

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2010/C 76/17)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾ du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«JAMBON DE L'ARDÈCHE»****N° CE: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Jambon de l'Ardèche»

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. Produit à base de viande (chauffé, fumé, salé, ...)

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

Description générale:

Le jambon de l'Ardèche est un produit sec. C'est une pièce noble provenant d'une cuisse de porc d'un poids à l'état frais de 8,5 kg minimum, préparée et parée en arrondi, puis mise au sel par frottage à la main au sel sec accompagné de salpêtre, de poivre et d'épices, mise au repos, puis maturée et affinée 7 mois minimum.

Le jambon de l'Ardèche est de forme arrondie à sa base et s'allonge progressivement jusqu'au pied qui a été préalablement déjointé (détaché au niveau de l'articulation). La coupe de l'os du quasi est droite, parallèle à l'axe du jambon et distante de 2 centimètres de la tête du fémur qui a été dégagée. La face interne du jambon est découverte jusqu'au bas du jambon.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Séchage et affinage:

Le jambon de l'Ardèche est séché au travers de plusieurs étapes. En cours d'affinage un panage est pratiqué. Il consiste à enduire la face maigre découverte du jambon d'un mélange de saindoux (la pane), d'épices et de farine de châtaigne de l'Ardèche.

L'âge du jambon de l'Ardèche se compte du premier jour de salage à sa sortie du séchoir. Il est de 7 mois au moins, de 9 mois ou de 12 mois. Le poids minimum du jambon sec, avec os, est de 6 kg.

Plus l'âge du jambon est important, plus ses qualités organoleptiques et en particulier sa saveur sont développées. Parallèlement, les pertes en eau augmentent et la viande se raffermie. Afin d'optimiser le compromis entre saveur et texture du jambon sec, il est donc nécessaire de fixer un poids sec minimum en fonction de l'âge.

| Age du jambon sec | Poids du jambon sec |
|-------------------|---------------------|
| 7 mois | ≥ 6 kg |
| 9 mois | ≥ 6,7 kg |
| 12 mois | ≥ 7,3 kg |

La durée d'affinage est indiquée au consommateur sur l'étiquette du jambon de l'Ardèche.

Le fumage: une étape facultative:

Un fumage léger peut également être pratiqué après la fabrication, sur le jambon sec. Cette opération facultative est réalisée à sec, dans un générateur de fumée, avec du bois de châtaignier exclusivement. Elle renforce l'aspect traditionnel du jambon.

L'étiquetage est alors complété par la mention «Fumé à sec au bois de châtaignier».

Caractéristiques organoleptiques:

Le jambon de l'Ardèche se caractérise par une texture souple et agréable, légèrement plus ferme en surface.

À la coupe, le produit fait apparaître un maigre rouge sombre, bordeaux, qui peut être légèrement persillé et un gras de couverture blanc dont l'épaisseur (1 à 2 centimètres) peut varier suivant la taille du jambon.

Le jambon de l'Ardèche se caractérise par un goût de viande prononcé, légèrement salé et épicé. Son goût et son odeur s'affirment avec un affinage long. Ils associent un léger parfum de châtaigne diffusé jusqu'au cœur du jambon avec l'opération de panage. Ils témoignent de la richesse des arômes typiques du jambon sec de montagne.

Caractéristiques physico-chimiques:

Les caractéristiques physico-chimiques du produit prêt à être commercialisé doivent respecter les valeurs réglementaires.

Par ailleurs Aw du produit sec ne doit pas dépasser 0,91

Présentation du produit:

Le jambon de l'Ardèche, après affinage, peut être présenté:

Entier avec son os: sans le pied qui a été déjointé sur le jambon frais.

Entier sans os: fendu, désossé puis cousu et enfin pressé dans un moule (opération de moulage du jambon).

