



**Comité d'experts du transport des marchandises dangereuses
et du Système général harmonisé de classification
et d'étiquetage des produits chimiques****Sous-Comité d'experts du transport des marchandises dangereuses****Quarante-sixième session**Genève, 1^{er}-9 décembre 2014

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

**Nouvelles propositions d'amendements au Règlement type
pour le transport des marchandises dangereuses****Classement des tourteaux****Communication de l'expert de l'Allemagne¹****Introduction**

1. Le Règlement type contient les rubriques suivantes pour la dénomination TOURTEAUX:

- a) ONU 1386, contenant plus de 1,5 % d'huile et ayant 11 % d'humidité au maximum; et
- b) ONU 2217, contenant au plus 1,5 % d'huile et ayant 11% d'humidité au maximum.

2. Le transport des tourteaux a fait l'objet de plusieurs discussions à l'Organisation maritime internationale (OMI), sur la base de différentes propositions tendant à ce que les tourteaux soient transportés en vrac conformément au Code maritime international des cargaisons solides en vrac (Code IMSBC). Les fiches du Code IMSBC sont fondées sur les classifications continues dans les Recommandations relatives au transport des marchandises dangereuses mais font en plus la distinction entre le N° ONU 1386 a), graines triturées par procédé mécanique contenant plus de 10 % d'huile ou plus de 20 % d'huile et d'humidité combinées, et le N° ONU b), sous-produits de l'extraction au solvant ou graines triturées contenant au maximum 10 % d'huile et, si la teneur en humidité est supérieure à 10 %, pas plus de 20 % d'huile et d'humidité combinées. La distinction faite entre le N° ONU 1386 a)

¹ Conformément au programme de travail du Sous-Comité pour la période 2013-2014, adopté par le Comité à sa sixième session (voir ST/SG/AC.10/C.3/84, par. 86, et ST/SG/AC.10/40, par. 14).



et le N° ONU 1386 b) a également été intégrée dans le Code maritime international des marchandises dangereuses (Code IMDG). En outre, le Code IMSBC contient une fiche pour les tourteaux non dangereux, qui concerne le transport maritime en vrac des tourteaux ne répondant pas aux critères d'affectation à la division 4.2.

3. L'Allemagne est parvenue à la conclusion que les fiches des tourteaux qui figuraient dans le Code IMSBC devrait être révisée afin de supprimer ces incohérences et a soumis des propositions d'amendements au Code IMSBC au Sous-Comité du transport des cargaisons et des conteneurs de l'OMI, pour examen à sa première session (documents CCC 1/5/2, CCC 1/5/3 et CCC 1/5/4). Il est apparu clairement que le nom et la description rendaient le classement des matières concernées incertain.

4. Actuellement, les rubriques 1386 TOURTEAUX et 2217 TOURTEAUX n'incluent pas, comme elles le devraient, les graines entières (soja, tournesol, etc.), ni les produits sans lien avec les graines (pulpe d'agrumes) ni les sous-produits d'extraction qui n'ont pas été façonnés de manière à former un «tourteau» (produits de boulangerie, farine, produits oléagineux, etc.). La désignation de transport ne décrit donc pas tous les types de végétaux oléagineux et les dérivés concernés qui peuvent être transportés ou qui pourront l'être à l'avenir.

5. La classification des rubriques actuelles est fondée sur les propriétés décrites, en particulier en fonction de la teneur en huile ou en humidité des matières concernées. Les prescriptions actuelles à respecter pour les transporter en toute sécurité ne sont pas confirmées par des essais conformément aux critères de la division 4.2.

6. Il conviendrait d'introduire un nouveau nom et une nouvelle description dans le Règlement type, de sorte que toutes les cargaisons de végétaux oléagineux soient couvertes, qu'il s'agisse de végétaux frais et/ou entiers ou de végétaux transformés, et ce, quel que soit le procédé de transformation: extraction à chaud ou à froid, sous pression, à la vapeur ou au solvant. Le nouveau nom et la nouvelle description ne devraient pas faire référence à la teneur en huile ou en humidité; la classification des marchandises devrait s'appuyer, autant que faire se peut, sur des données expérimentales.

7. Les N°s ONU 1386 et 2217 sont tous deux affectés à la division 4.2, groupe d'emballage III. Il n'y a aucune différence entre les deux rubriques en termes de prescriptions de transport, à cela près que l'instruction d'emballage P003 s'applique au N° ONU 1386 et l'instruction P002 au N° ONU 2217. Ce dernier point est contestable car l'instruction d'emballage P003, la moins stricte des deux, s'applique à la rubrique potentiellement la plus dangereuse puisque à teneur en huile plus élevée. Il n'y a donc pas de raison de faire la distinction entre les deux N°s ONU et une seule rubrique pourrait suffire. L'instruction d'emballage P003 devrait être affectée à la nouvelle rubrique.

