Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Jambon de Lacaune »
homologué par l'arrêté du 22 février 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Jambon de Lacaune », *JORF du 3 mars 2017*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2017-10

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat des Salaisons de Lacaune
BP8, 81 230 Lacaune
Tél. : (33) 05 61 73 77 80
Fax : (33) 05 61 73 77 82
Courriel : midiporc@midiporc.fr

TYPE DE PRODUIT

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

1) NOM DU PRODUIT

« Jambon de Lacaune »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Définition

Le « Jambon de Lacaune » est préparé à partir d'une cuisse entière de porc d'un poids frais de 9 kg au minimum, après découpe et parage, avec os et sans pied. Il est paré selon une coupe arrondie. Le parage de la couenne sur la face interne remonte peu vers le jarret.

Il est salé au sel de mer, sel sec additionné éventuellement d'épices ou d'une préparation aromatisante composée majoritairement de poivre, de sucres et de salpêtre. En sortie de saloir, il est placé en phase de repos à basse température, aussi appelée maturation, séché puis affiné en séchoir, qui bénéficie d'un apport quotidien d'air extérieur, dans la zone de montagne des Monts de Lacaune, bénéficiant d'un climat spécifique. La durée totale de fabrication varie en fonction du poids du jambon frais. Les jambons ne sont jamais fumés.

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

2.2. Description du « Jambon de Lacaune »

2.2.1. Description de la pièce entière

Le « Jambon de Lacaune » est une pièce noble de forme arrondie, pleine et régulière qui s'allonge progressivement jusqu'au pied, qui est déjointé ou scié. La couenne est régulièrement parée autour de la partie maigre légèrement bombée.

Une légère couche de panne de couleur blanc crème peut recouvrir la partie maigre. Cette panne est composée de saindoux, sel, poivre et de farine.

La couenne est de couleur ambrée avec quelques nuances plus sombres. Quelques cristallisations salines peuvent poudrer la surface.

Son odeur témoigne de la richesse des arômes. Elle est typique d'un jambon sec dont l'affinage est lent.

2.2.2. Caractéristiques organoleptiques

- **Aspect de la tranche**

La tranche 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 et avec quelques nuances rosées.

- **Odeur, texture, goût**

La texture est souple, moelleuse et fondante. La saveur salée, dite « pointe de sel », due au salage au sel sec de mer, est présente mais modérée. Les produits ont une odeur et un goût typé de viande séchée affinée. Les arômes sont équilibrés. L'aromatisation est délicate et ne supplante pas le goût « naturel » du jambon sec.

2.3. Modes de présentation

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

- Jambon entier non désossé (dit « avec os »), étiqueté, conditionné éventuellement en filet ;
- Jambon entier désossé, moulé, conditionné sous vide ou sous atmosphère contrôlée ;
- Jambon ½, ¼ ou tranché, conditionné sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

