

## LA NORMATIVA ATP

### 1°) L'accordo ATP

L' accordo A T P , sigla di "Accord Transport Perissable" è un accordo che disciplina il trasporto internazionale stradale e ferroviario delle derrate alimentari deteriorabili .

L' accordo ATP è stato concluso a Ginevra il 1° settembre 1970 ed è entrato in vigore il 21 novembre 1976 a seguito dell'adesione di 5 Stati (Francia , Germania , Jugoslavia , Spagna , Unione Sovietica) .

Attualmente gli stati aderenti all'accordo sono 29 (Austria , Belgio , Bulgaria , Croazia , Danimarca , Federazione Russa , Finlandia , Francia , Germania , Grecia , Irlanda , Italia , Jugoslavia , Kazakistan , Lussemburgo , Marocco , Norvegia , Paesi Bassi , Polonia , Portogallo , Repubblica Ceca , Regno Unito , Slovacchia , Slovenia , Spagna , Stati Uniti , Svezia , Svizzera , Ungheria) .

Annualmente si svolge a Ginevra , presso l' O.N.U. , una riunione a cui partecipano i rappresentanti degli Stati aderenti all'accordo ed i rappresentanti di Organizzazioni Internazionali , al fine apportare eventuali modifiche al testo dell'accordo ATP .

Dal 1976 ad oggi si sono susseguiti numerosi emendamenti .

Gli allegati tecnici dell'accordo ATP stabiliscono :

A) le caratteristiche tecniche dei veicoli adibiti al trasporto delle derrate alimentari deteriorabili

B) le temperature da rispettare durante il trasporto delle derrate alimentari deteriorabili

A) Caratteristiche tecniche dei veicoli adibiti al trasporto delle derrate alimentari deteriorabili

Per quanto riguarda i veicoli l'ATP prevede quattro tipi di mezzi di trasporto :

- 1) Mezzo di trasporto ISOTERMICO
- 2) Mezzo di trasporto FRIGORIFERO
- 3) Mezzo di trasporto REFRIGERANTE
- 4) Mezzo di trasporto CALORIFERO

a) Mezzi di trasporto Isotermici Normali (IN) o Isotermici Rinforzati (IR)

Sono mezzi di trasporto muniti di carrozzeria costituita da pareti isolanti che consentono di limitare lo scambio di calore tra l'interno e l'esterno .

I Rinforzati (IR) hanno un isolamento superiore ai Normali (IN).

La capacità di isolamento termico di una carrozzeria è misurata dal coefficiente globale di trasmissione termica K (K rappresenta la dispersione termica attraverso 1 mq di carrozzeria quando la differenza di temperatura tra l'interno e l'esterno della carrozzeria è pari a 1 °K) , più basso è il valore del K migliore è l'isolamento termico della carrozzeria . L'ATP classifica Isotermico Rinforzato (IR) un mezzo di trasporto munito di carrozzeria avente k minore o uguale a 0,4 [W/mq°K] e Isotermico Normale (IN) un

mezzo di trasporto munito di carrozzeria avente  $k$  compreso tra 0,4 e 0,7 [W/mq°K] .

b) Mezzo di trasporto FRIGORIFERO

Il mezzo di trasporto frigorifero è un mezzo di trasporto isotermico munito di un dispositivo di raffreddamento (gruppo frigorifero) che sia in grado di mantenere , con una temperatura esterna costante  $T_e$  pari a  $+ 30 ^\circ C$  , una temperatura interna  $T_i$  pari a :

Un qualunque valore compreso tra  $+ 12$  e  $0^\circ C$  per la Classe A

Un qualunque valore compreso tra  $+ 12$  e  $-10^\circ C$  per la Classe B

Un qualunque valore compreso tra  $+ 12$  e  $-20^\circ C$  per la Classe C

Un valore comunque minore o uguale a  $0^\circ C$  per la Classe D

Un valore comunque minore o uguale a  $-10^\circ C$  per la Classe E

Un valore comunque minore o uguale a  $-20^\circ C$  per la Classe F

In sostanza nel caso delle classi frigorifere A , B , C il dispositivo di raffreddamento è comandato da un termostato che può regolare la temperatura interna della carrozzeria ad un valore prefissato , mentre nel caso delle classi D , E , F il dispositivo di raffreddamento non è munito di termostato e quindi è in grado soltanto di produrre freddo.

