

ANEXO

Estado	Produtos alimentares perecíveis		Classe dos veículos de transporte (*)	Distâncias ou tempo acima dos quais é tolerado o emprego de um veículo de transporte diferente do refrigerado ou do frigorífico	
	Natureza	Temperatura máxima dos produtos		Fechado sem isolamento térmico	Veículo isotérmico
CONGELADOS (2)	1 - Todos os produtos ultra-congelados	-18°C	CP		
	2 - Gelados e gelados de natas	-20°C	CP		
	3 - Órgãos para opoterapia ¹⁾	-18°C	CP		
	4 - Produtos da pesca	-18°C	CP		
	5 - Carnes	-10°C	BCEP		100km ou 2h
	6 - Ovos inteiros e produtos derivados, miudezas, coelhos, aves e caça	-12°C	CP		100km ou 2h
	7 - Manteigas, gorduras alimentares, incluindo a nata destinada ao fabrico de manteiga ⁴⁾	-14°C	CP		100km ou 2h
	8 - Outros produtos congelados à excepção dos mencionados em 1, 2, 3 e 4	-10°C	BCEP		100km ou 2h
REFRIGERADOS (3)	9 - Peixe fresco (em gelo), crustáceos e moluscos (mortos)	2°C	ABCD	50km ou 1h	Todas as distâncias
	10 - Cogumelos ¹¹⁾ , morangos ¹²⁾ e framboesas ¹²⁾	2°C	ABCD		100km ou 2h
	11 - Pratos cozinhados e preparador ⁵⁾ , cremes para pastelaria, pastelaria fresca e derivados de ovos	3°C	ABCD		
	12 - Carnes e produtos de salchicharia acondicionados em unidades de venda ao consumidor	3°C ⁸⁾	ABCD		
	13 - Miudezas	3°C	ABCD		50km ou 1h ^{**)}
	14 - Alperces	3°C	ABCD		100km ou 2h
	15 - Aves ¹³⁾ , coelhos ¹³⁾ e caça ¹²⁾	4°C ⁸⁾	ABCD		50km ou 1h ^{**)}
	16 - Leites não esterilizados, crus ou pasteurizados, leites fermentados, natas frescas, queijos frescos e iogurtes	4°C	ABCD	50km ou 1h ^{**)}	6)
	17 - Cerejas ¹²⁾ e espinafres	4°C	ABCD		100km ou 2h
	18 - Espargos, peras, abóbora-menina e limões maduros	5°C	ABCD		Todas as distâncias
	19 - Leite destinado à indústria	6°C	ABCD	50km ou 1h ^{**)}	6)
	20 - Produtos de salchicharia (com exclusão dos produtos estabilizados por salga, fumagem, secagem ou esterilização)	6°C	ABCD	50km ou 1h ^{**)}	50km ou 1h
	21 - Ovos com casca refrigerados ¹²⁾	6°C	ABCD		Todas as distâncias desde 1 de Dezembro até 31 de Março

*) Equipamentos refrigerados, frigoríficos ou eventualmente caloríficos para os produtos transportados a temperatura positiva.

***) Se os produtos são transportados para um destinatário único sem rotura de carga.

Produtos alimentares perecíveis			Classe dos veículos de transporte (*)	Distâncias ou tempo aquém dos quais é tolerado o emprego de um veículo de transporte diferente do refrigerado ou do frigorífico		
Estado	Natureza	Temperatura máxima dos produtos		Fechado sem isolamento térmico	Veículo isotérmico	
REFRIGERADOS (3)	22 - Manteiga, margarinas e queijos de pasta mole	6°C	ABCD	50km ou 1h ^{**)}	Todas as distâncias desde 1 de Dezembro até 31 de Março	
	23 - Alfaces, chicória e lentilhas	6°C	ABCD		100km ou 2h	
	24 - Carnes	7°C	ABCD		50km ou 1h	
	25 - Pêssegos	7°C	ABCD		100km ou 2h	
	26 - Cenouras em rama, couves-de-bruxelas, couve-flor e uvas ¹²⁾	8°C	ABCD		Todas as distâncias	
	27 - Feijão verde, tomates maduros e tangerinas	8°C	ABC		Todas as distâncias	
	28 - Alcachofras, couves funcho, nozes frescas e amêndoas frescas	10°C	ABCD		Todas as distâncias	
	29 - Laranjas, peras, abacates, melões, pimentos e maçãs	10°C	ABC		Todas as distâncias	
	30 - Limões verdes, bananas, pepinos cornichons e tomates verdes ⁹⁾	12°C	ABC		Todas as distâncias	
	31 - Cenouras, castanhas, nabos e cebolas ¹⁰⁾	12°C	ABCD		Todas as distâncias	
	32 - Batatas ¹⁰⁾	12°C	ABC		Todas as distâncias	
	33 - Gorduras de origem animal não estabilizadas, excluindo a manteiga ⁷⁾	10°C	ABCD		50km ou 1h	Todas as distâncias desde 1 de Dezembro até 31 de Março
	34 - Queijos de pasta dura	10°C	ABC		50km ou 1h	Todas as distâncias

*) Equipamentos refrigerados, frigoríficos ou eventualmente caloríficos para os produtos transportados a temperatura positiva.

***) Se os produtos são transportados para um destinatário único sem rotura de carga.

NOTAS AO ANEXO

- 1) Este produto não alimentar é incluído por analogia das exigências de transporte.
- 2) Estado congelado: a temperatura do produto indicado é a temperatura máxima sem limite inferior.
- 3) Estado refrigerado: a temperatura do produto deve ser compreendida entre a temperatura máxima indicada e a temperatura de começo da congelação do produto.
- 4) A manteiga e as gorduras de origem animal não estabilizadas, destinadas a serem transformadas ou acondicionadas, podem ser transportadas nas condições prescritas no nº 22.
- 5) Os pratos cozinhados podem, igualmente, ser transportados em recipientes que assegurem a manutenção de uma temperatura igual ou superior a + 65°C.
- 6) A utilização de uma cisterna isotérmica pode ser admitida durante todo o ano para o transporte do leite, qualquer que seja a distância.
- 7) O sebo e banhas destinados à transformação podem ser transportados no estado líquido (50°C aproximadamente).
- 8) A temperatura de 6°C é previamente tolerada até limite de 50km com rotura de carga.
- 9) Podem ser transportados até 15°C em veículos isotérmicos ou sem isolamento.
- 10) Podem ser transportados até 20°C em veículos isotérmicos ou sem isolamento.
- 11) Transporte não recomendável acima das 24h.
- 12) Devem tomar-se as devidas precauções para evitar a condensação da humidade do ar sobre estes produtos.
- 13) Quando comercializados por pequenos produtores em mercados locais, os mais próximos da exploração de origem, a temperatura de 10°C pode ser tolerada.