

Il commercio di alimenti deperibili nel settore **alimentare** è regolamentato dalla **normativa Atp** ("Accord transport perissable"). Occorre ottenere l'apposita certificazione che impone determinate regole per costruire gli allestimenti isotermici per i trasporti frigoriferi refrigerati destinati agli alimenti come:

- latte alimentare;
- latte concentrato parzialmente disidratato;
- latte fermentato destinato alla stabilizzazione col calore;
- latte aromatizzato;
- latte pastorizzato;
- bevande a base di latte;
- creme di latte;
- sangue destinato alla produzione di proteine, plasmatiche;
- burro;
- burro anidro liquido;
- carni fresche;
- carni congelate;
- prodotti ittici freschi;
- gli alimenti congelati e surgelati (compresi gelati, succhi di frutta e uova sgusciate);
- frattaglie, pollame, selvaggina, molluschi eduli, lame branchi;
- formaggi freschi;
- ricotta.

La certificazione ha una durata di 6 anni e il rinnovo avviene attraverso i centri collaudi di 3 anni in 3 anni. Al raggiungimento del dodicesimo anno di vita, il certificato Atp deve essere rilasciato dai centri prova e ha una durata di 6 anni.