



---

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

Genève, 9-12 novembre 2010

Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

**Propositions d'amendement à l'ATP: nouvelles propositions****Température de transport: fromage affiné et beurre<sup>1</sup>****Communication du Gouvernement finlandais****Introduction**

1. Conformément à l'annexe 3 de l'Accord ATP, l'engin de transport doit être choisi et utilisé de telle manière que pendant le transport la température la plus élevée des denrées réfrigérées en tout point de la cargaison ne dépasse pas la température indiquée. L'annexe 3 devrait prévoir la même prescription pour les appareils de mesure de la température, tels qu'ils sont mentionnés à l'appendice 1 de l'annexe 2, car d'un point de vue microbiologique, les fromages et le beurre sont des denrées périssables et il est essentiel de contrôler et d'enregistrer leur température de manière fiable pendant le transport.

**Justification**

2. Selon les dispositions de l'annexe 3 de l'Accord ATP, «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». Or le fromage affiné et le beurre ont également une durée de conservation limitée et leurs qualités microbiologiques et sensorielles peuvent également se dégrader si la température pendant le transport est supérieure à celle indiquée sur l'étiquette ou sur les documents de transport.

---

<sup>1</sup> Le présent document est soumis conformément au programme de travail du Comité des transports intérieurs pour la période 2010-2014 (ECE/TRANS/208, par. 106; ECE/TRANS/2010/8, activité 02.11).

3. La température pendant le transport peut causer des problèmes économiques et financiers aux transporteurs et créer des difficultés pour les autorités municipales et gouvernementales chargées du contrôle. Lorsque la température pendant le transport n'est pas enregistrée et que la température du produit (fromage ou beurre) est supérieure à celle figurant sur les documents de transport ou sur l'étiquette, les premiers à en pâtir sont de toute évidence les importateurs et les transporteurs, puis les compagnies d'assurance. En règle générale, le transporteur ou l'assureur assume la responsabilité économique et financière, mais si aucun dispositif de contrôle et d'enregistrement n'est utilisé pendant le transport, des différends peuvent opposer les compagnies intéressées.

4. Les denrées réfrigérées, y compris le fromage affiné et le beurre, se conservent de manière plus sûre lorsque la température pendant le transport est contrôlée et enregistrée de manière fiable.

### **Proposition**

5. Il est proposé d'ajouter le fromage affiné et le beurre à l'annexe 3 de l'Accord ATP et d'insérer, à l'annexe 3, un nouveau paragraphe 5 portant sur l'utilisation d'appareils de mesure de la température pendant le transport des denrées réfrigérées.

## **«Annexe 3**

### **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 de 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.

5. Les denrées réfrigérées doivent être contrôlées pendant le transport au moyen d'appareils de mesure de la température conformes aux dispositions de l'appendice 1 de l'annexe 2.

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

<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.

\* L'expression «fromage affiné» s'entend des fromages dont la maturation est achevée, prêts à être consommés 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.