



Asunto:	COMPARATIVA ENTRE EL ACUERDO ATP 2026 Y LA VERSIÓN DE 2024
Circular nº:	104-G-26
Dirección de:	RELACIONES UE Y NORMATIVA
Departamento:	NORMATIVA
Fecha:	Madrid, 4 de agosto de 2026

Por medio de la presente circular se comunican los cambios más relevantes introducidos en las distintas secciones del acuerdo ATP (Anejo 1, Anejo 2 y Anejo 3), derivados de la comparativa técnica entre los textos del año 2024 y la nueva versión 2026.

Enlace a todos los textos ATP:

<https://www.transportes.gob.es/organos-colegiados/comision-para-la-coordinacion-del-transporte-de-mercancias-percederas/frc/atpmanual-atp/atp-espanol>

Resumen de los cambios principales de la norma ATP 2026 vs 2024:

1. Anejo 1 (Definiciones y Apéndices):

- Se traslada y reestructura el apartado de definiciones, creando el nuevo **apartado 7 de definiciones** con conceptos actualizados sobre dispositivos térmicos y unidades.
- Se ajusta el examen general de unidades (punto 5.1) distinguiendo entre compartimentos únicos y multitemperatura.
- Se modifica el tiempo máximo para unidades caloríficas y frigorífico-caloríficas, fijándolo en **360 minutos**.
- Se actualizan las definiciones de unidades multitemperatura, tabiques divisorios (punto 7.3.7) y las actas de ensayo (**Modelo N.º 1 A** y **Modelo N.º 12**).

2. Anejo 2 (Control de temperatura para ultracongelados):

- Actualización normativa de los aparatos de registro de temperatura a la norma **EN 12830:2018** y verificación con al menos dos puntos de medida según **EN 13486:2023**.
- Exigencia de equipos calibrados en laboratorios acreditados (**EN 17025:2017**).



- Establecimiento de un período transitorio de 12 meses a partir del **25 de agosto de 2026**.

3. Anejo 3 (Temperaturas de transporte para productos perecederos):

- Flexibilización e incorporación explícita de la opción de atenerse a la temperatura indicada en el etiquetado o documentos de transporte para productos cárnicos, lácteos, precocinados y carne picada.

Con el fin de facilitar su comprensión, los cambios se ilustran a continuación a través de capturas comparativas de las versiones ATP de 2024 y 2026

PPM



CAMBIOS ANEJO 1 DEFINICIONES

Se ha eliminado el apartado de definiciones en la versión 2026 respecto a la de 2024

CAMBIOS ANEJO 1 APÉNDICE 1

Se ha incorporado un apartado 7 de definiciones en la versión 2026 que no existía en la versión 2024.

7. Definiciones

Por *unidad* se entenderá un ensamblaje de piezas que forman una caja isoterma y la estructura de soporte que requiere para el transporte por carretera y por ferrocarril. Los dispositivos térmicos formarán parte de dicho ensamblaje, cuando la caja disponga de ellos.

Por *dispositivo calorífico* se entenderá un dispositivo térmico que genera energía térmica para incrementar (calentar) la temperatura interior.

Por *dispositivo frigorífico y calorífico* se entenderá un dispositivo frigorífico que puede reducir (enfriar) o incrementar (calentar) la temperatura interior de una unidad y que ha sido sometido a ensayos para certificar su capacidad tanto para enfriar como para calentar.

Por *dispositivo frigorífico* se entenderá un dispositivo térmico que genera energía térmica para reducir (enfriar) la temperatura interior de una unidad mediante un sistema de accionamiento mecánico.

Por *dispositivo refrigerante* se entenderá un dispositivo térmico que genera energía térmica para reducir (enfriar) la temperatura interior de una unidad mediante la fusión, evaporación o sublimación de, por ejemplo, hielo hídrico, una solución salina (placas eutécticas), gas licuado o hielo carbónico.

Por *dispositivo térmico* se entenderá un dispositivo que genera energía térmica para reducir (enfriar) o incrementar (calentar) la temperatura interior de una unidad.

