir skirta geležinkelių darbuotojams ir aptarnaujančioms brigadoms.

Gediesiems kroviniams priskiriami kroviniai, kurie vežant geležinkelio transportu turi būti apsaugoti nuo aukštos arba žemos išorės oro temperatūros poveikio (atšaldymo, vėdinimo, šildymo) ir kuriems reikalinga ypatinga priežiūra kelyje.

Pagrindinių gedžių krovinių sąrašas pateiktas šios Instrukcijos 1 priede.

Šios Instrukcijos galiojimas taikomas gedžių krovinių vežimui refrižeratorinėse sekcijose, autonominiuose refrižeratoriniuose vagonuose su aptarnaujančia brigada (ARV-E).

Refrižeratoriniai vagonai visų pirma naudojami gedžių krovinių, reikalaujančių temperatūrinio režimo palaikymo, vežimo užtikrinimui (žuvų, mėsos ir mėsos produktų, vaisių, uogų, daržovių ir kt.).

Refrižeratorinių sekcijų, ARV-E krovininės charakteristikos pateiktos šios Instrukcijos prieduose.

1.2. Gedžių krovinių vežimo būdai ir ribiniai terminai nustatomi priklausomai nuo terminio, technologinio krovinių apdorojimo ir metų periodo, pateiktų 1.1 lentelėje.

Metų periodais laikomi periodai, nustatomi remiantis NVS šalių, Estijos, Latvijos, Lietuvos respublikų klimatiniais duomenimis.

1.3. Gedieji kroviniai vežami refrižeratoriniuose vagonuose lydint juos mechanikų brigadoms.

1.4. Techninė refrižeratorinio sąstato priežiūra atliekama pagal *Refrižeratorinio riedmenų sąstato eksploatacijos tarptautiniame susisiekiame instrukciją Nr. DČ-479 (1998-08-16)*.

2. REFRIŽERATORINIŲ VAGONŲ PARUOŠIMAS PAKROVAI

2.1. Refrižeratoriniai vagonai, rengiami gedžių krovinių pakrovai, turi būti techniškai tvarkingi, nustatytais terminais turi būti atlikti planiniai remontai, įskaitant jų siuntimą plovimui ir veterinariniam – sanitariniam apdorojimui bei ekipavimui vagonų savininko lėšomis paskaičiuotu krovinio pristatymo laiku atsižvelgiant į jo rūšį ir gabenimo sezoną.

Atsakomybė už ne iki galo atliktą ekipuotę tenka pakrovos geležinkeliui esant aptarnaujančios brigados paraiškai, o kai nėra tokios paraiškos, atsako vagonų savininkas.

Vagonai, pateikiami gedžių krovinių pakrovai, turi atitikti valstybės – siuntėjos sanitarinius reikalavimus. Vagonų gedžių krovinių pakrovai tinkamumą komerciniu atžvilgiu nustato siuntėjas.

Vagonai, siunčiami į užsienio geležinkelių administracijų stotis mėsos ir mėsos gaminių pakrovai, turi būti veterinariniai – sanitariniai apdoroti pagal pirmąją kategoriją.

Vagonų siuntimas veterinariniam – sanitariniam apdorojimui atliekamas pagal vietines taisykles.

2.2. Refrižeratorinių vagonų sekcijos arba autonominio vagono su tarnybine patalpa aptarnaujanti brigada, atvykusi į pakrovos stotį, privalo:

a) kartu su stoties tvarkdariu, o ten, kur jo nėra – su stoties budėtoju (asmeniškai ar telefonu) tvarką, eiliškumą ir patikslintą vagonų pateikimo pakrovai laiką, įvertinusi pakrovos barą, mažiausią atkabinimų skaičių ir kitas sąlygas;

b) prieš pradėdama vagonų paruošimą pakrovai pakartotinai patikrinti įrengimų tvarkingumą, turimą kuro, tepalų ir vandens kiekį.

Be to, įrenginių tvarkingumas tikrinamas parengtiniu vagonų šaldymu (šildymu), o tais atvejais, kai tai neatliekama – bandomuoju įrenginių paleidimu pilnutine apkrova 20-30 min.

Aptarnaujanti brigada privalo stebėti termometrų parodymus ir sistemingai tikrinti jų parodymus su kontrolinio termometro parodymu.

Prieš pradėdama krovinių pakrovą į refrižeratorines sekcijas ir ARV-E, kurioms atliktas veterinarinis – sanitarinis apdorojimas, aptarnaujanti brigada turi pateikti pakrovos stočiai nustatytos formos pažymėjimo kopiją, išduotą veterinarinės – sanitarinės stoties priežiūros atstovo;

c) atsižvelgdama į krovinio pavadinimą ir jo terminį apdorojimą, vasaros laikotarpiu iš anksto atšaldyti prekinius vagonus, kuriais gabenami atšaldyti kroviniai, iki temperatūros, nurodytos 2.1 lentelės 3-oje skiltyje, atšaldyti iki 0°C ir žemos temperatūros kroviniai ne žemesnės kaip minus 18°C - iki minus 10°C. Vasarą gabenamų neatšaldytų krovinių, taip pat visų krovinių žiemos laikotarpiu iš anksto atšaldyti nereikia. Prieš pakraunant krovinius, gabenamus žiemos laikotarpiu šildant, iš anksto šildyti vagonus iki temperatūros, nurodytos 2.1 lentelės 2-oje skiltyje.

2.1 lentelė. Temperatūriniai režimai ir vėdinimo būtinumas pasiruošiant gabenimui ir gabenant gedžiuosius krovinius refrizeratorinėse sekcijose ir ARV-E

Krovinio pavadinimas	Temperatūrinis režimas, °C		Vėdinimo būtinumas
	nuo	iki	
I	2	3	4
1. Endokrininė žaliava ne aukštesnės kaip minus 20°C temperatūros gabenant ARV-E	- 20	- 23	nevėdinama
2. Užšaldyti kroviniai ne aukštesnės temperatūros kaip minus 18°C	- 17	- 20	nevėdinama
3. Užšaldyti kroviniai nuo minus 10°C iki minus 18°C temperatūros Priklausomai nuo krovinio temperatūros priimant gabenimui	- 9 - 15	- 12 - 18	nevėdinama
4. Užšaldyti ir peršaldyti kroviniai nuo minus 6°C iki minus 9°C temperatūros imtinai	- 6*	- 9*	nevėdinama
5. Sušaldyta mėsa, atšaldyta mėsa, rūkyti žali mėsos gaminiai, bekoniena, lašiniai, parūkytos dešros, virtos rūkytos dešros, atšaldytos žuvis, įvairių žuvų ikrai, šaltai rūkytos okeaninės žuvis (išskyrus silkes ivasi), sūdyta su prieskoniais marinuota sandarioje pakuotėje silkė ir kiti kroviniai nuo 0°C iki minus 6°C temperatūros	0	- 3	nevėdinama
6. Presuotos kepimo mielės (du režimai) Priklausomai nuo temperatūros režimo	+ 5 0	+ 2 - 3	nevėdinama
7. Sterilizuotas pienas, vištų kiaušiniai, daržovės ir sūdyti bei marinuoti visokie grybai, taip pat kiti atšaldyti kroviniai nuo 0°C iki plus 6°C	+ 5	+ 2	nevėdinama
8. Atšaldytos ir neatšaldytos bulvės, vynuogės, uogos, vėlyvieji žieminiai obuoliai, kriaušės, kiti švieži vaisiai ir daržovės, išskyrus toliau išvardytas	+ 5	+ 2	šildant vėdinama, šaldant - ne
9. Margarinas aukštesnės kaip plus 10°C temperatūros, sūriai, jogurto produktai, nepasterizuotas alus ir kiti atšaldyti kroviniai nuo plus 7°C iki plus 9°C temperatūros	+ 9*	+ 6*	nevėdinama
10. Pomidorai rožinio ir rusvo brandumo, agurkai, baklažanai, saldieji pipirai, arbūzai, moliūgai, melionai, aguročiai, ananasai, citrinos, mandarinai, apelsinai, greipfrutai	+ 9*	+ 6*	šildant vėdinama, šaldant - ne
11. Pomidorai pieninio brandumo	+13	+11	
12. Bananai	+ 14	+ 12	vėdinama šildant ir šaldant
13. Margarinas aukštesnės kaip plus 10°C temperatūros, konditeriniai, kepimo ir kulinariniai riebalai, vynuogių, uogų ir vaisių vynas, šampanas, biopreparatai ir kiti nepaminėti kroviniai aukštesnės kaip plus 9°C temperatūros	+ 15*	+ 9*	nevėdinama
PASTABA. Pateikiant gabenimui žemos temperatūros užšaldytus krovinius aukštesnės kaip minus 18°C temperatūros, kroviniai gabenami pateikto krovinio temperatūros, bet ne aukščiau kaip nuo minus 6°C iki minus 12°C.			
* - temperatūrinis režimas valdomas rankiniu būdu.			

3. KROVINIŲ PRIĖMIMAS GABENTI IR JŲ PAKROVIMAS

3.1. Gedieji kroviniai gabenami siuntėjo turi būti pateikti tinkami transportuoti ir atitikti kokybės, įpakavimo ir temperatūros reikalavimus, nustatytus standartuose arba techninėse sąlygose. Tara turi būti tvarkinga, tvirta, švari, atitinkanti krovimo ypatybėm, turi užtikrinti galimybę dėti į rietuves ir užtikrinti krovinio saugumą transportabilumo procese.

