

DOCUMENT INFORMATION

FILE NAME : Ch\_XI\_B\_8\_c

VOLUME : VOL-1

CHAPTER : Chapter XI. Transport and Communications B. Road  
Traffic

TITLE : 8. c). Protocol relating to the adoption of Annex C.1  
to the Set of Rules annexed to the General Agreement  
on Economic Regulations for International Road  
transport. Geneva, 1 July 1954







**GENERAL AGREEMENT  
ON ECONOMIC REGULATIONS FOR  
INTERNATIONAL ROAD TRANSPORT  
AND  
SET OF RULES**

**PROTOCOL  
RELATING TO THE ADOPTION OF ANNEX C.1:  
TRANSPORT OF PERISHABLE FOODSTUFFS**

*Geneva, 1 July 1954*



**ACCORD GENERAL  
PORTANT REGLEMENTATION ECONOMIQUE  
DES TRANSPORTS ROUTIERS INTERNATIONAUX  
ET  
CAHIER DES CHARGES**

**PROTOCOLE  
RELATIF A L'ADOPTION DE L'ANNEXE C.1:  
TRANSPORT DES DENREES PERISSABLES**

*Genève, le 1<sup>er</sup> juillet 1954*

# PROTOCOL

## RELATING TO THE ADOPTION OF ANNEX C.1 TO THE SET OF RULES ANNEXED TO THE GENERAL AGREEMENT ON ECONOMIC REGULATIONS FOR INTERNATIONAL ROAD TRANSPORT

In accordance with Article 2 of the Protocol of Signature of the General Agreement on Economic Regulations for International Road Transport, the undersigned, duly authorized, have agreed on the following provisions which, in so far as concerns the countries accepting them in accordance with the above-mentioned Article 2, shall form an integral part of the General Agreement as Annex C.1 to the Set of Rules annexed to the General Agreement:

### *Annex C.1*

#### TRANSPORT OF PERISHABLE FOODSTUFFS

##### *Definitions*

1. Perishable foodstuffs are those which, by reason of their fragility or susceptibility to changes in temperature, require special precautions in transport. The perishable foodstuffs to which the Set of Rules applies are those listed in Appendix 1.

2. The definitions and standards applicable to special equipment (lorries, trailers, semi-trailers, containers and other similar equipment) used for the transport of perishable foodstuffs by road, together with the provisions for testing the equipment, are given in Appendix 2.

##### *Scope*

3. The provisions of this Annex and the appendices thereto apply from the time when the

carrier for hire or reward takes over the goods until the time when he delivers them. With regard to transport on own account, these provisions apply from the time when the goods are loaded until they are unloaded.

4. The provisions of this Annex and the appendices thereto apply to all international transport of deep-frozen and frozen foodstuffs, whatever the transport time or distance.

5. International transport of the foodstuffs mentioned in paragraphs 6 and 7 in Appendix 1 is subject to the provisions of this Annex and the appendices thereto when the transport distance exceeds 250 km. or the transport time exceeds 6 hours. Only those provisions of Appendix 1 relating to temperatures apply to international transport of these foodstuffs when the transport distance is between 250 and 500 km. or the transport time is between 6 and 12 hours provided that the traffic is carried in one operation during a single night. Night is defined as the period extending from one hour before sunset to one hour after sunrise.

##### *Initial temperatures of foodstuffs*

6. The temperatures at which foodstuffs are accepted by carriers for hire or reward or

# PROTOCOLE

## RELATIF A L'ADOPTION DE L'ANNEXE C.1 AU CAHIER DES CHARGES ANNEXE A L'ACCORD GENERAL PORTANT REGLEMENTATION ECONOMIQUE DES TRANSPORTS ROUTIERS INTERNATIONAUX

Conformément à l'article 2 du Protocole de signature de l'Accord général portant réglementation économique des transports routiers internationaux, les soussignés, dûment autorisés, sont convenus des dispositions suivantes qui, à l'égard des pays qui les auront acceptées dans les conditions énoncées audit article 2, feront partie intégrante de l'Accord général en tant qu'annexe C.1 au Cahier des charges annexé audit Accord général:

### *Annexe C.1*

#### TRANSPORT DES DENRÉES PÉRISSABLES

##### *Définitions*

1. Les denrées périssables sont celles qui, en raison de leur fragilité ou de leur sensibilité aux changements de température, exigent des précautions spéciales pour leur transport. Aux fins d'application du Cahier des charges, les denrées à considérer sont celles qui figurent sur la liste faisant l'objet de l'appendice 1.
2. Les définitions et les normes des engins spéciaux (camions, remorques, semi-remorques, containers et autres engins analogues) affectés au transport des denrées périssables par la route ainsi que les dispositions relatives à leur vérification figurent à l'appendice 2.