CAMBIOS ANEJO 1 APÉNDICE 2

ATP 2024

5.1. Examen general de la unidad

Este examen se efectuará procediendo a una inspección de la unidad con el fin de determinar, en el orden siguiente:

- a. la placa de identificación fijada de forma permanente por el constructor;
- b. la concepción general del envoltente aislante;
- c. el modo de colocación del aislamiento;
- d. la naturaleza y el estado de las paredes;
- e. el estado de conservación del recinto isoterma;
- f. el espesor de las paredes;

y de hacer todas las observaciones oportunas relativas a las posibilidades isotérmicas reales de la unidad. A estos efectos, los peritos podrán hacer que se proceda a desmontajes parciales y que se les faciliten todos los documentos necesarios para su examen (planos, actas de ensayos, memorias descriptivas, facturas, etc.).

ATP 2026

5.1. Examen general de la unidad

Este examen se efectuará procediendo a una inspección de la unidad con el fin de determinar, en el orden siguiente:

- a. la placa de identificación fijada de forma permanente por el constructor;
- b. la concepción general del envoltente aislante;
- c. el modo de colocación del aislamiento;
- d. la naturaleza y el estado de las paredes;
- e. el estado de conservación del espacio interior (en caso de unidades con un único compartimento) o de los espacios interiores (en caso de unidades multicompartimento);
- f. el espesor de las paredes;

y de hacer todas las observaciones oportunas relativas a las posibilidades isotérmicas reales de la unidad. A estos efectos, los peritos podrán hacer que se proceda a desmontajes parciales y que se les faciliten todos los documentos necesarios para su examen (planos, actas de ensayos, memorias descriptivas, facturas, etc.).



Ellos también
merecen nuestro
aplauzo

UNA Y MIL VECES
GRACIAS
«SOMOS IMPRESCINDIBLES»



Circular - CETM

Comunicación e imagen

C/López de Hoyos 322- 28043 Madrid

Tlf. +34 91 744 47 21

comunicacion@cetm.es – www.cetm.es



ATP 2024

6.2.2. Unidades no autónomas

- i. Unidades no autónomas cuya unidad frigorífica se alimente mediante el motor del vehículo.

Se comprobará que, cuando la temperatura exterior no sea inferior a 15 °C, la temperatura interior de la unidad vacía, una vez enfriada y estabilizada, puede mantenerse a la temperatura de la clase, mientras el motor esté funcionando a la velocidad de ralenti fijada por el fabricante (si procede), durante un mínimo de una hora y treinta minutos.

Si el resultado es satisfactorio, la unidad se mantendrá en servicio como unidad frigorífica, en su clase de origen, por un máximo de tres años más.

ATP 2026

6.2.2. Unidades no autónomas

- i. Unidades no autónomas cuya unidad frigorífica se alimente mediante el motor del vehículo.

Se comprobará que, cuando la temperatura exterior no sea inferior a 15 °C, la temperatura interior de la unidad vacía, una vez enfriada y estabilizada⁵, puede mantenerse a la temperatura de la clase, mientras el motor esté funcionando a la velocidad de ralenti fijada por el fabricante (si procede), durante un mínimo de una hora y treinta minutos.

La temperatura interior que se tiene en cuenta es la temperatura media detectada por los dos sensores durante el periodo seleccionado para el ensayo. La unidad se considera conforme si se cumplen las siguientes condiciones:

La temperatura media interior está comprendida en los intervalos que se definen a continuación:

La amplitud de las fluctuaciones de la temperatura en torno a la temperatura de la clase es de ± 3 °C.

Si el resultado es satisfactorio, la unidad se mantendrá en servicio como unidad frigorífica, en su clase de origen, por un máximo de tres años más.



Ellos también
merecen nuestro
aplauzo

UNA Y MIL VECES
GRACIAS
«SOMOS IMPRESCINDIBLES»



Circular - CETM

Comunicación e imagen

C/López de Hoyos 322- 28043 Madrid

Tlf. +34 91 744 47 21

comunicacion@cetm.es – www.cetm.es



ATP 2024

6.3. Unidades caloríficas

Se comprobará que la diferencia entre la temperatura interior de la unidad y la temperatura exterior que determina la clase a la que pertenece, según lo dispuesto en el presente anejo (22 °C para la clase A y 32 °C para la clase B, 42 °C para la clase C y 52 °C para la clase D) puede alcanzarse y mantenerse durante doce horas como mínimo. Si los resultados son favorables, las unidades podrán mantenerse en servicio como caloríficas, en su clase de origen, por un nuevo periodo de una duración máxima de tres años.

