

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 80/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****«JAMBON SEC DE CORSE»/«JAMBON SEC DE CORSE — PRISUTTU»****N° CE: FR-PDO-0005-0993-26.04.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination:**

«Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu»

2. État membre ou pays tiers:

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'appellation d'origine «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» est élaborée à partir de la cuisse de porc de race locale nustrale, salée, séchée et affinée.

Les phases de salage, séchage et affinage ont une durée minimale de 12 mois, dont une durée d'affinage supérieure à 4 mois (dernière phase de l'élaboration du produit, réalisée exclusivement en conditions ambiantes naturelles, et essentielle pour l'acquisition de la texture du produit et le développement des arômes).

Les caractéristiques du produit sont les suivantes: sa forme est allongée et profilée, en forme de raquette, sans le pied, qui est scié. Le jarret est fin et étiré. Dans la partie centrale, l'articulation fémorale est visible et désarticulée.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

La partie musculaire et adipeuse découverte au delà de la tête du fémur vers le fond de la pièce, ne peut être inférieure à 14 cm.

Son poids sec est compris entre 6 et 10 kg. Le gras de couverture est compris entre 2,5 et 5,5 cm en fonction du poids de la pièce.

Il est toujours présenté avec os, sans pied, sans emballage superficiel de type «filet» ou «chaussette».

La tranche, d'aspect huileux, présente un maigre de couleur rouge à rouge soutenu et persillé.

Le gras de couverture et le gras intermusculaire sont de couleur blanc à rosé.

Sa texture est ferme et moelleuse voire très onctueuse. Elle présente une grande richesse aromatique (fruité dont goût de noisette ou de jambon sec ou de champignon ou boisé), une saveur salée caractéristique et la présence d'une note poivrée.

Le gras présente une saveur douce, presque sucrée.

Un léger arôme et goût de fumé ou un goût beurré sont possibles.

Les caractéristiques physico-chimiques et biochimiques sont les suivantes (% du produit sec/muscle de référence = biceps fémoris):

- les lipides totaux du gras sont ≥ 89 %;
- le pourcentage de sel est compris entre 6,5 % et 10 %;
- le lipide intramusculaire est ≥ 6 %;
- traces de Nitrite/Nitrate;
- le taux d'humidité dans le maigre est compris entre 45 et 55 %;
- l'acide oléique est ≥ 45 %.

Le produit peut être commercialisé en pièce entière, tranché sous-vide ou en portion sous-vide, d'un poids minimal de 300 grammes (présenté avec ou sans couenne).

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Caractéristiques des carcasses

Les carcasses de porcs qui servent à l'élaboration des produits sont issues de porcs de race nustrale ayant un âge d'abattage compris entre 12 et 36 mois dont le poids carcasse est compris entre 85 et 140 kg. L'épaisseur de lard est comprise entre 2,5 et 6 cm.

Les facteurs race nustrale, âge d'abattage élevé, élevage sur parcours et finition essentiellement à base de châtaigne et/ou de glands procurent à la matière première une qualité particulière: une coloration de la viande rouge à rouge soutenu, une charge lipidique importante et une qualité du gras spécifique.

Caractéristiques des jambons frais

- Découpe de la cuisse en forme allongée avec un parage arrondi.
- Pied scié au dessus de l'articulation.
- Poids frais compris entre 8 kg et 14 kg.
- Épaisseur de lard compris entre 2,5 cm et 5,5 cm.
- Tous les procédés ayant recours à des températures négatives (congélation, surgélation, ...) sont interdits.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

Après leur sevrage, les animaux sont élevés sur parcours. Ces parcours correspondent à des déplacements des troupeaux sur les territoires sylvo-pastoraux dont les éléments de gestion reposent entre autre sur la disponibilité des ressources fourragères et des saisons.

