

**MANUAL PARA LA INSPECCIÓN DEL TRANSPORTE DE
MERCANCÍAS PERECEDERAS**

ÍNDICE

- 1- Introducción.
- 2- Acuerdo.
- 3- Definiciones y normas de las unidades especiales.
- 4- Control de conformidad con las normas. Documentación exigible.
- 5- Marcas de identificación.
- 6- Placas de identificación.
- 7- Placa de certificación de conformidad.
- 8- Productos ultracongelados y congelados.
- 9- Mercancías refrigeradas.
- 10- Infracciones al transporte de mercancías perecederas.

1- Introducción.

El transporte de mercancías perecederas es una actividad de transporte especial. Hay diferentes Autoridades competentes en materia de transporte de mercancías perecederas. El Real Decreto 1010/2001 determina las Autoridades competentes y constituye y regula la Comisión para la coordinación de dicho transporte.

Este manual se centra en las competencias del Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana y se basa en el ATP 07-2020.

Este transporte especial está regulado por normativa de ámbito internacional y nacional. La principal norma internacional es el Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre unidades especiales utilizadas en estos transportes (ATP).

Las principales normas de ámbito nacional son:

Real Decreto 1202/2005 sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Real Decreto 237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de la conformidad con las especificaciones.

Ley de ordenación del transporte terrestre y el Reglamento que la desarrolla.

El ATP entró en vigor en 1976. Los anejos del ATP han sido modificados y actualizados periódicamente por el Grupo de trabajo sobre transportes de mercancías perecederas (WP.11) del Comité de transportes interiores de la Comisión económica para Europa.

El ATP es un acuerdo entre Estados, sin que exista una autoridad central responsable de su aplicación. En la práctica, los controles son efectuados por las Partes contratantes. El incumplimiento de lo dispuesto en el Acuerdo da origen a acciones legales contra los infractores por las autoridades nacionales, de conformidad con su legislación interna. El propio ATP no establece sanción alguna.

Actualmente, las Partes contratantes son: Albania, Alemania, Andorra, Arabia Saudí, Austria, Azerbaiyán, Bielorrusia, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estados Unidos de América, Estonia, ex República Yugoslava de Macedonia, Federación Rusa, Finlandia, Francia, Georgia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Kazajistán, Kirguizistán, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Marruecos, Mónaco, Montenegro, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, República Checa, República de Moldavia, Rumanía, Reino Unido, San Marino, Serbia, Suecia, Tayikistán, Túnez, Turquía, Ucrania y Uzbekistán.

El ATP consta del Acuerdo propiamente dicho y los anejos con las últimas enmiendas que serán de aplicación desde el 6 de julio de 2020.

Las enmiendas y correcciones al Acuerdo desde la última versión son el anejo 1; apéndice 2 del anejo 1 y los modelos de actas de ensayo del apéndice 2 del anejo 1.

El ATP aplica al transporte internacional de mercancías perecederas, pero también es aplicable al transporte nacional en virtud del artículo 1 del Real Decreto 1202/2005.

2-Acuerdo.

Cada Parte contratante reconocerá la validez de las certificaciones de conformidad expedidas por la autoridad competente de otra Parte contratante y podrá reconocer la validez de las certificaciones de conformidad expedidas por la autoridad competente de un Estado que no sea Parte contratante.

Las disposiciones del ATP se aplicarán a los trayectos marítimos inferiores a 150 km, siempre que las mercancías se trasladen en las unidades utilizadas para el recorrido terrestre, sin transbordo de la mercancía, y que estos trayectos precedan o sigan a una operación de transporte terrestre o sean efectuadas entre dos de estas operaciones.

El ATP no se aplicará a las operaciones de transporte terrestre efectuadas en contenedores clasificados como marítimos con características térmicas, sin transbordo de mercancías, siempre que estas operaciones vayan precedidas o seguidas de un transporte marítimo diferente de los previstos en el párrafo anterior.