##### *Champ d'application*

3. Les dispositions de la présente annexe et de ses appendices s'appliquent à partir du

moment où le transporteur pour compte d'autrui prend la marchandise en charge et jusqu'au moment où il la livre. En ce qui concerne les transports pour compte propre, ces dispositions s'appliquent à partir du chargement de la marchandise et jusqu'à son déchargement.

4. Les dispositions de la présente annexe et de ses appendices s'appliquent à tout transport international de denrées surgelées et congelées quelle que soit sa durée ou la distance parcourue.

5. Le transport international des denrées dont il est question aux alinéas 6 et 7 de l'appendice 1 est soumis aux dispositions de la présente annexe et de ses appendices lorsque la distance de transport est supérieure à 250 kilomètres ou lorsque la durée du trajet est supérieure à 6 heures. Seules les dispositions de l'appendice 1, concernant les températures, s'appliquent aux transports internationaux de ces denrées lorsque la distance de transport est comprise entre 250 et 500 kilomètres ou que la durée du trajet est comprise entre 6 et 12 heures, à condition que le transport soit effectué d'une seule traite en une nuit. La nuit est définie comme étant la période qui s'écoule entre une heure avant le coucher du soleil et une heure après le lever du soleil.

##### *Températures initiales des denrées*

6. Les températures des denrées au moment où elles sont acceptées par le transporteur pour

loaded by carriers on own account hereafter called "initial temperatures" are those indicated in Appendix 1. They may be vouched for by a certificate issued by a cold storage depot or, in the case of transport for hire or reward, by a written statement of the consignor in the consignment note (*lettre de voiture*). The carrier's right to check the temperature is reserved in all cases.

#### *Stowing of packages*

7. When the carrier performs the loading operations, he must take steps to ensure that the goods are stowed in a manner which will ensure their stability and, except in the case of frozen or deep-frozen foodstuffs, adequate circulation of air among the packages.

#### *Equipment used for transport*

8. The equipment used for transport must conform to the definitions and standards con-

tained in Appendix 2. The category and, where applicable, the class of vehicle must be shown on the document referred to in Article 4, paragraph 2, of the Set of Rules. Containers and similar equipment must be accompanied by the certificate prescribed in Appendix 2, which document must be produced to the responsible control officials on request during the journey.

#### *Temperatures to be observed during the period specified in paragraph 3*

9. The temperatures which must be observed for the foodstuffs during the period specified in paragraph 3 are those stipulated in Appendix 1.

#### *Sanitary regulations*

10. The sanitary regulations of the countries concerned must be complied with during transport.



compte d'autrui ou chargées par le transporteur pour compte propre, dites "températures initiales", sont celles qui sont indiquées à l'appendice 1. Elles peuvent être attestées par un certificat délivré par un entrepôt frigorifique ou, en ce qui concerne les transports pour compte d'autrui, par une déclaration de l'expéditeur dans la lettre de voiture. Le droit de vérification des températures par le transporteur est réservé dans tous les cas.

#### *Arrimage des colis*

7. Lorsqu'il effectue les opérations de chargement, le transporteur doit prendre toutes dispositions utiles pour que l'arrimage assure la stabilité de la marchandise et permette, sauf dans le cas de denrées congelées ou surgelées, une circulation d'air suffisante parmi les colis.

#### *Engins utilisés pour le transport*

8. Les engins utilisés pour le transport doivent être conformes aux définitions et aux

normes figurant à l'appendice 2. La catégorie et, le cas échéant, la classe du véhicule doivent être indiquées sur le document mentionné à l'article 4, alinéa 2, du Cahier des charges. Les containers et engins analogues doivent être accompagnés de l'attestation prévue à l'appendice 2; en cours de route ce document doit être présenté, sur leur demande, aux agents chargés du contrôle.

#### *Températures à observer pendant la période visée à l'alinéa 3*

9. Les températures qui doivent être observées pour les denrées pendant la période mentionnée à l'alinéa 3 sont celles qui sont indiquées à l'appendice 1.

#### *Réglementations sanitaires*

10. Les réglementations sanitaires nationales des pays intéressés doivent être observées au cours du transport.

*Appendix 1*

LIST OF PERISHABLE FOODSTUFFS THE TRANSPORT OF WHICH  
IS GOVERNED BY THE SET OF RULES

*Deep-frozen foodstuffs*

1. Foodstuffs subjected to a refrigeration process causing quick freezing, by reduction of their temperature to below  $-18^{\circ}\text{C}$ .