3.2. Krovinio siuntėjas privalo kartu su važtos dokumentais pateikti stočiai gedžiojo krovinio kokybės dokumentą – kokybės pažymėjimą arba gedžiojo krovinio kokybės sertifikatą (toliau – kokybės sertifikatas arba sertifikatas), kuris priklauso tik šiam gedžiajam kroviniui ir šiam važtos dokumentui.

Gabenant gyvulinių produktų žaliavas (mėsą, mėsos produktus, sviestą, lašinius, gyvulinius riebalus, vištų kiaušinius, kiaušinių melanžą bei miltelius, pieną ir kitus gyvulinius produktus), mėsos ir pieno konservus, taip pat skirtus vėžių veisimui ir aklimatizacijai, gyvas žuvis bei žuvivaisos medžiagas (mailių) ir žuvis, siunčiamas eksportui, taip pat kitus krovinius, kontroliuojamus veterinarinės – sanitarinės priežiūros, siuntėjas prie važtaraščio turi pridėti ir nustatytos formos veterinarinį sertifikatą, o gabenant šviežius vaisius, daržoves, bulves ir augalus – fitosanitarinį (karantino) sertifikatą.

Kokybės pažymėjime ir sertifikate nurodomi dokumento numeris, tikslus krovinio pavadinimas, ar jo kokybė atitinka standartą arba technines sąlygas, nurodant jų numerius, krovinio temperatūra, produkto saugojimo laikas reikiamomis sąlygomis, nustatytomis šiuose dokumentuose arba galutinis jo realizavimo laikas, maksimali galima krovinio transportavimo trukmė (transportavimo laikas) paromis, taros ir pakuotės rūšis, siuntėjo ir gavėjo pavadinimas ir adresai, transporto priemonė, kuria bus vežamas kroviny.

Stoties darbuotojai su kokybės pažymėjimo, sertifikato turiniu turi prieš pakraunant krovinį į vagoną supažindinti refrižeratorinių vagonų sekcijų arba autonominio refrižeratorinio vagono su tarnybine patalpa aptarnaujančią brigadą. Apie tai šiuose dokumentuose daroma žyma, nurodomos pavardės, supažindintieji asmenys pasirašo juose.

3.3. Priklausomai nuo gedžiojo krovinio charakterio bei klimatinių sąlygų per visą gabenimo maršrutą siuntėjas nustato gedžiojo krovinio gabenimo būdą taikant saugos priemones (šaldymas, vėdinimas, šildymas), vagono tipą, taip pat būtinumą krovinio lydėjimui.

3.4. Gedžiojo krovinio priėmimo gabenimui galimybė nustatoma pagal šias taisykles:

- pristatymo terminas, paskaičiuotas pagal SMGS 14 straipsnį, neturi viršyti šio krovinio gabenimo ribinio termino, kuris nurodytas šios Instrukcijos 4, 5, 6, 7 prieduose, taip pat galimos maksimalios krovinio gabenimo trukmės, nurodytos siuntėjo kokybės pažymėjime arba sertifikate.

Nesilaikant pirmiau paminėtų sąlygų, taip pat krovinio taros ir pakuotės neatitikimui normatyvinių dokumentų reikalavimo, krovinyms gali būti priimtas gabenimui ypatingomis sąlygomis pagal Susitarimą apie krovinių gabenimą ypatingomis sąlygomis.

3.5. Gedieji kroviniai, transportuojami taroje, į refrižeratorinius vagonus turi būti kraunami rietuve su tarpais (vertikaliu, kryžminių, šachmatiniu būdu) arba tankia rietuve.

Rietuve su tarpais (vertikaliu būdu) kraunama atšaldyta paukščių mėsa, dešros, rūkyti mėsos gaminiai, vytintos žuvys, gyvi vėžiai, įvairūs sūriai, vaisiai ir daržovės (išskyrus ankstyvuosius kopūstus ir obuolius lentinėse dėžėse), citrusiniai vaisiai, melionai, įpakuoti dėžėse, dėžės su kiaušiniiais ir sėklinėmis gėlėmis, presuotos kepimo mielės.

Tankia rietuve kraunami užšaldyti kroviniai, kaulienos lašiniai, medicininiai ir maistiniai lydyti gyvuliniai riebalai, atšaldytos su ledais žuvys, žuvų ikrai, įvairios sūdytos žuvys, šaltai rūkytos žuvys (išskyrus silkę iveri), užšaldytos karštai rūkytos žuvys, sviestas, margarinas, majonezas, brinza, konservai, sultys, vynai, gėrimai, sirupai, mineralinis vanduo ir alus dėžėse, vėlyvosios bulvės, svogūnai ropiniai, morkos, burokėliai ir kitos daržovės, įpakuotos maišuose, tinkleliuose.

Ankstyvuosius kopūstus, šviežius obuolius, agurkus, pomidorus, abrikosus, persikus, Kaukazo vyšnias, vyšnias, trešnes, slyvas, ankstyvasias ir vėlyvojo nokimo slyvas, svarainius, vynuoges, churmą, granatus lentinėse dėžėse, šviežius bananus kartoninėse dėžėse krauna glaudžiais viena prie kito ir prie išilginių sienų neklojant juostelių.

Gabenant bananus žiemos metu, kad vaisiai neiššaltų, apatinės dėžučių eilės dedamos ant padėklų, padėtų ant grindų grotelių.

Statinės su krovinais kraunamos ritinant arba pastatant stačiomis vienu ar keliais aukštais, atsižvelgiant į jų matmenis. Stačios statinės dedamos sandariaisiais dugnais arba kaiščiais į viršų. Sustatant statines keliais aukštais, kad nebūtų pažeisti statinių graižtai ir dugnas, turi būti dedami tarpikliai. Statinės, kurių talpa didesnė kaip 200 dm³ dedamos ant tarpiklių, kurių storis ne mažesnis kaip 2,5 cm, plotis 15-20 cm ir ilgis lygus didžiausiam statinės skersmeniui. Įritinant statines į refrižeratorinius vagonus ant grindinių grotelių turi būti paklotos lentos arba skydai. Krauti talpesnes kaip 400 dm³ statines į izoterminius vagonus draudžiama.

Pakraunant būtina laikytis statinių matmenų vienalytiškumo. Jeigu pakrauti visą vagoną vienodų matmenų statinių neužtenka, tai vienalytiškumo principo reikia laikytis kraunant aukštais ir sunkesnes statines statyti pirmoje eilėje.

Maišai ir tinkeliai dedami glaudžiai vienas prie kito keliais aukštais.

Paketai su padėklais sustatomi ant grindinių grotelių. Jei bendras paketo su padėklu aukštis iki 110 cm, paketai dedami dviem, o kai aukštis 190 cm – vienu aukštu. Tarpdurio erdvėje

paketai kraunami vienu aukštu, kad galima būtų mechanizuotai iškrauti per bet kurias vagono duris. Pakrauti aukštesnius kaip 190 cm paketus draudžiama.

Kad rietuvių padėtis transportuojant būtų stabili, antro aukšto kraštiniai paketai prie tarpdurio erdvės sutvirtinami su gretimos eilės paketais 4 mm atkaitintos plieninės vielos dviejų vijų sąsukomis.

Pakraunant ir iškraunant paketus krautuvo ratų apkrova į grindines groteles ir į refrižeratorinio vagono grindis neturi viršyti 1200 kg.

3.6. Užšaldyta mėsa ir siunčiama gamybiniam perdirbimui sušaldyta mėsa vežama be įpakavimo, kraunama vagone glaudžia rietuve, prieš tai patiesus grindines groteles ir išklojus sienas plaušinėmis arba popieriumi pagal rietuvės aukštį, paliekant tarpus tarp grotelių ir vagono sienų šalto oro apytakai.

Skerdienos ketvirčiai kraunami pradėdant nuo galinių vagono sienų. Pirmame aukšte – pirmagaliai kaklinėmis papjovomis prie galinių sienų, o išorinių paviršiumi prie grindinių grotelių. Antrame aukšte – užpakalinės dalys, o trečiame – vėl pirmagaliai kaklinėmis papjovomis į tarpdurio erdvės pusę ir t.t. Tarpdurio erdvėje kraunama nuo prieš krovinių durų kaklinėmis papjovomis į išilginės vagono ašies pusę.

Avienos ir kiaulienos skerdiena sudedama eilėmis išilgai vagono iki tarpdurio erdvės, kur skerdiena sudedama skersai vagono.

Užšaldytos mėsos nuopjovos, įpakotos polimerinėje plėvelėje ir sudėtos dėžėse, vežamos paketais ant padėklų.

Atšaldyta mėsa, sukapota taip pat kaip užšaldyta, vežama refrižeratoriniuose vagonuose pakabinta kabliais ant sijų arba stačiuose padėkluose. Pusės atšaldytos jautienos refrižeratoriniuose vagonuose pakabinamos taip, kad jų vidinė pusė būtų atgręžta į galinę pusę, prie kurios pastatyti šaldymo prietaisai. Jautienos ketvirčiai ir avienos skerdiena pakabinama dviem aukštais, antras aukštas kabinamas virvėmis prie pirmojo. Pusė skerdienos arba dideli ketvirčiai pakabinami kabliais šachmatine tvarka. Atšaldytą kiaulieną, sukapotą išilgai į pusę skerdienos ir visų kitų gyvulių mėsą atsižvelgiant į tai, kiek yra vietos, kabinama taip pat kaip jautiena ir avienu.

