

# QM - Qualità garantita dalle Marche: la qualità del cibo è *qualità della vita*

Conosciamo più nel dettaglio le ragioni di un marchio e le sue caratteristiche, che consentono al consumatore di individuare a colpo d'occhio prodotti qualitativamente superiori, tracciabili e senza organismi geneticamente modificati.



Il vice presidente e assessore all'Agricoltura Regione Marche, Paolo Petrini

**L**a parola "qualità" è molto utilizzata in questo periodo: quante volte abbiamo sentito parlare di ricerca, di innovazione, di "qualità" come strumenti per poter vincere le sfide del mercato e della globalizzazione?

In generale dunque la qualità viene intesa come un elemento positivo, fortemente competitivo, un requisito che può fare la differenza al momento della scelta del consumatore: **ma come rendere questa qualità immediatamente percepibile, soprattutto nel campo alimentare?**

A questa domanda la Regione Marche ha voluto dare una propria risposta, mettendosi direttamente in gioco, facendosi essa stessa garante della Qualità, creando un marchio che promuova, garantisca e certifichi la sicurezza e la qualità dell'offerta alimentare regionale. Tutto ciò è possibile grazie alla presenza di un disciplinare rigoroso per ogni tipologia di prodotto certificato e di un sistema di controllo che assicura il rispetto delle norme contenute nel disciplinare, ma anche alla possibilità di ricostruire, in qualsiasi momento, il percorso della tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto (sistema informatizzato "Si.Tra", gestito da Assam).

**Chiediamo al vice presidente ed Assessore all'Agricoltura della Regione Marche Paolo Petrini, di spiegarci quali ragioni hanno spinto la Regione Marche ad assumere questo ruolo di garante della qualità.**

"QM è un marchio che rappresenta un percorso, dove oramai sono incamminati molti dei nostri agricoltori. Noi nelle Marche eravamo già capaci di fare qualità e di produrre generi agroalimentari assolutamente eccellenti, ma questi prodotti venivano individuati con difficoltà dal consumatore.

QM - Qualità garantita dalle Marche ci serve ad elevare ancor più questa qualità ed a farla emergere, riconoscere ed apprezzare dai consumatori. Solo in questo modo possiamo far guadagnare valore aggiunto alle nostre aziende agricole.

Sostenere la produzione agricola e favorire una certificazione di qualità, attestata dalla Regione stessa, come QM, vuol dire sapere cosa portiamo in tavola.

Questo marchio ci consente di far conoscere ai marchigiani, e non solo, l'offerta di cui siamo capaci, un'offerta che va a braccetto con l'eccellenza del gusto, ma anche con la qualità ambientale, con il contesto della biodiversità e del paesaggio, all'interno dei quali questi pro-



Uno degli stand dedicati ai prodotti QM alla recente manifestazione del Vipitaly di Urbino

dotti sono coltivati, allevati, un contesto che può dare ulteriore significato e valore alle nostre produzioni”.

Appare ormai chiaro come il concetto di qualità alimentare sia parte di un progetto molto più ampio, in cui rientrano la qualità dell'ambiente, la qualità del lavoro e della vita più in generale. L'istituzione del marchio QM ha consentito infatti di perseguire altri obiettivi complementari, che rientrano in una più allargata politica agricola regionale.

Oltre ad assicurare maggiore trasparenza nei confronti del consumatore - che con una sola sigla, un solo marchio riconoscibile vede tutelata l'origine, la qualità e la sicurezza del cibo che arriva sulla sua tavola - la scelta della qualità significa anche tutela della biodiversità.

Non è consentita la produzione di alimenti che contengano OGM o che siano stati ottenuti utilizzando materie prime, coadiuvanti, additivi, ingredienti e mangimi contenenti OGM.

Infine non bisogna dimenticare che la produzione di un alimento certificato QM è frutto del lavoro di tutta una filiera produttiva: ciò si traduce nel dialogo fra tutti gli operatori economici, nella sottoscrizione di accordi, in una più efficiente integrazione e più fruttuosa aggregazione dell'offerta, aumentando di fatto la competitività delle imprese regionali.

**Vice presidente Petrini, è questo dunque che significa “Mangiare è un atto agricolo”? Che il cibo è espressione del territorio da cui proviene ?**

“Bisogna avere consapevolezza in merito alla provenienza di ciò che mangiamo, del cibo che arriva sulle nostre tavole, sem-

bra un fatto scontato, una relazione nota a tutti, ma non è affatto così.

Soprattutto i nostri bambini, i nostri giovani oggi mangiano senza sapere nulla di cosa si ha nel piatto, della provenienza, delle modalità attraverso le quali un prodotto si trasforma in alimento. Crediamo di dover riavvicinare il pubblico a quella parte essenziale della nostra vita, riportandola al lavoro che fanno i nostri agricoltori ed allevatori. Solo laddove gli agricoltori troveranno dei consumatori attenti, dei cittadini consapevoli, potranno riguadagnare un ruolo e continuare a produrre in sicurezza ed in qualità, per il bene della nostra salute ed il gusto del nostro palato”.