Le produit peut être commercialisé sous différentes formes:

- jambon entier avec os, nu ou conditionné sous sac de toile de coton (singalette),
- jambon entier désossé, moulé conditionné sous vide,

- ½ ou ¼ de jambon désossé, conditionné sous vide,
- jambon entier désossé, découenné, dégraissé, moulé et conditionné sous vide,
- ½ ou ¼ de jambon désossé, découenné, dégraissé, moulé et conditionné sous vide,
- tranches de jambon en barquette sous vide ou sous atmosphère contrôlée dans un emballage approprié.

Quelle qu'en soit la présentation, le jambon de l'Ardèche affiche les mêmes signes distinctifs et a subi la même sélection.

3.3. Matières premières:

La matière première est issue de porcs charcutiers et/ou de porcs à carcasses lourdes selon les conditions suivantes:

Les seules pièces de jambon autorisées entrant dans la recette du «jambon de l'Ardèche» sont des pièces à l'état frais et d'origine UE (animaux nés, élevés et abattus dans l'Union européenne).

Les viandes respectent à minima les critères suivants:

- pour les porcs charcutiers:
 - poids de carcasse à chaud à l'abattage compris entre 72 et 89 Kg,
 - âge minimum d'abattage de 172 jours,
 - taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53 % et 63 %,
- pour les porcs à carcasses lourdes:
 - poids de carcasse à chaud supérieur ou égal à 90 Kg,
 - âge moyen d'abattage de 182 jours,
 - taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53 % et 63 %.

L'ensemble des porcs (porcs charcutiers et porcs à carcasse lourde) devront également répondre à certaines spécifications:

- concernant la génétique:
 - Les porcs sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés.
 - Dans les autres cas, le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est < 3 % et les animaux sont indemnes de l'allèle RN- (fréquence nulle).

La pièce de jambon frais utilisée ne peut être d'un poids inférieur à 8,5 Kg frais après découpe et parage.

Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou et huileux, viande exsudative, substances exogènes, fractures, ...) seront éliminées. De plus, le gras devra obligatoirement être de couleur blanche. Les jambons ne doivent pas présenter de défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sangs ou pétéchies, d'hématomes ou ecchymoses, de fractures ou d'abcès. Ces défauts d'aspect doivent être limités à 5 % de pièces portant un ou plusieurs défauts.

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

L'ensemble des porcs (porcs charcutiers et porcs à carcasse lourde) devront également répondre aux conditions d'alimentation suivantes:

- Les porcs sont alimentés avec au minimum 60 % de céréales et issues de céréales,
- L'utilisation d'additifs zootechniques à facteur de croissance est interdite pendant toute la durée de vie de l'animal.

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

Les étapes de fabrication allant du salage à l'affinage du jambon (salage, brossage, lavage, repos ou maturation, étuvage, affinage), le fumage éventuel en sortie de fabrication, doivent être réalisées dans l'aire géographique de l'IGP, car ce sont les étapes qui sont déterminantes pour la spécificité du produit.

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

Non concerné

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

- Dénomination de vente: Jambon de l'Ardèche,
- Durée d'affinage (7, 9, ou 12 mois),
- Le cas échéant «Fumé à sec au bois de châtaignier»,
- Logo IGP,
- Mention «Indication géographique protégée».

4. **Délimitation concise de l'aire géographique:**

L'aire géographique est localisée dans le Sud-Est de la France en région Rhône-Alpes.

Elle est limitée aux 212 communes du département de l'Ardèche situées en zone de montagne définie par la loi 8530 du 9 janvier 1985, réactualisée par l'arrêté du 28 mai 1997

