

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification 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

(2014/C 444/09)

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⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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⁾**

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«**JAMBON SEC DES ARDENNES**»/«**NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES**»

N° CE: FR-PGI-0105-01173 – 6.11.2013

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres:
 - introduction de la liste des opérations réalisées obligatoirement dans l'aire géographique
 - mise à jour des noms et des coordonnées du groupement demandeur et de l'organisme de contrôle

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Modification(s)

3.1. Dénomination du produit

La dénomination du produit a été modifiée pour reprendre le «nom de la denrée alimentaire» défini au chapitre 2 du cahier des charges en vigueur. Elle est désormais: «Jambon sec des Ardennes»/«Noix de Jambon sec des Ardennes».

3.2. Description du produit

- Augmentation de la durée minimale de fabrication du jambon de 270 jours à 360 jours: cette disposition permet d'obtenir un produit de meilleure qualité, en permettant au jambon, au cours de son affinage, de développer davantage son odeur fruitée et sa saveur de viande séchée. À la suite de l'allongement du temps d'affinage, le poids minimal du jambon au terme de la durée minimale de fabrication a été réduit de 6 à 5,5 kg, afin de tenir compte de la perte de poids résultant du prolongement du temps de sèche.
- Suppression de la grosse noix avec os en tant que mode de présentation de la «Noix de jambon sec des Ardennes». En effet, la présence de l'os s'avère problématique pour la découpe. Il est par ailleurs plus aisé de désosser les pièces avant séchage, ce qui a favorisé la généralisation de cette pratique: les noix sont désormais systématiquement désossées avant le salage. Enfin, la présence de l'os n'est pas nécessaire pour l'obtention des caractéristiques organoleptiques décrites dans le cahier des charges.
- Retrait des caractéristiques chimiques (nitrates et nitrites) et microbiologiques qui se limitent au respect de la réglementation générale.
- Suppression des éléments descriptifs n'ayant pas de caractère objectif: «délicieuse», «exquise», «et d'apprécier toutes ses charmantes saveurs».
- Ajout d'une liste exhaustive des modes de présentation autorisés: entier, entier désossé, entier désossé découenné, en portion désossée ou tranché pour le jambon; entière, par demie ou tranchée pour la noix.
- Ajout du jambon entier désossé découenné: cette présentation est destinée uniquement à la vente à la coupe.
- La présentation «en portion désossée» remplace «par demi ou quart» qui n'était pas assez précise et donc difficile à contrôler. De plus, compte tenu de la variabilité des jambons, la taille des portions était peu homogène donc peu significative pour l'IGP.
- Le terme «moulé» a remplacé le terme «pressé», plus précis. Les deux termes désignent la même opération qui consiste à presser un jambon ou une noix dans un moule pour réduire la cavité laissée par le désossage et/ou lui donner la forme souhaitée.
- La possibilité de trancher la noix pâtissière est également étendue à la grosse noix. En effet, les deux morceaux se prêtent facilement au tranchage car ils ne contiennent pas d'os.

3.3. Preuve de l'origine

- Du fait de la suppression de l'obligation de s'approvisionner en viande de porc dans l'aire géographique, les paragraphes relatifs à la traçabilité des porcs en élevage et à l'abattoir sont retirés.
- Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été actualisée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.
- À la mise au sel, les jambons et les grosses noix sont marqués de façon indélébile (tampon sur la couenne ou plomb) de la semaine de fabrication. Pour des raisons d'organisation du travail et notamment de nettoyage des locaux, la mise au sel est réalisée une fois par semaine. Dès lors, le numéro de semaine croisé à la date de mise au sel et au nombre de pièces portés sur la fiche de fabrication du lot permet de contrôler le respect de la durée de fabrication exprimée en jours.
- Compte tenu de l'absence de couenne, le marquage individuel indélébile des noix pâtissières n'est pas possible au stade de la mise au sel. Afin de permettre la traçabilité, chaque lot est clairement identifié et accompagné de sa fiche de fabrication contenant le nombre de pièces mises en œuvre et la date de mise au sel.