Sušaldyta mėsa sudedama išilgai vagono rietuvėmis 1,5 – 1,7 m aukščio narveliais, jautiena – 5 – 6 aukštais, kiauliena ir avienu – 7 - 8 aukštais.

Sūdytos bekonienos pusiau skerdiena, susukta į audeklą ir siunčiama gamybiniam perdirbimui, sudedama vagone į 1,1 – 1,3 m aukščio rietuves.

3.7. Dėžių – lovelių su kaulavaisiais, vynuogėmis, šviežiais vaisiais ir daržovėmis krovimo aukštis neturi viršyti 180 cm.

Ankstyvieji kopūstai, švieži obuoliai, agurkai, pomidorai, persikai, Kaukazietiškos slyvos, vyšnios, trešnės, slyvos, ankstyvosios ir vėlyvojo nokimo kriaušės, aiva, vynuogės, churma,

granatai lentinėse dėžėse, presuotos kepimo mielės, bananai kartotinėse dėžėse sukraunami iki 220 cm aukščiu.

Dėžių ir dėžių – lovelių su neatšaldytais pieninio ir pieninio – vaškinio brandumo kukurūzų burbuolėmis sukrovimo aukštis neturi viršyti 120 cm. Atšaldyti kukurūzai kraunami iki 180 cm aukščio.

Vėlyvosios bulvės, svogūnai, morkos, burokėliai ir kitos daržovės įpakuotos į maišus, tinklelius sukraunamos iki 160 cm aukščio.

Dėžiniai padėklai su melionais sudedami ne mažiau kaip dviem aukštais, o dėžės – iki 200 cm aukščio.

Visais atvejais neleidžiamas laiptinis nepilnaeilis dėžių sudėjimas viršutiniuose aukštuose, kad jos nepasislinktų.

3.8. Luitinis neišfasuotas margarinas, konditeriniai kepimo ir kulinariniai riebalai 40 g/cm ir mažesnio kietumo, o fasuoti 50 g/cm ir mažesnio kietumo gali būti pateikiami pakrovai ne aukštesnės kaip plus 10°C temperatūros.

Margarinas ir nefasuoti riebalai didesnio kaip 40 g/cm kietumo, o fasuoti didesnio kaip 50 g/cm kietumo gali būti pateikiami gabenti ne aukštesnės kaip plus 15°C temperatūros.

3.9. Atšaldyta mėsa gabenama pakabinta kabliais ant sijų arba stačiuose padėkluose nuo 0°C iki minus 3°C temperatūros režimu. Leidžiama trumpam padidinti temperatūrą krovinių patalpoje ne aukščiau kaip plus 4°C.

Žiemos laikotarpiu prireikus vagono krovinių patalpos pašildomos įjungus elektrokrosnis 10-15 min. Temperatūrai išlyginti cirkulatoriai turi įsijungti prie įjungtų krosnių visam šildymo laikui, o išjungus krosnis – kad dvi valandos.

3.10. Išaiškėjus, kad sugadintos plombos ar jų nėra, sugadintas UPI (rus. – 3ПУ), pastebėta įsilaužimo ar krovinio vagystės pėdsakų, aptarnaujanti brigada privalo apie tai raštu pranešti artimiausios stoties viršininkui akto sustatymui ir būtinų priemonių priėmimui.

3.11. Pakraunant refrižeratorines sekcijas arba ARV-E, atsakingas už sekcijos darbą mechanikas privalo:

- užtikrinti, kad prekiniai vagonai būtų laiku paruošti ir paduoti į pakrovimo vietą bei prijungti juos prie vagono-dyzelio-elektrostoties ne vėliau kaip per 6 valandas po krovimo pabaigos, o stoties viršininkas privalo užtikrinti, kad pakrauti vagonai būtų laiku prijungti prie vagono su dyzeliu-elektrostotimi;

- asmeniškai arba per jo paskirtą brigados darbuotoją kontroliuoti įrengimų saugą, o aptiktus vagonuose krovinių sudėjimo taisyklių pažeidimus, reikalauti, kad krovinio siuntėjai laikytųsi pakrovimo taisyklių;

- kontroliuoja pakrauto krovinio temperatūrą, pasirinktinai apžiūrėti krovinio įpakavimo kokybę pagal kokybės pažymėjimą ar sertifikatą.

3.12. Esant minus 20°C ir žemesnei aplinkos oro temperatūrai, gedieji kroviniai, ypač saugotini nuo peršaldymo ir sušaldymo (bananai, agurkai, citrinos ir pan.), kraunami prie įjungtų elektrokrosnių ir cirkuliatorių, jeigu vagonas – dyzelis - elektrostotis neatkabintas nuo prekių vagonų.

3.13. Tais atvejais, kada mechaniko, atsakingo už sekcijos darbą, nuomone gabenti pateiktas krovins neatitinka kokybės ir įpakavimo reikalavimų, nurodytų kokybės pažymėjime arba sertifikate, jis privalo apie tai raštu pranešti stoties viršininkui arba jo pavaduotojui.

Stoties viršininkas šio klausimo sprendimą, privalomą vykdyti, duoda raštu.

Stoties viršininkas, prieš priimdamas sprendimą nurodytu klausimu, privalo iš anksto informuoti apie tai geležinkelio krovinių ūkio struktūrinio padalinio vadovą išdėstydamas aplinkybes, susiklosčiusias pakrovimo metu.

Stoties viršininkui arba jo pavaduotojui atsisakius priimti mechaniko, atsakingo už sekcijos darbą, pranešimą ir spręsti klausimą dėl galimybės pakrauti ginčytiną krovinį, aptarnaujančios brigados vadovas telegrafu informuoja pakrovos geležinkelio krovinių ūkio struktūrinio padalinio vadovą. Nesiėmus priemonių išspręsti klausimą, aptarnaujanti brigada neatsako už krovinio kokybės pablogėjimą, jei kelyje laikytasi reikalaujamų vežimo sąlygų.

4. PRIEŽIŪRA KELYJE

4.1. Baigus krauti, atsakingas už sekcijos darbą mechanikas privalo įrašyti į darbo žurnalą kiekvieno vagono krovinio tikslų pavadinimą ir krovinio temperatūrą jam pakraunant, siuntėjo nustatytus gabenimo režimus (temperatūrinis gabenimo režimas, vėdinimo būtinumas) ir patvirtinti šiuos duomenis savo parašu.

4.2. Temperatūrinis režimas ir būtinumas vėdinti gabenant gedžiuosius krovinius refrižeratoriniais vagonais siuntėjo nustatomi visam vežimo keliui.

Temperatūriniai režimai ir būtinumas vėdinti vaisiams ir daržovėms pateikti 2.1 lentelėje.

4.3. Užšaldyti kroviniai, gabenti pateikiami minus 8°C temperatūros (jautienos mėsa, aviena, ožkiena) ir nuo minus 9°C iki minus 18°C temperatūros (kiauliena, gyslotos mėsos ir subproduktų blokai, paukščių mėsa, kraujo ir jo frakcijų blokai, žuvis ir šaldyta žuvų filė, šaldytos karštai rūkytos žuvis ne aukštesnės kaip minus 18°C temperatūros ir kt., išskyrus žemos temperatūros krovinius) gabenami esant nuo minus 9°C iki minus 18°C temperatūros.

4.4. Žemos temperatūros kroviniai (vaisiai, uogos, daržovės, ledai ir kita produkcija, užšaldyta iki minus 18°C ir žemesnės temperatūros) gabenami be vėdinimo palaikant temperatūrą nuo minus 17°C iki minus 20°C.

4.5. Endokrininė – fermentinė (kasos, skydliaukės, antinksčiai ir kitos liaukos, gipofizės, skrandžio, skrandžio ir žarnų gleivinės, sėklidės, kiaušidės) ir speciali žaliava medicinos reikmėms (plaučiai, smegenys, kepenys, kiaulės skrandžiai, inkstai, blūžnys, akių stiklakūniai, liežuvių gleivinės) turi būti pateikta gabenti ne aukštesnės kaip minus 20°C temperatūros.

Endokrininė žaliava gabenama autonominiuose refrižeratoriniuose vagonuose su tarnybine patalpa (ARV-E) esant temperatūrai nuo minus 20°C iki minus 23°C.

4.6. Gabenant žiemos laikotarpiu užšaldytus krovinius, kurių temperatūra pakraunant buvo žemesnė kaip minus 6°C, taip pat sviestą ir lydytą sviestą, riebalus ir margariną, leidžiamas neribotas temperatūros sumažinimas.

4.7. Išsiunčiant neatšaldytus produktus esant ne aukštesnei kaip plus 30°C aplinkos oro temperatūrai, temperatūra refrižeratorinių vagonų krovinių patalpoje nustatoma iki nurodytos 2.1 lentelėje ne vėliau kaip po 2,5 parų nuo pakrovos pabaigos momento. Šiuo periodu įrengimai turi dirbti ne mažiau kaip 22 valandas per parą sustabdant juos dviem valandom techninei apžiūrai.

4.8. Švieži bananai turi būti pakraunami į vagonus tik tai žali su vaisiaus minkštimo temperatūra ne aukštesne kaip plus 14,5°C ir ne žemesne kaip plus 12°C. Prieš pakraunant bananus oro temperatūra vagono krovinių patalpoje turi būti nustatoma vasaros laikotarpiu iki plus 12°C, žiemą – iki plus 14,5°C.

