



Sicurezza e qualità alimentare garantite e certificate.  
**TRACCIABILITÀ, RINTRACCIABILITÀ, NO OGM.**

**Qm**

**QUALITÀ GARANTITA  
DALLE MARCHE**









# MANGIARE È UN ATTO AGRICOLA

È una citazione di Wendell Berry, poeta, saggista e agricoltore americano, che ci fa notare come tutto ciò che mangiamo viene coltivato o allevato, prima di divenire prodotto. Ogni anello della catena del valore - dal produttore al consumatore - determina la qualità e la sicurezza alimentare di ciò che noi consumiamo.

Ma, come consumatori, abbiamo un ruolo tutt'altro che passivo. Siamo noi cittadini che, con le nostre scelte, determiniamo il successo di mercato di un certo grado di qualità e di sicurezza.

Wendell Berry ci richiama quindi alla nostra responsabilità di consumatori: il nostro atto di mangiare, consumare, pur rappresentando l'anello finale della catena del valore, è un atto di responsabilità determinante e perfettamente equiparabile all'atto agricolo del coltivare o allevare.



# METTIAMO IN TAVOLA LA SICUREZZA E LA QUALITÀ ALIMENTARE

Quando si parla di alimenti, sicurezza e qualità spesso tendono a coincidere. In realtà, sono due termini che definiscono due approcci diversi, che è bene approfondire.

**Sicurezza alimentare** si riferisce a un processo di **prevenzione** rispetto a tutti i rischi a cui può essere esposto un alimento ed è quindi un prerequisito della qualità.

**Qualità** comprende tutti gli altri attributi che influenzano il valore del prodotto nella misura in cui soddisfano le esigenze del consumatore.

Il progetto QM nasce nel 2003 come un progetto pilota di Regione Marche sia per comunicare al cittadino i valori e le qualità fondamentali dei prodotti della nostra agricoltura locale, sia per offrirgli, attraverso una serie di certificazioni, la certezza di acquisto e di consumo di alimenti di qualità "profonda", relativamente ai prodotti, ai processi ed alla rintracciabilità di filiera.





# STRATEGIA DI ECCELLENZA E STRATEGIA DI VALORE

Negli anni scorsi, il marchio QM si è imposto come una vera e propria strategia di soluzione al problema del rischio alimentare, condivisa da istituzioni e produttori, ma anche come strategia di valorizzazione della ruralità e del territorio marchigiani, tradizionalmente legati al prodotto di qualità e all'eccellenza del gusto, ma anche a un rapporto profondo con la terra, la biodiversità, l'ambiente, il paesaggio, i valori e i saperi del territorio. Inoltre è strategia di valorizzazione dell'intera filiera, che si traduce nel dialogo fra tutti gli operatori economici coinvolti, nella sottoscrizione di accordi, in una più efficace integrazione e aggregazione dell'offerta, intervenendo direttamente e positivamente nella catena del valore del prodotto e aumentando la competitività delle aziende locali.





## QUALITÀ

Il mantenimento di elevati standard qualitativi è garantito dal rispetto di un rigoroso disciplinare di produzione e da controlli indipendenti svolti da organismi privati e autorità pubbliche, con la vigilanza della Regione Marche, per non lasciare nulla al caso.

## SICUREZZA

Le norme di produzione mirano al conseguimento di risultati tangibili nel campo della sicurezza alimentare per tutelare il nostro bene più prezioso: la salute.

## TRACCIABILITÀ

Con l'ausilio delle più avanzate tecnologie informatiche, la tracciabilità è assicurata, per ciascuna fase e per tutti i soggetti coinvolti nel processo di produzione, perché vogliamo sapere tutto del cibo che finisce sulla nostra tavola.

## NO OGM

Tutti i disciplinari prevedono esplicitamente il divieto di utilizzare organismi geneticamente modificati in tutte le fasi della produzione perché non abbiamo il diritto di compiere una scelta irreversibile che consegnerebbe ai nostri figli un mondo da cui non potranno più tornare indietro.



# LE PAROLE DELLA QUALITÀ

## AMBIENTE

Le tecniche di coltivazione e di allevamento devono impattare il meno possibile con l'ambiente perché ogni settore economico deve dare il proprio contributo alla salvaguardia ambientale e siamo convinti che l'agricoltura avrà, in questo campo, un ruolo sempre più strategico.

## BENESSERE DEGLI ANIMALI

I disciplinari devono fissare standard migliorativi anche in relazione alle condizioni di vita degli animali che non devono essere considerati semplicemente "fattori della produzione".

## INFORMAZIONE

L'informazione è alla base del rapporto di fiducia tra produttori e consumatori che, grazie al marchio QM, è stato attivato con la "mediazione" della Regione Marche. Deve essere sempre trasparente e completa e questo è possibile combinando le informazioni presenti in etichetta con quelle disponibili su internet. Attraverso il sito [www.qm.marche.it](http://www.qm.marche.it) è possibile, digitando il codice di rintracciabilità riportato in etichetta, essere informati sulla storia del prodotto e conoscere, in tempo reale, presso quali esercizi è possibile acquistare un prodotto a marchio QM.





# QUANDO SI UTILIZZA IL MARCHIO QM

Il marchio può essere utilizzato per:

- prodotti di qualità, già riconosciuti a livello comunitario o nazionale, per i quali il disciplinare esistente viene integralmente adottato con l'aggiunta degli elementi caratterizzanti il marchio (integrazioni relative alla tracciabilità e all'informazione al consumatore, divieto di utilizzare OGM, ...);
- prodotti che rispettano disciplinari appositamente redatti da gruppi di lavoro (focus group) coordinati dall'ASSAM e approvati dalla Giunta Regionale;
- servizi correlati ai prodotti a marchio (es. agriturismo e ristorazione) anche in questo caso sulla base di appositi disciplinari.