L'alimentation est en partie prélevée par les animaux eux-mêmes sur ces parcours (herbes, racines, tubercules ...). Les rations en aliments complémentaires sont apportées au troupeau sur les territoires d'élevage par l'éleveur dans la limite de 2 kilogrammes par jour et par porc. Les aliments complémentaires sont composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs produits dérivés (blé, orge, maïs). Le maïs est autorisé dans cet aliment complémentaire jusqu'à quarante-cinq jours avant l'entrée en finition.

La finition s'effectue entre les mois d'octobre et mars pour une durée minimale de 45 jours. Durant cette période, les animaux se nourrissent exclusivement de glands et de châtaignes qu'ils prélèvent en parcourant les territoires de finition (chênaies et châtaigneraies) pendant les 30 premiers jours au minimum. La complémentation à l'orge est ensuite autorisée. La ration d'orge est inférieure à 4 kg/jour/porc. Le cumul des rations quotidiennes d'orge apportées par l'éleveur ne doit pas dépasser 30 % de l'alimentation en châtaignes et/ou glands durant la période de finition.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les étapes de production (le naissage, l'élevage, la finition, l'abattage des porcs, la transformation et l'affinage des pièces de charcuterie) sont réalisées obligatoirement dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

La découpe, le tranchage et le conditionnement sont obligatoirement effectués dans l'aire géographique pour les raisons suivantes:

- perte de maîtrise de la qualité organoleptique lors des conditions de stockage et de manipulation des produits,
- perte de maîtrise du suivi des produits, de la traçabilité et du ré-étiquetage.

Le tranchage est réalisé manuellement, au couteau exclusivement, afin d'éviter un échauffement de la viande, risquant ainsi de détériorer les qualités organoleptiques spécifiques au produit. Le matériel autorisé est le suivant: un couteau désosseur, un couteau trancheur, un couteau type «saumon» et un socle à jambon ou tout autre support.

Le portionnement et le tranchage sont suivis d'une mise sous-vide immédiate des produits.

Le maigre se caractérise par une couleur rouge à rouge soutenu. L'absence de conservateurs (permettant de limiter l'oxydation et donc de stabiliser la couleur du produit) autres que le sel, rend indispensable une mise sous-vide dans un délai le plus court possible, afin d'éviter le noircissement de la viande.

Le gras, qui se caractérise par une saveur, un arôme, une couleur et un brillant qui lui sont propres, rancit facilement exposé à l'air libre, ce qui confirme la nécessité d'une mise sous vide dans les plus brefs délais.

De même, une pièce entamée est entièrement conditionnée dans les 12 heures.

Ces modalités ont pour objet d'éviter au produit toute dénaturation, surtout en termes de caractéristiques organoleptiques.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables aux produits de charcuterie, l'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» comporte les indications suivantes:

- le nom de l'appellation d'origine «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu»;
- le symbole AOP de l'Union européenne, à compter de l'enregistrement au niveau de l'Union européenne.

Une mention «finition châtaigne et/ou gland» ou «porcs finis à la châtaigne et/ou au gland» ou «100 % châtaignes/glands» peut figurer sur l'étiquette pour les seuls produits issus d'animaux ayant eu une finition à la châtaigne et/ou au gland exclusivement.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

La délimitation de l'aire géographique de l'appellation d'origine «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» est basée sur les communes dont le milieu physique répond aux conditions d'élevage et de transformation traditionnels du «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu», ce qui correspond alors à l'ensemble du territoire corse hormis le littoral, inadapté aux conditions de production du produit.

Ainsi, l'aire géographique comprend les départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse dont les communes suivantes sont retenues en partie:

Département de Corse-du-Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Département de Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastru, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietrosu, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vesco-vato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique a été déposé en mairie pour les communes retenues en partie. Pour ces communes, le zonage cartographique est consultable sur le site internet de l'autorité compétente nationale conformément aux exigences de la directive Inspire.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La Corse possède un environnement naturel particulièrement original, tant du point de vue climatique, orographique ou pédologique, que du point de vue du fonctionnement des écosystèmes.

