



MUTTERKUH SCHWEIZ  
VACHE MÈRE SUISSE  
VACCA MADRE SVIZZERA  
VATGA MAMMA SVIZRA

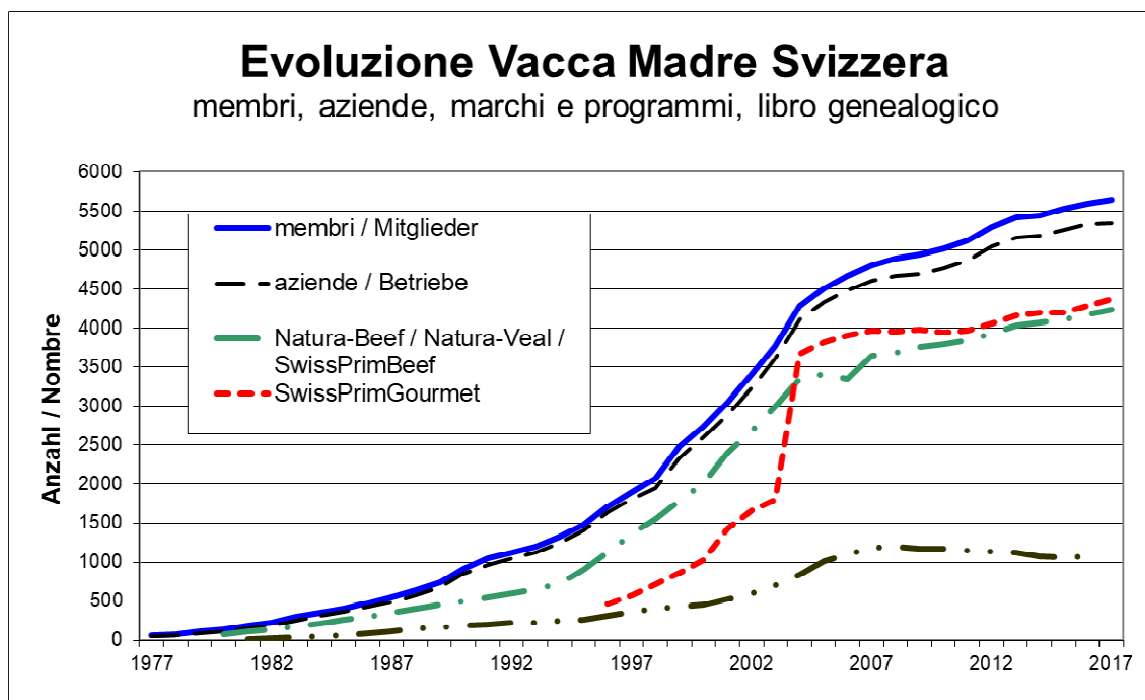
Vacca madre Svizzera Telefono + 41 (0) 56 462 33 55  
Stapferstrasse 2 Telefax + 41 (0) 56 462 33 56  
Casella postale info@vaccamadre.ch  
CH-5201 Brugg www.vaccamadre.ch www.beef.ch

## L'allevamento di vacche madri in Svizzera

L'allevamento di vacche madri è la forma di allevamento bovino più diffusa a livello mondiale: esso si caratterizza in particolare per l'eccellente qualità della carne prodotta e lo sfruttamento estensivo dei pascoli. Risponde inoltre ai desideri di tutti quei consumatori, numerosissimi, che privilegiano i prodotti agricoli rispettosi della natura e degli animali. Per gli agricoltori, l'allevamento di vacche madri può costituire una fonte di guadagno principale ma anche accessoria.

Gli agricoltori svizzeri che lo praticano si sono riuniti in un'associazione sin dal 1977: oggi Vacca Madre Svizzera VMS conta 5'643 membri, per un totale di 100'000 vacche madri.

### Membri e aziende



Ogni allevatore di vacche madri può diventare membro di VMS, indipendentemente dalla razza e dal numero dei capi che si trovano nella sua azienda.

Oltre a rappresentare i loro interessi, l'associazione offre ai suoi membri servizi utili e convenienti in diversi ambiti, quali la commercializzazione e le tecniche di allevamento.

## Marchi depositati e relativi programmi

Nel settore dell'allevamento di vacche madri, VMS gestisce tre marchi depositati e i relativi programmi di produzione: si tratta di Natura-Beef, Natura-Veal e SwissPrimBeef.

Per la produzione, si ricorre alla migliore genetica delle razze da carne. Le esigenze alle quali le aziende sono tenute a rispondere nella loro gestione e nella genetica degli animali sono identiche per tutti i programmi e sono sancite, assieme ad altre condizioni, nel regolamento di produzione. Le fattrici devono discendere da un toro riconosciuto da VMS (registrato nel libro genealogico delle razze bovine da carne LGBC o riconosciuto come toro da inseminazione artificiale), iscritto nella sezione Simmental (Code 60 o Code 70) presso Swissherdbook, nella sezione Bovini Bruni Originali o Re-incrocio Bovini Bruni Originali presso la Federazione Svizzera Allevamento Bovini Bruni oppure nei libri genealogici delle razze Hérens, Grigia retica o Hinterwälder. I tori riproduttori devono essere iscritti nel libro genealogico LGBC.

