

QM

QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE

Tracciabilità, rintracciabilità, no OGM.

PER LE AZIENDE E PER IL CONSUMATORE

PER LE AZIENDE / Cos'è il marchio Qm, in cosa consiste e come è possibile aderire? Ce lo spiega Ferruccio Luciani, funzionario del Servizio Agricoltura, impegnato in prima persona nella gestione e nello sviluppo del marchio di qualità.

“Si tratta di un marchio istituito nel 2003 con Legge Regionale, con l'obiettivo di certificare i prodotti agroalimentari di eccellenza.

La domanda di adesione può essere fatta direttamente dal produttore, non vi è alcun costo aggiuntivo; tra i requisiti, l'impresa interessata deve essere in grado di coordinare una filiera di produttori, rispettare un disciplinare di produzione che viene approvato dalla Regione Marche, farsi certificare da un organismo indipendente che attesti il rispetto di queste regole ed aderire ad un sistema di tracciabilità che si chiama Si.Tra., un sistema unico che serve per tracciare tutte le produzioni agroalimentari certificate.

Il consumatore può così avere informazioni in tempo reale sulla storia del prodotto, le materie prime utilizzate, le aziende coinvolte nel processo produttivo”.

L'interesse verso questo marchio sta aumentando nel tempo, grazie anche ai fondi messi a disposizione dal Programma di Sviluppo Rurale Marche 2007 – 2013, che ha permesso la realizzazione di bandi dedicati.

Oggi possiamo parlare di più di 100 soggetti coinvolti nella filiera della qualità certificata Qm.

PER IL CONSUMATORE / Quali sono le categorie di prodotti certificati che il Cliente-consumatore può trovare sullo scaffale? Al momento le filiere certificate sono 4: **LATTE ALTA QUALITÀ, CEREALI – GRANO TENERO – PASTA, CEREALI – GRANO DURO – PANE, CARNE BOVINA.**

Sono in corso di certificazione la filiera dell'**ortofrutta** e del **miele**, ma grazie ad una pressante attività di animazione e di divulgazione, si sta lavorando per aggiungere **pesce** (filiera già certificata ed attualmente sospesa per problemi organizzativi interni), **mitili**, **carne suina**, **pollame**, **latte crudo**, **uova**, il **vino** e l'**olio extravergine d'oliva**.

Nel caso dell'olio, la certificazione garantirà il livello qualitativo del prodotto e dell'intero percorso produttivo.

Gli oli da varietà tipiche marchigiane si distinguono per caratteristiche chimiche, ma anche organolettiche particolari, che la certificazione Qm garantirà e saprà esaltare, rendendo il prodotto più competitivo, anche fuori regione.

Se il paniere attuale, già interessante e formato da prodotti di base dell'alimentazione quotidiana, potesse arricchirsi di tutta quest'altra serie di prodotti, il livello dell'offerta diventerebbe davvero invidiabile, creando un vero e proprio sistema produttivo certificato, dalla materia prima al prodotto finito.

Ma la certificazione non si ferma ai prodotti alimentari e vuole comprendere anche i servizi che offrono, trasformano, cucinano gli alimenti certificati. Otterranno quindi il marchio QM anche Agriturismi e Ristoranti.

www.agri.marche.it

**MANGIARE
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