

COS'E' L'A.T.P.

Il trasferimento di derrate alimentari, in particolare di quelle deperibili, ha sempre posto problemi di conservazione dei carichi che, proprio nella fase del trasporto, incontrano uno dei punti più deboli della catena del freddo. L'ATP è il frutto di un accordo europeo sottoscritto nel 1970 da alcuni Stati europei, tra i quali l'Italia, che regola le tecniche costruttive degli allestimenti isotermici e refrigerati destinati al trasporto di prodotti alimentari deperibili. Con l'introduzione della regolamentazione ATP vi è stato un notevole miglioramento delle prestazioni isotermiche e frigorifere.

Dal 1977 l'ATP ha assunto carattere di Legge dello Stato e nel settembre 1984 è stata assegnata la competenza degli aspetti tecnici e termici al Ministero dei Trasporti e della Navigazione, verificati in fase di collaudo dagli Uffici Provinciali M.C.T.C., mentre la competenza degli aspetti igienico-sanitari è stata assegnata al Ministero della Sanità, verificati dalle A.S.L..

La normativa internazionale ATP è stata chiarita nel nostro Paese inizialmente dalla circolare ministeriale 118/80, modificata negli anni successivi con l'introduzione di ulteriori circolari. Con il Decreto Legislativo 30.04.1992 n° 285 sono state abrogate le norme precedenti ed introdotte le norme attualmente in vigore.

L'accordo ATP contempla pure le prescrizioni, in fatto di temperature, alle quali devono essere trasportate le singole derrate che hanno necessità di mantenimento di ben definiti regimi di temperatura. Queste prescrizioni sono in armonia con i limiti fissati dal Ministero della Sanità (D.P.R. n° 327/1980 e D.M. 12.10.81).

Le sigle di riconoscimento, riportate sulle fiancate degli autoveicoli e/o sulle targhette di omologazione ad essi applicate, in base alla classificazione ATP frutto di specifiche relazioni matematiche fra il coefficiente di isolamento termico della struttura isotermica e le potenze dell'apparato frigorifero, corrispondono a ben definite caratteristiche che identificano il tipo specifico di struttura adatta al mantenimento della temperatura prescritta per il trasporto di derrate alimentari deperibili, il cui significato teorico dovrebbe assumere particolare rilievo anche ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

Classi ATP fondamentali:

- IN:** struttura isotermica normale non refrigerata (valore del coefficiente di trasmissione termica K compreso fra 0,4 e 0,7);
- IR:** struttura isotermica rinforzata non refrigerata (valore del coefficiente di trasmissione termica K minore di 0,4)
- FNA:** struttura isotermica normale e refrigerata con unità frigorifera autonoma, per il raggiungimento di una temperatura minima di 0°C (prodotti alimentari freschi);
- FNAX:** struttura isotermica normale e refrigerata con unità frigorifera non autonoma, per il raggiungimento di una temperatura minima di 0°C (prodotti alimentari freschi);
- FRA:** struttura isotermica rinforzata e refrigerata con unità frigorifera autonoma, per il raggiungimento di una temperatura minima di 0°C (prodotti alimentari freschi);
- FRAX:** struttura isotermica rinforzata e refrigerata con unità frigorifera non autonoma, per il raggiungimento di una temperatura minima di 0°C (prodotti alimentari freschi);
- FRB:** struttura isotermica rinforzata e refrigerata con unità frigorifera autonoma, per il raggiungimento di una temperatura minima di -10°C (prodotti alimentari congelati);
- FRBX:** struttura isotermica rinforzata e refrigerata con unità frigorifera non autonoma, per il raggiungimento di una temperatura minima di -10°C (prodotti alimentari congelati);
- FRC:** struttura isotermica rinforzata e refrigerata con unità frigorifera autonoma, per il raggiungimento di una temperatura minima di -20°C (prodotti alimentari surgelati);
- FRCX:** struttura isotermica rinforzata e refrigerata con unità frigorifera non autonoma, per il raggiungimento di una temperatura minima di -20°C (prodotti alimentari surgelati);

Gli allestimenti isotermici sono soggetti ad omologazione da parte del Ministero dei Trasporti e della Navigazione. Perciò il costruttore, in fase di collaudo presso l'Ufficio Provinciale M.C.T.C., produce un certificato di conformità relativo alla struttura isotermica ed uno relativo al gruppo frigorifero che, unitamente al certificato di conformità dell'automezzo fattogli pervenire dal Concessionario, concorrono alla compilazione del certificato di approvazione ed al rilascio dell'attestato ATP. Al Concessionario verrà restituita una busta, che dovrà essere mantenuta sempre chiusa, contenente tutti i

documenti appena citati, che utilizzerà per l'immatricolazione. All'utilizzatore finale verrà consegnata la carta di circolazione, che conterrà la dicitura "trasporto specifico di derrate alimentari deperibili", unitamente all'attestazione ATP.

L'attestazione ATP ha una validità complessiva di dodici anni ed è soggetta a rinnovo dopo sei anni dalla data di rilascio e successivamente ogni tre anni (da effettuarsi presso le stazioni di prova abilitate).