Para el transporte de mercancías perecederas deben usarse las unidades especiales referidas en el ATP excepto si las temperaturas previsibles durante toda la duración del transporte convirtiesen esta obligación en manifiestamente inútil para el mantenimiento de las condiciones de temperatura estipuladas.

Las Partes contratantes pueden convenir, mediante acuerdos bilaterales o multilaterales, que las disposiciones aplicables tanto a las unidades especiales como a las temperaturas a las que ciertas mercancías deben ser mantenidas durante el transporte, puedan ser más rigurosas que las previstas en el ATP.

3- Definiciones y normas de las unidades especiales.

Las unidades especiales para el transporte de mercancías perecederas son los vagones, camiones, remolques, semirremolques, contenedores y otros equipos análogos.

En el caso de unidades cisterna, la expresión “caja” se refiere a la cisterna misma.

3.1- Unidad isoterma.

Unidad cuya caja esté construida con paredes aislantes rígidas, con inclusión de puertas, piso y techo, que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja, de tal modo que el coeficiente global de transmisión térmica (coeficiente K) permita clasificar a la unidad en una de las dos categorías siguientes:

I_N = Unidad isoterma normal determinada por:

- un coeficiente K igual o inferior a $0,70 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K})$

I_R = Unidad isoterma reforzada determinada por:

- un coeficiente K igual o inferior a $0,40 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K})$ y por paredes laterales que tengan al menos 45 mm de espesor cuando se trate de unidades de transporte de una anchura superior a 2,50 m.

3.2- Unidad refrigerante.

Unidad isoterma que, con ayuda de una fuente de frío (hielo hídrico, con o sin adición de sal; placas eutécticas; hielo carbónico, con o sin regulación de sublimación; gases licuados, con o sin regulación de evaporación, etc.), distinta de un equipo mecánico o de “absorción”, permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de $+30 \text{ }^\circ\text{C}$,

- a $+7^\circ\text{C}$ como máximo para la clase A;
- a -10°C como máximo para la clase B;
- a -20°C como máximo para la clase C; y
- a 0°C como máximo para la clase D,

Si estas unidades constan de uno o varios compartimentos, recipientes o depósitos reservados al agente refrigerante, estas unidades deben:

- poder ser cargadas o recargadas desde el exterior; y
- tener una capacidad según el párrafo 3.1.3 del apéndice 2 del anejo 1.

El coeficiente K de las unidades refrigerantes de las clases B y C será obligatoriamente igual o inferior a $0,40 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K})$.

3.3- Unidad frigorífica.

Unidad isoterma provista de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varias unidades de transporte (grupo mecánico de compresión, máquina de “absorción”, etc.) que permite, a una temperatura exterior media de +30°C, bajar la temperatura en el interior T_i de la caja vacía y mantenerla después de manera permanente de la forma siguiente:

Para las clases A, B y C, a todo valor prácticamente constante deseado T_i , conforme a las normas definidas a continuación para las tres clases:

Clase A. Unidad frigorífica provista de un dispositivo tal de producción de frío que T_i pueda elegirse entre +12°C y 0°C, ambos incluidos;

Clase B. Unidad frigorífica provista de un dispositivo tal de producción de frío que T_i pueda elegirse entre +12°C y -10°C, ambos incluidos;

Clase C. Unidad frigorífica provista de un dispositivo tal de producción de frío que T_i pueda elegirse entre +12°C y -20°C, ambos incluidos.

Para las clases D, E y F, a un valor fijo prácticamente constante T_i , conforme a las normas definidas a continuación para las tres clases:

Clase D. Unidad frigorífica provista de un dispositivo tal de producción de frío que T_i sea igual o inferior a 0°C;

Clase E. Unidad frigorífica provista de un dispositivo tal de producción de frío que T_i sea igual o inferior a -10°C;

Clase F. Unidad frigorífica provista de un dispositivo tal de producción de frío que T_i sea igual o inferior a -20°C.

El coeficiente K de las unidades de las clases B, C, E y F debe ser obligatoriamente igual o inferior a 0,40 W/(m²·K).

