

# Quatre délices de la charcuterie italienne à déguster les yeux fermés

*Quatre délices de la charcuterie italienne à déguster les yeux fermés - Les labels AOP et IGP mis à l'honneur par la campagne européenne "A Slice Of Quality"*

BRUXELLES, BELGIQUE, September 25, 2023 /EINPresswire.com/ -- Quatre délices de la charcuterie italienne à déguster les yeux fermés

Les labels AOP et IGP mis à l'honneur par la campagne européenne "A Slice Of Quality"

Il y a charcuterie et charcuterie... Mais il est difficile de s'en rendre compte en glissant par réflexe une barquette dans son panier. Pourtant, entre un produit à l'origine aléatoire et un autre dont la traçabilité ne fait aucun doute, le choix est vite fait. Aussi, pour aider les consommateurs à consommer les yeux fermés des produits de charcuterie italienne de qualité, la campagne « A slice of Quality » rappelle l'importance des labels AOP et IGP sur les emballages alimentaires.

Car si ce logo passe parfois inaperçu, il permet pourtant au consommateur de profiter d'un savoir-faire exceptionnel, et aux producteurs de perpétuer une précieuse tradition avec des produits de qualité supérieure, plus durables, plus nutritifs et contrôlés à toutes les étapes de leur transformation.



*a SLICE of*  
**QUALITY**  
*choose* **PDO & PGI**  
**DELI MEATS**  
**FROM EUROPE**

Cette campagne veut conscientiser les consommateurs, en leur permettant de reconnaître les labels et de semer pour de bon les contrefaçons de plus en plus nombreuses.□

Quatre ambassadeurs de goût□

Pour illustrer cette campagne, quatre spécialités gastronomiques de charcuterie traditionnelle ont été sélectionnées. Il s'agit de la Mortadella Bologna IGP, les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, le [Zampone](#) Modena IGP et le Cotechino Modena IGP. Tous certifiés, ces produits révèlent, à chaque tranche, l'histoire et les saveurs d'une tradition européenne contrôlée et protégée. Sous la tutelle de leurs consortiums respectifs, ces charcuteries d'exception sont valorisées pour leur qualité supérieure, résultat du lien qui les lie à leur territoire, ainsi que du respect des recettes traditionnelles.□

Labels intransigeants pour consommateurs exigeants□

Alors que les consommateurs persistent dans leur quête de produits alimentaires authentiques, durables et plus sains, "A Slice Of Quality" tombe à pic, avec son invitation à consommer des produits d'exception dans les bonnes quantités, sans excès, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée. Cela fait d'ailleurs écho aux lignes directrices belges, qui classent les charcuteries dans le groupe des aliments à consommer occasionnellement en Flandres, et en petite quantité en Wallonie.□

Pour illustrer son propos, la campagne met en lumière quatre produits de charcuterie italienne qui répondent aux exigences du consommateur contemporain.□

\*Mortadella Bologna IGP :□

Zone de production : Emilie-Romagne, Piémont, Lombardie, Vénétie, Toscane, Marches, Latium et Trente.□

Caractéristiques :□ forme cylindrique, couleur rose vif, parfum légèrement épicé et unique, goût et équilibré.□

Pour la servir : trancher à partir de l'extrémité la plus pointue pour en exalter tous les arômes et la garder fraîche.□

Valeurs nutritionnelles : seulement 60/70 mg de cholestérol pour 100 g; protéines nobles; vitamines B1 et B2, niacine, fer, zinc, etc.□

\*Salamini Italiani alla Cacciatore AOP :□

Zone de production : centre-nord italien (Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium et Molis).□

Fabrication : seules les parties de viande les plus nobles et maigres sont hachées, mélangées, assaisonnées, embossées dans des boyaux naturels, et placées dans des filets typiques pour un affinage d'au moins dix jours.□

Pour le servir : à l'apéritif, tranchez le saucisson en tranches épaisses pour révéler sa texture fondante.□

Valeurs nutritionnelles : Riches en protéines nobles et minéraux importants; toutes les vitamines du groupe B. Leur teneur en sel, matières grasses et cholestérol a été considérablement réduite.□

\*Zampone & Cotechino Modena IGP :□

Zone de production : toute la région Émilie-Romagne, les provinces de Crémone, Lodi, Pavie, Milan, Monza, Brianza, Varèse, Côme, Lecco, Bergame, Brescia et Mantoue en Lombardie, ainsi que les provinces de Vérone et Rovigo dans la région Vénétie.□

Fabrication Zampone Modena IGP : viandes de porc soigneusement sélectionnées, couenne, poivre, noix de muscade, cannelle, clous de girofle et vin. Le tout est placé dans une enveloppe naturelle fermée à l'extrémité.□

Fabrication Cotechino Modena IGP : morceaux nobles du porc et de couenne, hachés, assaisonnés avec des épices et herbes aromatiques, avant d'être placé dans des boyaux.□

Pour le servir : Si vendu frais : cuire longuement pour conserver les caractéristiques organoleptiques.□

Valeurs nutritionnelles : environ 250 calories/100g, soit moins qu'un plat de pâtes sans sauce. Quantité de cholestérol similaire à celle du poulet. Sans lactose, sans gluten et composés d'arômes naturels. Contiennent considérablement moins de matières grasses et de sodium comparé aux anciennes recettes.□

Que signifient les labels AOP & IGP ?□

Indication Géographique Protégée (IGP) reconnaît la valeur d'une spécialité alimentaire, produite dans une zone géographique donnée, à laquelle peut être attribuée une qualité, une réputation ou une autre caractéristique spécifique. Pour l'obtenir, AU MOINS UNE étape de la production, de la transformation ou de l'élaboration doit être réalisée dans la zone délimitée, en suivant un processus conforme à un cahier des charges de production précis, dans le respect de la recette traditionnelle.□

L'Appellation d'origine protégée (AOP) est accordée aux produits dont les spécificités et caractéristiques sont principalement dues à un environnement géographique particulier. Pour obtenir ce label, TOUTES LES ÉTAPES de la production, de la transformation et de l'élaboration du produit doivent être réalisées dans une zone géographique délimitée, en suivant un processus conforme à un cahier des charges de production précis, dans le respect de la recette traditionnelle.□

## A PROPOS DU PROJET EUROPÉEN «□A SLICE OF QUALITY□»□

Le projet « A SLICE OF QUALITY – CHOOSE PDO AND PGI DELI MEATS FROM EUROPE » est né pour valoriser les charcuteries italiennes de qualité protégées disposant des labels AOP et IGP. Les ambassadeurs de cette catégorie sont quatre produits authentiques et protégés : la Mortadella Bologna IGP, le Zampone Modena IGP, le Cotechino Modena IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. La campagne, cofinancée par l'Union européenne vise à améliorer la compétitivité et la reconnaissance de ces produits d'exception et à apprendre aux consommateurs à reconnaître et privilégier les produits agroalimentaires européens AOP/IGP.□

□

Caroline Mouzon  
Ribbon Agency  
+32 498 97 87 57  
[email us here](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/657569698>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2023 Newsmatics Inc. All Right Reserved.