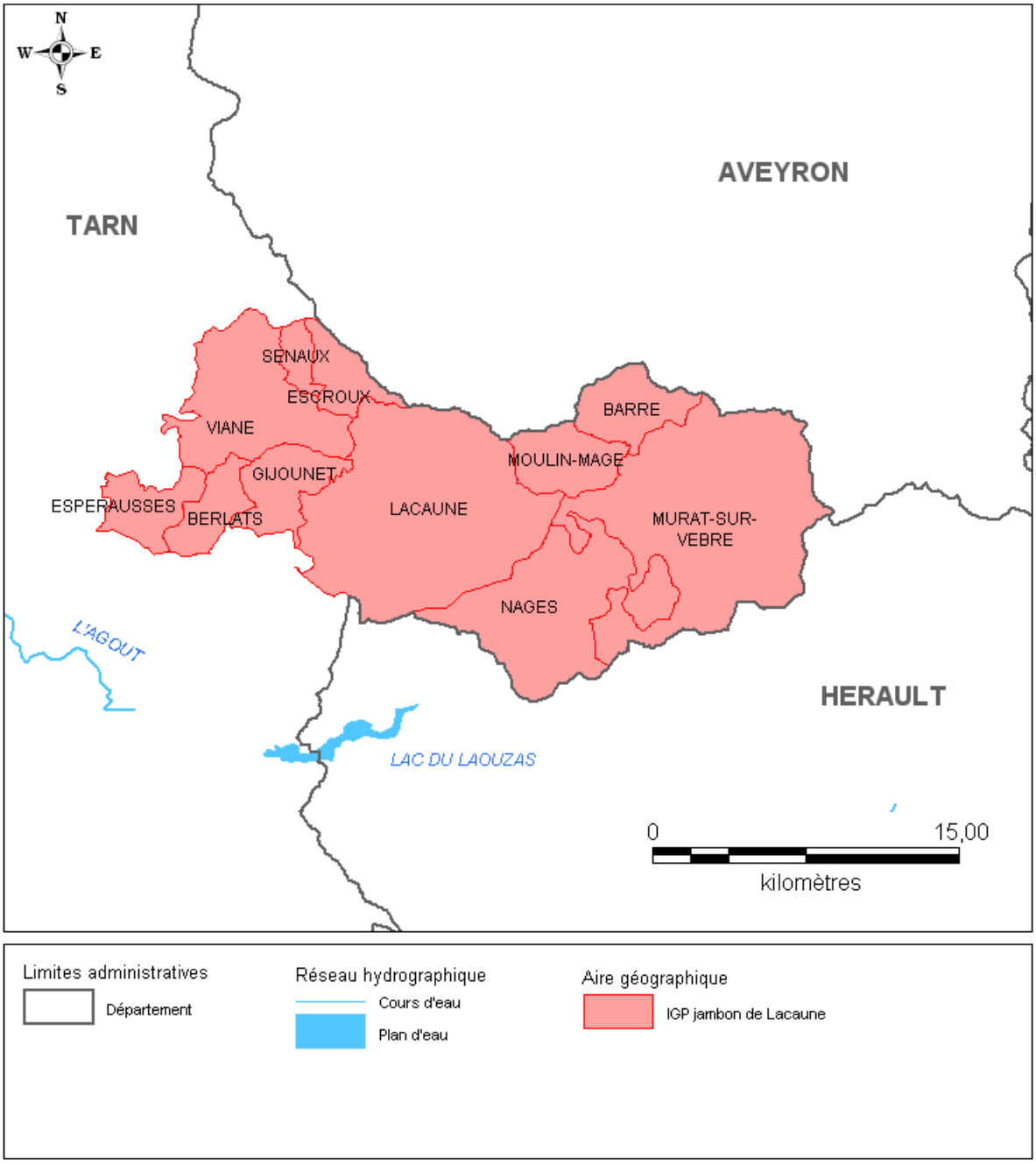
Le salage, le repos, le séchage, le pannage et l'affinage nécessaires à la fabrication des jambons de Lacaune, sont réalisées dans l'aire géographique composée des 11 communes les deux cantons de Lacaune et Murat sur Vèbre du département du Tarn (département 81 - France) : Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux et Viane.

La délimitation géographique repose sur un climat spécifique et propice à la maturation des salaisons sèches, une réputation historique et une forte activité économique liée à la production de charcuterie salaisons.

La fabrication des jambons, jusqu'à l'affinage compris, doit être impérativement réalisé dans l'aire géographique ainsi délimitée pour bénéficier des conditions particulières de séchage et d'affinage (les jambons sont séchés puis affinés dans des séchoirs bénéficiant d'un apport quotidien d'air extérieur), ainsi que du savoir-faire des fabricants (présence d'opérateurs qui mettent en œuvre le savoir-faire lié au « Jambon de Lacaune » depuis des générations).

Aire géographique
IGP jambon de Lacaune





SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 01/2013

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Pour assurer le contrôle et le suivi de l'origine et du respect du cahier des charges, tous les opérateurs intervenant dans l'élevage, l'abattage, la découpe, la transformation des jambons jusqu'à l'étiquetage doivent être identifiés auprès du groupement en vue de leur habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée. Ils s'engagent à respecter les conditions de production du présent cahier des charges.

L'identification de l'opérateur permet d'engager le processus d'habilitation par type d'activité. Sans habilitation, l'opérateur ne peut commercialiser de la matière première, produit semi-fini ou produit fini dans le cadre de la démarche IGP.

