

**Commission économique pour l'Europe****Comité des transports intérieurs****Groupe de travail du transport des denrées périssables****Soixante-douzième session**

Genève, 4-7 octobre 2016

Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

**Propositions d'amendements à l'ATP :****Nouvelles propositions****Compléments à l'annexe 3 de l'ATP portant  
sur les conditions de température et le contrôle  
de la température ambiante lors du transport  
de denrées périssables réfrigérées****Communication de la Fédération de Russie***Résumé***Résumé analytique :**

Le choix des équipements spéciaux et des conditions de température pour le transport des denrées réfrigérées fait l'objet de l'annexe 3 de l'ATP.

Le texte actuel de l'annexe 3 de l'ATP n'indique que les températures maximales des denrées réfrigérées à ne dépasser en aucun point de la cargaison pendant le chargement, le transport et le déchargement.

Or, il est extrêmement important de fixer également une limite à respecter pour les températures minimales des denrées réfrigérées aussi bien pendant l'entreposage que pendant le transport.

Pendant le transport, il est indispensable que la température des denrées réfrigérées se situe dans une fourchette de températures admissibles qui garantissent leur sécurité et la préservation de leur qualité.

De plus, l'annexe 3 de l'ATP ne prévoit pas d'impératifs de contrôle de la température ambiante pendant le transport des denrées



réfrigérées, alors qu'à l'appendice 1 de l'annexe 2 de l'ATP, une telle procédure est prévue pour le transport des denrées périssables surgelées.

Les spécialistes de la Fédération de Russie estiment que le contrôle de la température ambiante dans l'engin de transport spécial est impératif pour le transport non seulement des denrées surgelées mais aussi des denrées réfrigérées.

**Mesure à prendre :** Compléter l'annexe 3 de l'ATP par l'ajout de dispositions portant sur :

l'indication des températures minimales pour les denrées périssables réfrigérées ;

le contrôle de la température ambiante pendant le transport de denrées périssables réfrigérées.

**Documents de référence :** Normes internationales et manuels relatifs à la réfrigération alimentaire.

## Introduction

1. À la soixante et onzième session du Groupe de travail du transport des denrées périssables, la Fédération de Russie a été invitée à soumettre au Groupe de travail, à sa soixante-douzième session, un document officiel rectifié visant à compléter l'annexe 3 de l'ATP en y introduisant des dispositions portant sur le contrôle de la température ambiante pendant le transport de denrées périssables réfrigérées et sur les conditions de température à respecter au cours du transport des denrées périssables réfrigérées.

2. La préservation de la qualité des denrées réfrigérées n'est garantie que si la température est maintenue dans une fourchette donnée.

La réfrigération des denrées alimentaires est un procédé consistant à abaisser la température des denrées sans que l'eau qu'elles contiennent ne se transforme en glace, c'est-à-dire sans atteindre la température cryoscopique ; la température minimale des denrées réfrigérées pendant l'entreposage (et le transport) doit donc être supérieure à la température de congélation commençante. Le fait que les denrées réfrigérées ne doivent pas subir de congélation est mentionné notamment au paragraphe 4 de l'annexe 3.

Ainsi, outre les températures maximales admissibles indiquées à l'annexe 3 de l'ATP pour le transport des denrées réfrigérées, il est nécessaire de préciser également les températures minimales.

3. À la soixante et onzième session du Groupe de travail du transport des denrées périssables, une remarque a été faite sur la température minimale de la viande super réfrigérée. Toutefois, la viande super réfrigérée n'apparaît pas dans la liste des denrées réfrigérées figurant dans le tableau de l'annexe 3 de l'ATP ni dans les notes y afférentes et, partant, la Fédération de Russie n'a pas soumis de propositions à ce sujet.

Dans les normes de la Fédération de Russie, ce produit apparaît sous l'appellation de viande réfrigérée à très basse température.

Une viande réfrigérée à très basse température est une viande soumise juste après l'abattage ou dans les heures qui suivent à une réfrigération portant le muscle à une température de -3 °C à -5 °C à 1 cm de profondeur et de 0 °C à 2 °C à 6 cm de profondeur ; pendant

l'entreposage, la température ambiante doit se situer entre -2 °C et -3 °C. La réfrigération à très basse température entraîne la transformation partielle en glace de l'eau contenue dans la viande, laquelle devient ferme, ne plie pas et peut donc être transportée et entreposée en piles.

L'état de la viande réfrigérée à très basse température est intermédiaire entre la réfrigération et la congélation ; on considère toutefois que la viande réfrigérée à très basse température conserve les propriétés de la viande simplement réfrigérée. Partant, la Fédération de Russie a jugé possible d'introduire cette denrée dans l'annexe 3 de l'ATP, comme indiqué dans sa proposition officielle devant être soumise à la soixante-douzième session du Groupe de travail du transport des denrées périssables.

4. L'ATP doit prévoir les mêmes impératifs de contrôle de la température ambiante dans les engins spéciaux de transport pour toutes les denrées périssables citées dans l'Accord, qu'elles soient surgelées, congelées ou réfrigérées, parce que le respect de ces prescriptions est la principale condition de la préservation de la qualité (qui est l'objectif principal de l'ATP, comme cela est énoncé dans le préambule de l'Accord) et de la sécurité des denrées périssables transportées.

Compte tenu de ce qui précède, il est indispensable d'étendre l'impératif de contrôle de la température au transport des denrées périssables réfrigérées énumérées à l'annexe 3 de l'ATP, en reprenant les prescriptions relatives au contrôle de la température ambiante pour le transport des denrées périssables surgelées figurant à l'appendice 1 de l'annexe 2 de l'ATP.