3.4- Unidad calorífica.

Unidad isoterma que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después durante doce horas al menos sin repostado, a un valor prácticamente constante y no inferior a +12°C, siendo la temperatura media exterior de la caja la indicada a continuación.

-10° C para las unidades caloríficas de la clase A;

-20°C para las unidades caloríficas de la clase B;

-30°C para las unidades caloríficas de la clase C;

-40°C para las unidades caloríficas de la clase D.

Los dispositivos de producción de calor deben tener la capacidad de conformidad con las disposiciones de los párrafos 3.3.1 a 3.3.5 del apéndice 2 del anejo 1.

El coeficiente K de las unidades de la clase B, C y D debe ser igual o inferior a $0,40 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K})$.

3.5- Unidad frigorífica y calorífica.

Unidad isoterma provista de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varias unidades de transporte y de calor, o de producción de frío y calor, que permite, tanto bajar la temperatura en el interior T_i de la caja vacía y mantenerla después, como elevar esta misma temperatura y mantenerla después durante 12 h al menos sin repostado, a un valor prácticamente constante, según se indica a continuación:

Clase A. T_i puede elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y 0°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -10°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase B. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y 0°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -20°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase C. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y 0°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -30°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase D. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y 0°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -40°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase E. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y -10°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -10°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase F. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y -10°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -20°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase G. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y -10°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -30°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase H. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y -10°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -40°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase I. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y -20°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -10°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase J. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y -20°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -20°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase K. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y -20°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -30°C y $+30^\circ\text{C}$.

Clase L. T_i pueda elegirse entre $+12^\circ\text{C}$ y -20°C , ambos incluidos, para una temperatura exterior media comprendida entre -40°C y $+30^\circ\text{C}$.

El coeficiente K de las unidades de las clases B, C, D, E, F, G, H, I, J, K y L debe ser igual o inferior a $0,40 \text{ W}/(\text{m}^2 \cdot \text{K})$.

Los dispositivos de producción de calor o de frío y calor en modo de producción de calor, tendrán una capacidad conforme a lo dispuesto en los párrafos 3.4.1 a 3.4.5 del apéndice 2 del anejo 1.

La siguiente tabla muestra a modo de resumen las diferentes unidades que se acaban de definir:

Tipo de unidad	Marca de identificación	Temperaturas
Isoterma normal	IN	
Isoterma reforzada	IR	
Refrigerante normal de la clase A	RNA	Como máximo a +7°C
Refrigerante reforzada de la clase A	RRA	Como máximo a +7°C
Refrigerante reforzada de la clase B	RRB	Como máximo a -10°C
Refrigerante reforzada de la clase C	RRC	Como máximo a -20°C
Refrigerante normal de la clase D	RND	Como máximo a 0°C
Refrigerante reforzada de la clase D	RRD	Como máximo a 0°C
Frigorífica normal de la clase A	FNA	Entre +12°C y 0°C
Frigorífica reforzada de la clase A	FRA	Entre +12°C y 0°C
Frigorífica reforzada de la clase B	FRB	Entre +12°C y -10°C
Frigorífica reforzada de la clase C	FRC	Entre +12°C y -20°C
Frigorífica normal de la clase D	FND	Igual o inferior a 0°C
Frigorífica reforzada de la clase D	FRD	Igual o inferior a 0°C
Frigorífica reforzada de la clase E	FRE	Igual o inferior a -10°C
Frigorífica reforzada de la clase F	FRF	Igual o inferior a -20°C
Calorífica normal de la clase A	CNA	No inferior a +12°C (Text. de -10°C)
Calorífica reforzada de la clase A	CRA	No inferior a +12°C (Text. de -10°C)
Calorífica reforzada de la clase B	CRB	No inferior a +12°C (Text. de -20°C)
Calorífica reforzada de la clase C	CRC	No inferior a +12°C (Text. de -30°C)
Calorífica reforzada de la clase D	CRD	No inferior a +12°C (Text. de -40°C)
Frigorífica y calorífica normal de la clase A	BNA	Entre +12°C y 0°C (Text. entre -10°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase A	BRA	Entre +12°C y 0°C (Text. entre -10°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase B	BRB	Entre +12°C y 0°C (Text. entre -20°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase C	BRC	Entre +12°C y 0°C (Text. entre -30°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase D	BRD	Entre +12°C y 0°C (Text. entre -40°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase E	BRE	Entre +12°C y -10°C (Text. entre -10°C y +30°C)