Géologiquement, on peut distinguer à l'ouest une Corse hercynienne où dominent granites, granulites et porphyres qui donnent des reliefs très heurtés, et au nord-est, une Corse alpine où se rencontrent des schistes lustrés et divers terrains sédimentaires et où les altitudes sont plus modestes, les reliefs moins hardis. Combinés aux étagements climatiques, les sols permettent une couverture végétale importante et l'implantation des végétations utiles pour la conduite du cheptel porcin spécifique.

La Corse est soumise au climat méditerranéen, mais par suite de son insularité, comme de la diversité des altitudes et des expositions résultant d'une topographie complexe, ce climat est extrêmement nuancé et il en résulte des contrastes parfois saisissants entre des vallées ou même des versants très proches.

La flore actuelle de la Corse est essentiellement paléoméditerranéenne. L'isolement a favorisé l'évolution des espèces et la flore corse est caractérisée par une proportion élevée d'espèces endémiques.

Parmi les différents étages de végétation, on trouve l'étage méditerranéen subhumide, caractérisé par la présence du chêne-liège et du chêne vert. La formation la plus largement répandue dans cet étage est le maquis.

L'étage méditerranéen humide est caractérisé par le châtaignier. C'est à ce niveau que disparaît l'olivier, dont la limite haute coïncide avec la limite basse du châtaignier.

Ainsi, la Corse est un pays de vocation forestière, les conditions de sol et de climat y sont, dans l'ensemble, très favorables à la forêt. Les ressources en châtaigniers et en chênes sont particulièrement bien représentées sur l'ensemble de la surface de l'île.

Les produits de charcuterie sont anciens et ont constitué pendant très longtemps, avec les produits laitiers, une des sources principales de protéines animales dans la diète insulaire traditionnelle.

Les systèmes actuels d'élevage sont hérités d'une tradition pastorale ancienne qui consistait à déplacer les troupeaux de porcs sur les territoires sylvo-pastoraux de montagne ou d'estive (les parcours) en fonction des ressources fourragères spontanées du milieu.

De race locale, le porc de race nustrale est de type ibérique. C'est un animal rustique particulièrement adapté à ce type d'élevage. Il valorise assez bien les ressources naturelles qu'il trouve. Ce sont les truies qui mènent les troupeaux sur les différents parcours, qui présentent une certaine diversité (zones arborées, prairie des estives ...). Les parcours peuvent aussi évoluer en fonction des saisons et des ressources fourragères présentes dans le milieu.

Du sevrage jusqu'à la fin de la croissance, l'éleveur apporte aux animaux, sur les parcours, la ration alimentaire indispensable à leur développement. Les porcs prélèvent aussi les ressources fourragères présentes sur les territoires (herbes, racines, tubercules ...).

Durant la phase de finition, les animaux vont parcourir les chênaies et les châtaigneraies au moment de leur production de fruits. Ils se nourrissent essentiellement de châtaignes et/ou de glands pendant toute la période d'automne et d'hiver. La complémentation autorisée ne peut être que de l'orge.

Cette étape est une phase clé qui a un effet direct sur la prise de poids et la qualité du gras (taux d'acide gras mono insaturé élevé et taux d'acide gras saturé faible).

Les conditions climatiques des zones d'élevage se sont traduites par la nécessité de recourir à des procédés de conservation adaptés. C'est donc la charcuterie sèche qui s'est imposée, mobilisant comme principes de conservation: la salaison et la dessiccation.

En l'absence de froid industriel, qui n'est apparu qu'à la fin du XIX^e siècle, les insulaires ont tiré partie des capacités que leur apportait le milieu. C'est ainsi que l'abattage et la transformation étaient, et restent encore, fortement saisonnés. Grâce à sa longue durée d'affinage et sa capacité à se conserver, le «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» a l'avantage d'être disponible toute l'année. Il était et reste un produit festif, généralement consommé à l'occasion de fêtes ou autres événements, quelle que soit la période de l'année.