Elle est délimitée par le bord oriental du Massif central à l'Est et s'étend à l'Ouest sur les monts du Vivarais, les Boutières et la Montagne Ardéchoise avec au centre le massif du Coiron (à l'exclusion de sa façade méridionale) et plus au Sud, le massif du Tanargue, la corniche du Vivarais Cévenol jusqu'à l'extrémité Sud.: Accons, Aizac, Ajoux, Albon, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues sur Volane, Arcens, Arlebosc, Asperjoc, Astet, Aubignais, Barnas, Béage, Beaumont, Beauvene, Berzeme, Boffres, Borée, Borne, Bosas, Boucieu le roi, Boulieu les Annonay, Burzet, Cellier du luc, Chalencon, Chambon, Champis, Chaneac, Chassiers, Chateauneuf de Vernoux, Chazeaux, Le Cheylard, Chirols, Colombier le Jeune, Colombier le Vieux, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros de Georand, Darbres, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Dunières sur Eyrieux, Empurany, Fabras, Faugère, Flaviac, Freyssenet, Genestelle, Gilhac et Bauzac, Gilhoc sur Ormèze, Gluiras, Gourdot, Gravières, Intres, Issa-moulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Jaunac, Joannas, Juvinas, Labastide de Juvinas, Labatie d'Andaure, Laboule, Lac d'Issarlès, Lachamp Raphaël, La Chapelle Graillouse, La chapelle sous chanéac, Lafarre, Lalevade d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Laval d'Aurelle, Laveyrune, Lavillatte, Laviolle, Lentil-lère, Lesperon, Loubaresse, Lyas, Malarce sur la Thines, Malbosc, Marcols les eaux, Mariac, Mars, Mayres, Mazais l'abbaye, Meyrac, Mezilhac, Mirabelle, Monestier, Montpezat sous bauzon, Montselgues, Nonières, Nozières, Ollières sur Eyrieux, Pailharès, Payzac, Pereyres, Plagnac, Planzolles, Plats, Pont de la beaume, Pourchère, Prades, Pranles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Roches-sauve, Rochette, Rocles, Roiffieux, Roux, Sablières, Sagnes et Coudoulet, Saint Agrève, Saint Alban d'Ay, Saint Alban en Montagne, Saint Andéol de Fourchades, Saint Andéol de Vals, Saint André en Vivarais, Saint André Lachamp, Saint Apollinaire de Rias, Saint Barthélémy le Meil, Saint Barthélémy le Pin, Saint Barthélémy le Plain, Saint Basile, Saint Bauzile, Saint Christol, Saint Cierge la Serre, Saint Cierge sous le Cheylard, Saint Cirques de Prades, Saint Cirques en Montagne, Saint Clément, Saint Etienne

de Boulogne, Saint Étienne de Lugdarès, Saint Étienne de Serre, Sainte Eulalie, Saint Félicien, Saint Fortunat sur Eyrieux, Saint Genes Lachamp, Saint Gineis en Coiron, Saint Jean Chambre, Saint Jean le Centenier, Saint Jean Roure, Saint Jeure d'Andaure, Saint Joseph des Baucs, Saint Julien Boutières, Saint Julien de Serre, Saint Julien du Gua, Saint Julien Labrousse, Saint Julien Vocance, Saint Laurent du Pape, Saint Laurent Les Bains, Saint Laurent sous coiron, Saint Marcel les Annonay, Sainte Marguerite la Figère, Saint Martial, Saint Martin de Valamas, Saint Martin sur Lauezon, Saint Maurice en Chalencon, Saint Melany, Saint Michel d'Aurance, Saint Michel de Boulogne, Saint Michel de Chabrillanoux, Saint Pierre de Colombier, Saint Pierre Laroche, Saint Pierre Saint Jean, Saint Pierre sur Doux, Saint Pierreville, Saint Pons, Saint Priest, Saint Prix, Saint Romain de Lerps, Saint Sauveur de Montagut, Saint Sylvestre, Saint Symphorien de Mahun, Saint Victor, Saint Vincent de Durfort, Salleles, Sanilhac, Satillieu, Savas, Sceautes, Silhac, Souche, Tauriers, Thuets, Toulaud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevaut, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique est composée de montagnes et de hauts plateaux de reliefs accidentés souvent balayés par les vents.

Elle est délimitée par le bord oriental du Massif central à l'Est et s'étend à l'Ouest sur les monts du Vivarais, les Boutières et la Montagne ardéchoise avec au centre le massif du Coiron (à l'exclusion de sa façade méridionale) et plus au Sud, le massif du Tanargue, la corniche du Vivarais Cévénol pour aboutir à l'extrémité Sud des Vans et de Malbosc.

