Anejo 3

ELECCIÓN DE LA UNIDAD Y DE LAS CONDICIONES DE TEMPERATURA PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS REFRIGERADAS

1. Para el transporte de las siguientes mercancías refrigeradas, la unidad de transporte deberá elegirse y utilizarse de tal modo que, durante el transporte, la temperatura más alta de la mercancía en cualquier punto de la carga no exceda de la temperatura indicada. Si, no obstante, se lleva a cabo la verificación de la temperatura de la mercancía, ello se hará según el procedimiento establecido en el Apéndice 2 del Anejo 2 del presente Acuerdo.

2. La temperatura de la mercancía en cualquier punto de la carga no deberá exceder de la temperatura indicada más abajo en el momento de su carga, transporte o descarga.

3. Cuando sea necesario abrir las puertas de la unidad, por ejemplo, para realizar inspecciones, es fundamental asegurarse de que no se expone la mercancía a procedimientos o condiciones contrarias a los objetivos del presente Anexo y a los del Convenio internacional sobre armonización de los controles de mercancías en las fronteras.

4. El control de la temperatura de las mercancías mencionadas en el presente Anejo deberá hacerse de tal modo que no se produzca la congelación en ningún punto de la carga.

		Temperatura máxima
I.	Leche cruda[1]	+ 6ºC
II.	Carnes rojas[2] y caza mayor (exceptuados los despojos rojos)	+ 7 ºC
III.	Productos cárnicos[3], leche pasteurizada, productos lácteos frescos (yogures, kefir, nata y queso fresco[4]), comidas precocinadas (carne, pescado, verduras), verduras crudas listas para consumir y preparados de verduras[5], zumos de frutas concentrados y productos a base de pescado[3] no enumerados a continuación	+ 6ºC o a la temperatura indicada en la etiqueta o en los documentos de transporte
IV.	Caza (exceptuada la caza mayor), aves[2] y conejos	+ 4ºC
V.	Despojos rojos[2]	+ 3ºC
VI.	Carne picada[2]	+ 2ºC o a la temperatura indicada en la etiqueta y/o en los documentos de transporte
VII.	Pescados , moluscos y crustáceos no tratados[6]	en hielo fundente o a temperatura de hielo fundente

[1] *Cuando la leche es recogida de la granja para su inmediato tratamiento, la temperatura podrá incrementarse durante el transporte hasta alcanzar +10ºC.*
[2] *En cualquier preparación.*
[3] *Con exclusión de los productos plenamente tratados mediante salazón, ahumado, desecación o Esterilización.*
[4] *Por "queso fresco" se entenderán los quesos no curados (sin proceso de maduración) listos para el consumo poco tiempo después de su producción y con un tiempo de conservación limitado.*
[5] *Verduras crudas que hayan sido cortadas en cubitos o en rodajas, o cuyo tamaño se haya reducido de otro modo, excluidas las que sólo hayan sido lavadas, peladas o simplemente cortadas en dos.*
[6] *Con exclusión de pescados vivos, moluscos vivos o crustáceos vivos.*

* * *

Madrid, 4 de noviembre de 2013.–La Secretaria General Técnica del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, Fabiola Gallego Caballero.

cve: BOE-A-2013-11936