Žalių bananų, įpakuotų į polimerinės plėvelės tipo „bonavak“ maišus su sandariai užrištu viršumi ir sudėtų į kartonines dėžutes, ribiniai gabenimo terminai sudaro 10 parų, kai gabenimo pabaigoje pageltonavusių bananų kiekis ne didesnis kaip 15%, o maišuose iš plėvelės tipo „polipax“, taip pat nesant duomenų kokybės pažymėjime arba sertifikate apie plėvelės tipą – 5 paros.

Pakrovus bananus, vagonai nevėdinami tol, kol vagone nebus nustatyta reikiama temperatūra. Šio periodo trukmė neturi viršyti 48 valandų. Po to vagonai vėdinami du kartus per parą esant teigiamai aplinkos oro temperatūrai ir vieną kartą per parą esant neigiamai aplinkos oro temperatūrai įjungus ventiliatorius 15-20 min,

Vėdinama ir tuo atveju, jeigu reikiamas temperatūrinis režimas nebus nustatytas per 48 valandas.

Temperatūros krovinių patalpoje išlyginimui nedarbant šaldymo ir šildymo įrenginiams, cirkulatoriai turi būti įjungiami 30-40 min. kas 3-4 val. vasarą ir kas 2-3 val. žiemą.

Po ilgos trukmės darbo atšaldant bananus (8-12 val.), kada šaldymo įrenginys išjungiamas, nerekomenduojama ventiliatorius įjungti iš karto, o tik tai po 1-1,5 valandos, kad

išvengti drėgmės, susidarancios tirpstant šerkšniui ant garintuvo paviršiaus, patekimo į krovinių patalpą ir kartoninių dėžių sudrėkimo.

Kartotinių dėžių sudrėkimas sumažins jų tvirtumą ir gali būti pažeistas krovinsys.

4.9. Prekiniuose vagonuose esantys cirkulatoriai turi būti įjungti:

- a) gabenant šildomus krovinius – visam vagonų šildymo laikui;
- b) gabenant šaldomus krovinius – visam šaldymo įrenginių darbo laikui;
- c) gabenant konservus ir kitus gedžiuosius krovinius, kuriems nereikalingi temperatūriniai režimai pirmiau minėtose ribose, esant aukštesnei kaip 0°C išorės temperatūrai ir įjungtiems šaldymo įrenginiams, vėdintuvai – cirkulatoriai neįjungiami. Vėdintuvai – cirkulatoriai įjungiami 30-40 min. išorės oro temperatūrai esant nuo 0°C iki minus 5°C kas 7-8 valandas, o kai išorės oro temperatūra žemesnė kaip minus 5°C – kas 3-4 valandas;
- d) visais kitais atvejais esant išjungtomis refrižeratorinių vagonų elektrokrosnims – kas 3-4 valandas 30-40 min. temperatūrų išlyginimui.

Refrižeratorinių sekcijų vagonuose, pagamintuose Dessau gamykloje (ZB-5 tipo) ir autonominiuose refrižeratoriniuose vagonuose su tarnybine patalpa (ARV-E) draudžiama įjungti nedirbančio šaldymo ir šildymo įrenginio cirkuliatorius dirbant vienam įrenginiui. Tai daroma todėl, kad neveikiančio įrenginio cirkuliatorių darbas kliudo atšaldytam (pašildytam) orui patekti į šio įrenginio veikimo zoną. Tuo pačiu kroviniai, esantys toje krovinių patalpos pusėje, kur yra nedirbančio įrenginio veikimo zona, nešaldomi (nešildomi).

4.10. Gabenant atšaldomus gedžiuosius krovinius refrižeratoriniuose vagonuose, prireikus atitirpinamas (atšildomas) šerkšnas nuo oro aušintuvo (garintuvo) paviršiaus. Atšildant garintuvą leidžiamas trumpalaikis temperatūros pakilimas bet kurioje vagono dalyje ne daugiau kaip 3°C.

4.11. Gabenant visus gedžiuosius krovinius reikalingus vėdinimo, išskyrus nurodytus 4.8 punkte, refrižeratorinių vagonų krovinių patalpa vėdinama išorės oro temperatūrai esant iki minus 10°C du kartus per parą ir kai temperatūra žemesnė kaip minus 10°C – vieną kartą per parą traukiniui stovint įjungus ventiliatorius 15-20 min.

4.12. Refrižeratorinių vagonų krovinių patalpos temperatūrą vežant tikrina aptarnaujančios brigados darbuotojai kas 4 valandas pagal distancinių kontrolės prietaisų rodmenis iš centrinės valdymo kabinos.

Kiekvieno vagono krovinių patalpos kontrolinis temperatūros patikrinimas atliekamas pernešama termostotimi ne rečiau kaip kas 12 valandų.

Tuo pačiu laiku, kada matuojama oro temperatūra krovinių patalpoje, matuojama ir išorės oro temperatūra termometrais, įtaisytais iš abiejų pusių vagono su dyzeliu-elektrostotimi ir tarnybine patalpa.

Temperatūros kontrolės prietaisų rodmenys, šaldymo ir šildymo įrenginių, vėdintuvų, cirkuliatorių įjungimo ir išjungimo laikas ir vėdinimo laikas įrašomas į sekcijos ARV-E darbo žurnalą.

4.13. Apie ekipavimo dyzeliniu kuru ir kitomis medžiagomis būtinumą kelionėje aptarnaujančios brigados vadovas privalo prieš 6-24 valandų telegrama pranešti apie tai stoties viršininkui ir artimiausiam ekipavimo punktui. Jei traukinio lokomotyvas turi radijo ryšį su traukinių eismo tvarkdariu, pranešimas gali būti perduotas per lokomotyvo mašinistą.

Refrižeratorinių vagonų ekipavimą visų tipų kuru, šaltnešiu ir kitomis medžiagomis atlieka geležinkelis, kuriuo gabenamas kroviny. Už darbą bei ekipavimo medžiagas apmoka vagono savininkas pagal nustatytos tvarkos apiformintus 20E formos atsiskaitymo žiniaraščius ir 20V formos (rus. – 20B) sąnaudų reikalavimą.

4.14. Refrižeratorinių sekcijų ir ARV-E su tarnybine patalpa šaldymo energetinių ir kitų vidaus įrengimų techninę priežiūrą ir einamąjį remontą atlieka savininko aptarnaujančios brigados visuose valstybių - susitarimo narių geležinkeliuose.

Prireikus atlikti vagonų šaldymo – energetinių ir kitų vidaus įrengimų sudėtingą einamąjį remontą, nuo kurio priklauso vežamo krovinio saugumas, lydinti brigada gali kreiptis pagalbos į bet kurio geležinkelio atitinkamą remonto padalinį. Remontą apmoka vagono savininkas.

Sugedus refrižeratorinių sekcijų ir ARV-E su tarnybine patalpa specialiams įrengimams ir jei krovinių toliau gabenti neįmanoma aptarnaujanti brigada pagal buvimo vietą kreipiasi į stoties administraciją, apygardą ir valdybą, kurios priima sprendimą dėl krovinio perkrovimo tvarkos arba jo realizavimo. Visas išlaidas, susijusias su perkrovimu ir krovinio realizacija, taip pat su kokybės pablogėjimu, padengia geležinkelis – riedmenų savininkas. Perkrovus krovinį, sugedę riedmenys nukreipiami remontuoti į geležinkelį, kuriam priklauso jie arba į kitą savininko nurodytą punktą.

5. IŠKROVIMAS GALINĖJE STOTYJE

5.1. Krovinio pridavimas galinėje stotyje vykdomas pagal SMGS ir vietinę tvarką, veikiančią paskyrimo geležinkelyje. Vagonų pateikimo iškrauti eiliškumas nustatomas atsižvelgiant į vietinės sąlygas ir mažiausią atkabinimų skaičių.

Tušti vagonai prikabinami prie vagono su dyzelio-generatoriaus skyriumi ir tarnybine patalpa pagal numerių eilę.

5.2. Refrižeratorinių sekcijų vagonų krovinių patalpų oro temperatūra atkabinimo momentu turi būti nustatyta iki žemutinės ribos gabenant šaldomus krovinius, o gabenant šildomus – iki viršutinės ribos, nustatytos 2.1 lentelėje.

Oro temperatūra vagonuose prieš atkabinimą ir atkabinimo laikas nurodomi darbo žurnale.

Pakrauti vagonai, atkabinti nuo vagono-dyzelio-elektrostoties sekcijos, neturi likti be aušinimo vasaros periodu ir šildymo žiemos periodu daugiau kaip 6 val.

5.3. Jeigu iškraunama dviejose geležinkelio mazgo ar apygardos stotyse, tai sekcija turi būti iškraunama nuosekliai, pradžioje – pirmoje pakelinėje stotyje, paskui antroje nenustojus šaldyti (šildyti) likusios vagonų grupės.

5.4. Baigus iškrauti stoties įgaliotas atstovas (pavardė, vardas, pareigos) aptarnaujančios brigados prašymu privalo VIII kelionlapio skyriuje (forma V-58) nurodyti, ar buvo surašytas komercinis aktas dėl krovinio sugedimo arba kokybės pablogėjimo, patvirtinti šiuos faktus savo parašu ir uždėti stoties spaudą.

