

Scheda informativa per dettaglianti

Congelare la carne

Secondo la «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari», la carne fresca confezionata può essere correttamente congelata **entro e non oltre il giorno della data di scadenza**. Se congelata, la carne può essere venduta **fino a 90 giorni** dopo la data di congelamento munendola dell'etichetta appropriata. Se sono disponibili test sulla conservabilità adeguati, sono possibili anche più di 90 giorni.

**+90
giorni**
se congelata

1 Controllare la data di scadenza sull'imballaggio originale



Se la data di scadenza è stata superata, la carne deve essere smaltita. I prodotti possono essere messi a congelare fino al giorno della data di scadenza.

5 Eventualmente applicare un adesivo con la riduzione del prezzo



Il modello di adesivo di www.foodwaste.ch si può scaricare tramite il codice QR in basso a destra.

2 Controllare l'imballaggio originale



L'imballaggio deve essere intatto ed ermetico. L'imballaggio ermetico assicura che gli alimenti non subiscano ossidazione durante il congelamento («freezer burn»).

6 Congelare ad almeno -18 °C



Per evitare un'ossidazione da congelamento, la carne deve essere congelata il prima possibile. La carne deve essere completamente congelata (anche all'interno) prima della mezzanotte della data di scadenza. Congelare e conservare in congelatore a **-18 °C**.

3 Applicare l'etichetta di congelamento sul prodotto



La data precedente non deve più essere visibile, in modo che non vi siano dubbi sulla durata di conservazione. Non sovrapporre l'etichetta su altre informazioni obbligatorie. L'etichetta di congelamento si può scaricare tramite il codice QR in basso a destra. È altresì consentito apporre una propria etichetta che soddisfi i requisiti applicabili.

Mettere in vendita

Comunicare informazioni integrative a consumatrici e consumatori nel luogo di vendita o tramite altri canali: «Far scongelare la carne possibilmente in frigorifero. Non ricongelare dopo lo scongelamento. Prodotto da preparare e consumare (cotto) **entro 24 ore**.»

4 Inserire la data odierna sull'etichetta nel campo A



Indicare la data in questa sequenza: giorno, mese, anno.

8 Smaltire l'invenduto dopo 90 giorni in congelatore



Se il prodotto non è stato venduto nel corso dei **90 giorni** in congelatore, deve essere smaltito e non può più essere venduto.