Proposition

8. Remplacer les rubriques existantes 1386 et 2217 par une nouvelle rubrique, ainsi libellée:

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7a)	(7b)	(8)	(9)	(10)	(11)
XXXX	VÉGÉTAUX OLÉAGINEUX OU SOUS-PRODUITS ISSUS DE LEUR TRAITEMENT	4.2		III	29 142 223	0	E0	P003 IBC08 LP02	PP20 B3, B6		

Annexe

Formule de renseignements à communiquer à l'ONU en vue du classement ou du reclassement d'une matière

Soumise par **Allemagne** **Date 29/07/2014**

Fournir tous les renseignements pertinents, y compris les sources des principales données relatives au classement. Les données doivent se rapporter au produit tel qu'il est présenté au transport. Indiquer les méthodes d'essai. Répondre à toutes les questions – le cas échéant, répondre «non connu» ou «sans objet». Si les renseignements ne sont pas disponibles sous la forme requise, fournir toute autre information dont on dispose, avec les commentaires nécessaires. Biffer les mentions inutiles.

Section 1. Identification de la matière

- 1.1 Nom chimique: néant
- 1.2 Formule chimique: néant
- 1.3 Autres noms/synonymes: graines entières (graines de soja, graines de tournesol, etc.), produits sans lien avec les graines (pulpe d'agrumes) ou sous-produits d'extraction de graines qui n'ont pas été façonnés de manière à former un «tourteau»
 - 1.4.1 Numéro ONU: nouveau
 - 1.4.2 Numéro CAS: néant
- 1.5 Classement proposé dans les Recommandations
 - 1.5.1 Désignation officielle de transport (cf. 3.1.2): VÉGÉTAUX OLÉAGINEUX OU SOUS-PRODUITS ISSUS DE LEUR TRAITEMENT
 - 1.5.2 Classe/division: 4.2 Risque(s) subsidiaire(s): néant
Groupe d'emballage: III
 - 1.5.3 Dispositions spéciales proposées, le cas échéant: 29, 223
 - 1.5.4 Méthode d'emballage proposée: P002 PP20

Section 2. Propriétés physiques

- 2.1 Point ou plage de fusion: non connu
- 2.2 Point ou plage d'ébullition: non connu
- 2.3 Densité relative/masse volumique:
 - 2.3.1 à 15 °C: non connue
 - 2.3.2 à 20 °C: non connue
 - 2.3.3 à 50 °C: non connue
- 2.4 Pression de vapeur à:
 - 2.4.1 50 °C: sans objet
 - 2.4.2 65 °C: sans objet

- 2.5 Viscosité à 20 °C: non connue m²/s
- 2.6 Solubilité dans l'eau à 20 °C: non connue g/100 ml
- 2.7 État physique à 20 °C (cf. 2.2.1.1): solide
- 2.8 Aspect aux températures de transport normales, couleur, odeur, etc.: non connu
- 2.9 Autres propriétés physiques pertinentes:

Section 3. Inflammabilité

- 3.1 Vapeurs inflammables
 - 3.1.1 Point d'éclair (cf. 2.3.3): sans objet creuset fermé
 - 3.1.2 La matière entretient-elle une combustion? (cf. 2.3.1.2) sans objet
- 3.2 Température d'auto-inflammation: non connue
- 3.3 Limites d'inflammabilité (LII/LSI): sans objet
- 3.4 La matière est-elle une matière solide inflammable? (cf. 2.4.2) non
 - 3.4.1 Dans l'affirmative, donner des précisions: ...

Section 4. Propriétés chimiques

- 4.1 La matière nécessite-t-elle une inhibition/stabilisation ou un autre traitement (transport sous atmosphère d'azote par exemple) pour empêcher des réactions dangereuses? non

Dans l'affirmative, indiquer:

- 4.1.1 L'inhibiteur/le stabilisant utilisé:
- 4.1.2 Autre méthode:
- 4.1.3 Durée d'efficacité à 55 °C:
- 4.1.4 Conditions dans lesquelles la méthode est inefficace:
- 4.2 La matière est-elle une matière explosible au sens du paragraphe 2.1.1? (cf. 2.1) non
 - 4.2.1 Dans l'affirmative, donner des précisions:
- 4.3 La matière est-elle une matière explosible désensibilisée? (cf. 2.4.2.4) non
 - 4.3.1 Dans l'affirmative, donner des précisions:
- 4.4 La matière est-elle une matière autoréactive? (cf. 2.4.1) non