Frigorífica y calorífica reforzada de la clase F	BRF	Entre +12°C y -10°C (Text. entre -20°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase G	BRG	Entre +12°C y -10°C (Text. entre -30°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase H	BRH	Entre +12°C y -10°C (Text. entre -40°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase I	BRI	Entre +12°C y -20°C (Text. entre -10°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase J	BRJ	Entre +12°C y -20°C (Text. entre -20°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase K	BRK	Entre +12°C y -20°C (Text. entre -30°C y +30°C)
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase L	BRL	Entre +12°C y -20°C (Text. entre -40°C y +30°C)

A la vista de esta tabla, y teniendo en cuenta las temperaturas de transporte indicadas en el ATP, a continuación se indican los vehículos a utilizar para cada mercancía:

Productos ultracongelados y congelados	Temperatura de transporte	Unidades aceptadas
Cremas heladas	-20°C	RRC, FRC, FRF, BRI, BRJ, BRK, BRI
Pescados, productos preparados a base de pescado, moluscos y crustáceos congelados o ultracongelados y cualesquiera otros productos ultracongelados	-18°C	
Otros productos congelados (a excepción de la mantequilla)	-12°C	
Mantequilla	-10°C	RRB, RRC, FRB, FRC, FRE, FRF, BRE, BRF, BRG, BRH, BRI, BRJ, BRK, BRL
Mercancías ultracongeladas y congeladas mencionadas a continuación destinadas a un tratamiento posterior inmediato en destino: Mantequilla Zumos de fruta concentrados	Ver nota (1)	

(1) Se podrá admitir una elevación lenta de su temperatura durante el transporte, a fin de que lleguen a su destino a una temperatura que no sea superior a la solicitada por el expedidor e indicada por el contrato de transporte. Dicha temperatura no debe sobrepasar la temperatura máxima autorizada para el mismo producto en estado refrigerado. El documento de transporte debe mencionar el nombre de los productos, si están ultracongelados o congelados y el hecho de que estén destinados a un tratamiento ulterior inmediato en destino. El transporte debe efectuarse con un material autorizado ATP, sin utilizar dispositivo térmico alguno para aumentar la temperatura de los productos.

Mercancías refrigeradas	Temperatura máxima	Unidades aceptadas
Leche cruda	+6°C	RRB, RRC, RND, RRD; Frigoríficas; Frigoríficas y caloríficas
Leche cruda cuando es recogida de la granja para su inmediato tratamiento	+10°C	Refrigerantes; Frigoríficas; Frigoríficas y caloríficas
Carnes rojas en cualquier preparación y caza mayor (exceptuados los despojos rojos)	+7°C	
Productos cárnicos ³ , leche pasteurizada, productos lácteos frescos (yogures, kéfir, nata y queso fresco ⁴), comidas precocinadas (carne, pescado, verduras), verduras crudas listas para consumir y preparados de verduras ⁵ , zumos de frutas concentrados y productos a base de pescado ³ no enumerados a continuación	+6°C o la temperatura indicada en la etiqueta o en los documentos de transporte	RRB, RRC, RND, RRD; Frigoríficas; Frigoríficas y caloríficas
Caza (exceptuada la caza mayor), aves en cualquier preparación y conejos	+4°C	
Despojos rojos en cualquier preparación	+3°C	
Carne picada en cualquier preparación	+2°C o la temperatura indicada en la etiqueta y/o en los documentos de transporte	
Pescados, moluscos y crustáceos no tratados, con exclusión de pescados vivos, moluscos vivos o crustáceos vivos	En hielo fundente o a temperatura de hielo fundente	

