

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO

(salvo diversa indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti alimentari)

PRODOTTO	TEMPERATURA MASSIMA DURANTE IL TRASPORTO (°C)	RIALZO TERMICO TOLLERABILE PER PERIODI DI BREVE DURATA OPPURE TEMPERATURA MAX TOLLERABILE NELLA DISTRIBUZIONE FRAZIONATA	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione	Mantenimento della catena del freddo e temperatura non superiore a +10 all'arrivo a destinazione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione per la produzione di formaggi a pasta filata semidura, cotta o semicotta a media o lunga stagionatura, esclusivamente per la tipologia dolce ottenuta con la latte pastorizzato	Mantenimento della catena del freddo, dalla stalla al caseificio, a temperatura non superiore a +12		Parere n. 20 del 5/7/17 della Sezione Sicurezza Alimentare - CNSA - del Ministero della Salute
Latte pastorizzato, in confezioni	+4	MAX +9	Stabilito dall' operatore del settore alimentare sulla base dell' analisi del rischio e delle buone pratiche igieniche e tecnologiche. I valori previsti dall' allegato C, Parte II, del DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178), riportati nelle colonne a fianco, sarebbero superati sulla base di quanto affermato dalle circolari del Ministero della Salute DGSAN n. 0031146 del 29/10/2009 e n. 0033586 del 23/11/2009.
Yogurt e altri latt fermentati, in confezioni	+4	MAX +14	
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni	+4	MAX +9	
Ricotta	+4	MAX +9	
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+4	MAX +14	
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+4	MAX +14	
Burro e burro concentrato (anidro)	+6		
Burro anidro liquido	Superiore a +32		
Pollame	+4	MAX+8	
Molluschi eduli lamellibranchi in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere Chlamys (canestrelli) e Pecten (cappe sante)	+6		
Selvaggina	+3	MAX+8	
Conigli	+4	MAX+8	
Carni fresche bovine (comprese le specie Bubalus e Bison), suine, ovicaprine, equine	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Fratteglie	+3		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Carni macinate	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni di carni	+4		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni separate meccanicamente	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
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 bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere trasportate senza refrigerazione attiva purchè siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		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	Temperatura ambiente (consigliato +18/+20)		Art. 9 DPR 187/01
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Prodotti della pesca congelati	-18 con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10	+3	Valori previsti dall' Allegato C, Parte I, del DPR 327/80. L' OSA, sulla base dell' analisi del rischio, deve comunque prevedere dei limiti nel piano di autocontrollo, così come affermato dalle circolari del Ministero della Salute DGSAN n. 0031146 del 29/10/2009 e n. 0033586 del 23/11/2009
Altri gelati	-15	+3	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10	+3	
Carni congelate	-10	+3	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10	+3	
Altre sostanze alimentari congelate	-10	+3	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	+3	
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla produzione di conserve	-9		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Magazzinaggio ♦

**Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio ♣
(salvo diverse indicazioni riportate in etichetta per alcuni prodotti)**

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 confezionate	+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 cotti con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticcera)	+4	Art. 31 DPR 327/80
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (arrostiti, roast-beef, etc.)	+10	Art. 31 DPR 327/80
Carni fresche (bovine-suine-ovicaprino-equine)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Pollame, coniglio, lepre, roditori	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. V
Frattaglie 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 selvatica 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
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi	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
Prodotti della pesca mantenuti vivi	Temperatura e condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I

Uova liquide	+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 ad essere privati degli zuccheri, purchè tale processo sia eseguito al più presto)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
Ovoprodotti	+4 (i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a +4; i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
Cosce di rana e lumache	Temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XI
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere immagazzinate senza refrigerazione attiva purchè siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Ciccioli	+7 (per un periodo max di 24 ore se fusi ad una temperatura non superiore a 70° C; per un periodo max di 48 ore se fusi ad una temperatura superiore a 70° C e se hanno tenore di umidità pari o superiore del 10%)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
Stomaci, vesciche e intestini trattati	+3 (solo se non sono né salati né essiccati)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIII
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV
Prodotti ortofruitticoli di IV gamma (celle di conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, fatta eccezione per le materie prime che per loro natura possono essere conservate a temperature superiori)	< + 8	Art. 6 Decreto Ministro Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con Ministro della Salute e Ministro dello Sviluppo Economico del 20/06/2014

◆ **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 magazzino 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 prevede espressamente che la temperatura prevista si applichi anche alla vendita al dettaglio.

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONGELATI E SURGELATI

**Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio ♣
(salvo diverse indicazioni riportate in etichetta per alcuni prodotti)**

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Alimenti surgelati	-18 con fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C	Art. 4 D.LVO 110/92
Prodotti della pesca congelati	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni congelate (tutte le specie)	-15	D.M. 3/2/1977
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve	-9	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Ciccioli congelati	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10	Stabilito dall' operatore del settore alimentare sulla base dell' analisi del rischio e delle buone pratiche igieniche e tecnologiche I valori previsti dall' allegato C, Parte II del DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178), riportati nelle colonne a fianco, sarebbero superati sulla base di quanto affermato dalle circolari del Ministero della Salute DGSAN n. 0031146 del 29/10/2009 e n. 0033586 del 23/11/2009
Altri gelati	-15	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10	

♣ **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 magazzino 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 prevede espressamente che la temperatura prevista si applichi anche alla vendita al dettaglio.