5.5. Jeigu surašomas komercinis aktas dėl krovinio sugedimo arba kokybės pablogėjimo, refrižeratorinės sekcijos arba autonominio refrižeratorinio vagono ARV-E su tarnybine patalpa aptarnaujanti brigada privalo pateikti stočiai patikrinti darbo žurnalą ir išduoti patvirtintą savo parašais išrašą nurodydama priežiūros režimą kelionėje. Kartu aptarnaujanti brigada pateikia iškrovimo stoties viršininkui raštišką paaiškinimą dėl pristatyto sugedusio arba pablogėjusio krovinio pakrovimo ir gabenimo aplinkybių.

5.6. Baigus iškrauti krovinio gavėjas iš vagonų krovinių patalpų turi išvalyti krovinio likučius pakėlus grindines groteles.

Vagonų veterinarinis – sanitarinis apdorojimas po krovinio iškrovimo vykdomas pagal valstybės, kuriai siunčiamas kroviny, vietines taisykles.

Veterinarinio – sanitarinio apdorojimo po krovinio iškrovimo būtinumą nustato veterinarinės-sanitarinės priežiūros arba Augalų apsaugos inspekcijos atstovas.

5.7. Refrižeratorinių vagonų veterinarinis-sanitarinis apdorojimas dezinfekavimo punktuose, dezinfekavimo stotyse arba plovimo punktuose turi būti atliekamas gavėjo sąskaita iškrovimo geležinkeliuose pirmaeiliškumo tvarka.

Atliekant refrižeratorinių vagonų veterinarinį-sanitarinį apdorojimą, be krovinių patalpos, dezinfekavimo punktų, dezinfekavimo stočių, plovimo punktų darbuotojai turi išvalyti ir išplauti „netikras“ lubas ir nupylimo vamzdžius. Po plovimo reikia pašalinti nuo grindų vandens likučius ir pakloti grindines groteles.

Aptarnaujanti brigada turi išdžiovinti krovinių patalpą išvėdindama arba įjungdama vėdintuvus – cirkulatorius bei elektros krosnis.

Veterinarinės-sanitarinės priežiūros atstovas apie atliktą vagonų veterinarinį-sanitarinį apdorojimą išduoda stočiai nustatytos formos pažymą, kurios kopiją įteikia refrižeratorinės sekcijos ar ARV-E aptarnaujančios brigados vadovui pasirašytinai.

6. YPATINGIEJI NURODYMAI

6.1. Leidžiant nuo skirstomųjų kalnelių refrižeratorines sekcijas ir ARV-E neleidžiama susidurti su vagonais, stovinčiais užkalnio kelyne ir su vagonais, riedančiais į tą patį kelią iš paskos. Šiuos vagonus galima leisti nuo kalnelio degant geltonam šviesoforo žiburiui.

Manevruojant su refrižeratorinėmis sekcijomis ir ARV-E staigūs stumtelėjimai neleidžiami.

6.2. Pakraunant ir iškraunant sekcijų vagonus juos atskirti ir sujungti leidžiama tik aptarnaujančiai brigada leidus ir asmeniškai prižiūrint.

Atskiriant ir sujungiant tarpvagoninius elektros laidus, taip pat aptarnaujančiam personalui dirbant po vagonais, sekcija ir ARV-E turi būti atitverti stabdomaisiais signaliniais ženklais pagal *Geležinkelių signalizacijos taisyklės*.

6.3. Draudžiama elektrifikuotose linijose lipti ant vagonų stogų. Ypatingai prireikus, aptarnaujančiai brigadai reikalaujant dirbti ant stogo, turi būti nustatyta tvarka išjungta įtampa arba vagonai nuvaryti į kelią neturintį kontaktinio tinklo, laikantis Elektrifikuoto geležinkelio darbuotojų saugos taisyklių reikalavimų.

6.4. Atsiradus rimtoms kliūtims važiuojant toliau arba esant ilgai traukinių eismo pertraukai, apygardų ir atitinkamų tarnybų vadovai privalo:

- a) nedelsiant nustatyti sulaikytų traukinių su gedžiaisias krovinius skaičių ir imtis priemonių, kad jie galėtų pradėti važiuoti anksčiau nei traukiniai su kitais krovniais;
- b) laiku imtis refrižeratorinių vagonų normalios techninės priežiūros organizavimo priemonių ir užtikrinti gedžių krovinių saugumą.

6.5. Refrižeratorinių riedmenų brigados privalo vykdyti muitinių reikalavimus, geležinkelių ir kitas taisykles tų valstybių, kurių geležinkeliai dalyvauja pervežimuose.

6.6. Atliekant prekių vagonų muitinės ir kitus tikrinimus aptarnaujančios brigados mechanikas atidaro ir uždaro vagonų duris. Stoties ir muitinės atstovai bei kitų tikrinančių organų atstovai surašo vagono atidarymo aktą apie pasienio, muitinės sanitarinio, fitopatologinio ir kitus patikrinimus ir kontrolę. Aktas pridedamas prie važtos dokumentų.

6.7. Gabenant krovinį, kurį refrižeratorinės sekcijos tarnybiniame vagone lydi krovinio siuntėjo (gavėjo) palydovai, važtaraščio skiltyje „Krovinio pavadinimas“ turi būti nurodyti palydovų vardai ir pavardės, taip pat numeriai dokumentų, reikalingų jiems pervaziuoti valstybines sienas, o atitinkamais atvejais – pasienio stoties pavadinimas, kurioje vykdomas palydovų pakeitimas. Kiekvienam palydovui geležinkelis išduoda pažymėjimą pagal formą, nurodytą SMGS 3.1 priede.

PAGRINDINIŲ GEDŽIŲJŲ KROVINIŲ SĄRAŠAS

1. Šviežios ir konservuotos daržovės ir grybai (išskyrus vytintus ir džiovintus), baklažanai, švieži pipirai, moliūgai, arbūzai, melionai, aguročiai, agurkai, pomidorai, baltagūžiai ir gūžiniai raudonieji kopūstai, bulvės, svogūnai, česnakai, morkos, burokėliai, griežčiai, ridikėliai, švieži grybai, įvairios sūdytos ir marinuotos daržovės ir grybai, marmeladas ir piure iš daržovių, įvairūs žalumynai.

2. Švieži ir konservuoti vaisiai ir uogos (išskyrus vytintus ir džiovintus), švieži vaisiai ir uogos (bananai, ananasai, obuoliai, kriaušės, svarainiai, nesunokusi churma, slyvos, Kaukazo slyvos, persikai, abrikosai, trešnės, vyšnios, juodieji, baltieji ir raudonieji serbentai, agrastai, stambiosios žemuogės, stalo rūšių vynuogės, spanguolės, bruknės, citrusiniai vaisiai, granatai), marinuoti vaisiai ir uogos, marmeladas, vaisių ir uogų uogienė.

3. Užšaldyta, sušaldyta ir ataušinta visų rūšių mėsa, tame skaičiuje nušauti paukščiai, laukiniena, triušiai, užšaldyti subproduktai, užšaldyta endokrininė žaliava, rūkyta mėsa, rūkyta žalia mėsa, rūkiniai užlieti taukais, kumpiai, krūtinėlė, šoninė ir kt. gyvuliniai taukai, pusiau rūkytos ir rūkytos žalios dešros, bekoniena, kiaulienos lašiniai, sūdyta mėsa, sūdyti liežuviai, konservuotas kraujas.

4. Šviežas pienas ir sterilizuota grietinė, grietinė, varškė, sūris, brinza, sviestas bei lydytas sviestas.

5. Kiaušiniai ir kiaušinių melanžas.

6. Žuvis, žuvų produktai ir vėžiai: žuvivaisos gyvieji ikrai ir mailius, įvairios žuvis: gyvos, atšaldytos, šaldytos, rūkytos, sūdytos ir marinuotos, įvairūs ikrai ir vėžiai.

7. Margarinas, riebalai konditeriniai, kepimo ir kulinariniai.

8. Alkoholiniai gėrimai: alus ir porteris, medaus vynas, vaisių ir uogų vynas, vynuogių vynas, bekmesas, vynuogių sunka, trauktinės, užpiltinės ir šampanas.

9. Bealkoholiniai gėrimai, mineraliniai, natūralūs ir dirbtiniai vandenys, visokie bealkoholiniai gėrimai.

10. Presuotos kepimo mielės.

11. Hermetiškai įpakuoti konservai.

12. Gyvi augalai, gyvi medžiai ir krūmai, daržovių daigai, įvairūs sodinukai ir kitos sodinimo medžiagos, visažaliai augalai, gyvos ir nupjautos gėlės.