VMS ha depositato i nomi Natura-Beef, Natura-Veal e SwissPrimBeef presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale: chi desidera utilizzarli deve disporre di una licenza che solo VMS può rilasciare.

### **Natura-Beef – vitelli macellati dopo lo svezzamento**



Il programma Natura-Beef esiste sin dal 1980 e si è fatto un ottimo nome sul mercato; per molti consumatori esso è sinonimo di metodi di allevamento genuini e in armonia con l'ambiente. Nutriti con foraggi naturali e macellati a 10 mesi, i vitelli Natura-Beef danno carni particolarmente tenere e aromatiche.

Per ogni capo Natura-Beef viene emesso un certificato prima della macellazione. In questo modo il produttore garantisce di aver rispettato i regolamenti concernenti il marchio. Le carni Natura-Beef possono essere acquistate presso rivenditori diretti, macellerie titolari di una licenza e sui banconi di Coop.

### **Natura-Veal – carne di vitelli allevati con la madre**



Introdotta nel gennaio del 2009, il marchio Natura-Veal contraddistingue le carni di vitelli allevati costantemente con la madre e intende completare l'attuale offerta in questo segmento di mercato. Si tratta di un tipo di produzione per il quale si rivelano particolarmente adatte le razze a duplice attitudine e che funziona molto bene, come dimostrato dal progetto „Veau sous la mère“.

Per la macellazione dei capi va rispettata un'età massima, ossia 5 mesi e 14 giorni (167 giorni di vita). Le carni, inoltre, devono presentare una gradazione più o meno rosata e una grana fine.

Le carni Natura-Veal possono essere acquistate direttamente dai produttori; al dettaglio questo marchio si trova in esclusiva presso Coop.

**SwissPrimBeef et  
Premium Beef –**



## **vitelli svezzati da finissaggio**

Per rispondere alle più elevate esigenze espresse dai consumatori in merito a qualità, tipo di allevamento e rispetto delle esigenze ecologiche, nel 1996 VMS ha lanciato il marchio SwissPrimBeef, che contraddistingue le carni di vitelli allevati costantemente con la madre. Questo programma prevede, per ogni capo, l'emissione di un documento di identificazione, consultabile via internet. La tracciabilità è univoca.

Per le carni SwissPrimBeef occorrono razze che garantiscano un'ottima qualità al momento del macello. In grado di adeguarsi senza problemi alle condizioni climatiche svizzere, le razze da carne sono nutrite con foraggio grezzo e si rivelano eccellenti alla produzione. Per il programma SwissPrimBeef, il mercato predilige le razze Angus, Aubrac, Charolaise, Hereford, Limousine e Simmental. La produzione e la vendita sono sottoposte a controlli costanti e rigorosissimi.

I consumatori possono trovare le carni SwissPrimBeef presso Traitafina SA, in diversi ristoranti e presso i rivenditori diretti titolari di una licenza.

## **Libro genealogico delle razze da carne**



VMS è l'organizzazione di allevamento ufficiale per le razze bovine da carne. Nel 1980 ha introdotto il libro genealogico delle razze da carne, riconosciuto ufficialmente dalle autorità federali nel 1986, dove sono registrate praticamente tutte le razze allevate in Svizzera a questo scopo. Attualmente esso conta 34 razze, ossia:

**Angus, Aubrac, Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Bruna, Charolaise, Dahomey, Dexter, Evolène, Hérens, Galloway, Gasconne, Gialla di Franconia, Grigio Alpina, Hereford, Mucca delle Highland, Hinterwälder, Limousine, Lowline Cattle, Luing, Maine Anjou, Parthenaise, Piemontese, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen, Salers, Shorthorn, Simmental, Texas Longhorn, Tux Zillertaler, Vosgienne, Wagyu, Welsh Black e Zebù.**

Ogni sei mesi (primavera e autunno) si prende nota delle prestazioni dei capi, in particolare del peso dei vitelli, e si effettua la descrizione lineare di vacche e tori. Secondo i dati raccolti, il controllo FLEK consente di calcolare le caratteristiche produttive e riproduttive e, nel caso di 5 razze, le caratteristiche di riproduzione, figliatura e produttività carnea. Il certificato d'allevamento, in cui figurano tutti i dati rilevanti ai fini della selezione, è il documento principale del libro genealogico.

Tre volte all'anno VMS organizza uno speciale mercato di tori da allevamento per le razze da carne.

## Controlli



Ogni azienda che aderisce a un marchio depositato e al relativo programma (Natura-Beef, Natura-Veal e SwissPrimBeef) di VMS è tenuta a sottoporsi ai relativi controlli. Su incarico di VMS, l'organizzazione Beef Control ispeziona periodicamente, non annunciata, le varie aziende, verificando il rispetto delle condizioni di produzione. I controlli sono svolti da esperti assegnati alle singole aziende al momento dell'iscrizione.

Un'azienda può aderire ai marchi depositati e ai relativi programmi di VMS solo dopo aver superato un primo controllo di base.

Sul nostro sito internet [www.mutterkuh.ch](http://www.mutterkuh.ch) troverà ulteriori informazioni. La documentazione VMS dettagliata, obbligatoria per i nuovi membri e fornita loro nel corso del primo incontro di consulenza, può anche essere richiesta presso il nostro servizio amministrativo, al prezzo di 20 franchi.