

# BOVINMARCHE

Associazione di Produttori della Filiera  
Agroalimentare Carni della Marca

## LA LINEA DI CARNI DI QUALITÀ

QUALITÀ EVIDENTE



\*ANTIBIOTIC FREE



\*NO OGM



\*BENESSERE ANIMALE

\*DISCIPLINARE CON CODICE DI APPROVAZIONE MINISTERIALE IT006ET



# IL GUSTO RAFFINATO DI SAPORI AUTENTICI

eseguite con cura, nel rispetto della tradizione. Le carni per la ristorazione gourmet provengono da capi Bovinmarche allevati secondo il disciplinare "IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e il disciplinare QM della cooperativa di allevatori e sottoposti a costanti controlli per garantirne sicurezza e genuinità. Mantenendo le pregiate caratteristiche della materia prima, la nuova linea della cooperativa di allevatori ne esalta il sapore con prodotti ideali per le tavole della ristorazione di qualità.



## UN NUOVO SERVIZIO, LA STESSA AFFIDABILITÀ

Bovinmarche è nata 30 anni fa con l'obiettivo di identificare le produzioni delle Marche e aiutare i consumatori a individuare in modo chiaro le carni del territorio.

Oggi la cooperativa di allevatori è una realtà solida e operosa che non ha tradito le sue origini. La sua carne proviene da piccoli allevamenti a ciclo chiuso, ciascuno con una media stalla di 24 capi. Piccole aziende collocate in un territorio incontaminato che producono alta qualità scegliendo metodi tradizionali, rispettando la dignità e il benessere

degli animali e dell'ambiente in cui vivono. Lo garantiscono le certificazioni ottenute da Bovinmarche, prima organizzazione in Europa a implementare un sistema di tracciabilità elettronica attraverso un proprio disciplinare di etichettatura. La cooperativa, nel tempo, ha introdotto la certificazione NO OGM per l'alimentazione dei bovini, la CReNBA, che garantisce il rispetto del benessere animale e l'Antibiotic Free.

Tutte garanzie che testimoniano l'obiettivo Bovinmarche: tutelare e promuovere la genuinità di una carne buona "come quella di una volta". Un sapore autentico da portare, oggi, sulle tavole della ristorazione marchigiana.



# QUALITÀ IN TAVOLA / I SERVIZI

- **PIÙ VALORE CON LA FILIERA AGROALIMENTARE "CARNI DELLA MARCA".**

Le carni provengono dagli allevamenti dei soci Bovinmarche: 400 piccole aziende a ciclo chiuso, allevatori che producono alta qualità con metodi tradizionali.

- **EFFICIENZA E TEMPESTIVITÀ DI CONSEGNA.**

La linea per la ristorazione è a disposizione nell'intero territorio regionale

con un servizio su misura della ristorazione. Contatta il personale di Bovinmarche per avere informazioni sulla filiera e sui partecipanti.

- **SICUREZZA... A NORMA DI LEGGE.** Bovinmarche garantisce una materia prima di qualità certificata.

Agli agriturismi delle Marche, la cooperativa assicura inoltre la conformità alle disposizioni previste dalla Legge Regionale n. 21/2011 e al Regolamento Regionale n. 6/2013 che prevede, per tali strutture, il solo utilizzo di carne di provenienza marchigiana.

# QUALITÀ IN TAVOLA / I PRODOTTI

La carne che preferisci, come la vuoi tu. La filiera fornisce carni fresche, sottovuoto e surgelati, di bovino nei tagli più utilizzati e richiesti. Disponibili anche elaborati di carne.

- **CARNE DI BOVINO.** Prodotto intero e tagli anatomici, anche sottovuoto e surgelati.

- **ELABORATI DI CARNE.**

Hamburger · preparati per arrostiti  
freschi vari · preparati con tagli anatomici già cotti.



# QM - QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE



Il progetto nasce nel 2003 per comunicare al cittadino i valori e le qualità fondamentali dei prodotti dell'agricoltura marchigiana e per offrirgli, con una serie di certificazioni, la certezza di acquisto e di consumo di alimenti

di qualità. La strategia di valorizzazione della filiera si traduce nel dialogo fra gli operatori coinvolti, nella sottoscrizione di accordi e in una più efficace integrazione dell'offerta. Il disciplinare adottato per la tutela e lo sviluppo della filiera delle carni bovine - che garantisce qualità dei prodotti e dei processi e la rintracciabilità - è quello suggerito da Bovinmarche che ha ottenuto la licenza del Marchio il 24 novembre 2008. Oggi il marchio **QM - Qualità garantita dalle Marche**, è strategia comprovata contro il rischio alimentare e valorizzazione della ruralità e dei territori.



# LE CARNI BOVINE “IGP VITELLONE BIANCO DELL’APPENNINO CENTRALE”



L'indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è riferita alle carni di bovini di razza Marchigiana, Chianina e Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Prima denominazione attribuita alla carne bovina fresca in Italia, l'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" ha riconosciuto il valore delle migliori razze bovine da carne del centro Italia a mantello bianco.

Tale disciplinare prevede che ogni confezione (o taglio di carne) venduta sia corredata da un'etichetta riportante le informazioni relative all'animale dal quale provengono le carni stesse. Nell'etichetta, viene inoltre esposto il numero del "documento di controllo" compilato al momento della macellazione dall'ispettore autorizzato. Inserendo questo codice nel sito [www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it) è possibile verificare l'intera tracciabilità del capo certificato.







## CERTIFICAZIONI

- Certificato IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
- Certificato Bovinmarche-QM
- Certificato Biologico
- Certificazione CReNBA (Benessere Animale)
- Certificazione NO-OGM
- Certificazione allevamento senza uso di antibiotici

# BOVINMARCHE



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

