



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GENERALE

TRANS/WP.11/2001/6
22 août 2001

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS ET FRANCAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DES TRANSPORTS INTÉRIEURS

Groupe de travail du transport
des denrées périssables
(Cinquante-septième session,
Genève, 12-15 novembre 2001)

ANNEXE 3 DE L' ATP

Note du secrétariat

Le Groupe de travail voudra réexaminer l'Annexe 3 de l'ATP et voir s'il est nécessaire de la réviser avant de la transmettre au dépositaire.

"Projet d'Annexe 3 de l'ATP

**CHOIX DE L'ÉQUIPEMENT ET DES CONDITIONS DE TEMPÉRATURE
POUR LE TRANSPORT DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES**

1. Pour le transport des denrées réfrigérées suivantes, l'engin de transport doit être choisi et utilisé de telle manière que pendant le transport la température la plus élevée des denrées en tout point de la cargaison ne dépasse pas la température indiquée. Si toutefois on procède à des contrôles de température de la denrée, ils sont effectués selon la procédure fixée à l'appendice 2 à l'annexe 2 au présent Accord.
2. La température des denrées ne doit donc dépasser en aucun point de la cargaison la température indiquée ci-dessous pendant le chargement, le transport et le déchargement.
3. S'il est nécessaire d'ouvrir les portes de l'engin, par exemple pour effectuer des inspections, il est primordial de s'assurer que les denrées ne sont pas exposées à des procédures ou des conditions contraires aux objectifs à la présente annexe ni à celles de la Convention internationale sur l'harmonisation des contrôles des marchandises aux frontières.
4. La régulation de la température des denrées mentionnées dans la présente annexe doit être telle qu'elle ne provoque pas de congélation en un point quelconque de la cargaison.

GE.01-

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

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

2/ Et leurs préparations.

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

4/ L'expression "fromage frais" s'entend des fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.

5/ Légumes crus qui ont été émincés, hachés ou réduits en petits morceaux mais autres que ceux qui ont été seulement lavés, pelés ou simplement coupés en deux moitiés.

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