**I consumatori sono quindi certi di cosa arriva sulle loro tavole ?**

“L'informazione è una leva fondamentale, è parte integrante di questo percorso, e deve essere utilizzata per divulgare cosa mangiamo: questo si traduce nella rintracciabilità dei lotti, nella possibilità di ricostruire a ritroso un percorso produttivo anche attraverso la conoscenza di tutti gli attori della filiera che hanno contribuito a fare dei prodotti un alimento.

Questa qualità alimentare garantita, che non tutti hanno, si traduce così anche in promozione del territorio, che sa coniugare gusto, eccellenze, qualità e sicurezza alimentare”.

# Come si “fa” la qualità?

Nulla è lasciato al caso, ma tutto è parte di un sistema serio e rigoroso.

Per “fare qualità” occorre creare un sistema, che comprende ruoli e competenze, regole e controlli, informazione e trasparenza in tutte le fasi produttive.

**Il potersi fregiare del logo QM – Qualità Marche è solo la “summa” di un processo meticoloso, rigoroso, dove nulla è lasciato al caso.**

Il logo è la parte visibile di un lungo lavoro invisibile, cui concorrono vari soggetti a titolo diverso, con un unico obiettivo:

**rendere il consumatore sicuro quando acquista e quando consuma un prodotto a marchio QM.**

## Ruoli e competenze

I ruoli e le competenze sono svolti da soggetti pubblici e privati: ne citiamo alcuni anche se la catena di comando e controllo è in realtà più complessa.

La **Giunta Regionale** è titolare del marchio e garante del sistema, approva il regolamento e le linee guida, individua i prodotti a marchio QM, approva e revisiona i rispettivi disciplinari. Il suo ruolo è coadiuvato dal **Comitato regionale per la Qualità Agroalimentare**, presieduto dall'Assessore, che svolge funzioni consultive e di supporto tecnico-scientifico e dal **Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca della Regione** con attività di gestione e coordinamento.

L'**ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche** coordina l'attività dei focus group di ogni singola filiera che, in conformità alle linee guida regionali, redigono i disciplinari ed effettuano la valutazione di quelli redatti da soggetti terzi ai fini dell'approvazione da parte della Giunta regionale; l'ASSAM, inoltre, gestisce operativamente il sistema Si.Tra..

**I concessionari sono i titolari della licenza d'uso del marchio QM**; infine vi sono **gli organismi di controllo privati e le autorità pubbliche** che, previa autorizzazione regionale, accertano

il rispetto, da parte dei concessionari, delle prescrizioni contenute nei disciplinari e del regolamento d'uso del marchio.

## I disciplinari

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 controlli

L'adesione al marchio prevede, a garanzia dei consumatori, l'adozione di un sistema di controllo articolato su più livelli:

- **autocontrollo da parte dei produttori** secondo le prescrizioni dei diversi disciplinari, utile anche per semplificare i livelli di controllo successivi, può incidere favorevolmente sui costi della certificazione;
- **controllo di parte seconda esercitato dai concessionari**, ossia da quei soggetti (preferibilmente associazioni, organizzazioni di produttori o consorzi di tutela) che, coordinando la filiera, rappresentano il “fulcro” del sistema;
- **controllo di parte terza effettuato da organismi indipendenti autorizzati** (pubblici o privati) che operano in conformità alla norma UNI CEI EN 45011 e rispettano le prescrizioni regionali sulle procedure di controllo;
- **verifica del rispetto dei requisiti da parte di un soggetto pubblico istituito ai sensi della LR 23/2003**. Tale funzione è svolta dall'Unità Territoriale di Vigilanza e si articola su due livelli: sull'operatività degli organismi di controllo (OdC) e sulla corretta applicazione dei piani di controllo contenuti nei regolamenti tecnici per le procedure di controllo.

## QUANDO SI PUO' UTILIZZARE IL MARCHIO QM?

Il marchio può essere utilizzato per:

- prodotti di qualità già riconosciuti a livello comunitario o nazionale (DOP, IGP, DOC, DOCG, prodotti da agricoltura biologica ecc...) 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 prodotti e i servizi correlati per i quali possono essere richieste iscrizioni da parte di soggetti pubblici o privati debbono rientrare in un elenco presente nel regolamento d'uso del marchio.