ATP 2026

6.3. Unidades caloríficas

Se comprobará que la diferencia entre la temperatura interior de la unidad vacía y la temperatura exterior que determina la clase a la que pertenece, según lo dispuesto en el presente anejo (22 °C para la clase A; 32 °C para la clase B; 42 °C para la clase C; y 52 °C para la clase D) puede alcanzarse en un periodo de tiempo máximo de 360 minutos.

ATP 2024

6.4. Unidades frigoríficas y caloríficas

El control se efectuará en dos fases:

- i. En la primera fase, se comprobará que, cuando la temperatura exterior es superior a +15 °C, la temperatura interior de la unidad vacía pueda elevarse a la temperatura correspondiente a la clase en cuestión en un plazo máximo (en minutos), como se indica en la tabla del apartado 6.2 del presente apéndice.

La temperatura interior de la unidad vacía se habrá igualado previamente a la exterior.

- ii. En la segunda fase, se comprobará que la diferencia entre la temperatura interior de la unidad y la temperatura exterior que determina la clase a la que pertenece dicha unidad, según lo dispuesto en el presente anejo (22 °C para las clases A, E e I; 32 °C para las clases B, F y J;

y 42 °C para las clases C, G y K y 52 °C para las clases D, H y L) puede alcanzarse y mantenerse durante 12 h como mínimo.

Si los resultados son favorables, las unidades podrán mantenerse en servicio como unidades frigoríficas y caloríficas de su clase de origen por un nuevo periodo de una duración máxima de tres años.

ATP 2026

6.4. Unidades frigoríficas y caloríficas

El control se efectuará en dos fases:

- i. En la primera fase, se comprobará que, cuando la temperatura exterior es superior a +15 °C, la temperatura interior de la unidad vacía pueda elevarse a la temperatura correspondiente a la clase en cuestión en un plazo máximo (en minutos), como se indica en la tabla del apartado 6.2 del presente apéndice.

La temperatura interior de la unidad vacía se habrá igualado previamente a la exterior.

- ii. En la segunda fase, se comprobará que la diferencia entre la temperatura interior de la unidad vacía y la temperatura exterior que determina la clase a la que pertenece dicha unidad, según lo dispuesto en el presente anejo (22 °C para las clases A, E e I; 32 °C para las clases B, F y J; 42 °C para las clases C, G y K; y 52 °C para las clases D, H y L), puede alcanzarse en un periodo de tiempo máximo de 360 minutos.

Si los resultados son favorables, las unidades podrán mantenerse en servicio como unidades frigoríficas y caloríficas de su clase de origen por un nuevo periodo de una duración máxima de tres años.



Ellos también
merecen nuestro
aplauzo

UNA Y MIL VECES
GRACIAS
«SOMOS IMPRESCINDIBLES»



Circular - CETM

Comunicación e imagen

C/López de Hoyos 322- 28043 Madrid

Tlf. +34 91 744 47 21

comunicacion@cetm.es – www.cetm.es



ATP 2024

7. Procedimiento para la medición de la potencia de los grupos frigoríficos multitemperatura mecánicos y cálculo de las dimensiones de las unidades multicompartimento

7.1. Definiciones

- a. Unidades multicompartimento: unidades con dos o más compartimentos isoterms con temperatura diferente en cada uno de ellos.
 - b. Grupo frigorífico multitemperatura: unidad de refrigeración mecánica con compresor y dispositivo común de aspiración, condensador y dos o más evaporadores para la regulación de la temperatura en los diversos compartimentos de la unidad multicompartimento.
 - c. Unidad de condensación: grupo frigorífico equipado o no de evaporador integral.
 - d. Compartimento no acondicionado: compartimento no provisto de evaporador o para el cual el evaporador está inactivo a efectos del cálculo de las dimensiones o de una certificación.
 - e. Funcionamiento en modo multitemperatura: funcionamiento de un grupo frigorífico multitemperatura con dos o más evaporadores que funcionan a temperaturas diferentes en una unidad multicompartimento.
 - f. Potencia frigorífica nominal: potencia frigorífica máxima del grupo frigorífico en modo de funcionamiento monotemperatura con dos o tres evaporadores que funcionan simultáneamente a la misma temperatura.
-
- g. Potencia frigorífica individual ($P_{ind\ evap}$): potencia frigorífica máxima de cada evaporador cuando funciona en solitario con la unidad de condensación.
 - h. Potencia frigorífica útil ($P_{util\ evap\ congel}$): potencia frigorífica disponible para el evaporador a temperatura más baja cuando dos o más evaporadores están funcionando cada uno en modo multitemperatura, como se indica en el apartado 7.3.5.