13. Biopreparatai.

Gedžių krovinių vežimo priežiūros refrigeratoriniuose vagonuose tarptautiniais maršrutais tarp NVS šalių, Estijos, Latvijos ir Lietuvos respublikų instrukcijos 2 priedas

REFRIGERATORINIŲ SEKCIJŲ PREKINIŲ VAGONŲ KROVUMO CHARAKTERISTIKA

Rodikliai, dimensija	BMZ sekcijų numeriai			Dessau (Vokietija) gamybos sekcijų numeriai			
	nuo 5-699 iki 5-3759	nuo 5-3760 iki 5-5761	nuo 5-5762 ir toliau	iki 4-1096 imtinai	nuo 4-1200 iki 4-2319	nuo 4-2320 iki 4-2666	nuo 4-2667 ir toliau
Prekinis vagonas							
Ilgis pagal autosankabos ašis, m:	22,076	22,156	22,156	22,080	22,080	22,080	22,080
krovumas, t	42*)	43***)	47	42,5	46,5	48	49
taros masė, t	40**)	39	40	42	42	42	41
Pakrovimo matmenys, mm:							
ilgis	17650	17650	17650	17520	17520	17520	17520
plotis	2500	2600	2600	2600	2600	2600	2600
aukštis	2400	2400	2400	2200	2200	2200	2200
plotas, m ²	45,0	46,4	46,4	45,5	45,5	45,5	45,5
tūris, m ³	108,0	111,8	111,8	100,0	100,0	100,0	100,0
Durų angos matmenys, mm:							
plotis	2200	2700	2700	2200	2200	2200	2200
aukštis	2000	2150	2150	2000	2000	2000	2000
Visa sekcija							
Ilgis pagal autotransporto ašis, m:	106,4	106,78	106,78	106,4	106,4	106,4	106,4
krovumas, t	168 (172)	172 (184)	188	170	186	192	196
taros masė, t****)	213/226 ¹⁾	209/222	213/224	226/237	226/237	226/237	222/233

1 PASTABA. *) pradant numeriu 5-2961 – 43 t;

2 PASTABA. **) nuo numerio 5-2961 – 39 t;

3 PASTABA. ***) nuo numerio 5-3958 – 46 t;

4 PASTABA. ****) skaitiklis – būklė be ekipavimo, vardiklis - ekipuotas

5 PASTABA. ¹⁾ nuo numerio 5-2961 – 209/222 t

6 PASTABA. Šaldymo – šildymo įrenginiai paskaičiuoti palaikyti BMZ ir pagamintų Dessau prekiniuose vagonuose temperatūrą nuo minus 20°C iki plus 14°C, esant išorės oro temperatūrai nuo plus 30...38°C iki minus 45...50°C.

Gedžiju krovinių vežimo priežiūros refrižeratoriniuose vagonuose tarptautiniais maršrutais tarp NVS šalių, Estijos, Latvijos ir Lietuvos respublikų instrukcijos
3 priedas

**AUTONOMINIŲ REFRIŽERATORINIŲ VAGONŲ SU TARNYBINE
PATALPA (ARV-E) KROVUMO CHARAKTERISTIKA**

Rodikliai, dimensija	Kurio kėbulo ilgis, m	
	19	21
Vagono ilgis pagal autosankabos ašis, m	20,080	22,080
vagono bazė, m	14,000	16,000
krovumas, t	24	28
Ekipiruoto vagono taros masė, t	52	54
Pakrovimo matmenys:		
ilgis, mm	9800	11915
plotis, mm	2600	2600
aukštis, mm	2200	2100
tūris, m ³	56	63
plotas, m ²	26,0	31,0
Durų angos matmenys, mm		
plotis	2200	2200
aukštis	2000	2000

Gedžių krovinių vežimo priežiūros refrižeratoriniuose vagonuose tarptautiniais maršrutais tarp NVS šalių, Estijos, Latvijos ir Lietuvos respublikų instrukcijos
4 priedas

**MĖSOS IR MĖSOS PRODUKTŲ GABENIMO REFRIZERATORINIUOSE
VAGONUOSE RIBINIAI TERMINAI PAROMIS PAGAL
METŲ LAIKOTARPIUS**

Krovinio pavadinimas	Refrizeratoriniai vagonai			
	su šaldymu		su šaldymu (šildymu)	be šaldymo (šildymo)
	vasaros	pereinamasis	žiemos	
1	2	3	4	5
1. Užšaldyta mėsa				
1.1. Jautiena, aviena, kiauliena, visų kitų gyvulių mėsa, mėsa blokais ir nuokartomis, banginių mėsa ir kepenys, triušiai, paukščiai, laukiniena	30	30	30	12
1.2. Produkcija, išsiunčiama iš mėsos kombinatų ir šaldytuvų, neturinčių privažiuojamųjų geležinkelio kelių:				
a) gyvulių mėsa	20	25	30	10
b) nušauti paukščiai	20	25	30	10
1.3. Gyvulių mėsa, išsiunčiama gamybiniam perdirbimui	20	25	30	10
2. Sušaldyta mėsa				
2.1. Jautiena ir kiauliena	6*	7*	10*	..**
3. Atšaldyta mėsa				
3.1. Jautiena, aviena, kiauliena, veršiena ir visų kitų stambių gyvulių mėsa pakabinta kabliais ant sijų ir stačiuose padėkluose	8*	8*	8*	..**
3.2. Nušauti paukščiai	3*	3*	3*	..**
3.3. Gyvulių mėsa, siunčiama iš įmonių, neturinčių privažiuojamųjų geležinkelio kelių	5*	8*	5*	..**
3.4. Stambių gyvulių atšaldyta mėsa, sukapota gabalais, įpakuota į polimerinę plėvelę ir sudėta į dėžes	4*	4*	4*	..**
4. Atvėsinta mėsa				
4.1. Jautiena, aviena ir arkliena	..**	4	5	..**
5. Mėsos produktai				
5.1. Užšaldyti subproduktai	20	25	30	12
5.2. Užšaldyta išpjaustyta ir atskirta nuo kaulų paukščių mėsos masė	25	30	30	12
5.3. Užšaldyta endokrininė žaliava	20	30	30	..**
5.4. Kraujas ir jo perdirbimo produktai, užšaldyti blokuose	15	20	25	..**
5.5. Žali rūkyti mėsos rūkiniai (kumpiai, krūtinėlės, šoninės ir kt.), kurių temperatūra pakraunant:				
nuo 0 iki minus 9°C	25	30	30	10
nuo 0 iki plus 4°C	10*	10*	10*	..**

1	2	3	4	5
5.6. Pusiau rūkytos ir virtos dešros, kurių temperatūra pakraunant: nuo minus 4 iki minus 9°C nuo 0 iki plus 4°C	20 10*	25 10*	25 10*	10 10*
5.7. Žalios rūkytos dešros	30	30	30	17
5.8. Rūkyti produktai, užpilti riebalais, bekoniena, kiaulių lašiniai, lydyti valgomi gyvulių riebalai, sūdyta mėsa, sūdyti liežuviai	25	39	30	10

1 PASTABA. Po paskerdimo atšaldytos mėsos laikymo laikas neturi viršyti 4 parų, o atšaldytos ir atvėsusios paukščių mėsos – 2 parų.

2 PASTABA. Sušaldyta mėsa gabenama tikrai refrižeratoriniuose vagonuose esant temperatūrai nuo 0 iki minus 3°C. Sušaldytos mėsos laikymo laikas iki pakrovimo neturi viršyti 5 parų nuo paskerdimo momento.

3 PASTABA. Virtų rūkytų ir pusiau rūkytų dešrų, kurių temperatūra pateikiant gabenti yra nuo 0 iki minus 3°C ir nuo 0 iki minus 4°C sukaupimo laikas neturi viršyti 5 parų, o kurių temperatūra nuo minus 7 iki minus 9°C – ne daugiau 10 parų.

4 PASTABA. Valgomų lydytų riebalų, kurių temperatūra pakraunant yra nuo 0 iki plus 6°C, bendras saugojimo ir gabenimo laikas neturi viršyti 30 parų.

5 PASTABA. Rūkytų žalių kiaulienos produktų, kurių temperatūra nuo 0 iki plus 4°C laikymo laikas iki pakrovimo neturi viršyti 15 parų.

6 PASTABA. Hermetiškai įpakuoti gyvuliniai lydyti valgomi riebalai gabenami refrižeratoriniuose vagonuose be temperatūrinio režimo palaikymo vasarą iki 20 parų, pereinamuoju ir žiemos periodu – 30 parų.

7 PASTABA. Ribinis laikas pažymėtas * sutrumpėja, jeigu laikymo iki pakrovimo laikas ilgesnis negu nurodytas pirmiau.

8 PASTABA. Brūkšniai pažymėti ** nurodo, kad šiais atvejais gabenimas negalimas.

Gedžių krovinių vežimo priežiūros refrižeratoriniuose vagonuose tarptautiniais maršrutais tarp NVS šalių, Estijos, Latvijos ir Lietuvos respublikų instrukcijos
5 priedas

ŽUVŲ IR ŽUVŲ PRODUKTŲ GABENIMO REFRIŽERATORINIUISE VAGONUOSE RIBINIAI TERMINAI PAROMIS PAGAL METŲ LAIKOTARPIUS

Krovinio pavadinimas	Refrižeratoriniai vagonai			
	su šaldymu		su šaldymu (šildymu)	be šaldymo (šildymo)
	vasaros	pereinamasis	žiemos	
1	2	3	4	5
1. Šaldytos žuvis, silkės ir žuvų filė	30	30	30	15
2. Atšaldytos žuvis su ledais kiekiu nuo žuvies masės, %				
a) 50	7	8	8	..**
b) 60	8	9	9	..**
c) 70 ir daugiau	9	10	10	..**
3. Sūdytos žuvis ir silkės:				
a) sūrumas nuo 6 iki 10% imtinai	30	30	30	14
b) sūrumas virš 10 iki 14%	30	30	30	25
c) sūrumas virš 14%	30	30	30	27
4. Šaltai rūkytos žuvis išskyrus ivasi	12	12	12	7
5. Šaltai rūkytos silkės išskyrus ivasi	12	12	12	7
6. Šaltai rūkyti ir vytinti balyko gaminiai, vytinta žuvis virš 10% riebumo	15	25	25	10
7. Šaldyti virti krabai, krevetės	20	25	30	..**
8. Karštai rūkytos užšaldytos žuvis				
a) išdorota	10	10	10	..**
b) neišdorota	8	8	8	..**
9. Užšaldytos krabų lazdelės	10	10	10	..**
10. Marinuotos ir pasūdytos su prieskoniais žuvis statinėse	25	30	30	15
11. Užšaldyta kepta minoga	12	15	15	..**
12. Žuvų ir jūrų žinduolių mediciniai taukai	30	20	30	30
13. Įvairių žuvų ikrai:				
a) eršketinių žuvų grūdiniai dėžutėse	30	30	30	15
b) eršketinių žuvų grūdiniai pasterizuoti	30	30	30	15
c) eršketiniai slėgtiniai	30	30	30	15
d) lašišinių žuvų grūdiniai, sūdyti, perskrosti ir tankiatinklių žuvų plėvelės	30	30	30	15
14. Gyvos žuvis ir žuvivaisos medžiagos	Gabenamos gyvų žuvų vagonuose su atsakingu krovinio siuntėjo palydovu. Gabenimo terminą nustato siuntėjas.			
15. Gyvi vėžiai	6	6	..**	..**
1 PASTABA. Ledų kiekis priklausomai nuo temperatūros sąlygų atšaldytų žuvų pakrovimo momentu pereinamoju metų laikotarpiu gali sumažėti, bet turi būti ne mažesnis kaip 50% žuvies masės.				
2 PASTABA Brūkšniai pažymėti ** nurodo, kad šiais atvejais gabenimas negalimas.				