- (3) Con exclusión de los productos plenamente tratados mediante salazón, ahumado, desecación o esterilización.
- (4) Por “queso fresco” se entenderán los quesos no curados (sin proceso de maduración), listos para el consumo poco tiempo después de su producción y con un tiempo de conservación limitado.
- (5) Verduras crudas que hayan sido cortadas en cubitos o en rodajas, o cuyo tamaño se haya reducido de otro modo, excluidas las que solo hayan sido lavadas, peladas o simplemente cortadas en dos.

4- Control de conformidad con las normas. Documentación exigible.

El control de conformidad con las normas previstas en el anejo 1 del ATP tendrá lugar:

- a) antes de la puesta en servicio de la unidad;
- b) periódicamente, como mínimo cada seis años; y
- c) cada vez que la autoridad competente lo requiera.

La autoridad competente del país en que se matriculará y registrará la unidad expedirá un certificado de conformidad con las normas ajustado al modelo del apéndice 3 del anejo 1 del ATP.

El certificado de conformidad debe ser llevado en la unidad durante el transporte y se presentará a instancia de los agentes encargados del control. Sin embargo, si existiese fijada a la unidad una placa de certificación de conformidad conforme al apéndice 3 del anejo 1 del ATP, esta será reconocida como equivalente a un certificado de conformidad. Una placa de certificación no podrá colocarse en la unidad más que cuando exista un certificado de conformidad válido. Las placas de certificación de conformidad se retirarán en cuanto el equipo deje de ajustarse a las normas establecidas en el anejo 1 del ATP.

En el caso de unidades trasladadas de otro país que sea Parte contratante del ATP, la autoridad competente del país en que se matriculará o registrará la unidad debe expedir un certificado de conformidad. El certificado de conformidad expedido por la autoridad competente del país de fabricación o, para las unidades en servicio, por la autoridad competente del país de matriculación se considerará válido provisionalmente, en caso necesario, durante seis meses como máximo.

En el caso de un lote de unidades (contenedores) isoterma idénticas, producidas en serie y cuyo volumen interior sea inferior a 2 m³, la autoridad competente podrá expedir un certificado de conformidad para la totalidad del lote y los números de identificación de todas las unidades isoterma o, al menos, el primer y último número deberán figurar en el certificado de conformidad en el lugar y espacio destinado para los números de serie. En ese caso, las unidades isoterma que figuren en el certificado, deberán llevar una placa de certificación de conformidad expedida por la autoridad competente.

5- Marcas de identificación.

Se fijarán sobre las unidades especiales marcas de identificación e indicaciones, conforme a lo establecido en el apéndice 4 del anejo 1 del ATP. Tales marcas e indicaciones serán retiradas en el momento en que la unidad deje de ajustarse a las normas fijadas en el anejo 1 del ATP.

Las marcas de identificación estarán formadas por letras mayúsculas en caracteres latinos de color azul oscuro sobre fondo blanco. La altura de las letras será de 100 mm como mínimo para las marcas de identificación y de 50 mm como mínimo para las fechas de expiración. En el caso de unidades especiales con una masa máxima no superior a 3,5 Tn, la altura mínima de las marcas de identificación será de 50 mm y de 25 mm para las fechas de expiración.

Las marcas de identificación y la fecha de expiración deberán, al menos, estar fijadas externamente a ambos lados de la unidad, en las esquinas superiores, cerca de la parte delantera.