Ellos también
merecen nuestro
aplauzo

UNA Y MIL VECES
GRACIAS
«SOMOS IMPRESCINDIBLES»



Circular - CETM

Comunicación e imagen

C/López de Hoyos 322- 28043 Madrid

Tlf. +34 91 744 47 21

comunicacion@cetm.es – www.cetm.es



ATP 2026

7. Procedimiento para la medición de la potencia de los grupos frigoríficos multitemperatura y cálculo de las dimensiones de las unidades multicompartimento y multitemperatura.

7.1. Definiciones

- a. Unidades multicompartimento: unidades con dos o más compartimentos isotermos separados por uno o más tabiques divisorios, con arreglo a lo establecido en el apartado 7.3.7 del apéndice 2 del anejo 1, que permiten garantizar la separación geométrica de los compartimentos durante el transporte y su funcionamiento a diferentes temperaturas:
- b. Unidades multitemperatura: unidades multicompartimento capaces de mantener una temperatura diferente en cada compartimento:
- c. Grupo frigorífico multitemperatura: unidad frigorífica con compresor y dispositivo común de aspiración, condensador y dos o más evaporadores para la regulación de la temperatura en los diversos compartimentos de la unidad multicompartimento:
- d. Unidad de condensación: grupo frigorífico equipado o no con evaporador integral:
- e. Compartimento no acondicionado: compartimento no provisto de evaporador o para el cual el evaporador está inactivo a efectos del cálculo de las dimensiones o de una certificación:
- f. Funcionamiento en modo multitemperatura: funcionamiento de un grupo frigorífico multitemperatura con dos o más evaporadores que funcionan a temperaturas diferentes en una unidad multicompartimento:
- g. Potencia frigorífica nominal: potencia frigorífica máxima del grupo frigorífico en modo de funcionamiento monotemperatura con dos o tres evaporadores que funcionan simultáneamente a la misma temperatura:
- h. Potencia frigorífica individual ($P_{ind\ evap}$): potencia frigorífica máxima de cada evaporador cuando funciona en solitario con la unidad de condensación:
- i. Potencia frigorífica útil ($P_{util\ evap\ congel}$): potencia frigorífica disponible para el evaporador a temperatura más baja cuando dos o más evaporadores están funcionando cada uno en modo multitemperatura, como se indica en el apartado 7.3.5

ATP 2024

7.3.7. Tabiques divisorios

Las pérdidas térmicas a través de los tabiques divisorios se calcularán con arreglo al coeficiente K del siguiente cuadro.

	Coeficiente K - $\text{W/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$		Esesor mínimo de aislamiento
	Fijo	Móvil	[mm]
Longitudinal - suelo de aluminio	2,0	3,0	25
Longitudinal - suelo de PRFV	1,5	2,0	25
Transversal - suelo de aluminio	2,0	3,2	40
Transversal - suelo de PRFV	1,5	2,6	40

El coeficiente K para los tabiques divisorios móviles incluye un margen de seguridad por envejecimiento e inevitables fugas térmicas.

Para diseños específicos con transferencias de calor adicionales respecto a diseños normalizados, provocadas por un número superior de puentes térmicos, el coeficiente K del tabique debe incrementarse.

ATP 2026

7.3.7. Tabiques divisorios

Las pérdidas térmicas a través de los tabiques divisorios se calcularán con arreglo al coeficiente K del siguiente cuadro.

	Coeficiente K - $\text{W/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$		Esesor mínimo de aislamiento
	Fijo	Móvil	[mm]
Longitudinal - suelo de aluminio	2,0	3,0	25
Longitudinal - suelo de PRFV	1,5	2,0	25
Transversal - suelo de aluminio	2,0	3,2	40
Transversal - suelo de PRFV	1,5	2,6	40

El coeficiente K para los tabiques divisorios móviles incluye un margen de seguridad por envejecimiento e inevitables fugas térmicas.