L'altitude de la zone varie d'une moyenne d'environ 500 mètres à 1 700 mètres. Cette zone est boisée, du Nord vers le Centre, de sapins et de châtaigniers et d'une végétation plus buissonnante vers le Sud. Son climat est continental à semi-continental: froid et sec en altitude avec des hivers rudes et des étés courts et ensoleillés.

Pour respecter une durée d'affinage longue avec des conditions d'air et de température adéquates, la fabrication du jambon sec s'est autrefois localisée en zone de montagne où l'ensemble de ces conditions étaient réunies pendant la plus grande partie de l'année.

L'affinage en zone de montagne s'est perpétué et reste aujourd'hui une caractéristique forte de cette production, ainsi que l'utilisation de farine de châtaigne d'Ardèche au cours de l'opération de panage, et le recours exclusif, en cas de fumage, au bois de châtaignier fortement représenté localement, l'Ardèche étant le plus gros producteur de châtaignes en France (50 % de la production nationale).

Aujourd'hui encore, l'aire géographique se caractérise par une forte implantation de petites et moyennes entreprises de salaisonnerie, souvent centenaires, qui ont su au cours des siècles et des générations, transmettre leur histoire et leur savoir-faire dans une zone où les conditions géographiques et climatiques leur étaient favorables.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du jambon de l'Ardèche passe à la fois par une réputation ancienne de ce produit et des salaisons de l'Ardèche en général et par un savoir-faire spécifique garantissant la meilleure expression des spécificités aromatiques et gustatives du produit.

La réputation du jambon de l'Ardèche

Les jambons de l'Ardèche ont construit leur réputation à travers les siècles. Dès le XVI^e siècle, on retrouve des mentions sur «les tuades», véritables traditions festives qui permettaient de «vivre pour l'hiver des dépouilles et menuisailles». Alors étaient fabriqués «boudins, lards, andouilles, saucisses» selon les traditions régionales «en pays abondants en châtaignes, les lards et les jambons étaient pendus près des châtaignes lorsqu'on les desséchait à la fumée pour les blanchir». Les fermes se transformaient alors en véritables garde-mangers; Mazon lors de ses récits de voyage dans le Haut Vivarais s'émerveillait des «plafonds tapissés de lard, de jambonneaux, de pieds de porc et de chapelets de saucisses».

Cet héritage du passé s'est perpétué et chaque génération a su apporter sa contribution et transmettre ses exigences et son savoir-faire.

C'est donc au cœur de ce terroir et de ces montagnes riches d'histoire, de traditions et de savoir-faire que s'est construite la réputation du jambon de l'Ardèche, relayée dans son Vivarais natal par Olivier de Serres, père de l'agriculture française dès le XVI^e siècle qui expliquait dans ces ouvrages comment fabriquer le jambon, par Charles Forot célèbre poète ardéchois et par Curnonsky qui baptisa l'Ardèche «Paradis des Gourmets» ainsi qu'un petit village de l'Ardèche «la Mecque de la charcuterie».

Dès le XX^e siècle avec le développement du tourisme gastronomique, les jambons de l'Ardèche ont été reconnus comme des produits de terroir faisant partie du patrimoine culinaire français. Ils sont connus en France, en Europe et au-delà.

Le savoir-faire mis en œuvre pour son élaboration:

Il existe en Ardèche une véritable culture du cochon ancrée dans les traditions depuis le XVI^e siècle. La recette utilisée est conforme aux savoir-faire anciens, et permet au jambon de l'Ardèche d'atteindre en fin d'affinage sa pleine maturité physiologique et sa meilleure expression gustative.

Cette recette se traduit par un choix rigoureux des matières premières, par un salage au sel sec réalisé à la main, un panage réalisé avec de la farine de châtaigne locale et un affinage d'au moins 7 mois, adapté au poids au jambon.