Las marcas serán las siguientes:

Unidad	Marca de identificación
Isoterma normal	IN
Isoterma reforzada	IR
Refrigerante normal de la clase A	RNA
Refrigerante reforzada de la clase A	RRA
Refrigerante reforzada de la clase B	RRB
Refrigerante reforzada de la clase C	RRC
Refrigerante normal de la clase D	RND
Refrigerante reforzada de la clase D	RRD
Frigorífica normal de la clase A	FNA
Frigorífica reforzada de la clase A	FRA
Frigorífica reforzada de la clase B	FRB
Frigorífica reforzada de la clase C	FRC
Frigorífica normal de la clase D	FND
Frigorífica reforzada de la clase D	FRD
Frigorífica reforzada de la clase E	FRE
Frigorífica reforzada de la clase F	FRF
Calorífica normal de la clase A	CNA
Calorífica reforzada de la clase A	CRA
Calorífica reforzada de la clase B	CRB
Calorífica reforzada de la clase C	CRC
Calorífica reforzada de la clase D	CRD
Frigorífica y calorífica normal de la clase A	BNA
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase A	BRA
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase B	BRB
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase C	BRC
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase D	BRD
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase E	BRE
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase F	BRF
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase G	BRG
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase H	BRH
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase I	BRI

Frigorífica y calorífica reforzada de la clase J	BRJ
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase K	BRK
Frigorífica y calorífica reforzada de la clase L	BRL

A las unidades multicompartimento de dos compartimentos les corresponderán las marcas de identificación de ambos compartimentos (p.ej., FRC-FRA). La del compartimento situado delante o en el lado izquierdo aparecerá en primer lugar.

En el caso de las demás unidades multicompartimento, se elegirá únicamente la marca de identificación de la clase del ATP más alta, esto es, la clase que permita la mayor diferencia entre la temperatura interior y la exterior, y se acompañará de la letra M (por ejemplo: FRC-M).

Estas marcas son obligatorias en todas las unidades fabricadas a partir del 1 de octubre de 2020.

Si la unidad está dotada de un dispositivo térmico amovible o no autónomo, y si existen condiciones especiales para la utilización del dispositivo térmico, la marca o marcas de identificación se completarán con la letra X en los casos siguientes:

1. Para una unidad refrigerante: Cuando las placas eutécticas deban colocarse en otra cámara para su congelación.
2. Para una unidad frigorífica y para una unidad frigorífica y calorífica:
 - 2.1 Cuando el compresor esté alimentado por el motor del vehículo;
 - 2.2 Cuando el propio grupo frigorífico o frigorífico y calorífico o una parte de este sea móvil, lo que impediría su funcionamiento.

Se indicará debajo de la marca o marcas de identificación arriba mencionadas la fecha (mes y año) de expiración de la validez del certificado expedido para la unidad que figura en el punto 8 del certificado de conformidad.

Modelo:



02 = mes (febrero)
2020 = año

} de expiración de la
validez de la certificación

6- Placas de identificación.

Las cajas isotermas de las unidades “isotermas”, “refrigerantes”, “frigoríficas”, “caloríficas” o “frigoríficas y caloríficas” y cada uno de sus dispositivos térmicos deben estar provistos de una placa de identificación colocada sólidamente por el constructor, de manera permanente y visible, en un lugar fácilmente accesible, sobre un elemento no reemplazable durante el período de utilización. Debe poder ser verificada fácilmente y sin la ayuda de herramientas. Para las cajas isotermas, la placa del constructor debe estar colocada en la parte exterior de la caja. Debe llevar, inscritas de forma clara e indeleble, las indicaciones mínimas siguientes:

- país del constructor o letras utilizadas en la circulación internacional;
- nombre o denominación social del fabricante;
- tipo (números y/o letras);
- número de serie; y
- mes y año de fabricación.

7- Placa de certificación de conformidad.

Debe fijarse a la unidad de manera permanente y en lugar bien visible al lado de otras placas autorizadas que hayan sido expedidas a efectos oficiales. Esta placa, conforme al modelo reproducido a continuación, debe ser rectangular, resistente a la corrosión y al fuego y de al menos 160 mm x 100 mm. En la placa deben consignarse de forma legible e indeleble, al menos en francés, inglés o ruso, las informaciones siguientes:

- a) “ATP” en letras latinas, seguidas de “AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS”;
- b) “AUTORIZACIÓN”, seguido del signo distintivo (utilizado en circulación internacional) del Estado en que haya sido concedida la autorización y de un número (cifras, letras, etc.) de referencia de la misma;
- c) “UNIDAD”, seguido de un número individual que permita identificar a la unidad en cuestión (podrá tratarse del número de fabricación);
- d) “IDENTIFICACIÓN ATP”, seguido de la marca de identificación, correspondiente a la clase y categoría de la unidad;
- e) “VÁLIDO HASTA”, seguido de la fecha (mes y año) en que expira la autorización de la unidad. Si se renueva la autorización después de un control, la siguiente fecha de expiración podrá añadirse en la misma línea.

