

ALLEGATO 3

CONDIZIONI DI TEMPERATURA DA OSSERVARE DURANTE IL TRASPORTO DI DERRATE REFRIGERATE

PRODOTTO	TEMPERATURA MAX.
I. Latte crudo ¹	+6 °C
II. Carni rosse ² e grande selvaggina (escluse le frattaglie rosse)	+7 °C
III. Prodotti a base di carne ³ , latte pastorizzato, prodotti freschi del latte (yoghurt, kefir, panna e formaggi freschi ⁴), piatti pronti cucinati (carne, pesce, verdure), verdure crude pronte per essere consumate e preparati di verdure ⁵ prodotti a base di pesce ³ non menzionati	+6 °C o alla temperatura indicata sull'etichetta o sul documento di trasporto
IV. Selvaggina (diversa dalla grande selvaggina) Pollami ² e conigli	+4 °C
V. Frattaglie rosse	+3 °C
VI. Carni macinate	+2 °C o alla temperatura indicata sull'etichetta o sul documento di trasporto
VII. Pesce, molluschi e crostacei non trattati ⁶	in ghiaccio fondente o alla temperatura dello stesso

1/ Quando il latte viene raccolto presso l'azienda per la lavorazione immediata, la temperatura può aumentare durante il trasporto fino a + 10°C

2/ Ed i loro preparati

3/ Salvo i prodotti trattati esaurientemente da salatura, affumicatura, essiccazione o sterilizzazione.

4/ Con l'espressione "formaggio fresco" si intende i formaggi non stagionati (la cui maturazione non è terminata), che sono pronti per essere consumati in poco tempo dalla loro fabbricazione e che hanno una limitata durata di conservazione.

5/ verdure crude che sono state affettate, trite o ridotte in piccoli pezzi ma diverse da quelle che sono state esclusivamente lavate, pulite o semplicemente tagliate a metà.

6/ Eccetto i pesci vivi, molluschi vivi e crostacei vivi