

Les produits et leurs

conditions de transport

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JORF du 06/08/98)

Annexe II-1

TEMPERATURES MAXIMALES DES ALIMENTS CONGELES LORS DU TRANSPORT		
ETAT ET NATURE	TEMPERATURE MAXIMALE	CATEGORIE, QUALIFICATION et classe (1)
Congelés (2) Toutes denrées surgelées au sens du décret n° 64-949 du 9 sept.1964 modifié.	-18° C	RRC FRC - FRF
Glaces, crèmes glacées et sorbets.	-18° C	
Produits de la pêche congelés	-18° C	
Autres aliments congelés, y compris pour animaux de compagnie.	-12° C	
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves.	-9° C	RRB - RRC FRB - FRC - FRE - FRF
(1) Telles que définies dans l'annexe de l'accord sur le transport des denrées périssables publié au journal officiel de la République française. (2) Etat congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.		

Annexe II-2

TEMPERATURES MAXIMALES DES ALIMENTS REFRIGERES LORS DU TRANSPORT		
NATURE	TEMPERATURE MAXIMALE	CATEGORIE, QUALIFICATION et classe (1)
Produits de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et des coquillages vivants) (2).	0° C à +2° C	Température de la glace fondante I (N ou R) R (N ou R) (D) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Viandes hachées et préparation de viandes hachées	+2° C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Abats et préparations de viandes en contenant	+3° C	
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue	+4° C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes.	+4° C	
viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier onglulé.	+7° C	
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+4° C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Végétaux et préparation de végétaux crus prêts à l'emploi.	+4° C	

Annexe II-2 (Suite)

TEMPERATURES MAXIMALES DES ALIMENTS REFRIGERES LORS DU TRANSPORT		
NATURE	TEMPERATURE MAXIMALE	CATEGORIE, QUALIFICATION et classe (1)
Oeufs réfrigérés (3).	+5° C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Lait cru livré à l'état à la consommation (4).	+4° C	
Lait pasteurisé.	+6° C	
Lait destiné à l'industrie.	+10° C	I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais, etc.) (5).	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	R (N ou R) (A) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Divers produits transformés à base de viandes, plats cuisinés et préparations culinaires (viandes, poisson), produits à base de poisson (6).		
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés. Autres denrées alimentaires.		
Repas livrés en liaison froide	0° C à +3° C	R (N ou R) (D) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Matières premières d'origine animale destinées à la transformation pour la préparation d'aliments pour animaux de compagnie	0° C à +7° C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Produits crus ou produits finis destinés à l'alimentation des animaux de compagnie	0° C à +4° C	
Repas livrés en liaison chaude	Température minimale +63° C	Engin non doté d'isolation thermique I(N ou R) C(A ou B)
(1) Telles que définies dans l'annexe de l'accord sur le transport des denrées périssables publié au journal officiel de la République française. (2) Pour les poissons, mollusques et crustacés vivants, se reporter à l'article 31. (3) Pour les oeufs en coquilles non réfrigérés, se reporter à l'article 32. (4) Au sens de l'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine. (5) 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. (6) A l'exception des produits stabilisés par chauffage, fumaison, salage, marinage, salaison ou dessiccation, ou une combinaison de ces différents procédés, lorsque leur mode de conservation défini sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur ne requiert pas une température dirigée.		

Nota - Lorsque la température extérieure nécessite la mise hors gel des denrées, les équipements thermiques calorifiques peuvent être utilisés pour permettre le respect des températures de la présente annexe.