



POSTAL ADDRESS—ADRESSE POSTALE UNITED NATIONS, N.Y. 10017
CABLE ADDRESS—ADRESSE TELEGRAPHIQUE UNATIONS NEWYORK

REFERENCE: C.N.131.1994.TREATIES-1 (Notification dépositaire)

ACCORD RELATIF AUX TRANSPORTS INTERNATIONAUX DE DENREES
PERISSABLES ET AUX ENGINS SPECIAUX A UTILISER POUR
CES TRANSPORTS (ATP)
CONCLU A GENEVE LE 1er SEPTEMBRE 1970

PROPOSITION D'AMENDEMENTS DE L'ALLEMAGNE
A L'ANNEXE 3 DE L'ACCORD

Le Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies,
agissant en sa qualité de dépositaire, communique :

Le 8 avril 1994, le Secrétaire général a reçu du Gouvernement allemand, conformément à la procédure définie aux paragraphes 1 à 7 de l'article 18 de l'Accord susmentionné, une proposition d'amendements à l'Annexe 3 à l'Accord.

..... On trouvera ci-joint, en langues anglaise et française, le texte du projet d'amendements.

Il y a lieu de se référer à cet égard aux dispositions du paragraphe 2 de l'article 18 de l'Accord, lequel se lit ainsi :

"Dans un délai de six mois à compter de la date de la communication par le Secrétaire général du projet d'amendement, toute Partie contractante peut faire connaître au Secrétaire général

- a) soit qu'elle a une objection à l'amendement proposé,
- b) soit que, bien qu'elle ait l'intention d'accepter le projet, les conditions nécessaires à cette acceptation ne se trouvent pas encore remplies dans son pays."

Tout amendement réputé accepté, en application du paragraphe 5 de l'article 18, entrera en vigueur, conformément au paragraphe 6 dudit article 18, six mois après la date à laquelle il aura été réputé accepté.

Le 15 juin 1994

PK

Annexe 1

"ANNEXE 3 DE L'ATP

CHOIX DE L'EQUIPEMENT ET DES CONDITIONS DE TEMPERATURE POUR LE TRANSPORT DES DENREES REFRIGEREES

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 la 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 maîtrise 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.

Température maximale

I.	Viande rouge et gros gibier (autres qu'abats rouges)	+ 7 °C
II.	Produits carnés <u>1/</u> , lait pasteurisé, produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais <u>2/</u>), plats cuisinés (viande, poisson, légumes), légumes crus préparés prêts à être consommés, préparations de légumes <u>3/</u> et produits à base de poisson <u>1/</u> non mentionnés ci-dessous	+ 6 °C ou la température indiquée sur l'étiquette ou sur les documents de transport

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

2/ L'expression "fromage frais" s'entend de 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.

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

	<u>Température maximale</u>
III. Lait cru <u>4/</u> , gibier (autre que gros gibier), volailles et lapins	+ 4 °C
IV. Abats rouges	+ 3 °C
V. Viande hachée	+ 2 °C
VI. Poissons, mollusques et crustacés, non traités <u>5/</u>	à la température de la glace fondante

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

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

Annex 1

"ANNEX 3 TO ATP

SELECTION OF EQUIPMENT AND TEMPERATURE CONDITIONS TO BE OBSERVED FOR THE CARRIAGE OF CHILLED FOODSTUFFS

1. For the carriage of the following chilled foodstuffs, the transport equipment has to be selected and used in such a way that during carriage the highest temperature of the foodstuffs at any point of the load does not exceed the indicated temperature. If however one should proceed to the verification of the temperature of the foodstuff, this shall be done according to the procedure laid down in Appendix 2 to Annex 2 to this Agreement.
2. Accordingly, the temperature of the foodstuffs at any point in the load must not exceed the temperature as indicated below on loading, during carriage and on unloading.
3. Where it is necessary to open the equipment, e.g. to carry out inspections, it is essential to ensure that the foodstuffs are not exposed to procedures or conditions contrary to the objectives of this Annex and those of the International Convention on the Harmonization of Frontier Controls of Goods.
4. The temperature control of foodstuffs specified in this Annex should be such as not to cause freezing at any point of the load.

Maximum temperature

I.	Red meat and large game (other than red offal)	+ 7° C
II.	Meat products <u>1/</u> , pasteurized milk, fresh dairy products <u>1/</u> (yoghurt, kefir, cream and fresh cheese <u>2/</u>), ready cooked foodstuffs (meat, fish, vegetables), ready to eat prepared raw vegetables and vegetable products <u>3/</u> and fish products <u>1/</u> not listed below	+ 6° C or at temperature indicated on the label if it does not exceed + 6° C
III.	Raw milk <u>4/</u> , game (other than large game), poultry and rabbits	+ 4° C

		<u>Maximum temperature</u>
IV.	Red offal	+ 3° C
V.	Minced meat	+ 2° C
VI.	Untreated fish, molluscs and crustaceans <u>5/</u>	at temperature of melting ice

Notes

1/ Except for products fully-treated by salting, smoking, drying or sterilization.

2/ "Fresh cheese" means a non-ripened (non-matured) cheese which is ready for consumption shortly after manufacturing and which has a limited conservation period.

3/ Raw vegetables which have been diced, sliced or otherwise size-reduced but excluding those which have only been washed, peeled or simply cut in half.

4/ When milk is collected from the farm for immediate processing, the temperature may rise during carriage to 10° C.

5/ Except for live fish, molluscs and crustaceans."