

NORMATIVA AGGIORNATA AL 01/01/2011 PER IL TRASPORTO DI DERRATE DETERIORABILI

Temperatura massima

1. Latte crudo¹ +6°C
2. Carne rossa² e grossa cacciagione/selvaggina (Oltre frattaglie rosse) +7°C
3. Carne³, +6°C o temperatura riportata sull'etichetta o documenti di trasporto
4. Latte pastorizzato, prodotti lattiero-caseari freschi (Yogurt, kefir, panna e formaggio fresco⁴), i pasti (carne, pesce, verdure) verdure crude pronte per il consumo e preparazioni vegetali⁵, prodotti a base di³ pesci non elencati qui sotto
5. Cacciagione/selvaggina (diversa dalla grossa cacciagione/selvaggina), pollame e conigli² +4°C
6. Frattaglie² +3°C
7. Carne macinata² +2°C o la temperatura indicata sull'etichetta o documenti di trasporto
8. Pesci, crostacei, non trattati⁶ Il ghiaccio fondente o la temperatura dello stesso

1. Quando il latte viene raccolto presso l'azienda per il trattamento immediato, la temperatura può salire durante il trasporto a +10°C.

2. E i preparativi.

3. Con l'eccezione dei prodotti con completamente trattati con salatura, affumicatura, essiccazione o sterilizzazione.

4. Il termine "formaggio" indica formaggi freschi (compresa la stagionatura noncompletata) pronti per il consumo poco dopo la fabbricazione e ha una vita utile limitata.

5. Verdure crude sono state affettate, tritate o tagliate a pezzi piccoli, ma diverse da quelle solo stati lavati, pelati o semplicemente tagliati in due metà.

6. Con l'eccezione di pesci vivi, molluschi vivi e crostacei vivi.