- Au plus tôt à l'issue de la durée minimale de fabrication, les pièces sont triées. Celles qui ne répondent pas aux critères définis dans le chapitre relatif à la description du produit sont déclassées, le nombre est reporté sur la fiche de fabrication du lot. Celles qui sont conformes sont marquées au fer rouge pour les jambons et les grosses noix, avec une marque individuelle pour les noix pâtissières. La date de marquage et le nombre de pièces sont enregistrés.
- Intégration d'un tableau avec les différentes étapes de fabrication et la traçabilité associée: cela permet le suivi des pièces tout au long du processus de fabrication.

3.4. Méthode d'obtention

- Les carcasses d'animaux reproducteurs de réforme sont exclues car les produits ainsi obtenus ne répondraient pas aux caractéristiques organoleptiques de l'IGP.
- Suppression de l'obligation d'approvisionnement en porcs dans l'aire géographique: cela donne plus de souplesse aux opérateurs et leur permet de s'approvisionner en porcs tout en respectant les caractéristiques des matières premières décrites dans le cahier des charges. En conséquence, les dispositions relatives à l'élevage et l'abattage des porcs et au choix des carcasses (dispositions relatives aux ateliers de naissance et d'engraissement des porcs, aux abattoirs et ateliers de découpe, ainsi qu'à la tenue du registre de cheptel) ont été également supprimées.
- Suppression du critère relatif à l'alimentation des porcs durant toute la période d'engraissement (75 % minimum de céréales et de protéagineux). En effet, ce critère est désormais très largement respecté par la filière porcine.
- Suppression du critère de poids de carcasse (> 72 kg): en effet, aujourd'hui, la plupart des opérateurs achètent directement des jambons, n'ayant pas l'utilité des carcasses entières. Le poids du jambon paré (minimum 9,5 kg) est plus significatif pour définir l'itinéraire technologique que le poids de la carcasse dont il est issu.
- Définition de critères précis et objectifs pour la sélection de la matière première mise en œuvre:
 - introduction de l'obligation d'utiliser de la viande non congelée, afin d'assurer la qualité du produit fini, issu uniquement de jambons frais,
 - hausse du poids du jambon paré à la mise en œuvre de 9 à 9,5 kg: cela permet de tenir compte de l'allongement de 90 jours de la durée de séchage,
 - les défauts d'aspect sont évalués sur le jambon paré et non plus au niveau de la carcasse. En effet, certains défauts ne touchent pas les jambons, d'autres peuvent être corrigés lors du parage sans que la qualité du produit soit altérée (défauts d'épilation, par exemple),
 - introduction des critères de pH (de 5,5 à 6,2) et de couleur de viande (homogène, ni trop claire, ni trop foncée) basée sur l'échelle japonaise (note de 2 à 5), afin de s'assurer d'une même qualité pour tous les jambons et noix de jambon,
 - suppression du taux de viande maigre: ce critère ne paraît pas pertinent puisqu'il est évalué sur la carcasse. L'épaisseur de gras des jambons est un critère mieux adapté compte tenu de la finalité qui est de fabriquer des salaisons sèches: cette épaisseur a été définie supérieure ou égale à 10 mm,
 - ajout des caractéristiques de la noix après découpe et parage qui sont peu développées dans le cahier des charges en vigueur,
 - poids des noix de jambon fraîches après découpe et parage: le poids minimal a été ramené de 1,5 à 1,2 kg pour les noix pâtissières et de 3,5 à 3 kg pour les grosses noix pour tenir compte des proportions anatomiques observées des pièces.
- Fabrication des jambons secs et des noix de jambon sec:
 - la coupe des jambons à 10 cm de la tête du fémur a été définie: cela permet de respecter l'anatomie des jambons et d'effectuer une coupe ronde. Cette mesure remplace la formulation en vigueur qui consiste à définir la coupe «à deux doigts du quasi», formulation qui peut se révéler subjective. Outre ce critère de 10 cm, le choix de la méthode de coupe est laissé à l'appréciation du charcutier pour tenir compte de la conformation de chaque pièce,
 - ajout de l'obligation du marquage des pièces, avec la semaine de mise au sel et l'année afin de répondre aux exigences de traçabilité énoncées dans le chapitre relatif à la preuve de l'origine,
 - assouplissement des règles relatives à l'utilisation des nitrates; leur usage est désormais facultatif,

