

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO

Prodotto	Temperatura massima durante il trasporto (°C)	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata oppure temperatura massima tollerabile nella distribuzione frazionata	Normativa di riferimento
<b>Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione</b>	Mantenimento della catena del freddo e temperatura non superiore a 10°C all'arrivo a destinazione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. 1
<b>Latte pastorizzato, in confezioni</b>	+4	MAX+9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Yogurt e altri latti fermentati, in confezioni</b>	+4	MAX+14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni</b>	+4	MAX+9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Ricotta</b>	+4	MAX+9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Burro prodotto con crema di latte pastorizzata</b>	+4	MAX+14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato</b>	+4	MAX+14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Burro e burro concentrato (anidro)</b>	+6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Burro anidro liquido</b>	superiore a +32		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Carni fresche bovine (comprese le specie Bubalus e Bison) – suine – ovicaprine - equine Pollame</b>	+7		Reg CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
<b>Conigli</b>	+4	MAX+8MAX+8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n. 178)
<b>Frattaglie</b>	+3	MAX+8	Reg CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
<b>Carni macinate</b>	+2		Reg CE 853/04

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO

Preparazioni di carni	+4		All. III, Sez. I, Cap. VII Reg CE 853/04
Carni separate meccanicamente	+2		All. III, Sez. I, Cap. VII Reg CE 853/04
Selvaggina	+4	MAX+8	All. III, Sez. I, Cap. VII All. C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n.178)
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7	MAX+8	Reg. CE 853/04 All. III Sez. XII Cap. II
Materie prime da avviare alla trasformazione per la produzione di grassi fusi di origine animale e ciccioli	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII Cap. II
Molluschi eduli lamellibranchi in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere Chlamys (canestrelli) e Pecten (cappesante)	+6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n.178)
Molluschi bivalvi vivi			Reg CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati			Reg CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione			Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Uova			Reg CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4	+3	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4	+2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate			Art. 9 DPR 187/01
Carni congelate	-10	+3	Allegato Parte I DPR 327/80
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Prodotti della pesca congelati	-18		con eventuali brevi fluttuazioni verso

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO

			l'alto di 3°C al massimo Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
<b>Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altri gelati</b>	-15	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Burro o altre sostanze grasse congelate</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Pesci interi congelati in salamoia destinati alla produzione di conserve</b>	-9		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
<b>Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altre sostanze alimentari congelate</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altre sostanze alimentari surgelate</b>	-18	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80 Art. 4 D. lgs. 110/92
<b>Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)</b>		Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)	Reg. CE 853/04 All. III Sez. XIV e XV

## TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

*Magazzinaggio (\*) | Esposizione e conservazione nel commercio al dettaglio (\*\*) - (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti). Rif. Bassoli et al. AIVEMP newsletter - n.1 gennaio 2011*

Alimento	Temperatura °C	Normativa di riferimento
Bibite a base di latte non sterilizzato	+4	Art. 31 DPR 327/80
Yogurt nei vari tipi	+4	Art. 31 DPR 327/80
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4 con tolleranza di +2	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4 con tolleranza di +2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)	Art. 9 DPR 187/01
Latte crudo e colostro di tutte le specie animali	+6 (deroga se la trasformazione del latte ha inizio immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione oppure se l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche connesse alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero caseari o di taluni prodotti ottenuti dal colostro)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. II
Prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	+4	Art. 31 DPR 327/80
Alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticceria)	+4	Art. 31 DPR 327/80
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (arrosti, roast-beef, ecc)	+10	Art. 31 DPR 327/80
Carni fresche (bovine-suine-ovicaprine-equine)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Pollame, coniglio, lepre, roditori	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. V
Fratteglie e stomaci, vesciche e intestini trattati (non salati o essiccati)	+3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIII
Carni macinate e carni separate meccanicamente	+2	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni a base di carne	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Selvaggina selvatica piccola	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IV, Cap. III
Selvaggina grossa	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IV, Cap. II
Selvaggina allevata (ratiti: struzzi, emù)	+3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>Selvaggina allevata (cervidi, suidi)</b>	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
<b>Molluschi bivalvi vivi</b>	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
<b>Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati</b>	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	Reg. CE 853/04 All. II, Sez. VIII, Cap. VII
<b>Prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi</b>	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione, dopo essere stati congelati a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
<b>Prodotti della pesca mantenuti vivi</b>	Temperatura e condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità	Reg. CE 853 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
<b>Uova</b>	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
<b>Uova liquide</b>	+4 (se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a +4; il periodo di conservazione a +4 prima della trasformazione non deve superare le 48 ore; tuttavia questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati a essere privati degli zuccheri, purché tale processo sia eseguito al più presto)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
<b>Ovoprodotti</b>	+4 (i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati a una temperatura non superiore a +4°C; i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
<b>Cosce di rana e lumache</b>	Temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente	Reg. CE 853/04 All. III Sez. XI
<b>Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione</b>	+7 (tuttavia le materie prime possono essere immagazzinate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
<b>Ciccioli</b>	+7 (per un periodo max di 24 ore se fusi a una temperatura > a 70°C e se hanno tenore di umidità pari o > del 10%)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
<b>Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate e ossa sgrassate o essiccate)</b>	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV

(\*) *NOTA BENE: se nella colonna "normativa di riferimento" è indicato Reg. CE 853/04 si intende lo stoccaggio presso gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dello stesso Regolamento*

(\*\*) *NOTA BENE: il Reg. CE 853/04 non si applica al commercio al dettaglio salvo quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti. Tuttavia i requisiti specifici di temperatura previsti nell'allegato III dello stesso Regolamento, si applicano al commercio al dettaglio quando le operazioni si limitano al magazzinaggio e al trasporto. Pertanto, per alcuni alimenti di origine animale, nelle fasi di conservazione ed esposizione in vendita al dettaglio, vengono ritenute vigenti, "in via analogica", le temperature previste dal Reg. CE 853/04. Solo nel caso dei molluschi bivalvi vivi il Reg. CE 853/04 dispone espressamente che la temperatura prevista di applichi anche alla vendita al dettaglio*