

**ANIA**

Associazione  
Nazionale fra le  
Imprese Assicuratrici

***Il rischio del trasporto  
di merci deperibili  
mediante autoveicoli***

***Nozioni e Raccomandazioni***

Sezione Tecnica per le Assicurazioni Aeronautiche,  
Trasporti e per la Riassicurazione

Novembre 2002



# INDICE

Premessa .....	2
Tecniche di conservazione di un alimento tramite la catena del freddo. Basi biologiche .....	3
Raccomandazioni per il caricatore .....	5
Raccomandazioni per il vettore/autista .....	6
➤ Documento di trasporto .....	6
➤ Preparazione del mezzo al trasporto .....	6
➤ Controlli durante il trasporto .....	7
➤ Provvedimenti in caso di guasto dell'autoveicolo o dell'apparato frigorifero .....	8
Cenni sulla corretta manutenzione dell'autocarro e dell'impianto frigo .....	9
➤ Motore .....	9
➤ Impianto elettrico .....	9
➤ Cassone .....	10
➤ Refrigerazione .....	10
<u>Allegato 1</u>	
Valori ottimali delle temperature per le merci più comuni .....	11
Allegato C al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 .....	12
<u>Allegato 2</u>	
Elenco magazzini frigoriferi .....	15
<u>Allegato 3</u>	
Elenco officine specializzate in impianti frigoriferi .....	19



## *Premessa*

I prodotti congelati e/o surgelati non possono in alcun modo abbandonare la "catena del freddo", mentre per quanto attiene gli alimenti refrigerati, gli stessi non possono subire, durante il trasporto, oscillazioni importanti della temperatura ottimale di mantenimento.

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto sono indicate nell'**Allegato 1**.

Il trasporto di tali prodotti avviene quasi esclusivamente con autocarri a refrigerazione meccanica ed impianto frigorifero autonomo rispetto all'autocarro. Tale sistema offre le maggiori garanzie di sicurezza, specialmente per i trasporti internazionali, durante i quali la "catena del freddo" deve essere mantenuta attiva per diverse ore. A tal proposito si ricorda che vanno osservate le disposizioni indicate nell'"Accordo sui trasporti internazionali delle derrate deperibili" (legge 2 maggio 1977, n. 264).





## *Tecniche di conservazione di un alimento tramite la catena del freddo Basi biologiche*

Il freddo ha il vantaggio di conservare un alimento, anche per un periodo di tempo prolungato, senza alterarne il valore dietetico/biologico (nutrizionale) e tantomeno le caratteristiche organolettiche.

Le tecniche di conservazione di un alimento tramite la catena del freddo sono le seguenti:

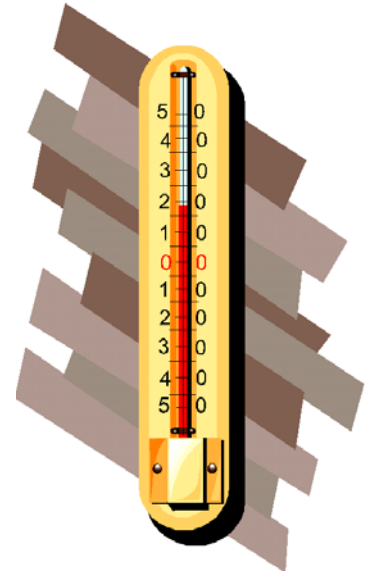
- *refrigerazione*:  $0^{\circ}\text{C}/+2^{\circ}\text{C}$  - umidità 85% - le carni di animali da mattanza (bovini, ovini, suini) si conservano bene per circa 30 giorni in condizioni ottimali, mentre il pollame si conserva per 6/7 giorni se privo di interiora; inoltre tale tecnica si adotta nel trasporto di frutta ed ortaggi (temperature leggermente più elevate  $+2^{\circ}/+4^{\circ}\text{C}$ );
- *congelamento*: consiste nel sottoporre l'alimento a temperature basse o bassissime (dell'ordine di  $-15^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ ) con conseguente cristallizzazione dell'acqua (che rappresenta circa il 70%-80% di ciascun prodotto alimentare animale e/o vegetale) e solidificazione del prodotto;
- *surgelamento*: si tratta della stessa tecnica sopra esposta con la differenza che il raffreddamento e la conseguente solidificazione del prodotto devono avvenire in tempi brevissimi (entro 4 ore) con temperatura non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Per quanto attiene la tecnica di refrigerazione è importante sottolineare che talvolta si verificano danni da eccesso di freddo (temperature inferiori a  $0^{\circ}\text{C}/+2^{\circ}\text{C}$ ) che provocano, nella maggioranza dei casi, un danno pressoché totale sia alla frutta sia agli ortaggi in genere (il troppo freddo li "brucia" rendendoli poi mollicci ed inutilizzabili per l'uso umano o animale).