Las letras “ATP” así como las de la marca de identificación deben tener aproximadamente 20 mm de altura. Las demás letras y cifras, no menos de 5 mm de altura.



* Las indicaciones entre corchetes son a título de ejemplo.

8- Productos ultracongelados y congelados.

Para el transporte de los productos ultracongelados y congelados indicados más abajo, la unidad debe ser elegida y usada de forma que, durante el transporte, la temperatura más elevada de las mercancías en cualquier punto de la carga no supere la temperatura indicada.

La unidad usada para el transporte de mercancías ultracongeladas estará equipada con un aparato que permita medir la temperatura ambiente, registrarla y conservar los datos.

Si en algún momento debiera procederse a la comprobación de la temperatura de las mercancías, esta operación se efectuará de conformidad con el procedimiento establecido en el apéndice 2 del anexo 2 del ATP.

Si fuera necesario abrir las puertas de la unidad, por ejemplo, para efectuar inspecciones, será primordial asegurarse de que las mercancías no queden expuestas a procedimientos o condiciones contrarias a los objetivos del anexo 2 del ATP.

Durante ciertas operaciones, tales como el desescarche del evaporador de una unidad frigorífica, podrá tolerarse una breve elevación de la temperatura en superficie del producto, en una parte de la carga, por ejemplo, cerca del evaporador, a condición de que no sobrepase en 3°C la temperatura indicada a continuación:

Cremas heladas.....-20 °C

Pescados, productos preparados a base de
pescado, moluscos y crustáceos congelados o
ultracongelados y cualesquiera otros productos

ultracongelados.....-18 °C

Otros productos congelados

(a excepción de la mantequilla)-12 °C

Mantequilla-10 °C

Mercancías ultracongeladas y congeladas mencionadas a continuación destinadas a un tratamiento posterior inmediato en destino (ver nota 1):

Mantequilla

Zumos de fruta concentrados

Nota 1: Se podrá admitir una elevación lenta de su temperatura durante el transporte, a fin de que lleguen a destino a una temperatura que no sea superior a la solicitada por el expedidor e indicada por el contrato de transporte. Dicha temperatura no debe sobrepasar la temperatura máxima autorizada para el mismo producto en estado refrigerado. El documento de transporte debe

mencionar el nombre de los productos, si están ultracongelados o congelados y el hecho de que estén destinados a un tratamiento ulterior inmediato en destino. El transporte debe efectuarse con un material autorizado ATP, sin utilizar dispositivo térmico alguno para aumentar la temperatura de los productos.

Control de la temperatura ambiente para el transporte de mercancías perecederas ultracongeladas.

La unidad de transporte debe estar provista de un aparato que permita medir la temperatura ambiente, registrarla y conservar los datos correspondientes, con el fin de controlar la temperatura de transporte a la que están sometidas las mercancías ultracongeladas destinadas al consumo humano.

El aparato debe ser conforme a la norma EN 12830.

Las lecturas de las temperaturas obtenidas deben ir fechadas y ser conservadas por el explotador durante un año como mínimo, si no más, según la naturaleza de las mercancías.

9- Mercancías refrigeradas.

Para el transporte de las mercancías refrigeradas indicadas más abajo, la unidad de transporte debe elegirse y usarse de tal modo que, durante el transporte, la temperatura más alta de la mercancía en cualquier punto de la carga no exceda de la temperatura indicada. Si se lleva a cabo la verificación de la temperatura de la mercancía, se hará según el procedimiento establecido en el apéndice 2 del anejo 2 del ATP.

