

# Qm

QUALITÀ GARANTITA  
DALLE MARCHE

## METTIAMO IN TAVOLA LA SICUREZZA ALIMENTARE



Impariamo a conoscere il marchio QM: il sistema di certificazioni di qualità alimentare creato da Regione Marche per garantire al cittadino cibo sano e sicuro: senza ogm, tracciabile e rintracciabile.

"Mangiare è un atto agricolo" recita lo slogan della campagna pubblicitaria QM, che ha positivamente influenzato il riconoscimento della nostra regione come un giacimento gastronomico di eccellenze, in cui è straordinariamente diffusa una ruralità viva e consapevole del valore anche sociale del proprio lavoro e del proprio prodotto.

Il progetto QM è nato nel 2003 come un progetto pilota di Regione Marche, che si poneva due obiettivi fondamentali: contrastare la crescente opacizzazione dell'origine del cibo, causata dalla brandizzazione globale dei valori e delle qualità fondamentali della nostra agricoltura locale; offrire al cittadino, attraverso una serie di certificazioni, la certezza di acquisto e di consumo di alimenti di qualità "profonda", cioè di materie prime (no Ogm), di provenienza, di produzione e di filiera (tracciabilità e rintracciabilità).

Negli anni scorsi, il marchio QM si è im-

posto 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 diverso rapporto con la natura, la terra, la biodiversità, l'ambiente, il paesaggio, i valori e i saperi del territorio. 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, intervenendo positivamente nella "catena del valore" del prodotto e aumentando di fatto la competitività delle imprese agricole locali, come sostiene Paolo Petri, Vice presidente ed Assessore all'Agricoltura della Regione Marche: "Solo laddo-

*ve 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... L'informazione è una leva fondamentale, è parte integrante di questo percorso e deve essere utilizzata per divulgare cosa mangiamo: questo si traduce nella rintrac-*

*ciabilità 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".*

### LE PAROLE CHE "FANNO" QUALITÀ

**TRACCIABILITÀ** indica 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 ripercorrere il processo produttivo: dal prodotto finito all'origine della materia prima (dalla carne che arriva in tavola all'allevamento). Ovviamente non si può rintracciare il percorso del prodotto se prima non è stato tracciato.

**LA FILIERA** è l'insieme delle 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 deve attenersi. Queste regole vengono stabilite dai produttori e dagli enti valutatori e rappresentano l'essenza stessa della certificazione poiché definiscono le qualità garantite al consumatore.

## LE AZIENDE CERTIFICATE QM

### 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)



## 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 disciplinari attualmente approvati del marchio Qm sono:

- 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 carni bovine"
- Disciplinare "Produzione biologica"
- Disciplinare "Filiera ittica"
- Disciplinare "Molluschi"
- Disciplinare "Olio extravergine di oliva - Oli monovarietali"
- Disciplinare "Filiera prodotti ortofruttili freschi e trasformati da produzione integrata"
- Disciplinare "Miele"
- Disciplinare "Agriturismo"
- Disciplinare "Ristorazione"
- Disciplinare "Settore uova"

## QUANDO SI UTILIZZA 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.

**GUSTARE  
È UN ATTO AGRICOLO**



## 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.

# MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO

[Wendell Berry]



## LA RINTRACCIABILITÀ FUNZIONA SE VIENE MESSA A DISPOSIZIONE DI TUTTI

**Rintraccia il prodotto**  
Inserisci il codice di lotto:

**Aziende Agricole**

**Centri di stoccaggio**

**Mellini**

**Pasticci**

**Qm** Licenza uso del Marchio del 27/11/2007

**SI, TRÀ. SEGUE IL PRODOTTO DAL GRANO ALLA TUA TAVOLA**

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

È sufficiente andare sul sito [www.qm.marche.it](http://www.qm.marche.it) per rintracciare ogni singolo lotto di prodotto QM acquistato. Ciò è già possibile per latte, pane, pasta e per alcuni tipi di carne, 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**, 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.

# MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO

[Wendell Berry]



Sicurezza e qualità alimentare garantite e certificate.



**TRACCIABILITÀ, RINTRACCIABILITÀ, NO OGM.**

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

# Qm

**QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE**

# MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO

(Wendell Berry)



Sicurezza e qualità alimentare garantite e certificate.



TRACCIABILITÀ, RINTRACCIABILITÀ, NO OGM.

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

**QUALITÀ GARANTITA  
DALLE MARCHE**