I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES Y DE COOPERACIÓN

17054 *ENMIENDAS a los Anejos 1 y 3 del Acuerdo sobre transporte internacional de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en estos transportes (ATP), hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 22 de noviembre de 1976) puestas en circulación por el Secretario General de Naciones Unidas el 12 de marzo de 2003.*

ENMIENDAS INTRODUCIDAS POR EL GRUPO DE TRABAJO AL ANEJO 1, APÉNDICES 2 Y 4 DEL ATP

Anejo 1, Apéndice 2, párrafo 59:

Modifíquese el texto de la manera siguiente:

«La potencia frigorífica definida en el marco del ATP es la relativa a la temperatura media registrada en la salida o salidas del evaporador. Las sondas deberán estar protegidas contra la radiación.»

Anejo 1, Apéndice 4:

Añádase al texto lo siguiente:

«Las marcas de identificación a que se refiere el párrafo 5 del Apéndice 1 del presente Anejo estarán formadas por letras mayúsculas en caracteres latinos de color azul marino sobre fondo blanco. La altura de las letras deberá ser de 100 mm como mínimo para las marcas de clasificación y de 50 mm como mínimo para las marcas de clasificación y de 50 mm como mínimo para las fechas de expiración. En los vehículos especiales, tales como los vehículos cargados con masa máxima no superior a 3,5 T la altura de las marcas de clasificación podrá ser asimismo de 50 mm y de 25 mm como mínimo para las fechas de expiración.»

ENMIENDAS INTRODUCIDAS POR EL GRUPO DE TRABAJO AL ANEJO 3 DEL ATP

«Anejo 3

Elección del equipo y de las condiciones de temperatura para el transporte de productos refrigerados:

1. Para el transporte de los productos refrigerados siguientes, el vehículo de transporte deberá ser elegido y utilizado de tal forma que la temperatura más elevada en cualquier punto de la mercancía no sobrepase durante el transporte la temperatura indicada. Sin embargo, si se procediera a la comprobación de la temperatura de los productos, esta operación se efectuará de conformidad con el procedimiento establecido en el Apéndice 2 del Anejo 2 del presente Acuerdo.

2. Por consiguiente, durante la carga, el transporte y la descarga, la temperatura de los productos no deberá sobrepasar en ningún punto de la mercancía el valor que se indica a continuación.

3. Si fuera necesario abrir las puertas del vehículo, por ejemplo, para efectuar alguna inspección, será primordial asegurarse de que los productos no queden expuestos a procedimientos o condiciones contrarios a los objetivos del presente Anejo ni a los del Convenio Internacional sobre armonización de controles de las mercancías en las fronteras.

4. La regulación de la temperatura de los productos mencionados en el presente Anejo deberá efectuarse de forma tal que no provoque la congelación en ningún punto de la mercancía.

	Temperatura máxima
I. Leche cruda. ¹	+ 6 °C
II. Carne roja ² y caza mayor (que no sean despojos rojos).	+ 7 °C
III. Productos cárnicos ³ , leche pasteurizada, productos lácteos frescos (yogur, kefir, nata y queso fresco ⁴), platos cocinados (carne, pescado, verduras), verduras crudas preparadas listas para su consumo y preparados a base de verduras ⁵ , productos a base de pescado ³ no mencionados a continuación.	+ 6°C o a la temperatura indicada en la etiqueta o en los documentos de transporte.
IV. Productos de caza (que no sean de caza mayor), aves ² y conejos.	+ 4 °C
V. Despojos rojos. ²	+ 3 °C

	Temperatura máxima
VI. Carne picada. ²	+ 2 °C o a la temperatura indicada en la etiqueta o en los documentos de transporte.
VII. Pescados, moluscos y crustáceos no tratados. ⁶	Sobre hielo fundente o a la temperatura de éste.

1. Cuando la leche se haya recogido en la explotación ganadera para su tratamiento inmediato, la temperatura podrá ascender durante el transporte a + 10 °C.

2. Y preparados a base de la misma.

Las presentes Enmiendas entrarán en vigor de forma general y para España el 12 de diciembre de 2004, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18(6) del Acuerdo.

Lo que se hace público para conocimiento general.
Madrid, 15 de septiembre de 2004.—El Secretario General Técnico, Ignacio Matellanes Martínez.

3. Con exclusión de los productos estabilizados por salazón, ahumado, desecación o esterilización.

4. Por "queso fresco" se entenderán los quesos no afinados (cuya maduración no haya finalizado) dispuestos para el consumo poco tiempo después de su producción y que tengan una duración de conservación limitada.

5. Verduras frescas cortadas en dados, picadas o troceadas, distintas de las que únicamente hayan sido lavadas, peladas o simplemente cortadas por la mitad.

6. A excepción de los pescados, moluscos y crustáceos vivos.»