

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



*Pour les recommandations complètes en matière de régime sain et équilibré, veuillez consulter le site Internet du Vlaams Instituut Gezond Leven (pour la Flandre) ou du projet Food in Action (pour la Wallonie)
Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



Cofinancé par
l'Union européenne

L'Union européenne soutient
des campagnes qui favorisent
produits agricoles de qualité

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



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 en Belgique et en Espagne. 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. Chaque tranche recèle

une histoire, des saveurs, des traditions et des territoires uniques.

La campagne, cofinancée par l'Union européenne (Rég. 1144/2014 relatif à des actions d'information et de promotion concernant les produits agricoles), cherche 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.

A SLICE OF QUALITY



De manière plus spécifique, le projet vise à:

- Renforcer la sensibilisation vis-à-vis des systèmes de qualité de l'Union européenne, aussi bien en termes d'augmentation du niveau de reconnaissance des logos AOP et IGP que de connaissance de leur signification, et par là, des mérites et des valeurs que les produits identifiés par une indication géographique incarnent;
- Augmenter la consommation consciente de Mortadella Bologna IGP, Zampone Modena IGP, Cotechino Modena IGP et Salamini Italiani alla Cacciatora AOP et leurs exportations en Belgique et en Espagne.

Pour y parvenir, il est prévu d'impliquer également les professionnels (restaurateurs, charcutiers, bouchers et vendeurs), qui sont des alliés cruciaux pour mieux les faire connaître et diffuser la culture liée à ces produits charcutiers européens.

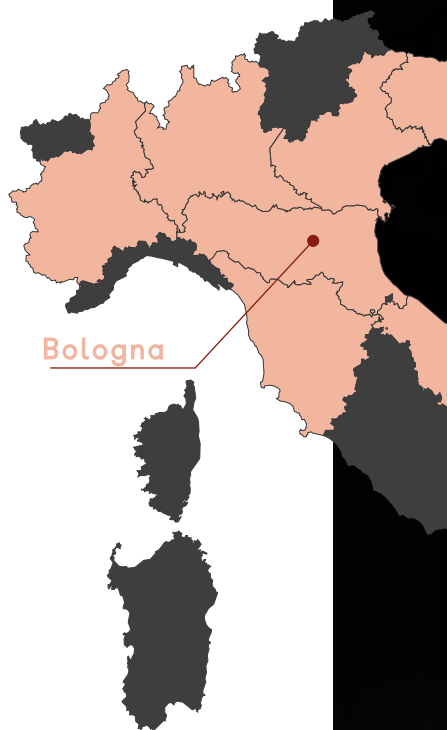


MORTADELLA BOLOGNA IGP

La Mortadella Bologna IGP a une histoire séculaire et elle est fabriquée grâce à des techniques uniques au monde. La zone de production et d'élaboration inclut l'Émilie-Romagne, le Piémont, la Lombardie, la Vénétie, la Toscane, les Marches, le Latium et la province autonome de Trente. Il s'agit d'une charcuterie cuite fabriquée uniquement à partir de viande de porc, de forme cylindrique ou ovale, de couleur rose et au parfum légèrement épicé envoûtant et unique. Elle possède un goût riche et bien équilibré, grâce à la présence des petits cubes de lard blancs qui viennent adoucir la saveur de la viande.

Matières premières

La Mortadella Bologna IGP se compose d'un mélange de viandes de porc (muscles striés) réduites en grains fins avec un hachoir à viande, de gorge de porc coupée en dés, de sel et de poivre (entier, concassé ou moulu). La préparation est ensuite embossée dans des boyaux naturels ou synthétiques et soumise à une cuisson prolongée dans des fours à chaleur sèche.



Caractéristiques

- Aspect extérieur: forme ovale ou cylindrique
- Consistance: le produit doit être compact, mais pas élastique
- Aspect à la coupe: la surface coupée doit être veloutée, d'une couleur rose vif uniforme. Les tranches doivent contenir des petits cubes blanc nacré de tissu adipeux, éventuellement associés à des fragments musculaires, à hauteur d'au moins 15% de la masse totale. Les petits cubes doivent être bien répartis et adhérer à la préparation. Le produit ne doit pas contenir de poches de gras ou de gélatine, et le voile de gras doit être limité
- Couleur: rose vif uniforme
- Odeur: parfum aromatique typique
- Saveur: goût typique et délicat, sans notes fumées



Comment la servir

Il est essentiel de couper correctement la Mortadella pour en exalter tous les arômes et maintenir sa fraîcheur.