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DEPERIBILI COTTI DA CONSUMARE CALDI

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Alimenti deperibili cotti da consumare caldi (piatti pronti, snacks, polli etc.)	da +60 a +65	Art. 31 DPR 327/8

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI VENDUTI TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta per alcuni prodotti)

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Sostanze alimentari di facile deperibilità	Non superiore a +4	Art. 32 DPR 327/80
Sostanze alimentari surgelate	Non superiore a -18	Art. 32 DPR 327/80
Bevande e piatti caldi	+65 o comunque non inferiore a +60	Art. 32 DPR 327/80

TEMPERATURE IN PRODUZIONE PRIMARIA

ALIMENTO	TEMPERATURA MASSIMA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Latte crudo di tutte le specie animali	+8 raccolta giornaliera +6 raccolta non giornaliera (deroga se la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla mungitura oppure per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari è necessaria un temperatura più elevata e l'autorità competente concede l'autorizzazione)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I
Colostro di tutte le specie animali	+8 raccolta giornaliera +6 raccolta non giornaliera	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I

TEMPERATURA DA GARANTIRE PER I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE -IN OGNI FASE DELLA DISTRIBUZIONE-

(tutte le fasi della commercializzazione, dalla immissione in commercio alla vendita della singola unità, ivi comprese in particolare le attività di carico e scarico, deposito ed esposizione per la vendita al consumatore finale)

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Prodotti ortofrutticoli di IV gamma	Inferiore a + 8	Art. 6 Decreto Ministro Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con Ministro della Salute e Ministro dello Sviluppo Economico del 20/06/2014

TEMPERATURE DI ALCUNI ALIMENTI DURANTE LE LAVORAZIONI

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Prodotti ortofrutticoli di IV gamma (ambienti di lavorazione)	Non superiore a + 14	Allegato I Decreto Ministro Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con Ministro della Salute e Ministro dello Sviluppo Economico del 20/06/2014
Prodotti ortofrutticoli di IV gamma (celle di conservazione delle materie prime, dei semilavorati e prodotti finiti, ad eccezione delle materie prime che per loro natura possono essere conservate a temperature superiori)	Inferiore a + 8	Allegato I Decreto Ministro Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con Ministro della Salute e Ministro dello Sviluppo Economico del 20/06/2014
Frattaglie di ungulati domestici (durante le operazioni di disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio)	Non superiore a + 3 mediante una temperatura ambiente non superiore a + 12 o un sistema alternativo di effetto equivalente	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. V
Altre carni di ungulati domestici (durante le operazioni di disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio)	Non superiore a + 7 mediante una temperatura ambiente non superiore a + 12 o un sistema alternativo di effetto equivalente. N.B. le carni possono essere disossate e sezionate prima di aver raggiunto tale temperatura se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione. In questo caso le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. V
Pollame, coniglio, lepre, roditori (animali dopo macellazione ed eviscerazione)	Non superiore a + 4 salvo il caso di sezionamento a caldo	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. IV
Pollame, coniglio, lepre, roditori (durante le operazioni di disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio)	Non superiore a + 4 mediante una temperatura ambiente non superiore a + 12 o un sistema alternativo di effetto equivalente N.B. le carni possono essere disossate e sezionate prima di aver raggiunto tale temperatura se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione, purchè siano trasportate al locale di sezionamento	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. V
Pollame a eviscerazione differita ottenuto presso l'azienda agricola di produzione (macellazione in azienda previa autorizzazione dell' Autorità Competente)	Non superiore a + 4 con obbligo di successiva eviscerazione presso un macello o un laboratorio di sezionamento situato nello stesso Stato membro dell' azienda di produzione	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VI
Carni di volatili da cortile utilizzate per la produzione di carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente	Non superiore a + 4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Frattaglie utilizzate per la produzione di carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente	Non superiore a + 3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Altre carni utilizzate per la produzione di carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente	Non superiore a + 7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III

<p>Prodotti della pesca su navi progettate ed attrezzate per la conservazione a bordo per oltre 24 ore in acqua di mare pulita refrigerata</p>	<p>Non superiore a + 3 sei ore dopo il carico e non superiore a 0 sedici ore dopo (cisterne dotate di sistemi che assicurino al loro interno una temperatura uniforme, in modo da ottenere un grado di refrigerazione che possa far raggiungere, alla massa di pesci e acqua di mare pulita, le temperature sopra citate)</p>	<p>Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. I</p>
<p>Prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio delle navi frigorifero</p>	<p>Non > - 18</p>	<p>Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. I</p>