Gedžių krovinių vežimo priežiūros refrigeratoriniuose vagonuose tarptautiniais maršrutais tarp NVS šalių, Estijos, Latvijos ir Lietuvos respublikų instrukcijos 6 priedas

ŠVIEŽIŲ VAISIŲ, DARŽOVIŲ IR BULVIŲ GABENIMO REFRIGERATORINIUIOSE VAGONUOSE RIBINIAI TERMINAI PAROMIS PAGAL METŲ LAIKOTARPIUS

Krovinio pavadinimas	Refrigeratoriniuose vagonuose su šildymu					Žiemos laikotarpis Refrigeratoriniuose vagonuose su šildymu
	Balandis-birželis	Liepa-rugpjūtis	Rugsėjis-spalis	Lapkritis	5	
1	2	3	4	5	6	
1. Obuoliai: ankstyvieji vėlyvieji po žiemos saugojimo	20 ¹ - 15	20 ¹ 30/25 -	- 30 -	- 30 -	- 30 -	- 30 -
2. Kriaušės: ankstyvosios vėlyvosios po žiemos saugojimo	12 - 10	12 15 -	- 25/18 -	- 30 -	- 30 -	- 20 -
3. Svarainiai churma (neprinokusi)	-	-	30	30	30	20
4. Churma (neprinokusi)	-	-	30	30	30	-
5. Slyvos, Kaukazo slyvos	12	12	12	-	-	-
6. Persikai, abrikosai	10	12	12	-	-	-
7. Trešnės	8	10	-	-	-	-
8. Vyšnios, juodieji, baltieji ir raudonieji serbentai, agrastai	7	7	-	-	-	-
9. Stambiosios žemuogės	3	3	-	-	-	-
10. Stalo rūšių naujojo derliaus vynuogės	10	18	20	15	15	15
11. Spanguolės	-	15	20	30	30	30 be šildymo
12. Bruknės	-	12	12	30	30	30 be šildymo
13. Citrusiniai vaisiai	25	25	25	25	25	25
14. Švieži granatai	-	-	30	30	30	30

1	2	3	4	5	6
15. Baltagūžiai kopūstai: ankstyvieji taroje vidutinio brandumo taroje vidutinio vėlyvumo ir vėlyvieji taroje krauti suverstinai (be taros)	14 - - -	15 18 - -	- 25 30 -	- - 30 -	- - 15 -
16. Raudongūžiai kopūstai	-	7	10	12	10
17. Valgomosios bulvės taroje: ankstyvosios vėlyvosios vėlyvosios krautos suverstinai	14 20* -	15 - -	- 30 -	- 30 -	- 25 -
18. Jaunos šaknės ir šakniavaisinės šviežios su želmenimis ir nupjautos daržovės	5	5/7	5/7	-7	-
19. Stalo morkos	8	12	15	10	8
20. Burokėliai be lapų: taroje krauti suverstinai	10 -	15 -	30 -	30 -	30 -
21. Krienai (šaknys) taroje	10	15	30	30	30
22. Agurkai: daržo šiltadaržio	7 6	9 6	9 6	- 6	- 6
23. Moliūgai: taroje krauti suverstinai	10 -	20 -	30 -	30 -	30 -
24. Arbūzai: taroje krauti suverstinai	- -	20 -	25 -	20 -	10 -
25. Melionai taroje	-	20	20	15	10
26. Pomidorai: rusvi rudi pieniniai	10 15 15	10 15 15	12 15 15	12 15 10	- 12 12
27. Baklažanai, saldieji pipirai	12	12	12	12	12
28. Aguročiai	12	12	12	12	12

1	2	3	4	5	6
29. Švieži žalumynai (žali svogūnai, salotos, špinatai, ridikėliai)	3	4	4	4	-
30. Naujojo derliaus česnakai	15	18	30	30	30
31. Švieži ropiniai svogūnai dėžėse (skaitiklis) ir maišuose (vardiklis)	15/10	20/15	30/20	30/20	20/12
32. Gyvi augalai ir sėklinės sodinimo medžiagos	Gabenimo būdą ir laiką nustato krovinio siuntėjas				
33. Žali bananai	10**	10**	10**	10**	10**
34. Šaldyti vaisiai ir daržovės	30	30	30	30	30

1 PASTABA. Ribinis gabenimo laikas ankstyviesiems obuoliams Papirovska, Belyj Naliv, Borovinka Taškentskaja ir Pervenec Samarkanda veislių neturi viršyti 10 parų.

2 PASTABA. Geležinkeliams, kur spalvis, lapkritiis, kovas ir balandis skaitomi žiemos periodu, gabenimo būdas ir ribinis laikas nustatomas pagal žiemos periodą (paskutinė 6 skiltis).

3 PASTABA. Šaldyti ir sušaldyti obuoliai, spanguolės ir kiti vaisiai ir daržovės žiemos laikotarpiu, taip pat šviežios bulvės, skirtos perdirbimui, visų metų laikų leidžiama gabenti dengtuose vagonuose su sąlyga, kad krovinio siuntėjas nurodo važtaraščio skiltyje „Ypatingos siuntėjo žymos“ ir kokybės dokumentuose apie tai, kad krovinyms pateiktas šaldytas arba sušaldytas ir nukreipiamas gamybiniam perdirbimui.

4 PASTABA. Ženklas „-“ reiškia tai, kad gabenimas nevykdomas.

5 PASTABA. Ženklas „**“ reiškia tai, kad ribinis gabenimo laikas nustatomas kaip vėlyvųjų bulvių rūšims po žiemos saugojimo.

6 PASTABA. 17 punkte skaitiklyje nurodytas šaknų ir šakniavaisių su želmenimis ribinis gabenimo laikas, vardiklyje – be želmenų.

7 PASTABA. Ženklas „***“ nurodo, kad ribinis gabenimo laikas skirtas žaliems bananamams be broko ir pageltusių vaisių.

Gedžių krovinių vežimo priežiūros refrigeratoriniuose vagonuose tarptautiniais maršrutais tarp NVS šalių, Estijos, Latvijos ir Lietuvos respublikų instrukcijos 7 priedas

**PIENO BEI PIENO PRODUKTŲ, KONSERVOUOTOS PRODUKCIJOS IR KITŲ GEDŽIŲŲ KROVINIŲ
GABENIMO REFRIGERATORINIUISE VAGONUOSE RIBINIAI TERMINAI PAGAL METŲ LAIKOTARPIUS**

Krovinio pavadinimas	Vasaros laikotarpis		Pereinamasis laikotarpis		Žiemos laikotarpis	
	Refrigeratoriniuose vagonuose su šaldymu	be šaldymo*	Refrigeratoriniuose vagonuose su šaldymu	be šaldymo*	Refrigeratoriniuose vagonuose su šaldymu arba šildymu	be šaldymo* arba šildymo
1	2	3	4	5	6	7
1. Pienas:						
a) pasteurizuotas	-	-	-	-	-	-
b) sterilizuotas TBA (rus. TBA) pakuotėse	25	10	25	12	25	12
2. Užšaldyta varškė	15	-	15	-	15	-
3. Karvių sviestas:						
a) grietininis	30	5	30	8	30	16
b) lydytas	30	9	30	10	30	15
4. Varškės sūreliai ir varškės masė	-	-	-	-	-	-
5. Fermentiniai kietieji sūriai	15	-	15	7	15	5
6. Lydyti sūriai, brinza	10	-	10	-	10	-
7. Konditeriniai, kepimo ir kulinariniai riebalai	25/10	-	25/10	12/0	5/10	17/-
8. Margarinas luitinis:						
a) nefasuotas	25	5	25	10	25	17
b) fasuotas pergamente	7	-	7	-	7	-
c) fasuotas kaširuoju folijoje	12	-	12	-	12	-
9. Margarinas minkštas fasuotas	10	-	10	-	10	-
10. Jogurtas su stabilizatoriumi, saugojimo laikotarpis 30 parų	10	-	10	-	10	-
11. Pieno produktai (skaitant ledus, išskyrus aukščiau išvardytus)	10	-	12	-	15	-
12. Mėsos augaliniai konservai skardinėse ir stiklainiuose, mėsos konservai, išskyrus pasteurizuotus	30	20	30	20	30	20