Si le produit est servi en tranches, commencez la coupe au niveau de l'extrémité la plus pointue.

En effet, l'extrémité arrondie est généralement la plus moelleuse, sous l'effet de la migration des parties solubles des matières grasses. Retirez la ficelle et coupez des morceaux de 5 cm à la fois afin d'éviter que la Mortadella Bologna IGP ne s'assèche. On commence donc la coupe en éliminant une portion d'à peine quelques centimètres. Placez le produit sur la trancheuse en faisant en sorte qu'il soit bien en contact avec la lame. Une fois la Mortadella bien engagée, procédez à la coupe pour obtenir une tranche compacte et uniforme, à la surface parfaitement lisse. Placez ensuite les tranches de manière ordonnée sur du papier alimentaire, avant de les emballer en faisant attention de ne pas les écraser.

Si le produit est servi en cubes, l'épaisseur devra être définie

en fonction du poids demandé et le produit devra être coupé juste avant d'être servi. Si vous souhaitez proposer des parts, nous vous recommandons de partir d'une tranche cylindrique plus ou moins épaisse, puis de la diviser en triangles.

Valeurs nutritionnelles

La Mortadella Bologna IGP est un produit toujours plus conforme aux principes de la nutrition moderne: 100 grammes de Mortadella Bologna IGP équivalent à environ 288 calories, soit moins qu'un plat de pâtes. De plus, elle contient seulement 60/70 milligrammes de cholestérol pour 100 grammes, soit autant que la viande blanche la plus diététique. En plus de sa forte teneur en protéines nobles, la Mortadella Bologna IGP contient des vitamines B1 et B2, ainsi que de la niacine. Elle est également riche en minéraux tels que le fer et le zinc, qui garantissent un apport énergétique adéquat aux personnes pratiquant une activité physique.





Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g

Par portion recommandée (50g)

Énergie	kcal	288	144
	kJ	1204	603
Protéines	g	15.7	7.9
Glucides	g	traces	traces
Lipides	g	25	12.5
Sodium	mg	960	480
Potassium	mg	314	157
Phosphore	mg	119	60
Zinc	mg	1.6	0.80
Thiamine (Vitamine B1)	mg	0.24	0.12
Niacine (Vitamine B3)	mg	4.19	2.10
Vitamine B6	mg	0.27	0.14
Vitamine B12	µg	0.28	0.14

Le Consortium de Tutelle

Le Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna a été officiellement créé en 2001. Sa mission principale est la protection, la promotion, la valorisation, l'information auprès des consommateurs et la prise en charge générale des intérêts liés à la Mortadella Bologna disposant de l'Indication Géographique Protégée, dans le respect des normes qui régulent le marché. Dans l'exercice de ses activités, le Consortium s'engage à mettre en œuvre les mesures nécessaires pour prévenir et éviter les événements susceptibles de porter préjudice, directement ou indirectement, au produit, au Consortium et à ses membres, et ce principalement en appliquant les règles énoncées dans le Cahier des charges de Production, tout en garantissant à chaque producteur la possibilité de conserver sa recette originale et de continuer à l'améliorer. L'objectif principal de ses actions est de garantir aux consommateurs un produit de qualité aux caractéristiques gustatives uniques.