Al contrario, sia per la tecnica di congelamento, sia per quella di surgelamento (carne e pesce essenzialmente) un eventuale trasporto potrebbe essere effettuato addirittura ad una temperatura inferiore ( $-25^{\circ}\text{C}/-28^{\circ}\text{C}$ ) in quanto sino a tali temperature la merce non subisce alcun danno organolettico o biologico nutrizionale, consentendo addirittura che, anche in caso di mancato funzionamento dell'apparato frigo per alcune ore tale merce possa arrivare a destino ad una temperatura ancora accettabile senza aver subito alcun deterioramento.





## Raccomandazioni per il caricatore



### Signor caricatore,

riteniamo utile suggerirLe alcune raccomandazioni per la preparazione delle merci al viaggio.

Per quanto attiene il caricamento e lo stivaggio delle merci che devono essere trasportate a mezzo di autocarri frigo, è importante:

- programmare con il vettore data e ora del caricamento;
- pre-raffreddare opportunamente le merci (derrate alimentari refrigerate) prima che le stesse siano immesse all'interno del mezzo frigorifero;
- verificare l'idoneità del mezzo e la pre-refrigerazione dello stesso;
- provvedere affinché le merci siano adeguatamente stivate in modo da non ostacolare la circolazione dell'aria all'interno della cella;
- fornire al vettore tutte le necessarie istruzioni per il trasporto e la conservazione delle merci ed in particolare indicare sui documenti di viaggio la temperatura da mantenere durante il trasporto; in particolare occorrerà esplicitare la scala termometrica di riferimento: Celsius o Fahrenheit.





## Raccomandazioni per il vettore/autista



### Signor vettore,

poiché durante il trasporto Lei sarà responsabile delle variazioni della temperatura e degli eventuali effetti negativi sulle merci, Le proponiamo una serie di raccomandazioni utili.

### DOCUMENTO DI TRASPORTO

- Verificare sempre il documento di trasporto anche per conoscere l'esatta temperatura da mantenere durante il viaggio;
- indicare chi esegue lo stivaggio e chi scarica la merce (annotandolo sul documento di trasporto);
- fare immediate riserve sulla merce all'atto del caricamento, indicando sul documento di trasporto se l'imballaggio risulta essere in cattive condizioni, se la merce non è stata pre-raffreddata o risulta bagnata, molle o in evidente stato di avaria;
- controllare la scala termometrica indicata sul documento di trasporto (Celsius / Fahrenheit).



**Attenzione!!** Se la temperatura delle merci è più alta di quella indicata sul documento di trasporto (merce refrigerata non adeguatamente pre-raffreddata o merce congelata/surgelata in cattive condizioni): rifiutare di effettuare il caricamento delle stesse.

### PREPARAZIONE DEL MEZZO AL TRASPORTO

- La "cella frigorifera" dell'autocarro deve essere sempre perfettamente pulita e non avere cattivi odori;
- l'impianto frigorifero deve essere attivato prima di caricare la merce per un opportuno test e per pre-raffreddare l'ambiente;
- programmare con il mittente data e ora del caricamento;
- non aprire le porte della cella frigo fino all'inizio delle operazioni di carico della merce;
- spegnere l'impianto frigo durante il caricamento;



- controllare la merce che si sta caricando (verificare la corrispondenza con i documenti di trasporto);
- misurare sempre le temperature all'interno della cella frigo, prima, durante e dopo il caricamento;
- in assenza di indicazioni sulla lettera di vettura, ricordarsi di impostare la temperatura prevista per legge a seconda della tipologia di merce (v. **Allegato 1**).

