

PRODOTTI NUOVI ACCORDI PER GARANTIRE LA TUTELA DEI CITTADINI-CONSUMATORI

La Regione Marche per il latte di qualità

— JESI —

NUOVO MARCHIO di garanzia e di tracciabilità per il latte TreValli. Da febbraio il latte fresco Alta Qualità TreValli veste 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 e confezionamento. Attraverso il sito 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».

«Il marchio TreValli si è fatto pro-

motore 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». 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». 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.