Un mezzo di trasporto Isotermico Normale (IN) può dar luogo esclusivamente ad un mezzo di trasporto Frigorifero Normale di classe A (FNA) o di classe D (FND) , idoneo soltanto per il trasporto di derrate alimentari soggette a temperature non inferiori a  $0 ^\circ C$  .

Un mezzo di trasporto Isotermico Rinforzato (IR) , a seconda della potenza del gruppo frigorifero , può dar luogo ad un mezzo di trasporto Frigorifero Rinforzato di qualunque classe : FRA , FRB , FRC , FRD , FRE , FRF , e quindi idoneo al trasporto di tutte le derrate deteriorabili fresche , congelate o surgelate.

c) Mezzo di trasporto REFRIGERATO

Il mezzo di trasporto refrigerato è un mezzo di trasporto isotermico il quale , con l'ausilio di una sorgente di freddo (generalmente piastre eutettiche) consente , con una temperatura esterna costante pari a +30° , di raggiungere e di mantenere per un periodo di tempo non inferiore alle 12 ore , la temperatura interna della carrozzeria vuota ad un valore che sia :

inferiore o uguale a + 7 °C per la classe A  
inferiore o uguale a + 0 °C per la classe D  
inferiore o uguale a - 10 °C per la classe B  
inferiore o uguale a - 20 °C per la classe C

Un mezzo di trasporto Isotermico Normale (IN) può dar luogo esclusivamente ad un mezzo di trasporto Refrigerato Normale di classe A (RNA) o di classe D (RND) , idoneo soltanto per il trasporto di derrate alimentari soggette a temperature non inferiori a 0 °C .

Un mezzo di trasporto Isotermico Rinforzato (IR) , a seconda della potenza delle piastre eutettiche , può dar luogo ad un mezzo di trasporto Refrigerato Rinforzato di qualunque classe : RRA , RRD , RRB , RRC , e quindi idoneo al trasporto di tutte le derrate deteriorabili fresche , congelate o surgelate .

#### d) Mezzo di trasporto CALORIFERO

Il mezzo di trasporto calorifero è un mezzo di trasporto isotermico il quale , con l'ausilio di un dispositivo di riscaldamento , consente di raggiungere e di mantenere per un periodo di tempo non inferiore alle 12 ore , una temperatura interna della carrozzeria non inferiore a 12 °C , con una temperatura esterna :

pari a - 10 °C per la classe A  
pari a - 20 °C per la classe B

Un mezzo di trasporto Isotermico Normale (IN) può dar luogo esclusivamente ad un mezzo di trasporto Calorifero Normale di classe A (CNA) .

Un mezzo di trasporto Isotermico Rinforzato (IR) , a seconda della potenza del dispositivo di riscaldamento , può dar luogo ad un mezzo di trasporto Calorifero Rinforzato di classe A (CRA) o di classe B (CRB).

#### B) Temperature da rispettare durante il trasporto delle derrate alimentari deteriorabili

L'accordo ATP prescrive che durante il trasporto le derrate alimentari siano mantenute a temperature non superiori a quelle di seguito indicate:

TABELLA I : SOSTANZE ALIMENTARI NON CONGELATE E NON SURGELATE

Temperature max ammesse durante il trasporto

Frattaglie [3] ..... .....	+ 3°C + 6°C
Burro ..... .....	+ 4°C + 4°C
Selvaggina ..... .....	+ 6°C + 4°C
Latte in cisterna (crudo o pastorizzato) destinato al consumo immediato [3]	da trasportare sem- pre sotto ghiaccio
..... .....	+ 6°C
Latte industriale [3]..... .....	+ 7°C + 4°C
Prodotti del latte (yogurt, kefir, panna e formaggi freschi) [3] [4].....	
Pesce molluschi e crostacei [1] ..... .....	
Prodotti preparati a base di carne [2]..... .....	
Carni (escluse le frattaglie) ..... .....	
Pollame e conigli ..... .....	

[1] Escluso il pesce affumicato, salato, seccato o vivo, i molluschi vivi ed i crostacei vivi.

[2] Esclusi i prodotti stabilizzati tramite salatura , affumicamento , essiccazione o sterilizzazione.

[3] In linea di principio la durata del trasporto non deve superare le 48 ore.