## CONTROLLI DURANTE IL TRASPORTO



- Ricordarsi di sbrinare l'impianto dopo circa mezz'ora dall'inizio del suo funzionamento e, se il portellone viene aperto spesso, ripetere tale operazione ogni 4/6 ore;
- dopo ogni sbrinamento controllare la corretta erogazione del "freddo";
- in caso non vi sia un registratore/allarme termometrico in cabina di guida, fermarsi ogni due ore, in caso di trasporto refrigerato, e ogni quattro ore, se congelato, per leggere la temperatura indicata sul termometro esterno al gruppo refrigeratore e per verificare sul quadro se tutti i parametri sono regolari; in caso di mancato sbrinamento automatico, effettuare più sbrinamenti manuali;
- se il carico è costituito da ortaggi/verdure/frutta fresca e il valore della temperatura è superiore di almeno cinque gradi a quello del termostato, abbassare il termostato stesso di tre gradi o addirittura spegnere il gruppo, aprire gli sportelli di aerazione del carico o anche le porte del cassone (a seconda della temperatura esterna) per smaltire il calore. Se la temperatura è invece troppo bassa rispetto a quella impostata, spegnere il gruppo ed eventualmente, sempre in funzione della temperatura esterna, aprire le porte;
- in caso di carico costituito da carni fresche appese ai ganci, valgono gli stessi principi di cui al punto precedente, salvo quello di aprire le porte per evitare la formazione di condensa sulle superfici delle carni (in questo caso occorre prima valutare la temperatura e il grado di umidità esterni rispetto all'ambiente in cui si trovano le carni);
- per tutti gli altri prodotti refrigerati, se la temperatura risulta troppo elevata o troppo bassa, è sempre bene spegnere temporaneamente il gruppo. La continuità dei controlli è fondamentale per prevenire e/o limitare i danni nel caso di prodotti refrigerati. Si tratta generalmente di trasporti di breve durata;



- nel caso di prodotti congelati/surgelati, se la temperatura risulta pericolosamente superiore di oltre cinque gradi a quella del termostato, questo deve essere abbassato a fondo scala e - se dopo poche ore non vi sono stati miglioramenti - occorre spegnere il gruppo senza mai aprire le porte.

### PROVVEDIMENTI IN CASO DI GUASTO DELL'AUTOVEICOLO O DELL'APPARATO FRIGORIFERO

Constatato un guasto tale da presumere l'insorgere di un danno alla merce, è opportuno attuare le seguenti iniziative se il magazzino di destinazione non si trova a breve distanza:



- contattare la propria sede ed informarla del guasto;
- rivolgersi all'officina specializzata in impianti frigoriferi per effettuare le necessarie riparazioni, valutando l'opportunità di ricoverare le merci nel più vicino magazzino frigorifero e/o trasbordarle su altro mezzo frigorifero.

In **Allegato 2** si riporta l'elenco delle strutture frigorifere fisse esistenti in Italia dove ricoverare la merce in caso di danni, non immediatamente riparabili, all'impianto frigo dell'autocarro.

I magazzini elencati sono da contattare di volta in volta, in caso di necessità, affinché verifichino la propria disponibilità al momento, sia in termini di spazio sia con riferimento alla tipologia di merce.

Infine, in **Allegato 3**, è riportato l'elenco di alcune officine specializzate in impianti frigoriferi sul territorio nazionale.

## *Cenni sulla corretta manutenzione dell'autocarro e dell'impianto frigo*

Per assicurare il funzionamento dell'impianto frigorifero, è indispensabile la manutenzione periodica sia dell'impianto stesso sia dell'autocarro sul quale è installato, come si evidenzia nel seguente prospetto.

### **MOTORE**

- Controllo del liquido refrigerante;
- controllo delle condizioni e della tensione delle cinghie;
- controllo a caldo, a regime elevato, della pressione dell'olio motore;
- accertamento dell'assenza di rumori insoliti;
- rinnovo dell'olio motore e dei filtri;
- pulizia e ripristino del filtro dell'aria;
- spurgo dell'aria dal serbatoio carburante;
- pulizia della vaschetta di raccolta delle sedimentazioni del carburante;
- certificato di manutenzione emesso da officine autorizzate almeno ogni 6 mesi.