- suppression de la liste d'aromates pouvant entrer dans la préparation des jambons et noix de jambon; cette liste n'était en effet pas exhaustive. L'opérateur peut utiliser d'autres aromates à condition de respecter les caractéristiques des produits finis,
 - salage: il est réalisé en plusieurs applications de sel sec. Le cahier des charges en vigueur autorise exclusivement le salage à la main. En raison de l'évolution des techniques de fabrication, et à l'occasion du massage visant à extraire le sang résiduel, un premier salage peut être effectué par projection de sel sec par les machines à masser. Les salages suivants sont effectués à la main pour bien adapter la quantité de sel et sa répartition à chaque jambon. Les noix sont salées en une seule fois donc uniquement à la main,
 - les dispositions relatives à l'hygiène dans les locaux dédiés au séchage et à l'affinage sont supprimées car elles relèvent de la réglementation générale,
 - les durées et les températures ont été précisés pour les phases de repos — de 6 à 13 semaines à une température inférieure à 5 °C — et de séchage-affinage — de 34 à 44 semaines à une température comprise entre 10 et 18 °C. Ces dispositions visent à s'assurer du bon déroulement des processus de fabrication des «Jambon sec des Ardennes»/«Noix de jambon sec des Ardennes»,
 - il n'est plus indiqué que la durée de fabrication est «laissée à l'appréciation du fabriquant» car cela ne constituait pas une obligation. Seules les durées minimales sont maintenues,
 - la durée minimale de fabrication du «Jambon sec des Ardennes» est portée de 270 à 360 jours. Cette modification permet d'obtenir un produit de plus haute qualité, en permettant au jambon, au cours de son affinage, de développer davantage son odeur fruitée et sa saveur de viande séchée,
 - la technique traditionnelle de désossage des jambons dite «goujage» a été précisée afin d'encadrer cette étape déterminante pour la présentation des «Jambon sec des Ardennes»/«Noix de jambon sec des Ardennes», qui ne nécessitent pas d'être recousus pour être refermés après l'extraction des os,
 - l'emballage sous vide ou sous atmosphère modifiée est rendu obligatoire lorsque le désossage des jambons est réalisé, afin d'écartier tout risque de prolifération microbienne dans la cavité laissée par l'extraction des os.
- Retrait de la disposition relative aux autocontrôles par les fabricants salaisoniers portant sur l'homogénéité du séchage, la teneur en sel, le caractère olfactif et la qualité du gras. Cette disposition relève du plan de contrôle.

3.5. Étiquetage

- Suppression des mentions relatives aux caractéristiques du produit, à l'organisme de contrôle et au service consommateur afin de se limiter aux règles d'étiquetage relatives à l'indication géographique protégée.
- Suppression de l'obligation que les étiquetages soient validés par l'organisme certificateur: cette disposition ne relève pas du cahier des charges.
- Obligation de faire figurer le logo IGP de l'Union européenne pour une meilleure communication auprès du consommateur.

3.6. Exigences nationales

Introduction d'un tableau avec les principaux points à contrôler, tel que demandé par la réglementation nationale.

3.7. Autres

- Le groupement désormais en charge de l'IGP et porteur de la demande de modification est l'association «Les Charcuteries du Pays d'Ardennes». Les informations relatives au groupement «Ardennes de France» à l'origine de la demande d'enregistrement ont donc été supprimées et remplacées par le nom et les coordonnées du groupement «Les Charcuteries du Pays d'Ardennes».
- Introduction de la liste des opérations réalisées obligatoirement dans l'aire géographique: préparation des pièces (parage), salage, séchage et désossage (avec pressage, le cas échéant).
- Structure de contrôle: le groupement a choisi de changer d'organisme de contrôle. Le nom et les coordonnées de l'organisme de contrôle («A.d.F. Certification») sont remplacés par ceux du nouvel organisme désigné par le groupement: Certipaq.