2. The initial temperature of such foodstuffs must not exceed  $-18^{\circ}\text{C}$ . The maximum temperature of the foodstuffs not to be exceeded during the period specified in paragraph 3 of Annex C.1 is  $-15^{\circ}\text{C}$ .

*Frozen foodstuffs*

3. Foodstuffs subjected to a refrigeration process causing (slow or semi-quick) freezing, by a reduction of their temperature to  $-7^{\circ}\text{C}$  or lower.

4. The initial temperatures of such foodstuffs must not exceed those shown in the following table, which also lays down the temperatures not to be exceeded by the foodstuffs during the period specified in paragraph 3 of Annex C.1.

| <i>Frozen foodstuffs</i>      | <i>Maximum initial temperature of foodstuffs (see paragraph 6 of Annex C.1)</i> | <i>Temperature which the foodstuffs must not exceed during the period specified in paragraph 3 of Annex C.1</i> |
|-------------------------------|---|---|
| Red offal .....               | -12   | -10   |
| Egg yolk .....                | -12   | -10   |
| Other frozen foodstuffs ..... | - 7   | - 5   |

5. Notwithstanding the preceding provisions concerning the temperature not to be exceeded during the period specified in paragraph 3 of Annex C.1 and provided it is made clear when the foodstuffs are taken over by the carrier for hire or reward, or loaded by the carrier on own account, that they are not intended to be stored in a frozen state after delivery, the temperature of the foodstuffs may be allowed to rise slowly during transport up to a level which will enable the goods to be marketed under the most satisfactory conditions. In such a case the consignment note provided for in Annex D.1 or the document specified in Annexes H.1 or

H.2 to the Set of Rules should bear the following wording "Foodstuffs not intended to be stored in a frozen state after delivery".

*Foodstuffs other than those which have been frozen or deep-frozen*

6. The initial temperatures of foodstuffs must be in conformity with those set out in the following table. This table also lays down the temperatures not to be exceeded by foodstuffs during the period specified in paragraph 3 of Annex C.1.

## Appendice 1

### LISTE DES DENREES PERISSABLES DONT LE TRANSPORT EST REGLEMENTE PAR LE CAHIER DES CHARGES

#### *Denrées surgelées*

1. Denrées qui ont subi un traitement frigorifique ayant pour effet de provoquer leur congélation rapide par un abaissement de leur température au-dessous de  $-18^{\circ}$  C.
2. La température initiale de ces denrées doit être au plus égale à  $-18^{\circ}$  C. La température la plus élevée que les denrées ne doivent pas dépasser pendant la période mentionnée à l'alinéa 3 de l'annexe C.1 est de  $-15^{\circ}$  C.

#### *Denrées congelées*

3. Denrées qui ont subi un traitement frigorifique ayant pour effet de provoquer leur congélation (lente ou semi-rapide) en abaissant leur température à  $-7^{\circ}$  C ou en dessous.
4. Les températures initiales de ces denrées doivent être au plus égales à celles qui sont indiquées dans le tableau suivant. Ce tableau fixe également les températures que les denrées ne doivent pas dépasser pendant la période visée à l'alinéa 3 de l'annexe C.1.

| <i>Denrées congelées</i>       | <i>Température initiale maximum des denrées (voir alinéa 6 de l'annexe C.1)</i> | <i>Température que les denrées ne doivent pas dépasser pendant la période mentionnée à l'alinéa 3 de l'annexe C.1</i> |
|--------------------------------|---|---|
| Abats rouges .....             | -12   | -10   |
| Jaune d'œufs .....             | -12   | -10   |
| Autres denrées congelées ..... | - 7   | - 5   |

5. Nonobstant les prescriptions qui précèdent relatives à la température à ne pas dépasser pendant la période mentionnée à l'alinéa 3 de l'annexe C.1 et sous réserve qu'il soit précisé, à la prise en charge par le transporteur pour compte d'autrui ou au chargement lorsqu'il s'agit de transports pour compte propre, que la denrée n'est pas destinée à être conservée à l'état congelé après la livraison, la température des denrées pourra être amenée lentement pendant le transport jusqu'à une limite permettant, sous les meilleures conditions, la commercialisation de la marchandise. La lettre de voiture prévue à l'annexe D.1 ou le document mentionné

soit à l'annexe H.1 soit à l'annexe H.2 du Cahier des charges devra alors porter la mention "La denrée n'est pas destinée à être conservée à l'état congelé après la livraison".