### **IMPIANTO ELETTRICO**

- Controllo ricarica/scarica dell'amperometro;
- controllo dei cicli inserimento/disinserimento dello sbrinatori;
- controllo della sequenza del ciclo del termostato;
- ispezione dei morsetti della batteria e del livello dell'elettrolita;
- controllo del funzionamento dei circuiti di protezione in caso di arresto;
- controllo della taratura del termostato e del termometro;
- ispezione del cablaggio;
- ispezione della carcassa del supporto motore elettrico;
- controllo del funzionamento del relais rilevatore di tensione;
- condizione dei contatti.



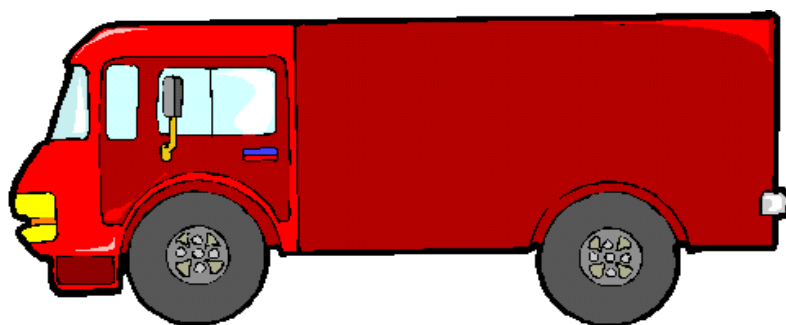
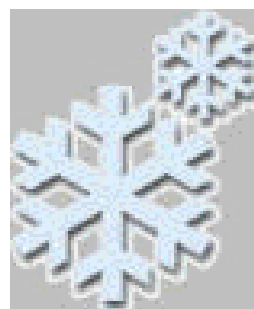


### CASSONE

- Verificare la coibentazione del cassone di carico e la chiusura delle porte e della guarnizione.

### REFRIGERAZIONE

- Controllo del livello refrigerante e delle condizioni di umidità del circuito;
- ricordarsi che il liquido o gas refrigerante è inodore, non infiammabile e non nocivo ed è possibile rendersi conto di un'eventuale perdita verificando il livello della vaschetta di raccolta e/o la presenza di eventuali tracce di perdite d'olio; infatti, solo se la quantità di refrigerante è corretta, si potrà avere un funzionamento ottimale dell'apparato;
- controllo della pressione di aspirazione;
- controllo del livello dell'olio nel compressore;
- controllo della pressione regolatrice della valvola dosatrice sullo sbrinatori;
- pulire con regolarità i piatti (plates) del condensatore con un getto ad alta pressione in modo da rimuovere detriti ed insetti;
- prova generale di funzionamento.



## Valori ottimali delle temperature

### per le merci più comuni

- **Aglio:** -0,5°C/0°C o +27°C/+32°C a seconda del grado di umidità del prodotto
- **Albicocche:** -0,5°C
- **Ananas:** +7°C
- **Angurie:** da +7,2°C a +10°C
- **Arance:** da +5°C a +7°C
- **Asparagi:** 0°C
- **Banane:** +13°C/+14°C
- **Bietole:** 0°C
- **Carciofi:** 0°C
- **Carote:** 0°C
- **Cavoli:** 0°C
- **Cetrioli:** da +8°C a +10°C
- **Ciliegie:** 0°C
- **Cipolle:** da 0°C a +5°C a seconda se secche o verdi
- **Fagiolini:** da +7°C a +10°C
- **Finocchi:** 0°C
- **Fragole:** 0°C/+1°C
- **Funghi:** 0°C
- **Kiwi:** +1°C/+2°C
- **Lattughe:** 0°C
- **Limoni:** +7°C/+10°C
- **Mandarini:** +5°C
- **Melanzane:** +7°C/+10°C
- **Mele:** da -1°C a +4°C
- **Meloni:** da +4°C a +7°C a seconda della specie
- **Nettarine:** +0,6°C/+1,7°C
- **Patate:** da +5°C a +15°C se novelle o tardive
- **Peperoni:** +9°C
- **Pere:** +0,6°C/+1,7°C
- **Pesche:** +0,6°C/+1,7°C
- **Piselli:** 0°C
- **Pomodori:** da +0°C (rossi) a +12°C (verdi)
- **Prugne:** +1,1°C/+2,2°C
- **Uva:** +1°C/+2°C
- **Carni e pesce freschi:** 0°C
- **Prodotti congelati:** -18°C