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 ⁽³⁾

«JAMBON SEC DES ARDENNES»/«NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES»

N° CE: FR-PGI-0105-01173 – 6.11.2013

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination**

«Jambon sec des Ardennes»/«Noix de Jambon sec des Ardennes»

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*

a) *Caractéristiques physiques:*

Le «Jambon sec des Ardennes» et la «Noix de jambon sec des Ardennes» sont des salaisons au sel sec. Le sel de frottage utilisé contient des épices, des aromates et du sucre.

La durée minimale de fabrication (à partir de la mise au sel) varie selon le type de pièce: 360 jours pour le jambon sec, 120 jours pour la grosse noix et 45 jours pour la noix pâtissière.

Le poids minimal des pièces au terme de la durée minimale de fabrication est de:

— «Jambon sec des Ardennes», avec os: 5,5 kg,

— «Noix de jambon sec des Ardennes»: 3 kg pour les grosses noix (constituées de la noix et de la sous noix) et 800 g pour les noix pâtissières.

Le jambon et la noix de jambon doivent être suffisamment secs et fermes. Ils ne sont pas durs au toucher et ne présentent pas d'aspect gonflé.

Le gras du jambon et de la noix de jambon arbore une couleur blanche, sa texture est ferme, son odeur est agréable.

b) *Caractéristiques chimiques:*

Le «Jambon sec des Ardennes» et la «Noix de jambon sec des Ardennes» présentent un taux d'humidité du produit dégraissé HPD < 65 %.

c) *Présentation du produit:*

Le «Jambon sec des Ardennes» est vendu conditionné ou non, moulé ou non:

— entier: désossé ou non,

— entier désossé, découenné,

— en portion désossée,

— tranché.

La «Noix de jambon sec des Ardennes» est vendue conditionnée ou non, moulée ou non:

— entière,

— par demie,

— tranchée.

⁽³⁾ Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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

Les jambons issus de verrats reproducteurs et de cochons sont exclus de la fabrication du «Jambon sec des Ardennes» et de la «Noix de jambon sec des Ardennes».

a) Caractéristiques des jambons frais à la mise en œuvre:

Le jambon frais présente les caractéristiques suivantes après découpe et parage:

- ne pas avoir été congelé,
- poids supérieur à 9,5 kg paré, sans mouille et sans pied,
- coupe ronde, sans mouille, qui ne doit pas excéder 10 cm au delà de la tête du fémur,
- avoir le pied déjoints, l'attache de la corde du jarret conservée, le jarret non percé et l'os du quasi partiellement enlevé. Le jambon peut également être salé dans son intégralité anatomique avec le pied,
- absence de défauts visibles suivants: défaut d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, d'hématomes, d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur,
- provenir d'une viande de couleur homogène, ni trop claire, ni trop foncée, avec: $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$,
- couleur des viandes retenues sur l'échelle japonaise: de 2 à 5,
- gras de couverture blanc et ferme,
- épaisseur de gras supérieure ou égale à 10 mm, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur.

b) Caractéristiques des noix fraîches à la mise en œuvre:

Les «Noix de jambon sec des Ardennes» doivent conserver leur intégrité anatomique. Elles sont recouvertes d'une partie de couenne à l'exception des noix pâtisseries. Les grosses noix sont désossées avant le salage.

La noix fraîche présente les caractéristiques suivantes après découpe et parage:

- ne pas avoir été congelée,
- selon la catégorie: poids supérieur à 1,2 kg pour les noix pâtisseries et supérieur à 4 kg pour les grosses noix,
- absence de défauts visibles suivants: défaut d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, d'hématomes, d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur,
- provenir d'une viande de couleur homogène, ni trop claire, ni trop foncée, avec: $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$,
- un gras de couverture blanc et ferme pour les grosses noix

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

—

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

Les opérations de fabrication réalisées dans l'aire géographique sont: la réception des matières premières et la préparation des pièces, le salage, le séchage, le désossage, le pressage.

