

D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 - ALLEGATO C

Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (Pubblicato sulla G.U. del 16/07/1980, n° 193)

PARTE I

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate

Sostanze alimentari	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	
Altri gelati	-15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	18°C	
Fratraglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	> + 3°C
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	

PARTE II ([nota 11](#))

Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari né congelate né surgelate (3)

Sostanze alimentari	Temperature durante il trasporto
Latte crudo trasportato in cisterna o bidoni dalle aziende di produzione ai centri di raccolta ovvero direttamente agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [1]	+ 8°C [2]
Latte crudo trasportato in cisterna dai centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [3]	da 0°C a + 4°C [4]

Latte pastorizzato trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [3]	da 0°C a + 4°C [4]
Latte pastorizzato in confezioni [5]	da 0°C a + 4°C
Prodotti lattiero - caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) [5]	da 0°C a + 4°C
Burro [5] e burro concentrato (anidro) [6]	da + 1°C a + 6°C
Burro anidro liquido	superiore a + 32°C
Prodotti della pesca freschi da trasportare sempre ghiaccio	da 0°C a + 4°C
Carni [5]	da - 1°C a + 7°C
Pollame e conigli [5]	da - 1°C a + 4°C
Fratteglie [5]	da - 1°C a + 3°C
Selvaggina [5]	da - 1°C a + 3°C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgusciati appartenenti al genere "Chlamys" (canestrelli) e "Pecten" (cappesante)	+ 6°C [7]

[1] Per percorsi superiori ai 150 km sono richiesti mezzi isotermitici (IN ovvero IR).

[2] Per percorsi superiori a 75 km é tollerata, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C.

[3] Per percorsi superiori ai 200 km sono richiesti mezzi isotermitici (IN ovvero IR).

[4] Per percorsi superiori ai 200 km é tollerato, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C.

[5] Durante il tempo di distribuzione frazionata - da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo - che comporti ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura:

latte pastorizzato, in confezioni + 9°C

panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni + 9°C

ricotta + 9°C

burro prodotto con crema di latte pastorizzata + 14°C

yogurt od altri latti fermentati, in confezioni + 14°C

formaggi freschi (mascarpone e similari, mozzarelle di

vacca o di bufala e similari, caprini non stagionati,
crescenza, formaggi a prevalente coagulazione lattica od
acido-presamica ad elevato tenore di umidità e di pronto
consumo, quali robiola, petit suisse, cottagecheese,
quark, ecc) purché prodotti con latte pastorizzato + 14°C
carni + 10°C

pollame e conigli + 8°C

frattaglie + 8°C

selvaggina + 8°C

Il valore massimo di temperatura indicato per le carni (bovine,
bufalina, suine, ovine e caprine), tuttavia, non è vincolante per il
trasporto, in fase di distribuzione o ai depositi frigoriferi, di durata
non superiore a due ore di quelle appena macellate in macelli
autorizzati e non ancora raffreddate, sempreché il trasporto stesso
avvenga con veicoli rispondenti ai requisiti di idoneità
igienico-sanitaria prescritti dall'art. 49 del presente regolamento, che
risultino almeno isotermici.

[6] Il burro concentrato (anidro) può essere trasportato anche a temperature da +
6°C a + 18°C.

[7] La temperatura da osservarsi durante il trasporto é prevista dagli articoli 4 e 5
del decreto ministeriale 4 ottobre 1978 (Pubblicato nella Gazz. Uff. n. 286 del 12
ottobre 1978), recante norme sulle modalità di confezionamento, il periodo e le
modalità di conservazione dei molluschi eduli, le specie di molluschi che possono
essere venduti sgusciati.

NOTA -----

Nota 11 - Allegato C parte II - L'allegato C parte II è stato prima modificato con
D.M. 14 febbraio 1984 e successivamente con D.M. 1 aprile 1988, n. 178