Para diseños específicos con transferencias de calor adicionales respecto a diseños normalizados, provocadas por un número superior de puentes térmicos, el coeficiente K del tabique debe incrementarse.

Definiciones

- a. Tabique divisorio: panel compuesto de material aislante que permite restringir el volumen interior de la unidad mediante la formación de dos compartimentos adyacentes.
- b. Tabique divisorio fijo: tabique divisorio sin posibilidad de movimiento.
- c. Tabique divisorio longitudinal: tabique divisorio dispuesto a lo largo de la unidad.
- d. Tabique divisorio móvil: tabique divisorio formado por uno o más paneles ajustables que permiten incrementar y restringir el volumen interior de un compartimento.
- e. Tabique divisorio transversal: tabique divisorio dispuesto a lo ancho de la unidad.

Cambios en el punto 8 ACTAS DE ENSAYO

Se han detectado actualizaciones en las siguientes actas de ensayo

- **MODELO N.º 1 A**
- **MODELO N.º 12**



Ellos también
merecen nuestro
aplauzo

UNA Y MIL VECES
GRACIAS
«SOMOS IMPRESCINDIBLES»



Circular - CETM

Comunicación e imagen

C/López de Hoyos 322- 28043 Madrid

Tlf. +34 91 744 47 21

comunicacion@cetm.es – www.cetm.es



CAMBIO ANEJO 2 APÉNDICE 1

ATP 2024

anejo 2 | *apéndice 1*

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

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

El aparato será verificado conforme a la norma EN 13486:2002 por un organismo acreditado y la documentación estará disponible para obtener la aprobación de las autoridades competentes del ATP.

El aparato será conforme a la norma EN 12830:2018.

Los registradores de temperatura en servicio conforme a la norma EN 12830:1999 podrán continuar utilizándose.

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

ATP 2026

anejo 2 | *apéndice 1*

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

1. La unidad de transporte deberá estar provista de un aparato que permita medir la temperatura ambiente, registrarla y conservar los datos correspondientes (en lo sucesivo, el «aparato»), con el fin de controlar la temperatura de transporte a la que están sometidas las mercancías ultracongeladas destinadas al consumo humano.
2. Las lecturas de las temperaturas obtenidas en cada operación de transporte deberán ir fechadas y ser conservadas por el explotador durante un año como mínimo, o más, según la naturaleza de las mercancías.
3. El aparato será conforme a la norma EN 12830:2018.
4. El aparato será verificado con al menos dos puntos de medida, conforme a la norma EN 13486:2023, y la documentación estará disponible para las autoridades competentes del ATP.

Las inspecciones se llevarán a cabo por organismos acreditados o por organismos aprobados por la autoridad competente del país en el que la unidad de transporte esté matriculada o registrada. Para otorgar esta aprobación, la autoridad competente deberá asegurarse de que el personal del organismo de inspección esté debidamente formado con arreglo a los procedimientos establecidos por dicha autoridad.

Los organismos aprobados deberán utilizar equipos de medición previamente calibrados en laboratorios acreditados de conformidad con la norma EN 17025:2017.

5. Medidas transitorias:

- 5.1. Los registradores de temperatura en servicio conforme a la norma EN 12830:1999 podrán continuar utilizándose.
- 5.2. Las medidas recogidas en los párrafos 2, 3 y 4 deberán aplicarse en un plazo máximo de 12 meses a partir del 25 de agosto de 2026.



Circular - CETM

Comunicación e imagen

C/López de Hoyos 322- 28043 Madrid

Tlf. +34 91 744 47 21

comunicacion@cetm.es – www.cetm.es



CAMBIOS ANEJO 3

ATP 2024

anejo 3

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°
IV. Caza (exceptuada la caza mayor), aves ² y conejos	+4 °C
V. Despojos rojos ²	+3 °C
VI. Carne picada ²	+2 °C ⁷
VII. Pescados, moluscos y crustáceos no tratados ^{8,9}	

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 o a la temperatura indicada en la etiqueta o en los documentos de transporte.

⁷ o a la temperatura indicada en la etiqueta y/o en los documentos de transporte.

⁸ Con exclusión de pescados vivos, moluscos vivos o crustáceos vivos.

⁹ en hielo fundente o a temperatura de fundente.

anejo 3

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 tratados ⁶	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.