

V

(Avis)

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**

(2015/C 330/04)

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 D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du
règlement (UE) n° 1151/2012**

«JAMBON DE L'ARDÈCHE»

N° UE: FR-PGI-0105-01248 – 4.8.2014

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Le groupement demandeur est l'Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche (ADPPCA). Ce groupement est légitime à proposer cette modification. Ses coordonnées sont les suivantes: Chambre de commerce et de l'industrie, parc des Platanes, 07104 Annonay, Tél. +33 475692727.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [changement d'organisme de contrôle]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

5.1. Aire géographique

La commune de «Saint-Julien-le-Roux» a été ajoutée à la liste des communes formant l'aire géographique de l'IGP «Jambon de l'Ardèche». Il s'agissait d'un oubli qui est ainsi corrigé. Cette commune est située dans le cœur de l'aire géographique et figure dans la carte matérialisant l'aire géographique qui est incluse dans le cahier des charges.

L'orthographe d'un certain nombre de communes a été corrigé afin d'être conforme avec la nomenclature de l'INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques).

5.2. Méthode d'obtention

Les caractéristiques relatives à la matière première ont fait l'objet de modifications sur les points relatifs à l'âge des porcs, le poids de carcasse à chaud et le taux de muscles des pièces, le pH des jambons et la dose de salpêtre:

— Âge des porcs

L'âge des porcs à l'abattage (âge minimum de 172 jours pour les porcs charcutiers et âge moyen de 182 jours pour les porcs à carcasse lourde) a été supprimé, car ces critères ne sont plus cohérents avec les pratiques de la filière porcine actuelle.

Les progrès en matière de génétique et de nutrition ont permis d'accélérer la croissance des porcs qui sont abattus plus jeunes pour un poids de carcasse souvent plus élevé que par le passé. Le poids moyen des carcasses a en effet augmenté de 5 kg en 10 ans.

Aujourd'hui, la qualité de la viande n'est plus liée à l'âge de l'animal, mais plutôt au taux de muscles et de gras des carcasses. Pour une même qualité de carcasse, l'âge des animaux peut ainsi varier de 10 jours ou plus. Cela se traduit par la disparition du suivi de l'âge dans les démarches de certification, au profit du suivi de la valeur du TMP. Suivre la notion d'âge a perdu de sa pertinence.

— Poids de carcasse à chaud

Pour les porcs charcutiers, la fourchette de poids de carcasse est relevée de 3 kg (passant d'une fourchette de 72-89 kg à une fourchette de 75-92 kg). Pour les porcs à carcasses lourdes, le poids de carcasse minimal est porté à 92 kg (strictement supérieur à) au lieu de 90 kg (supérieur ou égal à).

La borne inférieure de poids des carcasses pour les porcs charcutiers est augmentée, afin de la mettre en conformité avec le poids minimum du jambon frais mise en œuvre, tel que retenu par le cahier des charges. En effet, le cahier des charges impose que le poids de jambon frais après parage soit de 8,5 kg au minimum. Or, le poids du jambon non paré représente 1/8 du poids de la carcasse et le parage représente quant à lui une perte moyenne de 0,800 kg. Ainsi, le poids minimum de la carcasse doit être de 74,4 kg. La fourchette de poids de carcasse est donc relevée de 3 kg.

Par ailleurs, le poids minimum des carcasses des porcs à carcasse lourde et le poids maximal de carcasse des porcs charcutiers ont été augmentés. En effet, cela se justifie par le fait que les progrès de la génétique et de l'alimentation ont entraîné une augmentation du poids moyen des porcs de 4 kg entre 1997 et 2009. Aujourd'hui le poids moyen des carcasses est d'environ 91,5 kg.

— Taux de muscles des pièces (TMP)

La borne supérieure du TMP est relevée d'un point pour être portée à 64 %.

Cette modification vise également à prendre en compte les progrès de la génétique qui ont conduit à une augmentation de plus d'un point du TMP moyen en 10 ans.

— pH des jambons

Le pH des jambons frais doit être de 5,5 à 6,2.

Cette disposition vise à s'assurer de la fraîcheur des jambons.

— Dose de salpêtre autorisée

La référence à la dose résiduelle maximale autorisée dans le produit fini est supprimée car elle est conforme à la réglementation générale (directive 2006/52/CE du parlement et du Conseil du 5 juillet 2006).

5.3. *Étiquetage*

L'obligation d'opposition de la mention «Indication Géographique Protégée» est supprimée car cette mention figure déjà dans le logo IGP de l'Union européenne qui doit figurer sur l'étiquetage.

Le terme «Logo IGP» est remplacé par le terme «Logo IGP de l'Union européenne» conformément à la terminologie consacrée.

5.4. *Autres*

Le chapitre relatif aux références à la structure de contrôle a été modifié.

DOCUMENT UNIQUE

«JAMBON DE L'ARDÈCHE»

N° UE: FR-PGI-0105-01248 – 4.8.2014

AOP () IGP (X)

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

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.