Per le diverse sostanze alimentari più facilmente deteriorabili e sanitariamente pericolose, si rimanda all'Allegato "C" del D.P.R. 26 Marzo 1980 n. 327 (qui accluso), che riporta le temperature da rispettare nel corso del trasporto.

## ALLEGATO C

(al D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327)

### Parte I

#### CONDIZIONI DI TEMPERATURA CHE DEBONO ESSERE RISPETTATE DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

Sostanze alimentari	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10°C	+ 3°C
Altri gelati	- 15°C	
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 NÉ SURGELATE

Sostanze alimentari	Temperatura 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	+ 8°C
Latte crudo trasportato in cisterna dai centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (1)	da 0°C a +4°C (2)
Latte pastorizzato trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (1)	da 0°C a +4°C (2)
Latte pastorizzato, in confezioni (3)	da 0°C a +4°C
Prodotti lattiero-caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) (3)	da 0°C a +4°C
Burro (3) e burro concentrato (anidro) (4)	da +1°C a +6°C
Burro anidro liquido	superiore a +32°C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da +0°C a +4°C
Carni (3)	da -1°C a +7°C
Pollame e conigli (3)	da -1°C a +4°C
Selvaggina (3)	da -1°C a +3°C
Frattaglie (3)	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 (5)

(segue)

Sostanze alimentari	Temperatura durante il trasporto
<p>1) Per percorsi superiori ai 300 Km sono richiesti mezzi isotermeici (IN ovvero IR).</p> <p>2) Per percorsi superiori ai 200 Km è tollerato, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C.</p> <p>3) 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:</p>	
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
yoghurt ed altri lattici fermentati, in confezioni	+14°C
<p>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, cottage cheese, quark, ecc.) purchè prodotti con latte pastorizzato</p>	
carni	+14°C
pollame e conigli	+10°C
selvaggina	+8°C
frattaglie	+8°C
<p>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 due ore, di quelle appena macellate in macelli autorizzati e non ancora raffreddate, sempreché il trasporto stesso avvenga con veicoli rispondenti ai requisiti di idoneità igienico-sanitaria prescritti dall'art. 49 del presente regolamento, che risultino almeno isotermeici.</p>	
<p>4) Il burro concentrato (anidro) può essere trasportato anche a temperatura da +6°C a +18°C.</p>	
<p>5) La temperatura da osservarsi durante il trasporto è prevista dagli artt. 4 e 5 del D.M. 4 ottobre 1978 (G.U. 12 ottobre 1978, n. 286), recante norme sulle modalità di confezionamento, il periodo e le modalità di conservazioni dei molluschi eduli, le specie di molluschi che possono essere venduti sgusciati.</p>	

### *Elenco magazzini frigoriferi*

L'elenco che segue riporta l'indicazione dei magazzini che effettuano continuativamente ed esclusivamente servizio di stoccaggio per conto terzi e di quelli che prestano tale servizio in caso di necessità.