La pièce de jambon utilisée pour la fabrication du jambon de l'Ardèche est exclusivement une cuisse de porc fraîche. La qualité de la viande fraîche, en particulier la qualité des maigre est des gras, est garantie par le tri rigoureux réalisé sur les pièces de jambon, mais également par les critères portant sur la matière première (alimentation traditionnelle à base de céréales, critères génétiques, âge d'abattage et poids des carcasses, taux de viande maigre). Une fois sélectionnée, la pièce de jambon est salée par frottage à la main au sel sec, accompagné de salpêtre, de poivre et d'épices. Le seul additif autorisé est le salpêtre. Le jambon suit ensuite une phase de maturation obligatoire, puis passe en étuve.

Pendant la phase d'affinage, le jambon est pané avec un mélange de saindoux, d'épices et de farine de châtaigne d'Ardèche. Le jambon sec sur os qui sort de l'affinage présente un poids minimum adapté à son âge, qui peut être de 7, 9 ou 12 mois.

Une opération de fumage peut avoir lieu de façon facultative. Celle-ci est réalisée dans un fumoir avec du bois de châtaigner utilisé dans un générateur de fumée. L'utilisation d'arôme de fumée est interdite.

Une qualité déterminée: des caractéristiques visuelles, aromatiques et gustatives particulières.

Le jambon de l'Ardèche est le résultat d'une sélection réalisée sur la matière première et d'une recette de fabrication traditionnelle et spécifique qui lui confèrent ses caractéristiques particulières.

Le jambon de l'Ardèche est caractérisé par une texture souple et agréable, légèrement plus ferme en surface, bien qu'adoucie par l'effet du panage.

À la coupe, le produit fait apparaître un maigre rouge bordeaux qui peut être légèrement persillé et un gras de couverture blanc d'environ 1 à 2 centimètres pouvant varier suivant la taille du jambon. Son odeur témoigne de la richesse des arômes typique d'un jambon sec de montagne et d'un affinage long.

Le panage associe un léger parfum de châtaigne diffusé par la panne au cœur du jambon à un goût de viande prononcé, légèrement salé et épicé aux accents de noisette.

Le fumage au bois de châtaignier, lorsqu'il est pratiqué, renforce l'aspect traditionnel du jambon.

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'Ardèche est renommée depuis plusieurs siècles pour les divers produits de salaison issus du porc et particulièrement pour ses jambons, qui sont des jambons secs. Les zones de montagne de l'Ardèche réunissaient toutes les conditions naturelles (température, hygrométrie, vents) favorables à la production de salaison et à l'affinage en milieu naturel.

Cette ancienneté de la production a permis de mettre en place des savoir-faire pour la production de jambons secs. On en retrouve aujourd'hui une forte influence dans le choix et la qualité des viandes utilisées et dans les méthodes traditionnelles de fabrication qui témoignent de ce savoir-faire propre à la région: le salage par frottage à la main au sel sec et le panage à la main à la farine de châtaigne d'Ardèche. La fabrication du jambon de l'Ardèche demande un temps de sèche particulièrement long et a toujours été fortement lié à son milieu. L'affinage en zone de montagne s'est perpétué et reste aujourd'hui une caractéristique forte de la fabrication du jambon de l'Ardèche.

Traditionnellement, les salaisoniers se sont servis du bois de châtaigner, répandu en zone de montagne. Le châtaigner qui a toujours occupé de vastes surfaces de la zone de montagne de l'Ardèche est un arbre de production, l'Ardèche étant le plus gros producteur de châtaignes en France avec près de 50 % de la production nationale. La farine de châtaigne est naturellement utilisée par les salaisoniers comme ingrédient principal pour le panage des parties maigres du jambon.

Afin de renforcer l'aspect traditionnel du jambon, le bois de châtaigner, à l'exclusion de tout autre, peut être utilisé pour le fumage, à sec, du jambon.

Référence à la publication du cahier des charges:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCJambonDeLArdeche.pdf>