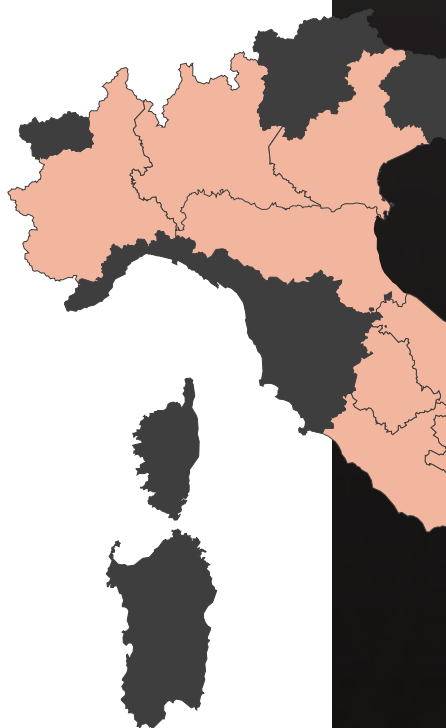


www.mortadellabologna.com

Seuls les meilleurs porcs peuvent être utilisés pour fabriquer les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, les «Cacciatori Italiani» d'origine. La zone de production des Salamini Italiani alla Cacciatora AOP s'étend sur un vaste territoire du centre-nord italien (Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium et Molise). Les porcs utilisés doivent être nés, élevés et abattus sur le territoire des régions citées ci-dessus, dans le respect de règles strictes (relatives par exemple à l'alimentation des porcs, qui doit uniquement être composée de céréales ou de lactosérum) énoncées dans le Cahier des charges de Production. Sont sélectionnés uniquement les morceaux de viande les plus nobles, tels que l'épaule. Ceux-ci sont hachés, mélangés et assaisonnés avec des épices avant d'être embossés, puis placés dans les «filets typiques» pour l'affinage. Cette méthode garantit un produit de qualité optimale, délicatement parfumé, doux en bouche et d'une couleur rubis intense.

Matières premières

Les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP sont fabriqués à partir de viandes maigres, issues des muscles striés des carcasses de porc, de graisse de porc, de sel, de poivre (concassé et/ou moulu) et d'ail. Il est interdit d'utiliser des viandes séparées mécaniquement.



Affinage

L'embossage est réalisé dans des boyaux naturels ou artificiels d'un diamètre de 75 mm maximum, éventuellement liés en enfilade. Les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP doivent être affinés pendant au moins dix jours dans un lieu disposant d'un renouvellement de l'air suffisant et à une température comprise entre 10°C et 15°C. L'affinage, qui comprend également le séchage, doit garantir la conservation et la salubrité dans des conditions normales à température ambiante.

Caractéristiques

- Aspect extérieur: forme cylindrique
- Consistance: le produit doit être compact, mais pas élastique
- Aspect à la coupe: les tranches doivent être compactes et homogènes, sans morceaux aponévrotiques visibles
- Couleur: rouge rubis uniforme, avec des petits morceaux de gras bien répartis
- Odeur: parfum délicat et caractéristique
- Saveur: goût délicat et doux, sans acidité



Comment le servir

Le produit fini est d'un diamètre maximal de 60 mm, d'une longueur maximale de 200 mm, pour un poids maximal de 350 grammes. Les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP doivent de préférence être dégustés en tranches cylindriques fines.

Valeurs nutritionnelles

S'ils ravissent vos papilles, les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP répondent également aux exigences nutritionnelles des consommateurs modernes, qui font toujours plus attention à leur alimentation. Ils sont notamment riches en protéines nobles, en minéraux importants et contiennent toutes les vitamines du groupe B. Si la teneur en sel, matières grasses et cholestérol des Salamini Italiani alla Cacciatora AOP a été considérablement réduite ces dernières années, ils contiennent toujours les précieux acides gras monoinsaturés (surnommés «bon gras»). De plus, ils ne contiennent pas de lactose.





Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g

Par portion recommandée (50g)

Énergie	kcal	411	206
	kJ	1720	860
Protéines	g	28.4	14.2
Glucides	g	0.7	0.4
Matières grasses	g	32.7	16.4
dont saturées	g	10.9	5.5
Sel	g	4.2	2.1
Potassium	mg	694	347
Phosphore	mg	204	102
Zinc	mg	2.5	1.3
Thiamine (Vitamine B1)	mg	0.5	0.2
Niacine (Vitamine B3)	mg	7.7	3.9
Vitamine B6	mg	0.9	0.4
Vitamine B12	µg	0.5	0.3

Le Consortium de tutelle

Depuis 2003, le Consorzio Cacciatore Italiano œuvre pour protéger, valoriser et promouvoir les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP à travers le monde. Le Consortium réunit les principaux producteurs de l'AOP et est également habilité à superviser toute la chaîne de production et à intervenir afin de lutter contre les abus, les imitations, le piratage et les contrefaçons en Italie et à l'étranger. Le Consortium promeut des programmes visant à améliorer la qualité de la production en termes de sécurité sanitaire, de caractéristiques chimiques, physiques, organoleptiques et nutritionnelles des produits concernés. Il remplit également une fonction fondamentale de garantie pour les consommateurs en surveillant, tant en Italie qu'à l'étranger, les éventuelles fraudes ou contrefaçons afin de défendre et de faire connaître le seul et unique «Cacciatore Italiano».



www.salamecacciatore.it

Considérés comme les ancêtres de toutes les saucisses contenant de la couenne, le Cotechino Modena IGP et le Zampone Modena IGP sont encore aujourd'hui préparés selon la recette ancestrale, même plus de 500 ans après leur création.

