

ARRETE
Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables

NOR: AGRG0810436A

Version consolidée au 10 mai 2010

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu l'accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports du 1er septembre 1970 (dit accord ATP) ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, et notamment la notification n° 2007/0710/F du 31 décembre 2007 ;

Vu le code rural, notamment ses articles R. 231-59-1 à R. 231-59-6 ;

Vu le décret n° 2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments du 25 juillet 2006,

Arrête :

Article 1

Le présent arrêté établit les modalités d'application du décret du 19 décembre 2007 susvisé.

Article 2

· Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1

Conformément aux dispositions de l'article R. 231-59-2 du code rural et de la pêche maritime, les engins de transport de denrées périssables doivent être choisis dans des catégories et classes d'engins permettant de respecter pendant toute la durée du transport les températures de conservation fixées pour les différentes catégories d'aliments mentionnées à l'annexe du présent arrêté.

Article 3

· Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1

Sont réputés conformes aux dispositions de l'article R. 231-59-4 du code rural et de la pêche maritime :

a) Le transport réalisé à l'occasion de conditions climatiques rigoureuses avérées, rendant manifestement superflue une production de froid pendant toute la durée du transport ;

b) Le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge ;

c) Le transport en citerne des laits et crèmes destinés à l'industrie sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 200 km sans rupture de charge ;

d) Le transport de produits de la pêche congelés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation, lorsque la distance à parcourir n'excède pas 80 km et lorsque la durée du trajet est inférieure à une heure.

D'autres conditions de transport dans lesquelles le recours à des engins spéciaux n'est pas nécessaire peuvent être définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture, au vu d'une analyse des dangers dûment validée.

Article 4

· Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1

En application de l'article R. 231-59-3 du code rural et de la pêche maritime, les engins de transport suivants peuvent être reconnus comme présentant des garanties équivalentes aux classes d'engins définies dans l'accord ATP susvisé :

a) Les engins suivants ne répondant pas strictement aux spécifications techniques de l'accord ATP et ses annexes :

— les engins faisant l'objet d'une demande de dérogation lorsqu'ils ne peuvent pas être reconnus strictement conformes à un engin

type de référence, au sens du point 2 de l'appendice 1 de l'annexe 1 de l'accord ATP, lorsque cette éventualité correspond à une nécessité technologique, sous réserve que les différences par rapport à l'engin type n'entraînent pas une augmentation du coefficient global de transmission thermique (coefficient K), et lorsque le nombre de dérogations accordées ne dépasse pas cinq par constructeur et par an, et lorsque chaque dérogation concerne au plus cinq engins identiques ;

— les engins réfrigérants neufs qui, lors d'un essai d'efficacité selon les paragraphes 32 à 36 de l'annexe 1, appendice 2, de l'accord ATP, maintiennent la température intérieure de la caisse en dessous de la limite de la classe visée pendant une durée, bien qu'inférieure à douze heures reste supérieure à huit heures, pour une température extérieure égale ou supérieure à 30° C ;

— les engins réfrigérants en service qui, lors d'un essai d'efficacité selon le paragraphe 49 de l'annexe 1, appendice 2, de l'accord ATP, maintiennent la température intérieure de la caisse en dessous de la limite de classe pendant une durée inférieure à celle requise pour la classe définie dans l'accord ATP ;

b) Les petits conteneurs en service d'un volume inférieur à 2 m³, isothermes, frigorifiques ou réfrigérants, ayant fait l'objet lors de leur mise en service de la délivrance d'une attestation de conformité technique dans les conditions prévues par l'accord ATP ;

c) Les petits conteneurs d'un volume inférieur à 0, 05 m³ dont les caractéristiques techniques ou les dimensions ne permettent pas d'appliquer les méthodes et procédures de mesure prévues par l'annexe 1, appendice 2, de l'accord ATP ;

d) Les emballages isothermes ou réfrigérants dont les dimensions, les formes ou les caractéristiques techniques ne permettent pas d'appliquer les méthodes et procédures de mesure prévues par l'annexe 1, appendice 2, de l'accord ATP.

Pour les engins visés au présent article, les modalités d'examen technique, les modèles de documents officiels, de marquage et de plaques d'identification, ainsi que les durées de validité des attestations de conformité technique, lorsqu'ils ne correspondent pas à ceux définis dans l'accord ATP, sont définis par instruction du ministre chargé de l'agriculture.

Article 5

La date de référence pour le début de validité de l'attestation d'un engin est la plus ancienne des deux dates suivantes :

— la date de construction de la caisse, même si l'engin n'a pas été exploité depuis cette date ;

— la date de première mise en service du dispositif thermique ou, à défaut, sa date de construction.

Lorsqu'une attestation est délivrée pour un lot d'emballages ou de conteneurs, la date de référence pour le début de validité de l'attestation est la date de construction du premier emballage ou conteneur du lot.

Article 6

· Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1

En application de l'article 231-59-5 du code rural et de la pêche maritime, pour les engins de transport par voie terrestre, neufs, qu'ils soient immatriculés ou de capacité supérieure à 2 m³, qui font l'objet d'une demande d'attestation de conformité technique, le récépissé de la demande est considéré comme une attestation officielle de conformité technique provisoire valable sur le territoire national pendant un mois à compter du jour de leur mise en circulation.

Le modèle de récépissé est défini dans une instruction du ministre chargé de l'agriculture.

Article 7

Le directeur général de l'alimentation est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

Article Annexe

TEMPÉRATURES À RESPECTER PENDANT LE TRANSPORT, ET CATÉGORIES ET CLASSES D'ENGINS TELLES QUE DÉFINIES DANS L'ACCORD ATP

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES
DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES

TEMPÉRATURE
maximale pendant le transport

CATÉGORIES
et classes d'engins

Glaces, crèmes glacées.	— 18 °C	RRC, FRC, FRF
Viandes hachées, préparations de viandes.	(*)	RRC, FRC, FRF
Produits de la pêche congelés.	(*)	RRC, FRC, FRF
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves.	(*)	RRB, RRC, FRB, FRC, FRE, FRF
Autres denrées alimentaires congelées.	— 12 °C	RRC, FRC, FRF
Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		
(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004 qui s'appliquent ici, sans possibilité de dérogation.		

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES	TEMPÉRATURE	CATÉGORIES
NATURE DES DENRÉES	de conservation pendant le transport	et classes d'engins
Viandes hachées.	(*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Abats d'ongulés domestiques (d'élevage ou sauvages).	(*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Préparations de viandes.	(*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Viandes séparées mécaniquement.	(*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage.	(*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage).	(*)	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Produits de la pêche.	(*)	I (N ou R) R (N ou R), (D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)

Lait cru destiné à la consommation en l'état.	+ 4 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Lait pasteurisé.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Les classes d'engins sont choisies de façon à respecter les températures fixées pendant toute la durée du transport.
Fromages affinés.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Les classes d'engins sont choisies de façon à respecter les températures fixées pendant toute la durée du transport.
Autres denrées alimentaires périssables.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Les classes d'engins sont choisies de façon à respecter les températures fixées pendant toute la durée du transport.
Repas élaborés à l'avance livrés en liaison froide.	+ 3 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
<p>Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.</p> <p>(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004 qui s'appliquent ici, sans possibilité de dérogation.</p>		

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE		
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur.	+ 63 °C	I (N ou R) C (A ou B)

Fait à Paris, le 1er juillet 2008.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
J.-M. Bournigal