# I DISCIPLINARI QM

I disciplinari vengono redatti sulla base di linee guida regionali che fissano alcuni principi fondamentali:

- il divieto di utilizzare OGM in tutte le fasi del processo produttivo;
- l'individuazione, per i prodotti e i servizi, di standard qualitativi significativamente superiori ai minimi di legge;
- la definizione di regole che permettano di conseguire risultati tangibili nei campi della sicurezza alimentare, della tutela ambientale, della salute delle piante e della salute e del benessere degli animali.

I disciplinari attualmente approvati del marchio Qm sono:

- Disciplinare **Filiera cereali** - produzione primaria e prodotti di prima trasformazione
- Disciplinare **Filiera cereali** - prodotti di seconda trasformazione
- Disciplinare **Filiera carni ovine**
- Disciplinare **Filiera carni bovine**
- Disciplinare **Filiera carni suine fresche e trasformate**
- Disciplinare **Filiera ittica**
- Disciplinare **Filiera prodotti lattiero-caseari**
- Disciplinare **Filiera prodotti ortofrutticoli e legumi, freschi e trasformati da produzione integrata**
- Disciplinare **Latte crudo e latte fresco pastorizzato di Alta Qualità**
- Disciplinare **Molluschi**
- Disciplinare **Olio extravergine di oliva – Oli monovarietal**
- Disciplinare **Produzione biologica**
- Disciplinare **Produzione Miele**
- Disciplinare **Servizio Agriturismo**
- Disciplinare **Servizio Ristorazione**
- Disciplinare **Settore uova**



DALLA  
**REGIONE MARCHE**  
IL MARE A TAVOLA  
CON IL MARCHIO **QM**

Sicurezza e qualità alimentare garantite e certificate.



TRACCIABILITÀ, RINTRACCIABILITÀ, NO OGM.

**Qm**

QUALITÀ GARANTITA  
DALLE MARCHE

## LICENZE ATTIVE

1. **Agritrade Salvatori**, Treia-Chiesanuova (MC)
2. **Antica Forneria Prezioso**, Recanati (MC)
3. **Az. Agr. Ist. Tecnico Agrario di Macerata** (produzione biologica), Macerata (MC)
4. **Bovinmarche**, Ancona (AN)
5. **Consorzio Agrario Provinciale di Ancona**, Ancona (AN)
6. **Cooperlat**, Jesi (AN)
7. **Corradini Corrado & C**, Mogliano (MC)
8. **Gastreghini** (produzione biologica), Jesi (AN)
9. **Il Biroccio**, Filottrano (AN)
10. **Latte Marche**, Ancona (AN)
11. **Marcozzi**, Campofilone (FM)
12. **Martinelli**, Macerata (MC)
13. **Molini Agostini**, Montefiore dell'Aso (AP)
14. **Molini del Conero**, Osimo (AN)
15. **Nuova Agricoltura** (produzione integrata), Montalto delle Marche (AP)
16. **Promarche** (produzione integrata), San Benedetto del Tronto (AP)
17. **Spe.Ga.M.**, Jesi (AN)
18. **Terra Bio**, Urbino (PU)
19. **Terre del Conero**, Sirolo (AN)

## CONVENZIONATI IN ATTESA DI CERTIFICAZIONE

20. **Alla corte dell'oca**, Recanati (MC)
21. **Ambruosi & Viscardi Filiera**, Massignano (AP)
22. **Amicimar** (produzione biologica), San Benedetto del Tronto (AP)
23. **Associazione Produttori della Valle del Foglia**, Pesaro (PU)
24. **Az. Agr. Ist. Tecnico Agrario di Macerata** (convenzionale), Macerata (MC)
25. **Azienda Agricola Renzo Spreca**, Macerata (MC)
26. **Azienda Agricola San Marco**, Civitanova Marche (MC)
27. **Co.A.La.C.**, Ascoli Piceno (AP)
28. **Consorzio Agroalimentare Ambiente Assistenza**, Macerata (MC)
29. **Consorzio Ittico Fanese**, Fano (PU)
30. **Covalm**, Osimo (AN)
31. **Cuochi di Marca**, Serrungarina (PU)
32. **Filiera Sibillini**, Amandola (FM)
33. **I Turanici**, Monte San Pietrangeli (FM)
34. **La Campofilone Filiera**, Campofilone (FM)
35. **Pastificio Ciccarelli**, Montecassiano (MC)
36. **Promarche** (produzione biologica), San Benedetto del Tronto (AP)
37. **Spe.Ga.M.** (produzione biologica), Jesi (AN)

# AZIENDE CERTIFICATE QM





**Regione Marche** / Giunta Regionale  
Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca.

[www.qm.marche.it](http://www.qm.marche.it)

ATI: Agorà srl / Ad.Venture srl

Foto: Mario Di Paolo, Luca Giustozzi

Stampato in Italia da  
Arte Lito SpA / Camerino (MC)  
marzo 2013

Stampato su carta  
Fedrigoni Free Life satin da gr. 150 certificata FSC®



© 2013 Regione Marche





Sicurezza e qualità alimentare garantite e certificate.



**TRACCIABILITÀ, RINTRACCIABILITÀ, NO OGM.**

[www.agri.marche.it](http://www.agri.marche.it)