La zone de production se concentre sur le nord de l'Italie et recouvre 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.

Le Zampone Modena IGP est fabriqué à partir de viandes de porc soigneusement sélectionnées, auxquelles on ajoute de la couenne. La préparation peut être délicatement assaisonnée avec du poivre, de la noix de muscade, de la cannelle, des clous de girofle et du vin. La préparation ainsi obtenue est ensuite placée dans une enveloppe naturelle (provenant de la peau de la patte avant du porc), fermée à l'extrémité supérieure, comme le veut la tradition. Le Cotechino Modena IGP est composé de morceaux nobles du porc et de couenne. Les viandes sont délicatement hachées, assaisonnées avec des épices et des herbes aromatiques (clous de girofle, poivre, noix de muscade, cannelle et vin) avant d'être mises dans des boyaux. Aussi bien le Zampone Modena IGP que le Cotechino Modena IGP peuvent être commercialisés comme des produits frais (après séchage) ou comme des produits précuits (après traitement thermique adapté). S'ils sont frais, ils doivent être consommés après une longue cuisson, destinée à garantir les caractéristiques organoleptiques typiques.



Matières premières

Le Zamponi Modena IGP et le Cotechino Modena IGP sont composés d'un mélange de viandes de porc issues des muscles striés, de gras de porc, de couenne, de sel et de poivre (entier ou concassé). Il est également possible d'intégrer à la préparation du vin, de l'eau (selon les bonnes techniques industrielles), des arômes naturels, des épices et des plantes aromatiques. Les notes fumées sont interdites. Pour le Zamponi Modena IGP, la préparation obtenue est embossée dans des boyaux naturels composés du revêtement cutané des membres antérieurs du porc entiers et des phalanges distales, liés au niveau de l'extrémité supérieure. Pour le Cotechino Modena IGP, le mélange obtenu est embossé dans des boyaux naturels ou artificiels.

Caractéristiques

- **Consistance:** le produit doit pouvoir être facilement tranché, et les tranches doivent rester fermes
- **Aspect à la coupe:** la tranche est compacte, avec une granulométrie uniforme
- **Couleur des tranches:** rose tirant vers le rouge, non uniforme
- **Saveur:** goût typique



Valeurs nutritionnelles

Le Zampone Modena IGP et le Cotechino Modena IGP sont des aliments en phase avec leur temps et les exigences nutritionnelles actuelles: 100 grammes de ces produits apportent environ 250 calories, soit moins qu'un plat de pâtes sans sauce ou autant qu'une mozzarella. La quantité de cholestérol est similaire à celle du poulet ou du bar commun, soit une quantité moindre que dans de nombreux aliments que nous consommons fréquemment avec un sentiment de culpabilité plus faible, comme les œufs et les fruits de mer. Les quantités de matières grasses et de sodium ont été considérablement réduites par rapport aux anciennes recettes. Ce sont également des produits sans lactose, sans glutamate ajouté, et uniquement avec des arômes naturels. Leur goût riche et plein de saveurs procure immédiatement un sentiment de plénitude et de satisfaction, réconciliant ainsi les papilles et le respect des portions recommandées.

Zampone Modena IGP

Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100g

Valor Energético	kcal	262
	kj	/
Protéines	g	23.7
Glucides	g	2.6
Lipides	g	17.4
Sodium	mg	680
Potassium	mg	132
Phosphore	mg	68
Zinc	mg	1.5
Thiamine (Vitamine B1)	mg	0.06
Niacine (Vitamine B3)	mg	2.58
Vitamine B6	mg	0.03
Vitamine B12	µg	0.46

Cotechino Modena IGP

Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100g

Valor Energético	kcal	253
	kj	/
Protéines	g	23.6
Glucides	g	3.2
Lipides	g	16.3
Sodium	mg	880
Potassium	mg	220
Phosphore	mg	91
Zinc	mg	1.6
Thiamine (Vitamine B1)	mg	0.09
Niacine (Vitamine B3)	mg	2.68
Vitamine B6	mg	0.06
Vitamine B12	µg	0.52

