



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

Genève, 8-11 octobre 2013

Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire

Propositions d'amendements à l'ATP: Propositions en suspens**Amendements à l'article 3 de l'ATP concernant
l'introduction d'une définition de l'expression «denrées
périssables»****Communication de la Fédération de Russie***Résumé*

- Résumé analytique:** Le texte de l'ATP ne comporte pas de définition de l'expression «denrées périssables».
- Mesure à prendre:** Proposer au Groupe de travail, pour examen, une définition de l'expression «denrées périssables», ainsi qu'un emplacement pour l'introduire dans le texte de l'ATP.
- Documents de référence:**
1. Annexe 4 («Règles de transport applicables aux denrées périssables») de l'Accord concernant le transport international des marchandises par chemin de fer (SMGS);
 2. Règles et normes sanitaires et épidémiologiques de la Fédération de Russie, SanPiN 2.3.2.1324-03 «Prescriptions en matière d'hygiène relatives à la durée de conservation des denrées alimentaires et à leurs conditions de conservation»;
 3. Règles relatives au transport des denrées périssables par chemin de fer, approuvées par l'arrêté n° 37 du 18 juin 2003 du Ministère des transports de la Fédération de Russie (enregistré au Ministère de la justice le 19 juin 2003 – n° 4762).

Introduction

1. À la soixante-huitième session du WP.11, la Fédération de Russie a présenté un document informel proposant une définition de l'expression «denrées périssables». Le secrétariat du WP.11 a estimé qu'il s'agissait d'une question importante et le document ECE/TRANS/WP.11/2012/12 a été examiné à la soixante-huitième session en tant que document officiel.

De nombreuses délégations n'étaient pas opposées à ce que la définition proposée par la Fédération de Russie soit introduite dans l'ATP. Cependant, comme auparavant, l'attention a été appelée sur le fait que l'Accord n'était pas censé couvrir **toutes** les denrées périssables et que son objectif était de garantir l'innocuité des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et **non d'éviter la détérioration du produit**.

La Fédération de Russie a été invitée à présenter à la soixante-neuvième session un document sur la question, compte tenu des observations faites par les délégations à la soixante-huitième session.

2. Les experts de la Fédération de Russie ont constaté à plusieurs reprises que les Parties contractantes à l'ATP interprètent différemment l'expression «denrées périssables» employée dans l'Accord.

3. Comme cela a déjà été mentionné dans le document ECE/TRANS/WP.11/2012/12, les experts russes ont trouvé une définition d'une expression apparentée à «denrées périssables» dans un seul instrument international, à savoir l'annexe 4 (Règles régissant le transport des produits périssables), de l'Accord concernant le transport international des marchandises par chemin de fer (SMGS): «Par produits périssables, on entend des produits qui, pendant le transport, doivent faire l'objet de mesures (réfrigération, chauffage, ventilation) les protégeant contre les effets des températures élevées et faibles, d'une surveillance ou de soins particuliers».

Des définitions de cette expression peuvent néanmoins figurer dans les législations nationales des Parties contractantes à l'ATP.

4. On trouve les définitions ci-après dans la législation russe:

Selon les règles et normes sanitaires et épidémiologiques SanPiN 2.3.2.1324-03, «Prescriptions en matière d'hygiène relatives à la durée de conservation des denrées alimentaires et à leurs conditions de conservation», les denrées alimentaires sont considérées comme périssables lorsqu'elles nécessitent une température spéciale ou d'autres conditions et règles afin de conserver leur qualité et leur innocuité, faute de quoi elles subissent des altérations irréversibles néfastes pour la santé des consommateurs ou entraînant la détérioration du produit.

Selon les Règles régissant le transport des produits périssables par chemin de fer, les produits périssables sont des produits qui, pendant le transport par chemin de fer, doivent être protégés des effets des températures élevées ou faibles de l'air ambiant ou qui doivent faire l'objet de soins particuliers ou d'un suivi pendant le transit.

Dans ce contexte, les expressions «denrées périssables» et «produits périssables» sont manifestement synonymes.

5. La Fédération de Russie estime que l'ATP, en tant qu'accord consacré à la conservation de la qualité des denrées périssables au cours du transport, doit impérativement comprendre une définition de l'expression «denrées périssables» dans le corps du texte.

6. La Fédération de Russie a donc élaboré un document officiel sur son sujet, qu'elle soumet au WP.11 pour examen à sa soixante-neuvième session.

Propositions

7. Ajouter le paragraphe suivant à l'article 3 de l'ATP:

3. Dans le présent Accord, l'adjectif «périssable» qualifie les denrées alimentaires qui, aux fins de préservation de la qualité et de la sécurité sanitaire pendant l'entreposage et le transport, doivent être conservées à des températures spécifiques, faute de quoi elles subissent des altérations irréversibles néfastes pour la santé des consommateurs ou entraînant la détérioration du produit.

*La fourchette de températures **dans les engins spéciaux à utiliser pour le transport des denrées périssables** doit être établie ~~par le propriétaire de la cargaison ou par l'expéditeur~~ conformément aux normes ou aux prescriptions du producteur des denrées périssables ou aux prescriptions indiquées sur les marques apposées sur le produit (étiquette). Elle doit figurer dans les documents de transport.*

8. Modifier le numéro de l'ancien paragraphe 3 de l'article 3 de l'ATP, qui devient le paragraphe 4.

Justification

9. La définition de l'expression «denrées périssables» donnée au paragraphe 7 du présent document mentionne uniquement les conditions de température à respecter pendant le transport des denrées périssables, étant donné qu'il n'est pas prévu d'utiliser l'ATP à d'autres fins.

10. Le transport est une des étapes de la conservation du produit. Par conséquent, en l'absence de prescription concernant la température de transport des denrées périssables dans les normes ou la documentation émanant du producteur, ou sur les marques apposées sur le produit (étiquette), les prescriptions correspondantes relatives à la température de conservation doivent être appliquées.

11. Selon certaines Parties contractantes à l'ATP, l'objet de l'Accord est de garantir la **sécurité** alimentaire des denrées destinées à la consommation humaine, bien que le préambule de l'ATP spécifie ce qui suit: «Les Parties contractantes, désireuses d'améliorer les conditions de **conservation de la qualité** des denrées périssables au cours de leurs transports, notamment au cours des échanges internationaux, considérant que l'amélioration de ces **conditions de conservation...**».

12. La qualité et la sécurité alimentaire des denrées sont étroitement liées. Lorsqu'ils sont avariés ou que leur qualité se dégrade, les produits alimentaires perdent non seulement leurs propriétés, mais peuvent également devenir dangereux pour les humains, car des bactéries pathogènes risquent de s'y développer.

Malheureusement, force est de constater qu'il n'existe toujours pas de terminologie uniforme en matière de qualité et de sécurité des aliments. Divers textes de loi ainsi que de nombreux textes réglementaires nationaux et internationaux interprètent les mêmes termes de manière différente et désignent des concepts identiques par toutes sortes de termes. Il est possible que cela tienne à l'absence de théorie générale relative à la sécurité de la biosphère et de théorie spécifique relative à la sécurité de ce qui la compose (êtres humains, animaux, végétaux, écosystèmes), ainsi que de concepts universels en la matière.

Cependant, ainsi qu'il ressort de l'analyse de nombreuses sources scientifiques:

- Une des principales **caractéristiques de la qualité** des denrées destinées à la consommation humaine est la **sécurité alimentaire**;
- La sécurité va de pair avec la préservation de la qualité;
- La «qualité» et la «sécurité» forment **un seul et unique ensemble**, même si ces termes sont indépendants l'un de l'autre.

13. Les denrées alimentaires sont des systèmes comprenant de multiples éléments et constitués de centaines de composés chimiques.

Toutes ces substances chimiques peuvent dans une certaine mesure être rangées dans les catégories suivantes:

- Les composants des denrées alimentaires proprement dites, c'est-à-dire les substances propres à un type particulier de produit d'origine végétale ou animale;
- Les additifs alimentaires, substances ajoutées intentionnellement aux produits alimentaires en vue de parvenir à un effet déterminé;
- Les polluants provenant de l'environnement.

Les additifs alimentaires et les polluants sont des substances étrangères aux denrées alimentaires.

Les polluants provenant de l'environnement représentent incontestablement le plus grand **danger** pour la santé de l'être humain.

Parmi les polluants de nature chimique, on trouve les métaux toxiques, les pesticides, les nitrates, les nitrites, les composés nitrés, l'histamine, les hydrocarbures aromatiques polycycliques, les polymères, etc.

Parmi les polluants biologiques, il convient de mentionner la contamination bactériologique, les toxines bactériennes, les virus, les mycotoxines, les hormones et les antibiotiques.

14. La qualité des denrées alimentaires est principalement altérée par les facteurs suivants:

- Température de l'air (une hausse de température entraîne une accélération des processus chimiques et biologiques dans les denrées alimentaires; selon l'équation de Van't Hoff, toute augmentation de la température de 10 °C multiplie par 2 à 4 le rythme des réactions chimiques);
- Humidité;
- Composition de l'air et ventilation;
- Lumière;
- Conditionnement.

15. Le non-respect de certaines conditions de température peut compromettre la sécurité alimentaire des denrées.

Par exemple, sous l'effet des ferments de la microflore qui se développe rapidement lors de variations de la température de conservation, l'histamine naturellement présente en faible quantité dans les denrées alimentaires peut être libérée directement, et la teneur en nitrates peut augmenter.

16. Il est évident que la qualité et la sécurité des aliments sont indissociables.

Il ne peut y avoir de qualité sans sécurité, mais la qualité est un concept plus large que la sécurité.

Concernant la définition des «denrées périssables», la Fédération de Russie est donc d'avis que la notion de «qualité des denrées alimentaires» englobe celle de «sécurité alimentaire». Autrement dit, on ne peut parler de denrées alimentaires de qualité s'il n'est pas prouvé qu'elles ne représentent pas un danger pour la santé et la vie de l'être humain. À cet égard, en définissant l'expression «denrées périssables», la Fédération de Russie tient compte de ces deux concepts qui sont étroitement liés.

Coûts

17. Coûts nuls. Aucune nouvelle prescription n'est introduite pour le transport des denrées périssables, hormis celles mentionnées dans les normes et les documents des producteurs ou indiquées sur les marques (ou l'étiquette). Le respect de ces prescriptions relève de la responsabilité du transporteur.

Faisabilité

18. Les modifications proposées permettront de réaliser de manière plus efficace les objectifs principaux de l'ATP et d'étendre à terme son champ d'application.

Applicabilité

19. L'utilisation de la définition proposée pour l'expression «denrées périssables» permettra d'appliquer par la suite une méthode plus souple pour étendre le champ d'application de l'ATP.
