

Corriere Adriatico

TreValli, 50 anni premiati con il marchio di qualità

Jesi

Quante volte acquistando il latte TreValli ci siamo chiesti cosa fosse quel marchio verde "Qm" sull'etichetta? Forse, è l'input che determina anche il prezzo di questa eccellenza. L'alta qualità TreValli è racchiusa nella sigla "Qm". Qm è il marchio di qualità della Regione Marche per la promozione e la valorizzazione delle produzioni agroalimenta-

ri, che garantisce l'origine e la qualità e assicura maggiore trasparenza al consumatore. Poco conosciuto, ma estremamente importante per la tracciabilità dei prodotti, la TreValli adotta il marchio già da tre anni. Il suo latte fresco di alta qualità garantito Qm è un'eccellenza solo italiana. "Il latte Qm della Regione Marche è TreValli", dice orgogliosamente il presidente Giovanni Cucchi. Ciò che caratte-

rizza un prodotto Qm è la qualità (garantita dal rispetto dei disciplinari di produzione e dal controllo di un organismo indipendente terzo a sua volta sorvegliato dalla Regione), la tracciabilità (garantita dall'utilizzo di un sistema informatico regionale - Si.Tra. - per garantire ulteriore garanzia di sicurezza dei prodotti) e l'informazione (data al consumatore in fase di acquisto, per una maggiore traspa-

renza sull'origine dei prodotti e delle materie prime impiegate). Quando parliamo di Qm, del marchio dalle Marche, parliamo dunque di una filiera certificata, della tracciabilità e rin-

**L'ambito riconoscimento
della Regione Marche
per la valorizzazione delle
produzioni agroalimentari**

tracciabilità dei prodotti a garanzia del consumatore.

"Il marchio Qm - spiega il direttore generale Walter Paolo Panizzoli - garantisce il divieto di utilizzo di Ogm in tutte le fasi del processo produttivo; requisiti qualitativi significativamente superiori ai minimi richiesti dalle normative vigenti e la presenza di regole che permettano di ottenere risultati tangibili nella sicurezza alimentare, nel-

la tutela ambientale e nella salute e benessere degli animali. Le nostre mucche sono costantemente sottoposte a controlli veterinari e alimentate con mangimi e foraggi naturali". Il latte fresco alta qualità Qm TreValli è confezionato entro 24 ore dalla mungitura ed è sottoposto al solo processo di pastorizzazione tradizionale. La zona di mungitura è nella Regione Marche.
ta.fre.