

## Comunicato stampa

### **TreValli Alta Qualità “QM”:** la bottiglia rivela il percorso del latte

*Dal 1° febbraio nuovo marchio di garanzia della regione Marche sulle confezioni di latte fresco Alta Qualità TreValli. Sul sito internet [www.qualimarche.it](http://www.qualimarche.it) tutte le informazioni sulla provenienza del latte*

JESI 31-01-08

Nuovo marchio di garanzia e di tracciabilità per il latte TreValli. Da domani, infatti, il latte fresco **Alta Qualità TreValli** vestirà sulla confezione il marchio **QM - Qualità Garantita dalle Marche**, sigillo posto dalla Regione per la promozione dei prodotti di qualità che aderiscono ad un disciplinare particolarmente rigoroso. Tra questi, il divieto di utilizzo di ogm, più alti livelli di tutela ambientale, norme rigorose rispetto alla tutela della salute animale e tempi brevissimi di conferimento (max. 10 ore dalla mungitura) e confezionamento (max. 24 ore dalla mungitura).

Attraverso il sito [www.qualimarche.it](http://www.qualimarche.it), appositamente creato dalla Regione Marche, sarà possibile conoscere l'esatta provenienza della bottiglia di latte TreValli acquistata nel punto vendita. Digitando la data di scadenza riportata sulla confezione si potrà risalire a informazioni utili come il nome dell'allevamento, del trasportatore e lo stabilimento di trasformazione. Un mix di garanzie: tutela per il consumatore, informazione corretta e promozione del tessuto economico agricolo, che rendono questo latte particolarmente adatto all'alimentazione collettiva, nei refettori scolastici e nelle strutture pubbliche più in generale.

“Si tratta di un ulteriore passo sulla strada della trasparenza. Una via che Cooperlat ha intrapreso da anni – afferma **Giovanni Cucchi, Presidente di Cooperlat TreValli** – Assenza di ogm, benessere animale, alimentazione naturale delle mucche, garantiscono da un lato la totale sicurezza del prodotto e di conseguenza maggiori prospettive di valorizzazione del lavoro dei soci allevatori”.

“Il marchio TreValli si è fatto promotore di una iniziativa che non ha precedenti in regione, – spiega **Andrea Alfieri, product manager latte e prodotti speciali** – Il latte Alta Qualità rappresenta il top della produzione lattiera. Per le sue caratteristiche proteiche è fortemente indicato come alimento essenziale per la nutrizione dei bambini, dei ragazzi in fase di sviluppo e per l'alimentazione degli sportivi”.

Come sottolinea **Sergio Spagnoletti, Quality Manager di Cooperlat**: “la certificazione dell'intera filiera del latte, assume particolare rilievo per tutto il Gruppo, perché da sempre la cooperativa ha investito nella valorizzazione del latte dei propri soci. Il tutto nel rispetto delle normative vigenti utilizzando al meglio il sistema di filiera. La mission dell'azienda è infatti quella di perseguire una politica di valorizzazione dei localismi di latte e caseari anche attraverso una larga attività di promozione dei prodotti derivati, come panna e prodotti a base di grassi vegetali”.

## **Perché il latte fresco di Alta Qualità?**

“Alta Qualità” è il latte che, per le caratteristiche di produzione e per i benefici offerti dal punto di vista nutritivo, rappresenta il meglio di tutto il latte pastorizzato. Alta qualità non è uno slogan commerciale sulla bontà del prodotto, ma una vera e propria categoria merceologica, indicata dal D.M. n°185 del 9 maggio 1991.

I requisiti necessari affinché il latte fresco pastorizzato sia definito di Alta Qualità sono molto rigorosi. Queste condizioni che sono continuamente sottoposte a controllo, riguardano la selezione e lo stato di salute delle razze bovine, la loro alimentazione, l'igiene delle stalle, le condizioni di mungitura, la raccolta e distribuzione, la struttura della centrale di lavorazione, i trattamenti termici ed il confezionamento del latte.

## ***Cooperlat in breve***

*Cooperlat, con €227 mln di fatturato nel 2006, è il terzo gruppo in Italia nel settore lattiero-caseario. Fondata nel 1982 a Jesi, nelle Marche, oggi associa oltre mille agricoltori di base, impiegando una forza lavoro di 950 persone, in otto stabilimenti produttivi sparsi in tutta Italia. La mission del gruppo consiste nel valorizzare il prodotto conferito dai soci remunerandoli al meglio in termini di prezzi e servizi. Capillare la presenza sul territorio nazionale dove Cooperlat è presente con 11 marchi territoriali, riuniti sotto il marchio ombrello “Gruppo Fattorie Italia”, e tutti fortemente radicati nelle aree di origine.*

*L'export rappresenta uno dei vanti di Cooperlat: i prodotti raggiungono 40 paesi in tutto il mondo. Inoltre, una joint-venture in Grecia, Torre Cooperlat, assicura una consistente quota del fatturato del Gruppo, con leadership europea nel settore delle creme vegetali attraverso la linea “Hoplà”. Il valore intrinseco della cooperativa rimane però il coinvolgimento in un reale sistema di filiera di ogni anello della catena produttiva: dal conferimento delle materie prime alla commercializzazione e alla distribuzione, con garanzia assoluta di qualità e tracciabilità dell'intera produzione.*