#### **ABRUZZO**

- "Eurofrigor srl" - Controguerra (Teramo) - Tel. 0861/809922 - Congelato, refrigerato, carcasse/mezzene
- "Magazzini Frigoriferi Abruzzesi" - San Salvo (Chieti) - Tel. 0873/342950 - Congelato, refrigerato, carcasse/mezzene

#### **CALABRIA**

- "C.D.S. srl" - Melito di Porto Salvo (Reggio Calabria) - Tel. 0965/788402 - Congelato e refrigerato, carcasse/mezzene
- "Gelosud srl" - Reggio Calabria - Tel. 0965/625581 - Congelato e refrigerato - No carcasse/mezzene

#### **CAMPANIA**

- "Interporto Campano spa" - Nola (Napoli) - Tel. 081/3133000 - Congelato
- "Frigo Estate sas" - Napoli - Tel. 081/7613681 - Refrigerato

#### **EMILIA ROMAGNA**

- "C.A.P." - Piacenza - Tel. 0523/386812 - Solo refrigerato
- "Frigorifero Bolognese Vivarelli" - Bologna - Tel. 051/564551 - Congelato e refrigerato - No carcasse/mezzene
- "Arcom Frigo" - Baricella (Bologna) - Tel. 051/879140 - Solo refrigerato.
- "B. Cavicchi & C." - S. Giovanni in Persiceto (Bologna) - Tel. 0516/824623 - Refrigerato
- "Magazzini Generali Raccordati" - Cesena - Tel. 0547/24222 - Congelato e refrigerato - No carcasse/mezzene.
- "L'autofrigo srl" - Pievesestina (Cesena) - Tel. 0547/318400 - Congelato e refrigerato - No carcasse/mezzene
- "Sodele srl" - S. Ilario d'Enza (Reggio Emilia) - Tel. 0522/673025 - Congelato e refrigerato - No carcasse/mezzene.
- "Modena Terminal srl" - Campogalliano (Modena) - Tel. 059/525554 - Congelato, refrigerato, carcasse/mezzene.





### **Segue EMILIA ROMAGNA**

- "Frigodocks" - Campogalliano (Modena) - Tel. 059/525062 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Sola Ettore & C. srl" - Vignola (Modena) - Tel. 059/771039 - Refrigerato
- "IN.P.AL. spa" - Colorno (Parma) - Tel. 0521/815199-816193 - Solo congelato
- "ST 2000 Global Logistic" - Parma - Tel. 0521/270470 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene

### **FRIULI VENEZIA GIULIA**

- "S.D.A.G. spa" - Gorizia - Tel. 0481/520344 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Frigomar srl" - Trieste - Tel. 040/827337 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene

### **LAZIO**

- "Freddindustria" - Aprilia (Latina) - Tel. 06/9281979 - Congelato, refrigerato, carcasce/mezzene.
- "Gelfood srl" - Latina - Tel. 0773/489872 - Congelato
- "Interporto Santa Palomba srl" - Pomezia (Roma) - Tel. 06/91999225 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene

### **LIGURIA**

- "Frigogenova" - Genova-Bolzaneto - Tel. 010/7403007 - Solo congelato
- "Frigogenova" - Genova-Campi - Tel. 010/6509412-6509437 - Solo congelato

### **LOMBARDIA**

- "Fridocks" - Milano - Tel. 02/58011621 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Italfrigor srl" - Milano - Tel. 02/501051/580861 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Eurofrigo" - Vernate (Milano) - Tel. 02/9054685 - Solo congelato
- "Frigoriferi di Tavazzano" - Tavazzano (Milano) - Tel. 02/761901 - 761923 - Solo congelato (al momento fuori uso per incendio)
- "Frigoscandia" - S. Pietro all'Olmo (Milano) - Tel. 02/931901 - Solo congelato
- "Sodibelco" - Cornaredo (Milano) - Tel. 02/939307 - Solo congelato
- "Sodibelco" - Vernate (Milano) - Tel. 02/908461 - Solo refrigerato



### **Segue LOMBARDIA**

- "Agan srl" - Burago Molgora (Milano) - Tel. 039/6080868 - Congelato e refrigerato - No carcasse/mezzene
- "Generalfrigo" - Melzo (Milano) - Tel. 02/9505141 - Congelato, refrigerato, carcasse/mezzene
- "Cariplo" - Cremona - Tel. 0372/436735 - Solo congelato
- "Cariplo" - Pavia - Tel. 0382/472001 - Congelato e refrigerato - No carcasse/mezzene
- "Sicpa" - Verolanuova (Brescia) - Tel. 030/932721 - Congelato, refrigerato, carcasse/mezzene

