

QM

QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE

QM è il marchio della Regione Marche che garantisce: qualità, tracciabilità e informazione.

UN SISTEMA DI QUALITÀ

Per apprezzare meglio il significato e la profondità del sistema di qualità Qm – Qualità garantita dalle Marche, è importante approfondirne la conoscenza dei meccanismi e quindi comprendere come tutto sia frutto di un lavoro molto rigoroso.

Per parlare di *Qualità garantita dalle Marche*, è necessario ottenere una certificazione, che si deve rifare ad un **disciplinare di produzione approvato**.

Questi disciplinari, diversi per ogni categoria merceologica, contengono i requisiti di produzione e qualità per ogni prodotto. Tutti gli attori che appartengono alla filiera produttiva devono rispettare questi requisiti, attenersi alle regole prescritte e quindi tutti devono condividere il disciplinare.

In ultimo, un sistema di controllo assicura il rispetto delle norme contenute nel disciplinare, il che comporta anche l'accettazione di essere sottoposti a numerosi accertamenti e varie verifiche. Il sistema di controllo "Si.Tra", gestito da Assam, è in grado di archiviare un grande numero di dati e gestire un sistema di etichettatura integrato da altre informazioni. Questo permette di controllare il processo produttivo in tutte le fasi della filiera, e, quindi al consumatore finale di ricostruire la storia del prodotto, dalla tavola alla materia prima.

Questo cammino a ritroso si chiama **rintracciabilità**, cioè la possibilità di conoscere tutto quello che concerne le informazioni sul prodotto certificato, dal prodotto finito, confezionato all'origine, alla materia prima, tenendo conto di tutti gli attori coinvolti e di tutti i processi attuati. Tutto ciò non sarebbe possi-

bile se prima non si fosse fatto il percorso della tracciabilità, che è assicurato da Qm.

Un sistema complesso in sé, ma semplice per il consumatore, che può rintracciare il prodotto in piena autonomia: basta andare sul sito <http://www.agri.marche.it> e cliccare sul marchio QM. Inserire la data di scadenza (per il latte) o il numero del lotto (per la pasta) o, ancora il numero di matricola (per la carne) e risalire a tutte le fasi di produzione e lavorazione dell'alimento.

Come abbiamo anticipato, i disciplinari sono molto rigorosi: per esempio nel caso del latte di alta qualità, oltre ad essere assolutamente vietato l'uso di OGM - organismi geneticamente modificati - nel mangime degli animali, come per tutti i prodotti QM, deve essere garantita anche la tutela della salute degli animali e la tutela ambientale; brevissimi sono i tempi di conferimento (massimo 10 ore dalla mungitura) e di confezionamento (massimo 24 ore).

Anche se il momento di crisi attuale e quindi la minore capacità di spesa del consumatore potrebbero indurre ad un facile scivolamento verso prodotti di scarsa qualità a basso prezzo, pensiamo che, se è vero che anche la qualità ha un costo, tutto il beneficio va a favore della nostra salute e di quella dei nostri cari. Inoltre certificare un intero sistema produttivo, legato al mondo agricolo, vuol dire porre i propri prodotti in una situazione di vantaggio rispetto ad altri concorrenti.

www.agri.marche.it

**GUSTARE
È UN ATTO AGRICOLO**



Sicurezza e qualità alimentare garantite e certificate.

REGIONE MARCHE  TRACCIABILITÀ, RINTRACCIABILITÀ, NO OGM.
www.agri.marche.it

Qm
QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE