

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

(2015/C 47/05)

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

«JAMBON DE LACAUNE»

N° UE: **FR-PGI-0005-01208-3.3.2014**

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Jambon de Lacaune»

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

Le «Jambon de Lacaune» est un jambon sec de forme arrondie, pleine et régulière qui s'allonge progressivement jusqu'au pied.

Une légère couche de panne de couleur blanc crème peut recouvrir la partie maigre. La couenne est de couleur ambrée avec quelques nuances plus sombres. Quelques cristallisations salines peuvent poudrer la surface.

La tranche du «Jambon de Lacaune» a des proportions et une forme régulière. Le maigre est de couleur homogène, rouge soutenue à rouge sombre, et peut être légèrement persillé. Le gras de couverture est ferme, de couleur blanche d'environ 1 à 2 cm avec quelques nuances rosées.

La texture du «Jambon de Lacaune» est souple, moelleuse et fondante. La saveur salée dite «pointe de sel», due au salage au sel sec de mer, est présente mais modérée. Le «Jambon de Lacaune» a une odeur et un goût typé de viande séchée affinée. Ses arômes sont équilibrés. La préparation aromatisante composée majoritairement de poivre, de sucres et de salpêtre, est délicate et ne supplante pas le goût «naturel» du jambon sec. Le «Jambon de Lacaune» n'est jamais fumé.

Le «Jambon de Lacaune» présente un taux de sucres solubles totaux inférieur ou égal à 1 % et une teneur en NaNO₃ ou salpêtre (E252) inférieure ou égale à 250 mg/kg.

La durée totale de fabrication varie en fonction du poids du jambon frais.

Poids minimum jambon frais après parage	Durée minimale de séchage/affinage (de la mise au sel à la sortie du séchoir)
9 kg	7 mois
10 kg	9 mois
11 kg	12 mois

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Le «Jambon de Lacaune» est vendu selon les modes de présentation suivants:

- jambon entier non désossé (dit «avec os»);
- jambon entier désossé;
- en moitié, quart ou tranché.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'engraissement des porcs (à partir de porcs de plus de 25 kg) est caractérisé par une alimentation contenant au moins 60 % de céréales, issues de céréales et graines de légumineuses. La teneur maximale en acide linoléique dans les aliments est fixée à 1,9 % de la matière sèche.

Les jambons frais doivent répondre aux caractéristiques suivantes:

- état frais exclusivement (jambon congelé interdit);
- 9 kg minimum de poids;
- coupe ronde, sans mouille, parage de la couenne sur la face interne remontant peu vers le jarret, os du quasi partiellement enlevé, pied déjointé ou scié en dessous de la crosse. Le parage ne dépasse pas 6 cm à l'aplomb de la tête du fémur;
- gras blanc et de consistance ferme, dont l'épaisseur de couverture à l'aplomb de la tête du fémur est de 10 mm au minimum (couenne incluse);
- couleur du maigre correspondant aux notes 2, 3, 4 ou 5 de l'échelle japonaise;

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

Les étapes allant de la mise en œuvre des jambons (salage) à la fin de l'affinage se déroulent dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement:

- le nom de l'IGP «Jambon de Lacaune»,
- le logo «Lacaune» comportant un identifiant composé d'un «M» majuscule manuscrite et soulignée, évoquant des montagnes, sous lequel est inscrit le nom «LACAUNE» en majuscules.
- la durée minimale de séchage/affinage: 7, 9 ou 12 mois.

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

L'aire géographique est composée des 11 communes suivantes du département du Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de fabrication du «Jambon de Lacaune», constitue un ensemble homogène au sein des monts de Lacaune. Elle forme une cuvette orientée est-ouest qui constitue le bassin versant du Gijou. Elle est délimitée au Sud par la ligne de crête principale du Montgrand au Montalet qui culmine à plus de 1 200 m et au Nord par une ligne de crête secondaire de Roquecézière au pic le Merdélou, qui oscille autour de 1 000 m d'altitude, en passant par le col de Sié. Ces deux barrières physiques déterminent une cuvette topographique au sein de laquelle alternent les influences croisées des climats océanique et méditerranéen. De plus, de par son altitude, l'aire géographique est également soumise au climat montagnard.

Sous cette triple influence, le climat de la zone se caractérise par:

- des précipitations élevées et une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année;
- une température moyenne relativement basse et de faibles amplitudes thermiques;
- une alternance régulière de la nature du vent (orientation, hygrométrie) s'accompagnant d'une variabilité importante, sur une même journée, de la température et de l'hygrométrie.

Facteurs humains

La production historique du «Jambon de Lacaune» trouve ses origines dans le métier de mazelier, bien implanté à Lacaune au Moyen Âge, qui désigne en langue d'oc celui qui sacrifie les bovins, les ovins et les porcins. Vers le XV^e siècle, avec la spécialisation professionnelle, ce terme désigna celui qui transforme la viande de porc, c'est-à-dire le charcutier d'aujourd'hui.

Aujourd'hui, le savoir-faire des charcutiers-salaisonniers s'exprime au travers de différentes étapes de préparation du «Jambon de Lacaune».

Pour la fabrication du «Jambon de Lacaune», le salaisonnier sélectionne des jambons frais d'un poids minimum de 9 kg et dont l'épaisseur minimale de gras de couverture est de 10 mm, caractéristiques nécessaires à un séchage de longue durée.

Le salaisonnier effectue un salage uniquement avec du sel sec de mer, dont la forme des cristaux est irrégulière et permet une bonne fixation sur le jambon, ainsi qu'une pénétration rapide et efficace à l'intérieur de la viande, facilitant le séchage uniforme du jambon.

Le savoir-faire entre en jeu également lors du dosage de la préparation aromatisante majoritairement composée de poivre, utilisant le salpêtre comme seul additif, de façon à obtenir une intensité aromatique modérée.

À chaque phase (salage, maturation, étuvage éventuel, séchage, pannage et affinage), le salaisonnier optimise les durées des étapes ou les conditions de température et d'hygrométrie en fonction du comportement de ses jambons.

Au séchoir, un suivi quotidien est également effectué afin de contrôler l'aspect et l'odeur des jambons, de maîtriser les conditions de séchage (température et hygrométrie de l'air) et ainsi éviter les accidents de séchage («poisse», croutage, développement de moisissures ou d'odeur désagréable, etc.). En effet, quelle que soit la technique de séchage employée, que les séchoirs soient naturels ou ventilés, l'opérateur doit s'adapter aux variations de température et d'hygrométrie de l'air extérieur, capté quotidiennement. La disposition des jambons d'âges différents ainsi que le taux de remplissage du séchoir sont également pris en compte.

Spécificité du produit

Le «Jambon de Lacaune» se caractérise par un maigre de couleur homogène, rouge soutenu à rouge sombre pouvant être légèrement persillé et par un gras de couverture ferme, de couleur blanche avec quelques nuances rosées.

Au niveau gustatif, le «Jambon de Lacaune» se différencie par une intensité aromatique modérée, laissant bien apparaître le goût de viande séchée et une saveur modérément salée dite «pointe de sel» caractéristique.

Lien de causalité

Le lien causal du «Jambon de Lacaune» est basé sur l'existence de savoir-faire ancestraux, traditionnels et partagés qui façonnent la qualité du produit et lui confèrent une solide réputation.

L'aire géographique du «Jambon de Lacaune», caractérisée par des conditions géographiques et climatiques traditionnellement favorables au séchage, a vu se développer en son sein un vaste tissu d'entreprises de salaisons qui détiennent un savoir-faire depuis de nombreuses générations. La sélection minutieuse des jambons frais garantit en fin d'affinage une couche de gras caractéristique ferme et blanche, avec quelques nuances rosées.

Les usages anciens liés aux échanges historiques avec le bas-pays producteur de sel, impliquent encore aujourd'hui le salage au sel sec de mer qui, grâce à ses propriétés, assure un séchage régulier et efficace, et confère la saveur caractéristique du «Jambon de Lacaune» dite «pointe de sel».

Le dosage de la préparation aromatisante, caractérisée par la prédominance du poivre et l'utilisation du salpêtre comme seul additif, participe au développement de l'expression gustative caractéristique du «Jambon de Lacaune», qui présente un goût de viande séchée et une intensité aromatique modérée.

L'affinage de 7 mois minimum, ainsi que la maîtrise des paramètres de séchage selon le savoir-faire des salaisonniers de l'aire géographique, permet au «Jambon de Lacaune» d'atteindre sa pleine maturité et garantit une couleur homogène rouge soutenu à rouge sombre des maigres, ainsi que le maintien de la couleur blanche à légèrement rosée du gras.

La réputation du «Jambon de Lacaune» est déjà attestée au début du XX^e siècle, lorsque M. Cousin, dans ses «Voyages gastronomiques au pays de France», vante les charcuteries de l'Hôtel Central de Lacaune: «[...] excellente collection de charcuterie du pays, composée de jambon et de saucisson absolument digne d'attention[...]».

Le guide touristique français Gault Millau de 1970 ne manque pas de parler de Lacaune, dont «les jambons sont très réputés». Le «Jambon de Lacaune» est aussi décrit dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France «Midi-Pyrénées — produits du terroir et recettes traditionnelles» de 1996, mais aussi dans des ouvrages techniques tels que «Le jambon sec et les petites salaisons» (1997).

Le magazine LSA, en mars 1989, classe le «Jambon de Lacaune» parmi les «jambons secs de qualité supérieure», fabriqué par «des entreprises qui veulent faire du bon ouvrage tout en conservant les traditions ancestrales de fabrication».

Une enquête d'image et de notoriété réalisée en 2011 a montré, que dans les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, 77 % des personnes interrogées connaissent le jambon sec, le saucisson sec et la saucisse sèche produits dans l'aire géographique de Lacaune, confirmant ainsi la forte notoriété du «Jambon de Lacaune», répondant à la perception de «produit de terroir» et «produit traditionnel».

Les salaisoniers de l'aire géographique sont également régulièrement récompensés au Concours général agricole de Paris. Depuis 2010, cinq «Jambon de Lacaune» ont ainsi été primés: trois avec une médaille de bronze, un avec une médaille d'argent et un avec une médaille d'or.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission ⁽¹⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCJambondeLacauneV1.pdf>

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 36.