



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne



PROTEZIONE SVIZZERA DEGLI ANIMALI PSA



Ora i contadini sono tenuti a mettere a disposizione dei vitelli una quantità sufficiente di foraggio grezzo (ad esempio paglia), per aumentare l'assimilazione di ferro da parte degli animali, rendendoli meno soggetti alle malattie e facendo diventare rosa la loro carne.



La carne di vitello color rosa è un prodotto di qualità sano e pregiato, che contiene numerose sostanze nutritive indispensabili e costituisce il risultato di un'alimentazione e di un allevamento rispettosi degli animali e conformi alla legge.



Al banco del negozio specializzato o dal Suo fornitore, chieda della carne di vitello color rosa – nell'interesse della Sua salute e per il benessere degli animali.

Unione Professionale Svizzera della carne UPSC

Sihlquai 255 | 8031 Zurigo | Tel. 044 250 70 60
info@carnasuisse.ch | www.carnasuisse.ch

Protezione degli animali Svizzera

Dornacherstrasse 101 | Casella postale | 4018 Basilea | Tel. 061 365 99 99 | Fax 061 365 99 90 |
sts@tierschutz.com | www.protezione-animali.com

Informazione comune della Protezione Svizzera degli animali e dell'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC concernente il colore della carne di vitello



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne



PROTEZIONE SVIZZERA DEGLI ANIMALI PSA



Carne di vitello

«Scommetta **sulla qualità, sulla bontà e sulla protezione degli animali.**»

Al banco del negozio specializzato o dal Suo fornitore, chieda della **carne di vitello color rosa** – nell'interesse della Sua salute e per il benessere degli animali.

Da notare quando si acquista la carne:

La colorazione rosa della carne di vitello svizzera è un segno distintivo di alta qualità. È la prova evidente che si tratta di un prodotto pregiato dal sapore eccellente e di animali allevati e alimentati correttamente.



«Per la Protezione Svizzera degli animali PSA ed il Suo macellaio-salumiere l'allevamento di vitelli rispettoso della specie e conforme alla legge costituisce la massima priorità. Soltanto così viene garantita la massima qualità.»



bianca

rosa

rossa

Il tipo di alimentazione tradizionale in uso finora nell'allevamento non forniva ai vitelli un apporto sufficiente di ferro. Perciò il Consiglio federale ha emanato a partire dal 1. settembre 2013 delle disposizioni più severe in materia di protezione degli animali.

Ora i contadini sono tenuti a mettere a disposizione dei vitelli una quantità sufficiente di foraggio grezzo (ad esempio paglia), per aumentare l'assimilazione di ferro da parte degli animali, rendendoli

meno soggetti alle malattie e facendo diventare rosa la loro carne.

Questo tipo di alimentazione provoca una colorazione rosa della carne di vitello, mantenendo al tempo stesso la miglior qualità e tutta la bontà. Di conseguenza la carne di vitello «bianca» di origine svizzera è destinata a scomparire dai banchi di vendita nei prossimi mesi. **D'ora in avanti la carne di vitello «bianca» sarà un chiaro indice di un'alimen-**

tazione non conforme alla legge. Voglia tenerne buona nota all'atto dell'acquisto.

La carne di vitello color rosa è un prodotto di qualità sano e pregiato, che contiene numerose sostanze nutritive indispensabili e costituisce il risultato di un'alimentazione e di un allevamento rispettosi degli animali e conformi alla legge. In cottura, la carne risulta tenera e succosa con un sapore inconfondibile.



Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne



PROTEZIONE SVIZZERA DEGLI ANIMALI PSA