

## **La charcuterie italienne suivie à la trace par les consommateurs**

**Bruxelles, le 11 octobre 2023** – D'où vient la bonne charcuterie italienne que vous présentez sur vos planches d'apéro ? Assica (Association de l'Industrie de la viande et de la charcuterie) vous invite à plonger dans les coulisses de la charcuterie italienne, où l'authenticité, la passion et la traçabilité se rejoignent. Depuis des générations, la charcuterie italienne incarne l'excellence gastronomique, résultant d'un savoir-faire inimitable. Pour garantir leur qualité, la chaîne de production est rigoureusement contrôlée à chaque étape. C'est ce mélange entre tradition et sécurité alimentaire qui permet de ressentir la passion du travail bien fait derrière chaque bouchée.

### **Les gardiens de la sécurité alimentaire italienne**

L'Italie ne fait pas les choses à moitié lorsqu'il s'agit de la sécurité alimentaire. Avec plus de 5.000 vétérinaires surveillant de près la qualité des produits que l'on trouve dans les rayons de nos supermarchés, le système national de contrôle sanitaire des produits d'origine animale est l'un des plus structurés au monde. Des contrôles sanitaires rigoureux commencent dès les fermes, où les porcs sont soignés pour assurer leur bonne santé et la sécurité de notre alimentation.

Chaque porc est examiné par un médecin vétérinaire dans les installations d'abattage, garantissant la qualité à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement. Les règlements stricts et les bonnes pratiques de transformation sont supervisés par les services publics de contrôle, renforçant la confiance dans nos produits.

### **Le système de traçabilité DOP**

L'Italie prend la traçabilité au sérieux. Deux organismes de certification indépendants, [CSQA](#) et [IFCQ](#) (Istituto Friuli Controllo Qualità), assurent la qualité, la sécurité et la traçabilité de la viande de porc italienne du circuit AOP en organisant plus de 4.000 contrôles par an. Chaque porc reçoit un code d'origine dès sa naissance, assurant que son parcours est clairement documenté tout au long de la chaîne d'approvisionnement, garantissant la qualité du produit que vous dégustez.

### **L'Italie : championne de la qualité et de la typicité**

L'Italie ne se contente pas de produire de la charcuterie, elle crée des œuvres d'art culinaires. Les producteurs italiens, souvent à la tête d'entreprises familiales, garantissent la qualité inégalée qui est reconnue dans le monde entier. La charcuterie italienne est un fleuron de l'industrie agroalimentaire Made in Italy, avec 43 charcuteries ayant obtenu des reconnaissances européennes AOP et IGP.

Ces distinctions représentent environ un quart du patrimoine des produits carnés européens typiques, ce qui signifie que l'Italie est la destination incontournable pour les amateurs de charcuterie raffinée et de qualité.

Connaître la provenance la charcuterie et de la viande que les consommateurs achètent est essentiel pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire, soutenir les producteurs locaux, et aussi, favoriser la transparence. Cela nous permet de faire des choix éclairés qui bénéficient à la fois à notre santé, à l'économie locale et à l'environnement.

### **De la charcuterie plus saine et plus équilibrée pour répondre aux nouveaux besoins alimentaires**

La charcuterie italienne évolue avec les temps modernes. Des techniques de production avancées ont permis une réduction significative de la graisse dans les produits, tout en conservant leur délicieux goût traditionnel. Grâce à une alimentation riche en maïs, soja et autres légumes, ainsi qu'à l'utilisation du lactosérum, la viande de porc italienne est non seulement délicieuse mais aussi saine, pauvre en cholestérol et riche en acides gras insaturés. De plus, la quantité de sel dans le produit fini a également diminué de manière significative, entre 10 et 15%, garantissant des produits plus sains et équilibrés pour votre alimentation.