#### *Denrées autres que celles qui ont été congelées ou surgelées*

6. Les températures initiales des denrées doivent être conformes à celles qui sont indiquées dans le tableau suivant. Ce tableau fixe également les températures que les denrées ne doivent pas dépasser pendant la période mentionnée à l'alinéa 3 de l'annexe C.1.

| <i>Foodstuffs<br/>(when not frozen or<br/>deep-frozen)</i> | <i>Initial temperature of<br/>the foodstuffs<br/>(see paragraph 6,<br/>Annex C.1)</i> |                | <i>Temperature not to be exceeded by the<br/>foodstuffs during the period specified<br/>in paragraph 3 of Annex C.1</i> |                |
|--|---|----------------|---|----------------|
|  | <i>Minimum</i>  | <i>Maximum</i> | <i>Minimum</i>  | <i>Maximum</i> |
|  | <i>(a)</i>  | <i>(b)</i>     | <i>(c)</i>  | <i>(d)</i>     |
| Red offal .....  | 0   | + 6            | 0   | +10            |
| Butter .....   | no minimum  | +10            | no minimum  | +15            |
| Game .....   | 0   | + 6            | 0   | +10            |
| Fresh Milk carried in tanks....                            | 0   | + 4            | 0   | + 6            |
| Fresh milk carried otherwise<br>than in tanks .....        | 0   | + 5            | 0   | +10            |
| Fish* (must always be carried<br>"iced") .....             | 0   | + 6            | 0   | + 6            |
| Meat** (except red offal) .....                            | 0   | +10            | 0   | +12            |
| Poultry and rabbits .....                                  | 0   | + 6            | 0   | +10            |

\* Other than smoked, salted, dried or live fish.

\*\* The temperature conditions laid down in this table do not apply to fresh killed meat provided that the distance which it is carried does not exceed 500 km. and that the climatic conditions allow the transport to be effected without lowering the quality of the meat.

7. For such foodstuffs the maximum temperatures not to be exceeded during the period specified in paragraph 3 of Annex C.1 relate:

(a) To the warmest part of the goods; where the temperature of the goods is approximately uniform throughout the load, the maximum tem-

perature not to be exceeded by foodstuffs must be reduced by 2°C;

(b) To periods not exceeding 24 hours; where the period exceeds 24 hours, the maximum temperature not to be exceeded by foodstuffs must be reduced by 1°C for every period of 48 hours in excess of 24 hours.

| <i>Denrées<br/>(lorsqu'elles ne sont<br/>pas surgelées ou<br/>congelées)</i> | <i>Température initiale<br/>des denrées<br/>(voir alinéa 6,<br/>annexe C.1)</i> |                | <i>Température que les denrées ne doi-<br/>vent pas dépasser pendant la période<br/>mentionnée à l'alinéa 3 de l'annexe<br/>C.1</i> |                |
|--|---|----------------|---|----------------|
|  | <i>Minimum</i>  | <i>Maximum</i> | <i>Minimum</i>  | <i>Maximum</i> |
|  | <i>(a)</i>  | <i>(b)</i>     | <i>(c)</i>  | <i>(d)</i>     |
| Abats rouges .....   | 0   | + 6            | 0   | +10            |
| Beurre .....   | Pas de<br>minimum   | +10            | Pas de<br>minimum   | +15            |
| Gibier .....   | 0   | + 6            | 0   | +10            |
| Lait frais transporté en citerne..   | 0   | + 4            | 0   | + 6            |
| Lait frais transporté autrement<br>qu'en citerne .....                       | 0   | + 5            | 0   | +10            |
| Poisson* (doit toujours être<br>transporté "sous glace") .....               | 0   | + 6            | 0   | + 6            |
| Viande** (abats rouges ex-<br>ceptés) .....                                  | 0   | +10            | 0   | +12            |
| Volailles et lapins .....  | 0   | + 6            | 0   | +10            |

\* Autre que le poisson fumé, salé, séché ou vivant.

\*\* Les conditions de température du présent tableau ne s'appliquent pas aux transports de viande fraîchement abattue sous réserve que la distance de transport ne dépasse pas 500 km et que les conditions climatiques permettent d'effectuer de tels transports sans amoindrir la qualité de la viande.