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

Le désossage (facultatif) est réalisé de la façon suivante: l'os du quasi est enlevé en pratiquant une ouverture de la couenne du jarret jusqu'à l'articulation, puis on effectue un goujage de l'os du fémur (décollement de l'os du fémur sans ouvrir le jambon). Le tibia, le péroné et le fémur sont extraits simultanément. La couenne est refermée en fin d'opération. Le jambon désossé est ensuite emballé sous vide ou sous atmosphère protectrice pour préserver ses qualités organoleptiques.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage du «Jambon sec des Ardennes» et de la «Noix de jambon sec des Ardennes» doit comporter les mentions suivantes:

- le nom de l'IGP «Jambon sec des Ardennes» ou «Noix de jambon sec des Ardennes»,
- le logo IGP de l'Union européenne,
- la durée d'affinage.

Dans le cas de la vente «non préemballée», le nom de l'IGP «Jambon sec des Ardennes» ou «Noix de jambon sec des Ardennes» et la mention «Indication géographique protégée» figurent en outre sur les panonceaux ou tout autre support prévu à cet effet.

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

L'aire géographique comprend la totalité du département des Ardennes.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) Facteurs naturels

La partie nord du département des Ardennes, au nord d'une ligne tracée par la dépression axée nord-ouest – sud-est des vallées de la Sormonne et de la Meuse, est constituée par le massif de l'Ardenne, vaste étendue schisteuse culminant à 505 m d'altitude. La partie méridionale du département correspond à l'amorce nord de la plaine crayeuse de la Champagne, au relief plus homogène et dédiée à la grande culture. Entre ces deux entités s'individualisent la Thiérache à l'ouest et l'Argonne à l'est, transitions vallonnées dans lesquelles serpentent de nombreux cours d'eau.

Le département des Ardennes se situe dans une zone de transition entre le climat à tendance continentale et le climat océanique. Les précipitations sont importantes: jusqu'à 1 200 mm dans l'Ardenne, de l'ordre de 900 à 1 000 mm sur la Thiérache et l'Argonne. La température moyenne de ces régions est comprise entre 8 et 10 °C. Elle ne dépasse pas 17 °C en été et atteint à peine 2 °C en hiver.

La topographie, par l'effet d'altitude observé entre le nord (supérieure à 400 m) et le sud (inférieure à 200 m) du département, joue un rôle important sur le climat de la zone. Les roches acides, schisteuses, du massif de l'Ardenne, entraînent un climat localement plus froid et plus humide, accentué par un important couvert forestier. Enfin, les nombreux cours d'eau ont creusé des vallées qui sont autant de microclimats. Ceux-ci se caractérisent par la formation de brouillards locaux en cours de nuit (le département enregistre jusqu'à 120 jours de brouillard par an), et par des amplitudes de température importantes au cours d'une journée.

b) Facteurs humains

Au XIX^e siècle, l'élevage de porcs dans les Ardennes était familial. En général, dans les exploitations, dans les maisons des ouvriers agricoles, un à deux porcs étaient engraisés et destinés à l'autoconsommation et au commerce local. Victor Cayasse, dans *Folklore de Guignicourt sur Vence et de Faissault*, 1920, écrivait à ce propos: «Chaque famille tuait au moins un porc par an et vivait toute l'année sur sa viande salée, séchée.» Jules Lefranc, dans *Choses et gens de chez nous* (écrit autour de 1911), relate les coutumes du petit village de Sainte-Vaubourg au temps de ses ancêtres: «Le saloir se trouvait ordinairement à la cave [...] Les morceaux, préalablement préparés, étaient descendus un par un au saleur qui, avec soin, les disposait par couche, les saupoudrait de poivre et d'épices et les enrobait dans du sel gris. [...] Un mois et demi après, on dessalait le cochon et [...] on suspendait jambons et quartiers de lard [...]» Les salaisonniers actuels ont hérité leur savoir-faire de cette tradition issue de la présence de porcs dans l'économie domestique locale. Actuellement le savoir-faire continue de se partager entre les différentes générations de salaisonniers qui se réunissent régulièrement pour améliorer leurs produits ensemble.