## I disciplinari approvati del marchio QM:

- Disciplinare “**filiera cereali**” sezione prima “**frumento duro, frumento tenero e prodotti derivati**”
- Disciplinare “**filiera cereali**” sezione seconda “**cereali minori**”
- Disciplinare “**latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità**”
- Disciplinare “**filiera prodotti lattierocaseari**”
- Disciplinare “**filiera carni suine fresche e trasformate**”
- Disciplinare “**filiera carni ovine**”
- Disciplinare “**filiera ittica**”
- Disciplinare “**molluschi**”
- Disciplinare “**olio extravergine di oliva – oli monovarietali**”
- Disciplinare “**Filiera prodotti ortofruttilicoli freschi e trasformati da produzione integrata**”
- Disciplinare “**miele**”
- Disciplinare “**agriturismo**”
- Disciplinare “**ristorazione**”
- Disciplinare “**settore uova**”

# E adesso facciamo la spesa: quali sono i prodotti a marchio Qm?

L'ultima fase del percorso produttivo degli alimenti a marchio QM è quello della commercializzazione, cioè quando il cittadino-consumatore è chiamato a fare la sua scelta.

Le filiere certificate ad oggi sono il **Latte Alta Qualità - la Carne Bovina - Cereali e Pasta - Cereali e Pane - la Pasta all'uovo - la Carne Suina**. La tracciabilità completa di tutta la filiera viene inoltre garantita anche per alcune specie ittiche non ancora certificate.

Per capire meglio quali sono i prodotti a marchio QM che si possono trovare nei nostri supermercati, ci facciamo aiutare da una guida speciale, il funzionario **Ferruccio Luciani, Responsabile QM della Regione Marche**.

## Quali sono i prodotti certificati QM?

"I prodotti QM sono i "vip" delle nostre produzioni tipiche, sono dei prodotti di qualità certificata sulla base di uno standard di produzione approvato dall'Unione Europea. Tutte le 5 province sono ben rappresentate dai prodotti a marchio QM, che sono equamente distribuiti sul territorio.

Abbiamo già 11 soggetti con licenza e 13 che si stanno certificando; ognuno di questi soggetti ha dietro una vera e propria filiera composta da produttori primari e trasformatori, fino ad arrivare a chi si occupa della commercializzazione.

Essere un prodotto a marchio QM significa, oltre a rispettare standard di qualità elevati, anche dare un'informazione completa al consumatore su tutta la storia del prodotto, che si traduce in tracciabilità, ma anche informazione interattiva: poter sapere in tempo reale dove acquistare il prodotto oppure le caratteristiche contenute nel disciplinare di produzione".

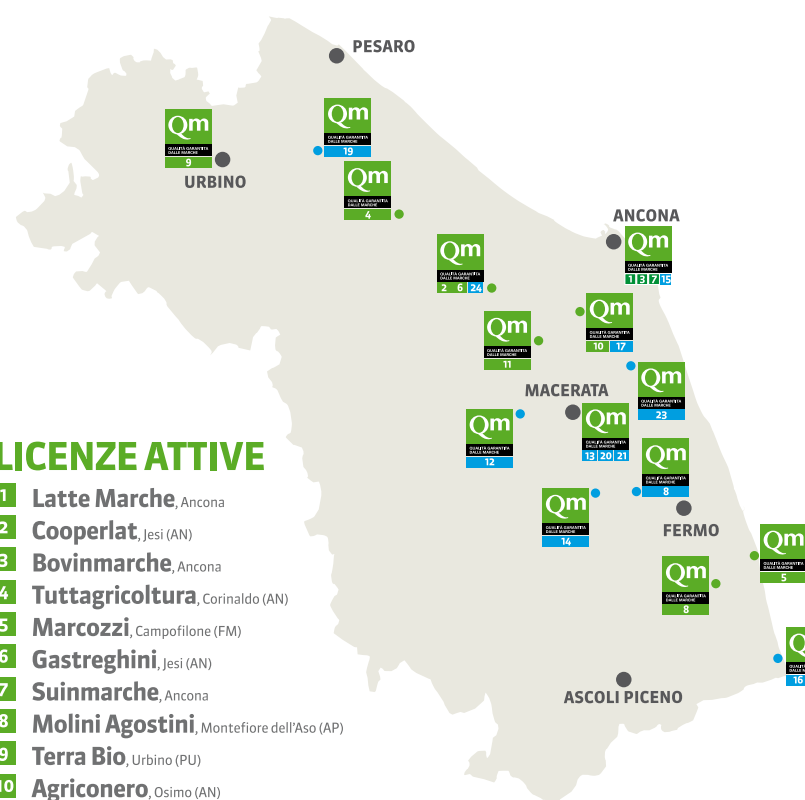
## Prevedete che il "paniere" si arricchirà a breve di altri prodotti?

"Il paniere si arricchisce continuamente di nuovi prodotti, anche se avviare il processo produttivo certificato è lungo e complesso. Il nostro auspicio è di avere al più presto menù sempre più completi e diversificati.