Si oui, indiquer:

- 4.4.1 La case de sortie du diagramme de décision

Quelle est la température de décomposition auto-accélérée (TDAA) (point de décomposition exothermique) pour un colis de 50 kg? ..°C

La température doit-elle être régulée? (cf. 2.4.2.3.4) oui/non

- 4.4.2 Température de régulation proposée pour un colis de 50 kg: ... °C
- 4.4.3 Température critique proposée pour un colis de 50 kg: ... °C

- 4.5 La matière est-elle pyrophorique? (cf. 2.4.3) non
 4.5.1 Dans l'affirmative, donner des précisions:
- 4.6 La matière est-elle sujette à l'auto-échauffement? (cf. 2.4.3) oui
 4.6.1 Dans l'affirmative, donner des précisions:
 Susceptible de présenter un auto-échauffement lent et, si mouillée ou ayant une teneur excessive en huile non oxydée, de s'enflammer spontanément.
- 4.7 La matière est-elle un peroxyde organique? (cf. 2.5.1) non
 Si oui, indiquer:
 4.7.1 La case de sortie du diagramme de décision
 Quelle est la température de décomposition auto-accélérée (TDAA) (point de décomposition exothermique) pour un colis de 50 kg? ... °C
 La température doit-elle être régulée? (cf. 2.5.3.4.1) oui/non
 4.7.2 Température de régulation proposée pour un colis de 50 kg: ... °C
 4.7.3 Température critique proposée pour un colis de 50 kg: ... °C
- 4.8 La matière dégage-t-elle des gaz inflammables au contact de l'eau? (cf. 2.4.4) non
 4.8.1 Dans l'affirmative, donner des précisions: ...
- 4.9 La matière a-t-elle des propriétés comburantes? (cf. 2.5.1) non
 4.9.1 Dans l'affirmative, donner des précisions: ...
- 4.10 Action corrosive sur le matériau des emballages (cf. 2.8):
 4.10.1 Acier doux ... aucune
 4.10.2 Aluminium ... aucune
 4.10.3 Autres matériaux d'emballage aucune
 (à préciser) ... mm/an à ...
 mm/an à ...
- 4.11 Autres propriétés chimiques pertinentes: ... non connues...

Section 5. Effets biologiques nocifs

- 5.1 DL₅₀ à l'ingestion (cf. 2.6.2.1.1) non connue mg/kg animal: ...rat..
- 5.2 DL₅₀ à l'absorption cutanée (cf. 2.6.2.1.2) non connue mg/kg animal: ...
- 5.3 CL₅₀ à l'inhalation (cf. 2.6.2.1.3) non connue mg/litre durée d'exposition: ... heures
 ou ml/m³ animal: ...
- 5.4 Concentration de vapeur saturée à 20 °C (cf. 2.6.2.2.4.3) ml/m³
- 5.5 Résultats des essais cutanés (cf. 2.8)
 Durée d'exposition: ... non connue heures/minutes
 Animal: ...
- 5.6 Autres données: ...

5.7 Effets sur l'homme: non connus

Section 6. Informations complémentaires

6.1 Mesures recommandées en cas d'urgence

6.1.1 Incendie (indiquer les agents d'extinction appropriés et ceux à ne pas utiliser):

Condamner le local concerné.

6.1.2 Fuite de matière:

6.2 Est-il proposé de transporter la matière en:

6.2.1 Conteneurs pour vrac (cf. 6.8) non

6.2.2 Grands récipients pour vrac (cf. 6.5) oui

6.2.3 Citernes mobiles (cf. 6.7) non

Si la réponse est affirmative, donner des précisions dans les sections 7, 8 ou 9 ci-dessous, respectivement.

Section 7. Conteneurs pour vrac (à ne remplir que si la réponse sous 6.2.1 est «oui»)

7.1 Type(s) proposé(s):

Section 8. Grands récipients pour vrac (GRV) (à ne remplir que si la réponse sous 6.2.2 est «oui»)

8.1 Type(s) proposé(s): IBC08, B3, B6

Section 9. Transport en citernes (à ne remplir que si la réponse sous 6.2.3 est «oui»)

9.1 Description de la citerne mobile prévue (y compris le type de citerne OMI s'il est connu):

9.2 Pression minimale d'épreuve:

9.3 Épaisseur minimale du réservoir:

9.4 Caractéristiques des orifices de vidange par le bas, s'ils existent:

9.5 Dispositifs de décompression:

9.6 Taux de remplissage:

9.7 Matériaux à ne pas utiliser pour la construction:
