

## **Allegati B - C**

### **Decreto Presidente Repubblica 327 del 26/3/80**

#### **ALLEGATO B**

##### **Elenco delle sostanze alimentari confezionate che debbono riportare la data del confezionamento**

###### *Sezione I* - PRODOTTI ALIMENTARI CHE DEBBONO RECARE LA DATA DI CONFEZIONAMENTO RIFERITA A GIORNO, MESE ED ANNO

Latte, bevande a base di latte e simili, crema dessert, da consumarsi crudi o sottoposti a trattamento di pastorizzazione;  
Latti fermentati;  
Sfarinati riconfezionati;  
Paste alimentari fresche con ripieno di carne o ricotta (con indicazione del periodo di durata e delle condizioni di conservazione);  
Carni, pollame e selvaggina freschi o congelati;  
Prodotti ittici freschi o congelati;  
Latte o crema di latte sottoposti a trattamento UHT o sterilizzazione;  
Lieviti naturali;  
Prodotti d'uovo;  
Camomilla (limitatamente all'anno di produzione);  
Carni preparate, escluse quelle in scatola sterilizzate;  
Semiconserve ittiche;  
Pane in cassetta e altri tipi di pane in confezione.

###### *SEZIONE II* - PRODOTTI ALIMENTARI CHE DEBBONO RECARE LA DATA DI CONFEZIONAMENTO RIFERITA A MESE ED ANNO

Alimenti surgelati;  
Succhi di frutta e polvere di frutto;  
Estratti alimentari e prodotti affini;  
Salse non sterilizzate;  
Derivati del latte;  
Margarina e grassi idrogenati;  
Condimenti per panificazione;  
Grassi ed oli alimentari confezionati;  
Droghe e spezie;  
Latte condensato, latte in polvere e prodotti a base di latte sterilizzati.

#### **ALLEGATO C**

##### *Parte I* - CONDIZIONI DI TEMPERATURA CHE DEBBONO ESSERE RISPETTATE DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

<b>Sostanze alimentari</b>	<b>Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto</b>	<b>Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata</b>
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10 °C	

Altri gelati	-15 °C	<i>+3 °C Per tutte le sostanze</i>
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18 °C	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18 °C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10 °C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10 °C	
Carni congelate	-10 °C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10 °C	

**Parte II - ELENCO DELLE CONDIZIONI DI TEMPERATURA CHE DEBONO ESSERE RISPETTATE DURANTE IL TRASPORTO DI DETERMINATE SOSTANZE ALIMENTARI NON CONGELATE NÈ SURGELATE (Così modificato da D.M. 1.4.88, n. 178)**

Sostanze	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	> a +32 °C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0 °C a +4 °C
Carni (5)	da -1 °C a +7 °C
Pollame e conigli	da -1 °C a +4 °C
Selvaggina (5)	da -1 °C a +3 °C
Frattaglie	da -1 °C a +3 °C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgusciati appartenenti al genere "Chlamys" (canestrelli) e "Pecten" (cappe sante)	+6 °C (7)

(1) Per percorsi superiori ai 150 Km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR)

(2) Per percorsi superiori a 75 Km è tollerata, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C

(3) Per percorsi superiori a 200 km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR)

(4) Per percorsi superiori ai 200 Km è 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 ed 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
Selvaggina	+8 °C
Frattaglie	+8 °C

Il valore massimo di temperatura indicato per le carni (bovine, bufaline, suine, ovine e caprine), tuttavia, non è vincolante per il trasporto, in fase di distribuzione o ai depositi frigoriferi, di durata non superiore a 2 ore, di quelle appena macellate in macelli autorizzati e non ancora raffreddate, sempreché il trasporto stesso avvenga con i 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 temperatura da + 6° C a + 18 °C

(7) La temperatura da osservarsi durante il trasporto è prevista dagli artt. 4 e 5 del D.M. 4.10.78 (pubblicato nella G.U. n. 286 del 12.10.78), 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