La transformation fait appel à des procédés naturels. Les seuls ingrédients historiquement disponibles et entrant encore aujourd'hui dans la fabrication sont le sel, le poivre ou le piment (aucun conservateur). Le séchage est réalisé à travers l'utilisation de la chaleur du feu de bois de feuillus locaux.

La durée et les conditions traditionnelles d'affinage (en cave naturelle et à température ambiante) permettent d'obtenir des qualités organoleptiques spécifiques, particulièrement au niveau du développement des arômes et de la texture.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques spécifiques du «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» sont les suivantes:

- Une forme spécifique allongée et aplatie. Le jarret est fin et étiré.
- La tranche présente un maigre de couleur rouge à rouge soutenu, liée aux taux de pigments présents dans les muscles.
- Le maigre est persillé, lié à un taux de lipide intramusculaire supérieur ou égal à 6 %.

- La tranche est d'aspect huileux, lié à un taux d'acide oléique élevé.
- La texture de la tranche est moelleuse voire très onctueuse, liée à une lipolyse élevée.
- La tranche présente une grande richesse aromatique (fruité dont goût de noisette ou de jambon sec ou de champignon ou boisé), une saveur salée caractéristique liée à un taux de sel compris entre 6,5 et 10 %, une note poivrée et une saveur douce presque sucrée pour le gras.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

L'utilisation de porcs de race nustrale est un élément essentiel du terroir. En effet, la rusticité de cette race locale, avec une capacité à supporter des variations climatiques et alimentaires importantes et à accumuler rapidement des réserves lipidiques lorsque la nourriture est abondante, ainsi que les conditions de son élevage sont originales et particulièrement bien adaptées au territoire: zone de montagne, élevage sur parcours, cycle long de production (âge d'abattage élevé pour un poids carcasse toujours inférieur à 140 kg), alimentation fondée sur les ressources naturelles, pendant la phase de finition en particulier.

Les exploitations porcines extensives ont ainsi, sur la quasi-totalité du territoire corse, une abondante ressource nourricière à disposition: châtaigniers et chênes verts étant répartis aussi bien au sein d'espaces naturels forestiers fortement anthropisés, que sur des surfaces que l'on peut qualifier d'agroforestières.

La conjonction de l'adaptation de la race et des ressources naturelles à disposition permet d'obtenir un produit dont la qualité s'exprime par une couleur rouge à rouge soutenu, une forte adiposité (proportion gras/maigre et persillé élevés) et un poids du produit sec inférieur à 10 kg. La forme du «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» (jarret fin et étiré, forme aplatie) est l'expression des caractéristiques génétiques de la race nustrale.

De plus, la phase de finition a un effet direct sur:

- la prise de poids de l'animal, avec en particulier une augmentation de la charge lipidique sous cutanée (supérieur à 2,5 cm);
- la qualité du gras (taux d'acide gras mono insaturé élevé et un taux d'acide gras saturé faible).

La viande de porc présente donc une bonne aptitude à la salaison. Les pratiques de salage, dont l'utilisation exclusive de sel de mer comme seul agent de conservation, expliquent la saveur salée du produit fini qui est nettement perceptible. De même, le parage du produit engendre un aspect et une forme spécifique.

Cette viande de porc permet aussi un affinage long en conditions ambiantes naturelles. Cela se traduit par des caractéristiques organoleptiques spécifiques comme une texture ferme et moelleuse et d'une grande richesse aromatique.

Le taux de sel relativement élevé et le cycle long des produits (sèche et affinage) génèrent peu de protéolyse et une lipolyse élevée ce qui conduit aux spécificités organoleptiques du produit, notamment sa texture moelleuse voire onctueuse.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCJambonSecDeCorse_cle88b2e1.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.