Le Consortium de tutelle

Le Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP est né en 2001 pour protéger les deux anciennes spécialités gastronomiques italiennes. Sa mission est de garantir leur qualité et de mieux les faire connaître. Le Consortium réunit et coordonne les plus grandes entreprises italiennes du secteur de la charcuterie qui fabriquent ces IGP. Il garantit également aux consommateurs une veille attentive sur le marché, aussi bien en Italie qu'à l'étranger. Cette surveillance est destinée à protéger les Zamponi Modena IGP et les Cotechini Modena IGP contre d'éventuelles fraudes. En outre, le Consortium assure la promotion de ces produits à travers le monde.



www.modenaigp.it



Les labels AOP et IGP représentent des systèmes de qualité nés dans le cadre européen pour reconnaître la valeur de produits agroalimentaires spécifiques. La législation communautaire de référence en vigueur est le Règlement (UE) n° 1151/2012, relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les labels AOP et IGP ont pour objectif de protéger les noms des produits et leur authenticité contre les imitations et les abus. Outre cette garantie d'une qualité certifiée et contrôlée pour les consommateurs, les labels sont également un soutien important du système de production et de l'économie locaux.

L'Appellation d'Origine Protégée et l'Indication Géographique Protégée protègent les produits par le biais d'une approche territoriale: l'univers géographique comprend aussi bien des facteurs naturels (climat, caractéristiques environnementales) qu'humains (techniques de production transmises au fil du temps, caractère artisanal, savoir-faire). Ces deux aspects permettent d'obtenir un produit inimitable et impossible à copier en dehors de la zone de production définie.



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

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.

Indication Géographique Protégée (IGP)

L'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 obtenir ce label, 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.

„ La tranche: l'unité de mesure du plaisir. „

Les productions AOP et IGP sont en progression constante et répondent aux attentes toujours plus grandes des consommateurs concernant la qualité des aliments, l'authenticité et le lien entre les produits et leur territoire. Les charcuteries disposant d'un label sont:

- Des produits de qualité supérieure, garantis, issus d'une filière contrôlée, depuis les matières premières et à toutes les étapes de leur transformation
- Des produits plus durables, élaborés avec des techniques qui tiennent compte de leur impact sur l'environnement, sur le territoire et sur les communautés
- Des produits contemporains, qui répondent aux nouvelles attentes des consommateurs grâce à de meilleurs profils nutritionnels; en effet, ils contiennent aujourd'hui moins de sel et de matières grasses

Voilà pourquoi consommer ces produits d'excellence (selon les portions recommandées et dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée) est un plaisir auquel il ne faut pas renoncer!

MORTADELLA BOLOGNA IGP, ZAMPONE MODENA IGP, COTECHINO MODENA IGP ET SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP:

des plaisirs que vous pouvez vous accorder!

A SLICE OF QUALITY



•
•
•

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

Le nom du projet, "A slice of Quality. Choose PDO and PGI Deli meats from Europe", est une invitation à consommer ces produits d'exception en quantité adéquate, sans faire d'excès et dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, comme le recommandent les lignes directrices nutritionnelles et les recommandations nutritionnelles exprimées en termes d'aliments (FBDG). Ainsi, il est possible d'en apprécier le goût et les arômes, avec plénitude et satisfaction, sans culpabiliser et tout en respectant sa santé.

En Belgique, il existe deux lignes directrices de références différentes pour les deux régions. En Flandre, la version la plus récente de la pyramide alimentaire établie par le Vlaams Instituut Gezond Leven place les charcuteries (viande transformée) dans le groupe des aliments à consommer de manière occasionnelle. En Wallonie, où la pyramide alimentaire utilisée tient également compte de la dimension de la durabilité, les charcuteries se trouvent au sommet de la pyramide, dans le groupe des aliments à consommer en petite quantité.

Pour les recommandations complètes en matière de régime sain et équilibré, veuillez consulter le site Internet du **Vlaams Instituut Gezond Leven** (pour la Flandre) ou du **projet Food in Action** (pour la Wallonie).



Apprenez-en davantage sur le projet



WWW.ASLICEOFQUALITY.EU