1	2	3	4	5	6	7
13. Mėsos pasterizuoti konservai (kumpis, rūkyta bekoniena)	30	-	30	15	30	20
14. Žuvų ir krabų konservai, išskyrus įvairius žuvų ir prezervų kepenis	30	20	30	25	30	10
15. Žuvų kepenų konservai	30	20	30	25	30	15
16. Įvairūs prezervai, pasūdyta silkė dėžutėse (išskyrus ivasi)	25	-	30	-	30	10
17. Daržovių konservai: a) koncentruoti pomidorų produktai stiklainiuose bei skardinėse ir statinėse, sterilizuotas pomidorų padažas, sterilizuoti natūralūs pomidorai sveiki ir nuvalyti; b) sulfitinuotos pomidorų sultys, sūdytos ir raugintos daržovės, rauginti kopūstai, sūdyti ir marinuoti grybai statinėse, sūdyti arbūzai ir melionai, nesterilizuotas pomidorų padažas stiklainiuose, pomidorų pasta ir piurė statinėse c) konservuota grybų produkcija stiklainiuose ir skardinėse d) daržovių konservai ir padažai, išskyrus pirmiau paminėtus	30	20	30	25	30	15
	25	10	30	20	30	12
	30	20	30	25	30	15
	30	20	30	25	30	12
18. Vaisių ir uogų konservai: a) konservuota vaisių ir uogų produkcija visų rūšių hermetiškoje taroje, piurė, sultys su minkštimu vaikų maitinimui, kompotai, džemai, uogienės, konfitūrai, marmeladas, trinti su cukrumi vaisiai ir uogos, natūralios vaisių ir uogų sultys su cukrumi, su minkštimu koncentruotos, pasterizuotos (išskyrus vynuogių ir citrusinių vaisių), sultys ir nektarai TBA paketuose; b) mirkyti su prieskoniais vaisiai ir uogos, marinuoti vaisiai statinėse, piurė ir sulfitinuotos sultys statinėse;	30	25	30	20	30	15
	30	12	30	25	30	10

1	2	3	4	5	6	7
c) mandarinų ir apelsinų natūralios sultys su cukrumi; d) natūralios citrinų sultys; e) natūralios vynuogių sultys	25 20 30	12 5 15	25 20 30	15 8 20	25 20 30	12 8 10
19. Pieno konservai: sutirštintas pienas, pienas ir grietinėlė su cukrumi, kakava ir kava su sutirštintu pienu ir cukrumi. Sutirštintas pienas sterilizuotas dėžutėse, sausas pienas, sterilizuotas pienas dėžutėse	30	25	30	25	30	25
20. Ekstraktai, valgomieji koncentratai	30	30	30	30	30	30
21. Natūralus medus	30	30	30	30	30	30
22. Greitai užšaldyta vaisių, uogų, daržovių ir grybų produkcija	30	-	30	-	30	-
23. Valgomieji vištų kiaušiniai: a) atšaldyti b) neatšaldyti	25 20	- 15	25 20	25 18	20 20	- -
24. Kiaušinių produktai: a) užšaldyti (tryniai, baltymai ir melanžas): skardinėje taroje; kartoninėse dėžėse su įdėklais b) sausi kiaušinių baltymai c) sausi kiaušinių tryniai	30 5 30 30	- - 30 10	30 10 30 30	- - 30 20	30 15 30 30	15 - 30 -
25. Majonezas	15	-	20	10	15	-
26. Presuotos kepimo mielės, pagamintos a) specializuotose gamyklose b) spirito gamyklose	9 5	- -	9 5	- -	9 5	- -
27. Alus: a) nepasterizuotas b) pasterizuotas	10 30	- 20	10 30	- 20	10 30	- 10
28. Mineraliniai vandens, nealkoholiniai ir silpnai alkoholiniai gėrimai, tame tarpe gazuoti	30	25	30	20	30	7
29. Vynuogių ir vaisių – uogų vynai (išskyrus šampaną, putojančius): a) statinėse	30	25	30	20	30	12

I	2	3	4	5	6	7
b) buteliuose	30	25	30	20	30	12
30. Šampanas, putojantieji vynai, šokoladas ir šokolado gaminiai	30	10	30	15	30	10
31. Spirito-degtinės gaminiai:						
a) degtinė	30	30	30	30	30	30
b) likerio – degtinės gaminiai	30	30	30	30	30	20
c) konjakai	30	30	30	30	30	25
32. Biopreparatai	15	-	15	-	15	-
33. Gyvos bitės	Gabenimo būdą ir laiką nustato krovinio siuntėjas					
<p>1 PASTABA. Pateikdamas gabenti nepasterizuotą alų krovinio siuntėjas turi įvertinti tai, kad bendras jo saugojimo ir transportavimo laikas neturi viršyti jo garantinio saugojimo laiko, kuris nustatytas normatyviniais dokumentais šiai produkcijai (GOSTai, OSTai ir pan.).</p> <p>2 PASTABA. Žyma „-“ reiškia, kad gabenimas neleistinas.</p> <p>3 PASTABA. Mėsos konservai (troškiniai) skardinėse ir stiklainiuose visų metų laiku gabenami refrižeratoriniuose vagonuose maksimaliam 30 parų gabenimo laikotarpiui be temperatūrinio režimo palaikymo.</p> <p>4 PASTABA. 7 punkte nurodyti konditerinių, kepimo ir kulinarinių riebalų pateikiamų plius 10°C temperatūros (skaitiklyje) ribiniai gabenimo terminai, vardiklyje – prie plius 15°C temperatūros.</p>						
* - gabenimo režimas „be atšaldymo“ ir „be atšaldymo arba šildymo“ reiškia gabenimą refrižeratoriniuose vagonuose be įjungtų šaldymo-šildymo įrenginių.						

1.1 lentelė. Metų periodai, pagal kuriuos nustatomi gedžių krovinių vežimo būdai

Keliai ir kelių ruožai	Metų periodai		
	vasaros	pereinamasis	žiemos
1	2	3	4
1. Turkmėnijos, Uzbekijos (išskyrus Oazis-Čardžou I ruožą), Uzbekijos (išskyrus Keles-Taškentas Prekinis - Syrdarjinskaja-Chavast-Buchara, Buchara-Čardžou I, Chavast-Kokand-Karasu ruožus), Tadžikijos, Azerbaidžano, Gruzijos, Armėnijos, Šiaurės Kaukazo (Machačkala I Skirstomoji – Samur ruožas)	Nuo kovo 16 iki lapkričio 14	Nuo lapkričio 15 iki kovo 15	Nėra
2. Turkmėnijos, Uzbekijos (Oazis-Čardžou I ruožas), Uzbekijos, Kazachijos (Keles-Taškentas Prekinis – Syrdarjinskaja-Chavast-Buchara, Buchara-Čardžou, Chavast-Kokand-Karasu ruožai), Kirgizijos, Kazachstano (Pachtaaral-Džetysaj; Džusaly-32 Pralanka; Turkestan-Sary-Agač ruožai)	Nuo kovo 16 iki lapkričio 14	Nuo lapkričio 15 iki gruodžio 14 ir nuo vasario 16 iki kovo 15	Nuo gruodžio 15 iki vasario 15
3. Kazachstano (Sary-Agač-Ču-Alma Ata ruožas), Šiaurės Kaukazo (išskyrus Machačkala I Skirstomoji – Samur ruožą), Moldavijos	Nuo balandžio iki lapkričio imtinai	Gruodis ir kovas	Nuo sausio iki vasario imtinai
4. Donecko, Podnieprės, Odesos, Lvovo, Pietų-Vakarų, Pietų	Nuo balandžio iki spalio imtinai	Lapkritis ir kovas	Nuo gruodžio iki vasario imtinai
5. Spalio (ruožai šiauriau, Suojarvi I ir Petrozavodsko), Gorkio, Šiaurės (ruožai šiauriau Vologdas), Sverdlovo (išskyrus šiaurinius ruožus), Pietų Uralo, Vakarų Sibiro, Krasnojarsko, Rytų Sibiro (išskyrus Lena Rytinė-Chani (atmetant) ruožus), Užbaikalės, Tolimųjų Rytų (išskyrus Chani-Dipkun (imtinai), Dipkun (atmetant) – Komsomolskas prie Amūro, Šturm – Neriungri – Krovininė ruožus), Sachalino	Nuo gegužės iki rugsėjo imtinai	Spalis ir balandis	Nuo lapkričio iki kovo imtinai
6. Sverdlovo (šiauriniai ruožai Nižnenartovsk-Ustj Jagun – Naujasis Urengojus, Serov-Priobje, Tavda-Ustje-Acha), Tolimųjų Rytų (Chani-Dipkun (imtinai), Dipkun (atmetant)- Komsomolskas prie Amūro, Šturm-Neriungri Krovininė ruožai)	Nuo gegužės 16 iki rugsėjo 14 imtinai	Nuo rugsėjo 15 iki spalio 15 ir nuo balandžio 15 iki gegužės 15	Nuo spalio 16 iki balandžio 14 imtinai
7. Rytų Sibiro (ruožas Lena Rytinė – Chani (atmetant))	Nuo birželio iki rugpjūčio imtinai	Gegužė ir rugsėjis	Nuo spalio iki balandžio imtinai
8. Likusieji keliai ir kelių ruožai, kurie nepaminėti pirmiau	Nuo gegužės iki spalio imtinai	Lapkritis ir balandis	Nuo gruodžio iki kovo imtinai