7. Pour ces denrées, les températures maxima à ne pas dépasser pendant la période mentionnée à l'alinéa 3 de l'annexe C.1 s'entendent:

a) Pour le point le plus chaud de la marchandise; lorsque la température de celle-ci est sensiblement uniforme, la température maximum que

les denrées ne doivent pas dépasser doit être diminuée de 2° C;

b) Pour les durées ne dépassant pas 24 heures; lorsque la durée est supérieure à 24 heures, la température maximum que les denrées ne doivent pas dépasser doit être diminuée d'autant de degrés que le trajet comporte de périodes de 48 heures en plus de 24 heures.

## Appendix 2

### DEFINITIONS, STANDARDS AND TESTING OF SPECIAL EQUIPMENT\* USED FOR THE INTERNATIONAL ROAD TRANSPORT OF PERISHABLE FOODSTUFFS

1. *Ventilated equipment*: Closed equipment, but excluding sheeted equipment, of which the body, besides openings for access and loading, is provided either with vents for air intake and outlet or with forced ventilation appliances. The hourly flow of air through the vents or other ventilation appliances when the equipment is travelling at 35 km. per hour without any load must be at least 100 times the internal volume of the body. The ventilating system must be able to be shut off and regulated from the outside of the equipment.

2. *Insulated equipment*: Equipment of which the body is built with insulating walls, floor and roof, by which heat exchanges between the inside and outside can be limited without the use of refrigeration or heating.

(a) *Normally insulated equipment* ( $I_N$ ): The heat transfer factor (K factor\*\*) of normally insulated equipment must not exceed 0.6 kilo/calorie\*\*\* per square metre of the geometric mean of the inside and outside surface areas, per hour and per °C of temperature difference between the inside and the outside of the body.

(b) *Heavily insulated equipment* ( $I_H$ ): The heat transfer factor (K factor\*\*) of heavily insulated equipment must not exceed 0.35 kilo/calorie per square metre of the geometric mean of the inside and outside surface areas, per hour and per °C of temperature difference between the inside and outside of the body.

3. *Refrigerated equipment*: Insulated equipment which, using a source of cold (natural ice, with or without the addition of salt; dry ice, with or with-

out evaporation control; eutectic plates, etc.) other than a mechanical unit or "absorption" plant, is capable of maintaining the temperature inside the body constantly below the maximum permitted for transport of the various foodstuffs listed in Appendix 1, with a mean outside temperature of up to 30°C for a period of 24 hours. Such equipment must be provided with one or more compartments for the refrigerant which can be loaded from the outside.

4. *Mechanically refrigerated equipment*: Insulated equipment which, using a refrigerating appliance (mechanical compressor set, absorption plant with or without eutectic plates, etc.) permits the permanent maintenance, in the interior of the body, of practically constant temperatures, conforming to the standards set out below for the two classes of equipment:

(a) *Class A*: Equipment enabling any constant level of temperature desired between +10°C and -10°C inclusive to be maintained with a mean outside temperature of up to +30°C for a period of 24 hours.

(b) *Class B*: Equipment enabling any constant level of temperature desired between +10°C and -20°C inclusive to be maintained with a mean outside temperature of up to +30°C for a period of 24 hours.

5. *Heated equipment*: Insulated equipment which, using a heating system, is capable of maintaining permanently a temperature inside the body of at least +12°C, with a mean outside temperature of down to -25°C for a period of 24 hours.

6. *Thermometers*: Insulated, refrigerated, mechanically-refrigerated or heated equipment must be provided with a thermometer in proper working

\*Lorries, trailers, semi-trailers, containers and other similar equipment.

\*\*"U" factor in certain countries, including the United Kingdom.

\*\*\*1 kilogram/calorie (kcal) = 4,185 joules.

## Appendice 2

### DEFINITIONS, NORMES ET VERIFICATION DES ENGIN\* SPECIAUX AFFECTES AU TRANSPORT ROUTIER INTERNATIONAL DES DENREES PERISSABLES

1. *Engin aéré*: Engin clos, à l'exclusion des engins bâchés, dont la caisse comporte, outre des ouvertures d'accès et de chargement, soit des baies d'entrée et de sortie d'air, soit des dispositifs d'aération forcée. Le débit horaire des baies ou autres dispositifs d'aération doit être au moins égal à 100 fois le volume intérieur de la caisse de l'engin lorsque celui-ci circule, vide de tout chargement, à une vitesse de 35 km à l'heure. Le système d'aération doit être obturable et réglable de l'extérieur de l'engin.

