

I salumi certificati con Qm

Il marchio

Ancona

Presentati ieri in Regione i primi prodotti della filiera suinicola con il marchio Qualità Garantita dalle Marche, prodotti dalla Suinmarche, un incontro al quale ha partecipato anche l'assessore all'Agricoltura Paolo Petrini. "Con questo marchio - ha ri-

cordato Petrini - si consolida la strategia della Regione che ha scelto da tempo la via del prodotto differenziato e il valore aggiunto della qualità". Una sfida raccolta dalle aziende, nonostante "i costi per gli allevatori per i trasformatori siano più elevati, anche a causa degli scrupolosi controlli di certificazione".

Occorrono, infatti, circa due anni e mezzo di lavoro prima che un prosciutto crudo stagionato etichettato Qm arrivi in tavola. Le caratteristiche del disciplinare sono la rintracciabilità, la sostenibilità alimentare, il benessere dell'animale oltre alla completa assenza di organismi geneticamente modificati.

Le Marche si pongono come punto di riferimento non solo nazionale, se è vero come ha ricordato Petrini che guidano le regioni europee per quanto riguarda i territori Ogm free. E dopo latte, cereali, carne bovina, anche i salumi certificati "Qm" saranno sulle tavole dei marchigiani.