### **MARCHE**

- "Central Frigor Marconi" - S. Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) - Tel. 0735/75991 - Solo congelato
- "Gregori Enzo" - Rubbianello (Ascoli Piceno) - Tel. 0734/255102 - Refrigerato
- "Spaim spa" - S. Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) - Tel. 0735/583560 - Congelato e refrigerato
- "Cav. Alfredo Frittelli snc" - Ancona - Tel. 071/201956 - Congelato

### **PIEMONTE / VALLE D'AOSTA**

- "Fridocks" - Pozzolo Formigaro (Alessandria) - Tel. 0143/417395 - Congelato e refrigerato - Non attrezzato per carcasse/mezzene bovine fresche
- "S.A.F.I.M. srl" - Avigliana (Torino) - Tel. 011/9312567 - Congelato e refrigerato - Non attrezzato per carcasse/mezzene bovine fresche
- "Altea" - Volpiano (Torino) - Tel. 011/9951762 - 9953406 - Congelato

### **PUGLIA**

- "Frigo Stock srl" - Bari - Tel. 080/537421 - Congelato e refrigerato - No carcasse/mezzene
- "Frigo Estate sas" - Bari - Tel. 081/7613681 - Refrigerato

### **SARDEGNA**

- "Frigo Service srl" - Nuoro - Tel. 0784/294008 - Refrigerato
- "Cold Service srl" - Quartucciu (Cagliari) - Tel. 070/853333 - Congelato
- "Frigoriferi Generali sas" - Elmas (Cagliari) - Tel. 070/240840 - Refrigerato



## SICILIA

- "Sud Gel" - Carini (Palermo) - Tel. 091/8690573 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Silvestri" - Palermo - Tel. 091/6212333 - Refrigerato
- "Iregel srl" - Cinisi (Palermo) - Tel. 091/8690063 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Cassibba Trasporti srl" - Vittoria (Ragusa) - Tel. 0932/879040 - Refrigerato

## TOSCANA

- "Suomi sas" - Pistoia - Tel. 0573/84571 - Refrigerato
- "Volfrigo" - Livorno - Tel. 0586/448225 - Congelato e refrigerato
- "Mercafir" - Firenze - Tel. 055/43931 - Congelato e refrigerato

## TRENTINO ALTO ADIGE

- "Magazzini Generali di Bolzano" - Bolzano - Tel. 0471/970863 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Capo Nord sas" - Trento - Tel. 0461/960839 - Solo congelato

## VENETO

- "Alpe Adria Frigo srl" - Casale sul Sile (Treviso) - Tel. 0422/785273 - Congelato e refrigerato e carni fresche da appendere
- "Magazzini Generali di Verona" - Verona - Tel. 045/8293447 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "SVAT" - Verona - Tel. 045/951133 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Magazzini Generali di Padova" - Camin (Padova) - Tel. 049/8700844 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene
- "Magazzini Generali Merci e Derrate" - Vicenza - Tel. 0444/565411 - Congelato e refrigerato - No carcasce/mezzene.

*Elenco officine specializzate in impianti frigoriferi*

**CAMPANIA**

- San Valentino Torio (Salerno) - "Longobardi Antonio snc" - Tel. 081/939659
- Sala Consilina (Salerno) - "Russo Service" - Tel. 09/7521730 - 329/2310025
- Volla (Napoli) - "OR.FRI." - Tel. 081/7735217 - 348/3406291
- S. Antonio Abate (Napoli) - "Antonio Sicignano" - Tel. 081/8797880 - 348/6501747

**EMILIA ROMAGNA**

- Cesena (Forlì) - "Thermo Service snc" - Tel. 0547/601150 - 335/6052060
- Pievesestina di Cesena (Forlì) - "Fabbri Cool System srl" - Tel. 0547/317926
- Pievesestina di Cesena (Forlì) - "Cold Service srl" - Tel. 0547/317632
- Parma - "Costa E & E srl" - Tel. 0521/272615 - 273228 - 272190 - 335/6469020
- San Pancrazio (Parma) - "Cold Point srl" - Tel. 0521/674099
- Parma - "Bieffe srl" - Tel. 0521/774462 - 774464
- Piacenza - "Tecno Service srl" - Tel. 0523/613020 - 591451 - 335/376212
- Reggio Emilia - "Elettro Frigo" - Tel. 0522/513360 - 347/2250052

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

- Basiliano (Udine) - "Elettrodiesel snc" - Tel. 0432/848985 - 830137
- Rivignano (Udine) - "FRIEL" - Tel. 0432/773218 - 773274 - 348/2722373

**LAZIO**

- Borgo Grappa (Latina) - "Artica srl" - Tel. 0773/258444
- Roma - "A.V.F. srl" - Tel. 06/79321771 - 79326007
- Roma - "Centro Refrigerazione srl" - Tel. 06/2674377 - 2674557 - 335/5646100

**LIGURIA**

- Imperia - "Frigotir srl" - Tel. 0183/767019
- Genova - "Tecnocold snc" - Tel. 010/6511903 - 6140161





## LOMBARDIA

- Monte Cremasco (Cremona) - "Nuova Frigotecnica Cremasca" - Tel. 0373/277395 - 0373/791649
- Trezzano sul Naviglio (Milano) - "Transfrigo Service srl" - Tel. 02/4453812-48400578
- Milano - "Frigo Service" - Tel. 02/55018032
- Milano - "TKM" - Tel. 02/57602819

## MARCHE

- Centobuchi (Ascoli Piceno) - "Elettrofrigo snc" - Tel. 0735/704900 - 705003
- Porto d'Ascoli (Ascoli Piceno) - "Piemme" - Tel. 07357656223 - 335/6528667

## PIEMONTE

- Alessandria - "Frimar srl" - Tel. 0131/249755 - 335/7172313
- Lombardore (Torino) - "Emanuele Frigo srl" - Tel. 011/9956219
- Busca (Cuneo) - "EL. FRI." - Tel. 0171/944356 - 335269380
- Boves (Cuneo) - "Cerato F.lli snc" - Tel. 0171/387947

## PUGLIA

- Bisceglie (Bari) - "Leone srl" - Tel. 080/3929260 - 3951381 - 336/919293
- Modugno (Bari) - "Frigoservice snc" - Tel. 080/5358801-5358802
- Modugno (Bari) - "Tecno Frigo" - Tel. 080/5316411 - 5316413 - 337/931966

## REGGIO CALABRIA

- Gallico (Reggio Calabria) - "Thermo Frigo snc" - Tel. 0965/372577 - 370401
- Catanzaro Lido (Catanzaro) - "Eurodiesel" - Tel. 096/1710005 - 368/658545

## SARDEGNA

- Sestu (Cagliari) - "Murtas" - Tel. 347/2790464

## SICILIA

- Misterbianco (Catania) - "Sottozero Service srl" - Tel. 096/209478
- Misterbianco (Catania) - "Sicil Frigo snc" - Tel. 095/303666 - 303037
- Misterbianco (Catania) - "Barbagallo srl" - Tel. 095/209752 - 209757 - 338/6587141



### TOSCANA

- Firenze - "Oran Service snc" - Tel. 055/410130 - 330/254408
- Serravalle Pistoiese (Pistoia) - "Europa Car" - Tel. 0573/517742
- Prato - "SI.M.A. sdf" - Tel. 0574/550231 - 337/679719

### TRENTINO ALTO ADIGE

- Lavis (Trento) - "Folgheraiter e Tomasi snc" - Tel. 0461/1240000

### UMBRIA

- Montebello (Perugia) - "Frigo Aer Termica snc" - Tel. 075/388347

### VALLE D'AOSTA

- Aosta - "Diesel Car snc" - Tel. 0165/765142 - 335/5963430

### VENETO

- Dossobuono di Villafranca (Verona) - "FRISCAR srl" - Tel. 045/8600739
- Verona - "Officine Cailotto" - Tel. 045/8624211 - 336/604909
- Limena (Padova) - "Zephir srl" - Tel. 049/8840722
- Vigonza (Padova) - "VI. RI. Srl" - Tel. 049/8931555 - 8931866 - 338/7461369

*Si suggerisce di consultare i siti delle case costruttrici degli impianti frigoriferi per verificare eventuali aggiornamenti.*