Ce savoir-faire continue à s'exprimer au travers du choix des pièces, de la méthode de salage à sec, du pannage à la main des jambons avec une «fenêtre» qui permet un séchage lent pour éviter un croûtage et conserver au jambon son moelleux.

5.2. Spécificité du produit

Le «Jambon sec des Ardennes» et la «Noix de jambon sec des Ardennes» développent au cours de l'affinage une odeur fruitée et une saveur de viande séchée. Ils sont totalement exempts de parfum de fumaison. Ils dégagent une subtile odeur de fruité-melon accompagnée d'une douce saveur salée. L'arôme de gras apparaît très légèrement, sans être rance.

Leur excellente tenue permet de les découper aisément en fines tranches. Leur texture homogène se présente alors modérément élastique et ferme, sans être croquante. Le jambon sec et la noix de jambon sec sont faiblement juteux, agréablement moelleux et fondants en bouche.

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)

Le lien avec l'aire géographique du «Jambon sec des Ardennes» et de la «Noix de jambon sec des Ardennes» est basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

Le département des Ardennes bénéficie, du fait de l'importance des précipitations et de la fréquence des brouillards notamment, d'un climat humide. Ces conditions s'avèrent propices à la fabrication des jambons. Le climat ardennais apporte trois caractéristiques essentielles pour la fabrication du «Jambon sec des Ardennes» et de la «Noix de jambon sec des Ardennes»: l'hygrométrie, le vent et des températures adéquates. Le séchage et la maturation sont ainsi lents et progressifs. Ces conditions de stockage, associées à l'utilisation de sel de frottage additionné d'arômes, d'épices et de sucre, permettent le développement et l'épanouissement des parfums et des saveurs spécifiques. Le jambon acquiert également son moelleux.

Historiquement, les familles ardennaises faisaient leurs jambons pour leur propre consommation grâce au climat spécifique des Ardennes. Le salage était réalisé lors des mois froids, les moyens de réfrigération n'existant alors pas. Le séchage dans la cuisine et l'affinage au grenier ont disparu, mais les moyens actuels de production de froid et de contrôle de l'hygrométrie permettent de recréer et de maîtriser ces conditions tout au long de l'année.

Les salaisonniers ont su garder ce savoir-faire ancestral de la fabrication du jambon.

La renommée du «Jambon sec des Ardennes» date du XIX^e siècle. Le «Jambon sec des Ardennes» est cité dans plusieurs publications comme référence en matière de salaison. En 1866, un ouvrage sur le porc de Gustave Heuze explique que «les jambons français les plus estimés sont préparés dans les départements des Basses-Pyrénées, du Bas et du Haut-Rhin, de la Meuse, de la Moselle, des Ardennes et des Vosges».

Le «Jambon sec des Ardennes» apparaît donc logiquement aux menus des banquets et repas de la fin du XIX^e siècle. Ainsi, il est servi à l'occasion du déjeuner offert le 21 août 1898 à monsieur le ministre des travaux publics lors de l'inauguration du chemin de fer de Raucourt, ou le 9 novembre 1924, lors de l'inauguration du nouvel hôtel de ville de Nouzonville.

Le «Jambon sec des Ardennes», fabriqué par un grand nombre de charcutiers-salaisonniers du département, pour une vente essentiellement locale, devient progressivement une production à part entière et est commercialisé par des grossistes comme en atteste une publicité de 1929.

Une enquête réalisée par l'Association des salaisonniers d'Auvergne en mars 1994, avec l'appui de la Communauté économique européenne et du ministère chargé de l'agriculture, montre que le «Jambon sec des Ardennes» est connu en dehors du département, malgré une production assez modeste. Cette enquête indique une notoriété assistée pour le «Jambon sec des Ardennes» de 23,4 %, le plaçant en 5^e position des jambons cités (9 au total).

Référence à la publication du cahier des charges

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCIGPJambonsecdesArdennesetNoixdejambonsecdesArdennesV1_BO_cle86172f.pdf

(*) Voir note 3 de bas de page.