2. *Engin isotherme*: Engin dont la caisse est construite avec des parois isolantes, y compris le plancher et la toiture, permettant, sans apport de froid ou de chaleur, de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse.

a) *Engin isotherme normal* ( $I_N$ ): Le coefficient de passage de la chaleur (facteur  $K^{**}$ ) de l'engin isotherme normal doit être inférieur ou au plus égal à 0,6 kilo/calorie<sup>\*\*\*</sup> par mètre carré de la moyenne géométrique entre les surfaces intérieures et extérieures, par heure et par degré centigrade d'écart de température entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse.

b) *Engin isotherme renforcé* ( $I_R$ ): Le coefficient de passage de la chaleur (facteur  $K^{**}$ ) de l'engin isotherme renforcé doit être inférieur ou au plus égal à 0,35 kilo/calorie par mètre carré de la moyenne géométrique entre les surfaces intérieures et extérieures, par heure et par degré centigrade d'écart de température entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse.

3. *Engin réfrigérant*: Engin isotherme qui, à l'aide d'une source de froid (glace hydrique, avec ou sans addition de sel; glace carbonique, avec ou sans ré-

glage de sublimation; plaques eutectiques, etc.) autre qu'un équipement mécanique ou "à absorption", permet de maintenir à l'intérieur de la caisse des températures inférieures dans chaque cas à la température maximum admise pour le transport des diverses denrées figurant à l'appendice 1, pour une température extérieure moyenne pouvant atteindre  $+30^\circ\text{C}$  par période de 24 heures. Cet engin doit comporter un ou plusieurs compartiments réservés à l'agent frigorigène; ceux-ci doivent pouvoir être chargés de l'extérieur de l'engin.

4. *Engin frigorifique*: Engin isotherme qui, à l'aide d'un dispositif de production de froid (groupe mécanique à compression, machine à absorption avec ou sans utilisation de plaques eutectiques, etc.), permet de maintenir de manière permanente à l'intérieur de la caisse des températures pratiquement constantes, conformément aux normes définies ci-après pour les deux classes:

a) *Classe A*: Engin permettant de maintenir tout niveau constant de température voulu entre  $+10^\circ\text{C}$  et  $-10^\circ\text{C}$  inclus pour une température extérieure moyenne pouvant atteindre  $+30^\circ\text{C}$  par période de 24 heures.

b) *Classe B*: Engin permettant de maintenir tout niveau constant de température voulu entre  $+10^\circ\text{C}$  et  $-20^\circ\text{C}$  inclus pour une température extérieure moyenne pouvant atteindre  $+30^\circ\text{C}$  par période de 24 heures.

5. *Engin calorifique*: Engin isotherme qui, à l'aide d'un système de chauffage, permet de maintenir, de manière permanente, la température à l'intérieur de la caisse au minimum à  $+12^\circ\text{C}$  pour une température extérieure moyenne pouvant atteindre jusqu'à  $-25^\circ\text{C}$  par période de 24 heures.

6. *Thermomètres*: Les engins isothermes, réfrigérants, frigorifiques ou calorifiques doivent être munis d'un thermomètre à lecture extérieure en bon

\*Camions, remorques, semi-remorques, containers et autres engins analogues.

\*\*Facteur "U" dans certains pays, notamment au Royaume-Uni.

\*\*\*1 kilo/calorie (kcal) = 4.185 joules.

order which can be read from the outside. This thermometer must show the temperature:

(a) *Equipment which is insulated only*

In the upper part of the body;

(b) *Refrigerated, mechanically-refrigerated or heated equipment*

(i) At the point furthest from the source of cold or source of heat in equipment ventilated by natural convection;

(ii) In the air return circuit, as near as possible to the source of cold or heat in equipment with forced ventilation.

In the case of containers or similar equipment, the thermometer need not be permanently fixed to the equipment provided that there is a device, which can be closed from the outside, allowing a check to be made by means of an approved thermometer.

*Testing of the insulating capacity and the efficiency of thermal appliances of equipment*

7. Apart from the technical inspection provided for in Article 14 of the Set of Rules, insulated vehicles, including refrigerated, mechanically-refrigerated or heated equipment, used for the international transport of perishable foodstuffs by road must undergo insulating capacity tests. Furthermore, the thermal appliances of refrigerated, mechanically-refrigerated or heated equipment used for the international transport of perishable foodstuffs must undergo efficiency tests.

8. Tests of the insulating capacity and thermal appliances of equipment shall take place in accordance with the requirements of the competent authority of the country in which the undertaking has its head office:

(a) Before the equipment is put into service;

(b) Periodically, at least once every six years;

(c) Whenever required by the competent authority.

9. For each insulated, refrigerated, mechanically-refrigerated or heated container or similar equipment approved the competent authority appointed by the public authorities of each country shall issue a certificate conforming to the annexed form.