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 flaveur 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.

Âge 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 a_w 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,
- un demi-jambon ou un quart de jambon désossé, conditionné sous vide,
- jambon entier désossé, découenné, dégraissé, moulé et conditionné sous vide,
- un demi-jambon ou un quart 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. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

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 75 et 92 kg,
 - taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53 % et 64 %.
- pour les porcs à carcasses lourdes:
 - poids de carcasse à chaud supérieur à 92 kg,
 - taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53 % et 64 %.

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. Le pH des jambons frais est de 5,5 à 6,2.

Pas plus de 5 % des pièces ne peuvent présenter un défaut d'aspect touchant la couenne, la viande ou le gras du jambon.

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.

3.4. *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.

3.5. *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*

- 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 de l'Union européenne.

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

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

Elle est limitée aux 213 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.

L'aire géographique correspond aux communes suivantes:

Accons, Aizac, Ajoux, Albon-d'Ardèche, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues-sur-Volane, Arcens, Arlebosc, Asperjoc, Astet, Aubignas, Barnas, Le Béage, Beaumont, Beauvène, Berzème, Boffres, Borée, Borne, Bozas, Boucieu-le-Roi, Boulieu-lès-Annonay, Burzet, Cellier-du-Luc, Chalencou, Chambon, Champis, Chanéac, Chassiers, Châteauneuf-de-Vernoux, Chazeaux, Le Cheylard, Chirols, Colombier-le-Jeune, Colombier-le-Vieux, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros-de-Géorand, Darbres, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Dunières-sur-Eyrieux, Empurany, Fabras, Faugères, Flaviac, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-et-Bruzac, Gilhoc-sur-Ormèze, Gluiras, Gourdon, Gravières, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Jaunac, Joannas, Juvinas, Labastide-sur-Bésorgues, Labatie-d'Andaure, Laboule, Le Lac-d'Issarlès, Lachamp-Raphaël, Lachapelle Graillouse, Lachapelle-sous-Chanéac, Lafarre, Lalevade-d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Laval-d'Aurelle, Laveyrune, Lavillatte, Laviolle, Lentillères, Lesperon, Loubaresse, Lyas, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Marcols-les-Eaux, Mariac, Mars, Mayres, Mazan-l'Abbaye, Meyras, Mezilhac, Mirabel, Monestier, Montpezat-sous-Bauzon, Montselgues, Nonières, Nozières, Les Ollières-sur-Eyrieux, Pailharès, Payzac, Pereyres, Le Plagnal, Planzolles, Plats, Pont-de-Labeaume, Pourchères, Prades, Pranles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, La Rochette, Rocles, Roiffieux, Le Roux, Sablières, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Agrève, Saint-Alban-d'Ay, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Andéol-de-Fourchades, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-en-Vivaraire, Saint-André-Lachamp, Saint-Apollinaire-de-Rias, Saint-Barthélémy-le-Meil, Saint-Barthélémy-Grozon, Saint-Barthélémy-le-Plain, Saint-Basile, Saint-Bauzile, Saint-Christol,

Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, Saint-Cirgues-de-Prades, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Boulogne, Saint-Étienne-de-Lugdarès, Saint-Étienne-de-Serre, Sainte-Eulalie, Saint-Félicien, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-Lachamp, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-Chambre, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Jean-Roure, Saint-Jeure-d'Andaure, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-Boutières, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-Labrousse, Saint-Julien-le-Roux, Saint-Julien-Vocance, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Laurent-les-Bains, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Marcel-lès-Annonay, Sainte-Marguerite-la-Figère, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-en-Chalencon, Saint-Mélany, Saint-Michel-d'Aurance, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrillanoux, Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-la-Roche, 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, Les Salelles, Sanilhac, Satillieu, Savas, Sceautres, Silhac, La Souche, Tauriers, Thueyts, Toulaud, Usclades-et-Rieutord, Valgorge, Vals-les-Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux-en-Vivaraïs, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

5. Lien avec l'aire géographique

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 Vivaraïs, 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 Vivaraïs cévenol 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.

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 menusailles». Alors étaient fabriqués «boudins, lards, andouilles, saucisses» selon les traditions régionales «en païs abondants en chataignes, les lards et les jambons étaient pendus près des chataignes 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 Vivaraïs 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 Vivaraïs 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 du jambon.

La pièce de jambon utilisée pour la fabrication du jambon sec de l'Ardèche est exclusivement une cuisse de porc fraîche. La qualité de la viande fraîche, en particulier la qualité des maigres et 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 châtaigner, lorsqu'il est pratiqué, renforce l'aspect traditionnel du jambon.

Lien causal

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 salaisonniers 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 salaisonniers comme ingrédient principal pour le panage des parties maigres du jambon.

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

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCJambondelArdeche-V2modifnov2014.pdf>