5. La Fédération de Russie soumet ci-après pour examen le document officiel correspondant et demande au Groupe de travail de voter sur chacune des deux propositions y figurant.

Le texte original de l'annexe 3 de l'ATP est en *italique*, les compléments à apporter sont en **gras** et les formulations à supprimer sont ~~barrées~~.

### Proposition 1 soumise au vote :

6. Modifier le texte de l'annexe 3 de l'ATP comme suit :

« *Annexe 3*

#### **CHOIX DE L'ÉQUIPEMENT SPÉCIAL ET DES CONDITIONS DE TEMPÉRATURE POUR LE TRANSPORT DES DENRÉES PÉRISSABLES RÉFRIGÉRÉES ET CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE AMBIANTE PENDANT LE TRANSPORT**

1. *Pour le transport des denrées réfrigérées suivantes, l'engin de transport **spécial** doit être choisi et utilisé de telle manière que pendant le transport la température ~~la plus élevée~~ des denrées **périssables** en tout point de la cargaison ne ~~dépasse~~ **sorte pas** ~~la température indiquée~~ **des limites fixées**. Si toutefois on procède à des contrôles de température de la denrée, ils sont effectués selon la procédure fixée à l'appendice 2 de l'annexe 2 au présent Accord.*

2. *La température des denrées **réfrigérées** ne doit donc ~~dépasser~~ **sortir des limites fixées** 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.

		<i>Température maximale</i>
I.	Lait cru <sup>1</sup>	<b>de 0° C à +6 °C</b>
II.	Viandes rouges <sup>2</sup> et gros gibiers (autres qu'abats rouges)	<b>de -1,5° C à +7 °C</b>
III.	Produits carnés <sup>3</sup> , lait pasteurisé, beurre, produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais <sup>4</sup> ), plats cuisinés (viande, poisson, légumes), légumes crus préparés prêts à être consommés et préparations de légumes <sup>5</sup> , jus de fruits concentrés et produits à base de poisson <sup>3</sup> non mentionnés ci-dessous	<b>de 0° C à +6 °C ou température indiquée sur l'étiquette ou sur les documents de transport</b>
IV.	Gibier (autre que le gros gibier), volailles <sup>2</sup> et lapins	<b>de -1,5° C à +4 °C</b>
V.	Abats rouges <sup>2</sup>	<b>de -1,5° C à +3 °C</b>
VI.	Viande hachée <sup>2</sup>	<b>de 0° C à +2 °C ou température indiquée sur l'étiquette ou sur les documents de transport</b>
VII.	Poissons, mollusques et crustacés, non traités <sup>6</sup>	<i>Sur de la glace fondante ou à la température de celle-ci</i>
<b>VIII.</b>	<b>Viande réfrigérée à très basse température</b>	<b>de -3° C à -2° C</b>

<sup>1</sup> Lorsque le lait est recueilli à la ferme, pour un traitement immédiat, la température peut augmenter pendant le transport jusqu'à +10 °C.

<sup>2</sup> Et leurs préparations.

<sup>3</sup> À l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> À l'exception des poissons vivants, mollusques vivants et crustacés vivants. ».

## Proposition 2 soumise au vote

7. Ajouter après le paragraphe 4 de l'annexe 3 de l'ATP un nouveau paragraphe 5 libellé comme suit :

« 5. L'engin spécial utilisé pour transporter les denrées réfrigérées énumérées ci-dessous doit être équipé d'un appareil permettant de mesurer la température ambiante, de l'enregistrer et de conserver les données correspondantes (ci-après "l'appareil") aux fins du contrôle de la température à laquelle sont soumises les

denrées alimentaires réfrigérées destinées à la consommation humaine durant le transport.

L'appareil doit être vérifié conformément à la norme EN 13486 (Enregistreurs de température et thermomètres pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées – Vérification périodique) par un organisme accrédité et la documentation doit être disponible pour l'approbation des autorités ATP compétentes.

L'appareil doit être conforme à la norme EN 12830 (Enregistreurs de température pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées – Essais, performance, aptitude à l'emploi).

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. ».

## Justification

8. La Fédération de Russie juge primordial que les prescriptions de l'ATP reflètent l'objectif principal de l'Accord, qui est « d'améliorer les conditions de conservation de la qualité des denrées périssables au cours de leur transport », comme cela est énoncé dans le préambule de l'ATP, et de garantir la sécurité, non seulement pour les denrées surgelées ou congelées mais aussi pour les denrées réfrigérées.

## Coûts

9. En ce qui concerne la proposition 1 :

Il n'y a pas de coûts supplémentaires à prévoir.

10. En ce qui concerne la proposition 2 :

Nécessité d'équiper les engins de transport spéciaux d'appareils destinés à contrôler la température ambiante durant le transport des denrées périssables réfrigérées. Toutefois, étant donné que les engins spéciaux utilisés pour le transport des marchandises surgelées et congelées sont déjà équipés de tels appareils et qu'ils sont également utilisés pour le transport des denrées périssables réfrigérées, nous estimons que le volume global des travaux à prévoir n'est pas très important.

## Faisabilité

11. Les modifications proposées permettront d'améliorer les conditions de conservation de la qualité des denrées périssables réfrigérées et leur sécurité durant leur transport.

## Applicabilité

12. En ce qui concerne la proposition 1 :

Aucun problème n'est à prévoir pour la mise en œuvre de cette proposition.

13. En ce qui concerne la proposition 2 :

Certains engins de transport spéciaux devront être équipés d'appareils de contrôle de la température ambiante, qui sont fabriqués en série dans tous les États parties à l'ATP.