*Transitional provision*

10. As a transitional measure well-built equipment in good condition may be included in the category "insulated" if the thickness of their insulating walls, including the floor and the roof, is at least 100 millimetres in the case of normally insulated equipment and 150 millimetres in the case of heavily insulated equipment, or, provided that the heat transfer factor (K factor), referred to in paragraph 2 of this Appendix, does not exceed 0.8, in the case of normally insulated equipment ( $I_N$ ) and 0.5 in the case of heavily insulated equipment ( $I_H$ ).

11. This transitional provision is valid for:

(a) Five years in the case of equipment in service when the Set of Rules came into force;

(b) Two years in the case of equipment placed in service after the coming into force of the Set of Rules.

12. In both cases the transitional period will run from the time when the Set of Rules comes into force.



état de fonctionnement. Ce thermomètre doit indiquer la température:

- a) *Engins simplement isothermes*  
Dans la partie supérieure de la caisse;
- b) *Engins réfrigérants, frigorifiques ou calorifiques*
  - i) Au point le plus éloigné de la source de froid ou de la source de chaleur des engins à circulation d'air par convection naturelle;
  - ii) Dans le circuit de reprise d'air; le plus près possible de la source de froid ou de chaleur des engins à circulation d'air forcée.

Pour les containers ou engins analogues, le thermomètre pourra ne pas être fixé à demeure sur l'engin, à condition qu'un dispositif obturable de l'extérieur permette le contrôle de la température au moyen d'un thermomètre témoin.

#### *Vérification de l'isothermie et de l'efficacité des dispositifs thermiques des engins*

7. Indépendamment de l'inspection technique prévue à l'article 14 du Cahier des charges, les engins isothermes, y compris les engins réfrigérants, frigorifiques ou calorifiques affectés aux transports routiers internationaux de denrées périssables doivent subir des opérations de vérification de leur isothermie. En outre, les engins réfrigérants, frigorifiques ou calorifiques affectés aux transports internationaux de denrées périssables doivent subir des opérations de vérification de l'efficacité de leurs dispositifs thermiques.

8. Les opérations de vérification de l'isothermie des engins et de l'efficacité des dispositifs thermiques ont lieu conformément aux prescriptions de l'autorité compétente du pays où l'entreprise a son siège social:

- a) Avant la mise en service des engins,
- b) Périodiquement, au moins une fois tous les six ans,
- c) Chaque fois que l'autorité compétente le requerra.

9. Pour chaque container — ou engin analogue — isotherme, réfrigérant, frigorifique ou calorifique, l'autorité compétente désignée par les pouvoirs publics de chaque pays émet une attestation conforme au modèle ci-joint.

#### *Disposition transitoire*

10. A titre transitoire, les engins bien construits et en bon état de conservation pourront être admis dans la catégorie "isotherme" à condition que l'épaisseur de leurs parois isolantes, y compris le plancher et la toiture, soit au moins égale à 100 m/m pour les engins isothermes normaux et à 150 m/m pour les engins isothermes renforcés ou à condition que le coefficient de passage de la chaleur (facteur "K") visé à l'alinéa 2 de cet appendice soit inférieur ou au plus égal à 0,8 pour les engins isothermes normaux ( $I_N$ ) et à 0,5 pour les engins isothermes renforcés ( $I_R$ ).

11. La durée de cette disposition transitoire est fixée à:

- a) Cinq ans pour les engins en service lors de l'entrée en vigueur du Cahier des charges;
- b) Deux ans pour les engins mis en service après l'entrée en vigueur du Cahier des charges.

12. Dans les deux cas, la période transitoire commencera au moment de l'entrée en vigueur du Cahier des charges.

**CERTIFICATE OF APPROVAL**

**FORM FOR CERTIFICATE OF APPROVAL OF INSULATED, REFRIGERATED,  
MECHANICALLY-REFRIGERATED OR HEATED CONTAINERS—OR SIMILAR  
EQUIPMENT—USED FOR INTERNATIONAL TRANSPORT OF PERISHABLE  
FOODSTUFFS\***