Cuando sea necesario abrir las puertas de la unidad, por ejemplo, para realizar inspecciones, es fundamental asegurarse de que no se expone la mercancía a procedimientos o condiciones contrarias a los objetivos del anejo 3 del ATP.

	Temperatura máxima
I. Leche cruda ¹	+6 °C
II. Carnes rojas ² y caza mayor (exceptuados los despojos rojos).....	+7 °C
III. Productos cárnicos ³ , leche pasteurizada, productos lácteos frescos (yogures, kéfir, nata y queso fresco ⁴), comidas precocinadas (carne, pescado, verduras), verduras crudas listas para consumir y preparados de verduras ⁵ , zumos de frutas concentrados y productos a base de pescado ³ no enumerados a continuación	+ 6°C o a la temperatura indicada en la etiqueta o en los documentos de transporte
IV. Caza (exceptuada la caza mayor), aves ² y conejos	+4 °C
V. Despojos rojos ²	+3 °C
VI. Carne picada ²	+2 °C o a la temperatura indicada en la etiqueta y/o en los documentos de transporte

VII. Pescados, moluscos y crustáceos

no tratados⁶..... en hielo fundente o
a temperatura de
hielo fundente

(1) Cuando la leche es recogida de la granja para su inmediato tratamiento, la temperatura podrá incrementarse durante el transporte hasta alcanzar +10°C.

(2) En cualquier preparación.

(3) Con exclusión de los productos plenamente tratados mediante salazón, ahumado, desecación o esterilización.

(4) Por “queso fresco” se entenderán los quesos no curados (sin proceso de maduración), listos para el consumo poco tiempo después de su producción y con un tiempo de conservación limitado.

(5) Verduras crudas que hayan sido cortadas en cubitos o en rodajas, o cuyo tamaño se haya reducido de otro modo, excluidas las que solo hayan sido lavadas, peladas o simplemente cortadas en dos.

(6) Con exclusión de pescados vivos, moluscos vivos o crustáceos vivos.

10-Infracciones al transporte de mercancías perecederas.

Se encuentran contempladas en la Ley de ordenación de los transportes terrestres y en el Reglamento que la desarrolla.

Infracción muy grave

La carencia del tacógrafo, del limitador de velocidad o de alguno de sus elementos, así como la de **otros instrumentos o medios de control** que exista la obligación de llevar instalados en el vehículo.

La responsabilidad por la comisión de esta infracción corresponderá al transportista.

Infracción grave

La realización de transportes de productos alimenticios o mercancías perecederas utilizando un vehículo que carezca del certificado de conformidad para el transporte de mercancías perecederas o tenerlo caducado o falseado.

La responsabilidad por la comisión de esta infracción corresponderá tanto al transportista como al expedidor.

Infracción leve

La realización de transporte de mercancías perecederas sin llevar en el vehículo las marcas de identificación e indicaciones reglamentarias o llevándolas en lugares distintos a los establecidos.

La responsabilidad por la comisión de las infracciones contempladas en este punto corresponderá al transportista o, en su caso, al titular del vehículo.

Desarrollo de las infracciones

Muy grave

Transporte de mercancías perecederas ultracongeladas careciendo o no llevando instalado el aparato registrador de temperatura (termógrafo).

Grave

La realización de transportes de productos alimenticios o mercancías perecederas utilizando un vehículo que carezca del certificado de conformidad para el transporte de mercancías perecederas o tenerlo caducado o falseado.

Leves

No llevar a bordo del vehículo el certificado de conformidad del mismo, poseyéndolo.

Realizar el transporte de mercancías perecederas sin llevar en el vehículo las marcas de identificación e indicaciones reglamentarias o llevarlas en lugares distintos a los establecidos.

Transporte de productos alimenticios sin indicaciones claramente visibles de su utilización para transporte de productos alimenticios o bien la indicación «exclusivamente para productos alimenticios»