L'obiettivo è avere una serie sempre più allargata di prodotti certificati che nel loro insieme costituiscano un pasto completo tutto garantito QM. Tra l'altro vale la pena di ricordare che anche i servizi possono essere certificati QM, come la ristorazione e l'azienda agrituristica. Abbiamo così cuochi specializzati, che sanno abbinare i vari prodotti a marchio QM in modo sempre più creativo, gustoso, piacevole per il palato, ma soprattutto sano per la nostra salute".

# QM

[Qualità Garantita dalle Marche]



## LICENZE ATTIVE

- 1 **Latte Marche**, Ancona
- 2 **Cooperlat**, Jesi (AN)
- 3 **Bovinmarche**, Ancona
- 4 **Tuttagricoltura**, Corinaldo (AN)
- 5 **Marcozzi**, Campofilone (FM)
- 6 **Gastreghini**, Jesi (AN)
- 7 **Suinmarche**, Ancona
- 8 **Molini Agostini**, Montefiore dell'Aso (AP)
- 9 **Terra Bio**, Urbino (PU)
- 10 **Agriconero**, Osimo (AN)
- 11 **Il Biroccio**, Filottrano (AN)

## CONVENZIONATI NON LICENZIATARI

- 12 **Agritrade Salvatori**, Treia-Chiesanuova (MC)
- 13 **Martinelli**, Macerata
- 14 **Corradini Corrado & C.**, Mogliano (MC)
- 15 **Consorzio Agrario Provinciale di Ancona**, Ancona
- 16 **Promarche**, San Benedetto del Tronto (AP)
- 17 **Covalm**, Osimo (AN)
- 18 **Mancini**, Monte San Pietrangeli (FM)
- 19 **Cuochi di Marca**, Serrungarina (PU)
- 20 **Az. Agr. Renzo Spreca**, Macerata
- 21 **Az. Agr. Ist. Tecnico Agrario di Macerata**, Macerata
- 22 **Amicimar**, San Benedetto del Tronto (AP)
- 23 **Antica Forneria Prezioso**, Recanati (MC)
- 24 **Spegam**, Jesi (AN)

# Come è possibile ricostruire la “vita” di un prodotto?

È sufficiente andare sul sito [www.qm.marche.it](http://www.qm.marche.it), dove è possibile rintracciare ogni singolo lotto di prodotto acquistato. Questo è già possibile per il latte, per il pane, per la pasta e per alcuni tipi di carne, che si stanno certificando, sia bovina che suina. Verificare la provenienza di un lotto è davvero facile: una volta collegati al sito, dalla home page basta andare su Prodotti QM e scegliere la categoria di interesse. Il passo successivo è inserire il n. del lotto o la data di scadenza riportati sulla confezione e tutta la storia del prodotto è ricomposta in

un clic. Il sistema di tracciabilità informatico Si.Tra. nasce da un progetto dell'ASSAM, in collaborazione con la Regione Marche, nell'ambito delle attività finalizzate alla qualità e tracciabilità nell'agroalimentare al fine di soddisfare i requisiti del Reg. CE 178/2002. Il sistema Si.Tra si basa sull'acquisizione di informazioni da monte a valle della produzione, creando così i presupposti della rintracciabilità ai fini del controllo, ovvero la ricostruzione della storia del prodotto, fino alla sua origine, individuando gli operatori coinvolti nel processo pro-

duativo.

Il Si.Tra. può essere applicato a tutte le filiere agroalimentari, nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, permettendo così la raccolta delle informazioni come richieste dall'art. 18 del reg. 178/2002.

Il consumatore può conoscere l'origine del prodotto stesso e delle materie prime nonché delle caratteristiche di prodotto e processo e sapere in tempo reale i punti vendita che hanno disponibili i prodotti tracciati (informazioni proattive).



## Lo sapevate che ...



- Tracciabilità: indica il percorso da monte a valle, la possibilità di seguire il processo produttivo dalle materie prime fino al prodotto finito (nel caso della carne, dal mangime alla bistecca che compriamo al supermercato).

- Rintracciabilità: significa avere la possibilità di ripercorrere il processo produttivo a ritroso, da valle a monte, in pratica dal prodotto finito all'origine della materia prima (dalla carne che arriva in tavola all'allevamento). Ov-

viamente non si può rintracciare il percorso del prodotto, se prima non è stato tracciato.

- La filiera è l'insieme delle tappe del processo produttivo, cioè tutte le aziende che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Per esempio, la filiera della carne è così costituita: mangimificio, allevamento, macello, lavorazione, confezionamento ed etichettatura, distribuzione, consumatore.

- Il disciplinare di produzione è l'insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi. Queste regole, nel caso del marchio QM, vengono stabilite dalla Regione Marche e rappresentano l'essenza stessa della certificazione poiché definiscono le qualità garantite al consumatore che acquista il prodotto certificato.