

Standard settoriale «Swissmilk green»



In Svizzera vige una delle legislazioni più severe al mondo in materia di benessere animale. Inoltre, le regole interne adottate autonomamente dalla filiera del latte svizzero garantiscono in questo ambito uno standard ancora più elevato.

2019

2024

Settembre 2019: introduzione di «Swissmilk green», lo standard per una produzione di latte svizzero sostenibile.

Dal 2024 **in Svizzera si produce, si lavora e si vende solo latte che soddisfa i criteri dello standard «Swissmilk green».**

10 Requisiti di base



1 Programmi federali per il benessere animale

Adesione ad almeno uno dei programmi federali per il benessere animale:
A: Sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali (SSRA)
B: Uscita regolare all'aperto (URA) / Pascolo
↗ UFAG, 2025



6 Antibiotici: somministrazione ottimizzata

li antibiotici critici sono somministrati solo in casi eccezionali e su prescrizione veterinaria.



2 Un nome per ogni bovina

Ogni bovina ha un nome proprio, registrato nella banca dati sul traffico di animali (BDTA).



3 Vitelli protetti per 21 giorni

Un vitello resta almeno 21 giorni nell'azienda agricola dove è nato.



4 Animali protetti nelle fiere agricole

Le fiere agricole nazionali seguono le direttive stabilite dalla Comunità di lavoro degli allevatori svizzeri di bovini (ASR).

↗ ASR, 2023



5 Non si macellano bovine gravide

Rispetto delle raccomandazioni settoriali.



7 Misure per conservare la biodiversità

Attraverso la partecipazione al programma federale PER o a un disciplinamento analogo.



8 Foraggio europeo sostenibile

I pannelli di soia provengono esclusivamente da produzione sostenibile.

↗ Rete svizzera per la soia, 2025



9 Né grasso né olio di palma nel foraggio



10 Fier e agricole: almeno due mungiture al giorno

Durante il periodo di lattazione, tra una mungitura e l'altra non devono trascorrere più di 14 ore.

8 Requisiti supplementari

Di cui almeno due devono essere rispettati

1 Programmi federali per il benessere animale

A: SSRA e URA oppure
B: SSRA e pascolo
↗ UFAG, 2025

2 Produzione media di latte per giorno di vita

Pianura: più di 8 kg (media dell'intera mandria).
Montagna: più di 6 kg (media dell'intera mandria).
↗ BD Latte, 2025

3 Antibiotici: nessuna somministrazione profilattica al bestiame da latte

4 Medicina veterinaria complementare

Le malattie benigne della mandria sono trattate in primo luogo con l'omeopatia o la fitoterapia.

5 Assicurazioni sociali

L'azienda prova che la manodopera familiare è retribuita.

6 Riconoscimento quale azienda di formazione

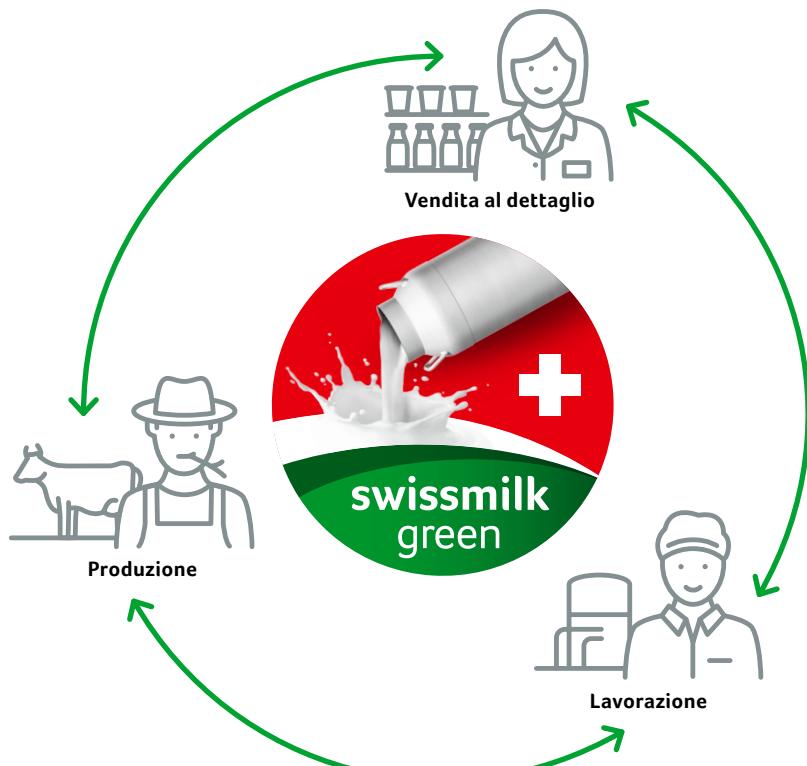
7 Formazione continua del personale

Almeno mezza giornata l'anno.

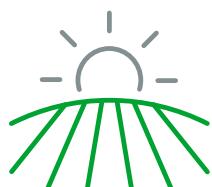
8 Scuola in fattoria (cicli 1–3)

Almeno una volta l'anno.
↗ SIF, 2025

Introdotto nel 2019, lo standard settoriale «Swissmilk green» si fonda su un ampio consenso tra produzione, lavorazione e commercio al dettaglio, e testimonia l'impegno per la qualità assunto dall'intera filiera del latte svizzero. «Swissmilk green» pone requisiti qualitativi più severi di quelli stabiliti dalla legislazione, in particolare per quanto riguarda il benessere animale, il foraggio, la protezione dell'ambiente e le garanzie di provenienza. «Swissmilk green» mira a soddisfare le aspettative di consumatrici e consumatori esigenti che desiderano una produzione di latte sostenibile, trasparente e rispettosa degli animali.



«Tappeto verde»



Lo standard «Swissmilk green», detto anche «Tappeto verde», è stato adottato per accompagnare l'intera filiera del latte svizzero verso la sostenibilità. Inoltre, esso definisce un quadro generale per sviluppare ulteriormente una produzione responsabile, con l'obiettivo di proteggere l'ambiente e gli animali, garantendo al contempo la competitività del latte svizzero sul mercato.

Campo d'applicazione



Il latte proviene da aziende agricole registrate in Svizzera, che allevano il loro bestiame sul territorio elvetico.

Anche la lavorazione avviene in Svizzera.

Obiettivi

IP Latte, 2018

Gli obiettivi dello standard settoriale per un latte svizzero sostenibile sono:



Produrre e lavorare il latte svizzero prestando particolare attenzione alla sostenibilità.



Mettere in buona luce i latticini svizzeri presso le consumatrici e i consumatori.



Creare valore aggiunto lungo tutta la filiera, fino alla singola produttrice e al singolo produttore di latte. PSL, 2025