1. Issuing authority .....
  2. Equipment\*\* submitted by .....
  3. Maker's series of production .....
  4. Tare weight ..... kg. ....
  5. Maximum load ..... kg. ....
  6. Loading capacity ..... m<sup>3</sup> .....
  7. Total capacity ..... m<sup>3</sup> .....
  8. Total floor area ..... m<sup>2</sup> .....
  9. Effective floor area ..... m<sup>2</sup> .....
  10. Total outside area ..... m<sup>2</sup> .....
  11. Total inside area ..... m<sup>2</sup> .....
  12. Description of body:
    - (a) Roof .....
    - (b) Floor .....
    - (c) Walls .....
  13. No. under which equipment is recorded .....
  14. Belonging to .....
- is approved for use as a  $\frac{\text{NORMALLY}}{\text{HEAVILY}}$  INSULATED container
15. And as a\*\*\* ..... container in Class\*\*\*\* .....
  16. Until .....  
 Provided that:  
 The insulating jacket is kept in good condition  
 No material alteration is made to the thermal appliances.
  17. .... \*\*\*\*\*

(The competent authority)

\* The certificate shall be printed in the language of the country of issue and in French. The various headings shall be numbered as in this form to make the certificate comprehensible in other languages.

\*\* State type.

\*\*\* Refrigerated, mechanically-refrigerated or heated.

\*\*\*\* To be completed for mechanically-refrigerated equipment only.

\*\*\*\*\* Place and date.

## ATTESTATION

FORMULE D'ATTESTATION A DELIVRER AUX CONTAINERS — OU ENGIN  
ANALOGUES — ISOTHERMES, REFRIGERANTS, FRIGORIFIQUES OU CA-  
LORIFIQUES AFFECTES AU TRANSPORT INTERNATIONAL DES DENREES  
PERISSABLES\*

1. Autorité délivrant l'attestation .....
  2. Engin\*\* présenté par .....
  3. Série de l'engin .....
  4. Tare ..... kg. ....
  5. Charge maximum ..... kg. ....
  6. Capacité utile ..... m<sup>3</sup> .....
  7. Capacité totale ..... m<sup>3</sup> .....
  8. Surface totale du plancher ..... m<sup>2</sup> .....
  9. Surface utile du plancher ..... m<sup>2</sup> .....
  10. Surface totale extérieure des parois ..... m<sup>2</sup> .....
  11. Surface totale intérieure des parois ..... m<sup>2</sup> .....
  12. Spécification des parois:
    - a) Toiture .....
    - b) Plancher.....
    - c) Parois latérales.....
  13. L'engin inscrit sous le numéro .....
  14. appartenant à .....
- est reconnu apte à circuler sous la dénomination ISOTHERME NORMAL  
REINFORCE
15. et\*\*\* ..... classe \*\*\*\* .....
  16. jusqu'au .....  
Sous réserve:  
Que la caisse isotherme soit maintenue en bon état d'entretien,  
Qu'aucune modification importante ne soit apportée aux dispositifs thermiques.
  17. .... \*\*\*\*\*

(L'autorité compétente)

\* L'attestation doit être imprimée dans la langue du pays de délivrance et en français; les différentes rubriques doivent être numérotées conformément au modèle ci-dessus de manière à la rendre compréhensible dans les autres langues.

\*\* Indiquer le type.

\*\*\* Réfrigérant, frigorifique ou calorifique.

\*\*\*\* A n'utiliser que pour les engins frigorifiques.

\*\*\*\*\* Lieu et date.

DONE at Geneva, in a single copy, in the English and French languages, both texts being equally authentic, this first day of July one thousand nine hundred and fifty-four.

FAIT à Genève, en un seul exemplaire, en langues anglaise et française, les deux textes faisant également foi, le premier juillet mil neuf cent cinquante quatre.

FOR BELGIUM:

POUR LA BELGIQUE:

LEROY

Sous réserve de ratification

FOR FRANCE:

POUR LA FRANCE:

B. TOUSSAINT

FOR LUXEMBOURG:

POUR LE LUXEMBOURG:

A. CLEMANG

Sous réserve de ratification

FOR THE NETHERLANDS:

POUR LES PAYS-BAS:

O. H. B. SCHOENEWALD

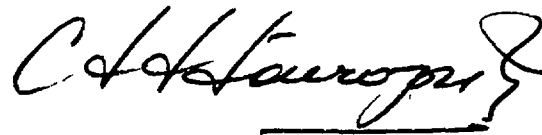
Sous réserve de ratification

Certified true copy

*For the Secretary-General:*

Copie certifiée conforme

*Pour le Secrétaire général:*

A handwritten signature in black ink, appearing to read "C. de lauroy", with a horizontal line underneath the signature.

*Principal Director in charge of the Legal Department:*

*Directeur principal chargé du Département juridique:*





Certified true copy XI.B.8 (c)  
Copie certifiée conforme XI.B.8 c)  
July 2005