[4] "Formaggi freschi" significa formaggi non stagionati (il cui processo di maturazione non è terminato) pronti ad essere consumati poco tempo dopo la loro produzione e che hanno una limitata durata di conservazione.

5

TABELLA II: SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

Temperature max ammesse durante il trasporto	
Gelati.....	- 20° C
Pesce, prodotti preparati a base di pesce, molluschi e crostacei congelati o surgelati e tutte le altre derrate surgelate.....	- 18° C
Tutte le derrate congelate ad eccezione del burro .....	- 12° C
Burro.....	-10° C
E' ammesso un rialzo termico di + 3° C , tollerabile per periodi di breve durata	

I mezzi di trasporto adibiti al trasporto delle derrate alimentari surgelate devono essere muniti di un apparato di registrazione appropriato (TERMOREGISTRATORE) per controllare ad intervalli frequenti e regolari la temperatura ambiente dell'aria alla quale sono soggette le derrate deteriorabili destinate all'alimentazione umana.

Gli apparecchi di misura devono essere di tipo omologato.

Le registrazioni delle temperature ottenute devono essere datate e conservate dall'operatore per almeno un anno.

6

### La normativa nazionale sul trasporto delle derrate alimentari deteriorabili

In Italia l'accordo ATP è entrato in vigore per i trasporti internazionali il 21 giugno 1977 a seguito della ratifica con legge n. 264 del 02 - 05 - 1977 .

Successivamente, con D.M. 1182 del 28 - 02 - 1984, a partire dal 1° settembre 1984, l'osservanza delle norme contenute nell'accordo ATP, solo per quanto concerne le caratteristiche tecniche dei mezzi di trasporto, è stata estesa anche ai trasporti di derrate deteriorabili effettuati sul territorio nazionale .

Per quanto concerne le derrate alimentari che hanno l'obbligo di essere trasportate in mezzi di trasporto a norme ATP, le temperature da osservare durante il trasporto, nonché l'obbligo dei termoregistratori, la normativa nazionale si discosta da quella internazionale.

#### 2.1) Derrate alimentari soggette alla normativa ATP

In caso di trasporto internazionale le derrate alimentari soggette alla normativa ATP e le temperature da rispettare durante il trasporto sono quelle indicate in tabella I a pag. 4 ed in tabella II a pag. 5.

In caso di trasporto nazionale le temperature da osservare sono quelle stabilite nell'allegato C al D.M.327 del 26 - 03 - 1980 e successive modificazioni, indicate nelle tabelle III e IV sotto riportate:

TABELLA III : SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

Temperature max ammesse durante il trasporto	
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati .....	- 10 °C
Altri gelati .....	- 15 °C
Prodotti delle pesca congelati o surgelati .....	- 18 °C
Altre sostanze alimentari surgelate.....	- 18 °C
Burro o altre sostanze grasse congelate.....	- 10 °C
Frattaglie uova sgusciate pollame e selvaggina congelata..	- 10 °C
Carni congelate.....	- 10° C
Tutte le altre sostanze alimentari congelate.....	- 10 °C
E' ammesso un rialzo termico di + 3 °C, tollerabile per periodi di breve durata	

7

TABELLA IV: SOSTANZE ALIMENTARI NON CONGELATE E NON SURGELATE

Temperature max ammesse durante il trasporto
--

Latte crudo trasportato in cisterna o bidoni dalle aziende di produzione ai centri di raccolta o direttamente agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (1)..... .....	8 °C
Latte crudo trasportato in cisterna nei centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (3) (4) .....	da 0° a 4°C
Latte pastorizzato trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (3) (4).....	da 0° a 4°C
Latte pastorizzato, in confezioni (5) .....	da 1° a 6°C da 0° a 4°C
Prodotti lattiero caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) (5) .....	da -1° a 7°C
Burro (5) e burro concentrato (anidro) (6) .....	da -1° a 4°C da -1° a 3°C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio) .....	da -1° a 3°C
Carni (5) ..... .....	6 °C
Pollame e conigli (5) ..... .....	
Selvaggina (5)	

Solo per percorsi superiori a 150 Km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR)

Per percorsi superiori a 75 Km è tollerato un aumento max di temperatura di 2 °C rispetto al valore prescritto.

Solo per percorsi superiori ai 200 Km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR)

Per percorsi superiori ai 200 Km è tollerato un aumento max di temperatura di 2 °C rispetto al valore prescritto.

8

Durante il tempo di distribuzione frazionata da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico - costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo che comporti ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi , ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura :

Latte pastorizzato, in confezioni .....	+ 9 °C
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni .....	+ 9 °C
Ricotta ..... .....	+ 14 °C
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata .....	+ 14 °C
Yogurt ed altri latti fermentati, in confezione .....	+ 10 °C
Formaggi freschi (mascarpone e simili, mozzarelle di vacca o di bufala e simili, caprini non stagionali, crescenza, formaggi a prevalente coagulazione lattica od acidopresamica ad elevato tenore di umidità e di pronto consumo, quali robiola, petit suisse, cottagecheese, quark, ecc) purché prodotti con latte pastorizzato.....	+ 8 °C
Carni..... .....	
pollame, conigli, selvaggina , frattaglie .....	

Il valore massimo di temperatura indicato per le carni (bovine, suine, ovine e caprine), tuttavia non è vincolante per il trasporto, in fase di distribuzione o ai depositi frigoriferi, di durata non superiore a due ore, di quelle appena macellate in macelli autorizzati e non ancora raffreddate, sempreché il trasporto stesso avvenga con veicoli rispondenti ai requisiti idoneità igienico sanitaria prescritti all' art.49 del presente regolamento, che risultino almeno ISOTERMICI .

- 6) Il burro concentrato (anidro) può essere trasportato anche a temperatura da + 6 °C a + 18 °C .
- 7) La temperatura da osservarsi durante il trasporto è prevista dagli articoli 4 e 5 del decreto Ministeriale 4 Ottobre 1978 (pubblicato G.U. n.286 del 12 Ottobre 1978), recante norme sulle modalità di confezionamento, il periodo e le modalità di conservazione dei molluschi eduli, le specie di molluschi che possono essere venduti sgusciati .

9

## 2.2) Requisiti dei mezzi di trasporto delle carni e dei prodotti ittici (art. 49 , DM 26-03-80)

I veicoli destinati al trasporto delle carni devono essere a chiusura ermetica e devono:

avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti devono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati ;

essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento; salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi . Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori. Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti in materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art11 della legge e dei relativi decreti di attuazione.

Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera a) del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitarne il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

10

### 2.3) Requisiti dei mezzi di trasporto degli alimenti surgelati ( DM n° 493 del 25-09-95)

I mezzi di trasporto, adibiti alla distribuzione locale degli alimenti surgelati ( per distribuzione locale si intende il trasporto da un deposito ad un punto di vendita o al consumatore finale effettuato con mezzi di trasporto aventi una portata utile non superiore a 70 qli ), devono essere muniti di:

protezione coibente che consenta di mantenere, per tutta la durata del trasporto, la temperatura dei prodotti ad un valore pari o inferiore a - 18 C (è ammesso un rialzo termico di + 3 °C per periodi di breve durata) ;

apparecchiature atte ad uniformare e mantenere le condizioni di temperature prescritte per tutta la durata del trasporto, nonché a ristabilire nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di carico o scarico ;

un termometro facilmente visibile che misuri la temperatura dell'aria interna.

I mezzi di trasporto, non adibiti alla distribuzione locale degli alimenti surgelati devono essere muniti di :

protezione coibente di cui al comma 1, lettera a) ;

generatore di freddo e strumenti di registrazione automatica della temperatura che misurino ad intervalli regolari non superiori a 20 minuti, la temperatura dell'aria in cui si trovano gli alimenti surgelati;

dispositivi di circolazione dell'aria o comunque sistemi idonei ad uniformare la temperatura interna .

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti surgelati devono rispondere alle norme contenute nell'accordo ATP . La sigla di riconoscimento dei predetti mezzi o di un loro scomparto, da riscontrare sull'attestato internazionale o nazionale deve essere una delle seguenti: FRC, FRF, RRC.

Prodotti diversi da quelli surgelati possono essere trasportati insieme agli alimenti surgelati a condizione che siano contenuti in involucri protettivi e che, al momento del carico, abbiano una temperatura non superiore a - 18 C .

11

#### 2.4) L'autorizzazione sanitaria (art 44. DM 26 - 03 - 80)

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria :

le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli ;  
i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti ;  
i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati .

L'autorizzazione viene rilasciata :

dall'organo della regione, o delle provincie autonome di Trento e di Bolzano,  
competente secondo il rispettivo ordinamento in materia medica, per le cisterne e  
gli altri contenitori di cui alla lettera a) e per i veicoli di cui alla lettera b);  
dell'organo della regione, o delle provincie autonome di Trento e di Bolzano,  
competente secondo il rispettivo ordinamento in materia veterinaria, per i veicoli  
di cui alla lettera c) .

Per i veicoli adibiti al trasporto nel solo ambito del territorio comunale l'autorizzazione viene rilasciata dai comuni, o loro consorzi, attraverso le unità sanitarie locali.

L'autorizzazione sanitaria è valida per due anni dalla data di rilascio.

La competenza territoriale al rilascio dell'autorizzazione di cui al presente articolo è determinata in relazione alla residenza del proprietario del veicolo risultante dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico.

### 2.5) L'attestazione ATP

I mezzi di trasporto omologati a norme ATP , una volta immessi in circolazione , ricevono una "attestazione ATP" nella quale sono riportati i seguenti dati :

- Marca , tipo , n.di telaio e targa del veicolo su cui è installata la carrozzeria .
- Marca , tipo , n. di identificazione , n. di omologazione , estremi del verbale di isotermità che ha determinato il valore del coefficiente di trasmissione termica globale "k" , valore del coefficiente K della carrozzeria .
- Marca , tipo , n. di identificazione , n. di omologazione , estremi del verbale di prova che ha determinato le rese frigorifere , rese frigorifero del gruppo frigorifero .
- classificazione ATP del mezzo di trasporto
- giorno mese ed anno di scadenza di validità dell'attestazione.

L'attestazione ATP viene rilasciata ai mezzi di trasporto di nuova costruzione con validità di sei anni dalla data del rilascio.

Trascorsi i sei anni l'attestazione può essere rinnovata per altri tre anni presso un centro di prova ATP autorizzato dal Ministero dei Trasporti .

La Cargoplast Nuova è un centro di prova ATP autorizzato dal ministero dei Trasporti fin dal 1984 .

Trascorsi tre anni , raggiunto cioè il nono anno di età , l'attestazione ATP può essere rinnovata per altri tre anni , fino al compimento del dodicesimo anno di età , sempre presso un centro di prova di un esperto ATP se il mezzo di trasporto ha una classificazione del tipo IN , FNA , RNA ; mentre nel caso di classificazioni IR , FRA , FRB , FRC , RRA , RRB , RRC , il rinnovo dell'attestazione deve essere necessariamente effettuato presso una stazione di prova superiore , per un periodo di sei anni .

Raggiunto il dodicesimo anno di età , ulteriori rinnovi dell'attestazione ATP possono essere effettuati esclusivamente presso una stazione di prova superiore .

Il rinnovo dell'attestazione ATP presso un centro di prova di un esperto ATP avviene nel seguente modo :

- per i veicoli isotermici , viene controllato lo stato delle pareti del furgone , delle guarnizioni e delle aperture ;
- per i veicoli frigoriferi , oltre alle verifiche sul furgone sopra descritte , viene effettuata una prova di efficienza del gruppo frigorifero , verificando che ad una temperatura esterna non inferiore a + 15 gradi , il gruppo frigorifero è in grado di portare la temperatura interna del furgone a valori al di sotto di 0 °C nel caso di veicoli classificati FRA o FNA , al di sotto di -10 °C nel caso di veicoli classificati FRB , ed al di sotto di - 20° C per i veicoli classificati FRC.

13

- per i veicoli refrigerati , con piastre eutettiche , oltre alle verifiche sul furgone sopra descritte , viene effettuata una prova di efficienza del gruppo refrigerante , verificando che ad una temperatura esterna non inferiore a + 15 gradi , le piastre eutettiche , una volta congelate non in grado di mantenere per un tempo di 24 ore la temperatura interna del furgone a valori al di sotto di 0 °C nel caso di veicoli classificati RRA o RNA , al di sotto di -10 °C nel caso di veicoli classificati RRB , ed al di sotto di - 20° C per i veicoli classificati FRC

Le stazioni di prova superiore invece effettuano i loro controlli determinando il valore del coefficiente K sperimentalmente