4.2. Obligations déclaratives

Chaque année, les opérateurs identifiés et habilités déclarent auprès du groupement avant le 31 janvier de l'année suivante, les volumes commercialisés dans le cadre de la démarche IGP. Pour cela, un formulaire sera transmis par le groupement, en fin d'année aux opérateurs concernés.

4.3. Tenue de registres

Les différents opérateurs (producteurs, abatteurs, découpeurs, transformateurs…) tiennent à jour un registre de traçabilité qui indique l'ensemble des éléments permettant d'identifier les lots de produit pour chaque étape d'élaboration du produit.

Comptabilité matière :

Les découpeurs tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique la quantité de carcasse reçue apte à produire du « Jambon de Lacaune », la quantité de jambon découpée et la quantité de jambon frais vendue apte à produire du « Jambon de Lacaune ».

Les salaisonniers tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique la quantité de jambon frais reçue (par lot, le nombre de jambons par catégorie de poids), la quantité de jambon mis au sel et la quantité de jambon vendue en IGP « Jambon de Lacaune ».

Les désosseurs, trancheurs et conditionneurs tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique la quantité de jambon IGP reçue, la quantité de jambon désossée, tranchée, conditionnée et vendue en IGP « Jambon de Lacaune ».

La période de tenue à jour de ces registres est à minima trimestrielle.

4.4. Identification des produits

Chaque opérateur commercialisant du « Jambon de Lacaune » tient à jour une comptabilité matière propre à l'IGP et compare périodiquement le nombre d'unités de vente consommateur vendues au nombre d'étiquettes spécifiques à l'IGP « Jambon de Lacaune » utilisées.

4.5. Examens organoleptiques

Concernant le produit, des examens organoleptiques sont réalisés semestriellement par l'opérateur en interne et / ou le groupement, par sondage, sur des échantillons prélevés parmi les lots conditionnés, suivant une grille de dégustation établie par le groupement.

4.6. <u>Traçabilité</u>

De l'élevage à l'expédition du « Jambon de Lacaune », la traçabilité est assurée par les différents opérateurs de la filière (éleveurs de porcs, abattoir, atelier de découpe, salaisonnier…).

L'identification pièce par pièce des jambons lors de la mise au sel est un élément central de la traçabilité.

De plus, conformément à la réglementation, chaque opérateur dispose de systèmes et d'enregistrements permettant, à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution, de retracer le cheminement du produit et des ingrédients qui le composent. Il doit pouvoir justifier du bon fonctionnement des systèmes mis en place.

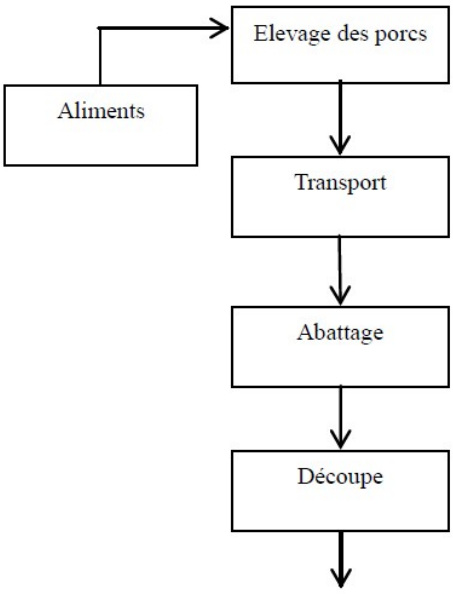
Cette traçabilité garantit l'aptitude à retrouver l'origine des jambons mis en œuvre, les dates de réalisation des principales opérations de transformation (salage, étuvage, séchage, affinage, tranchage / conditionnement et expédition) et la destination des produits lors de leur mise en marché. Elle se doit d'être continue à toutes les étapes.

Elle permet également d'identifier tous les fournisseurs des matières premières et ingrédients, ainsi que tous les clients auxquels les produits finis ont été fournis. A partir d'un « Jambon de Lacaune », il est possible de retrouver l'ensemble des opérateurs ayant participé à son élaboration : de l'abatteur au trancheur.

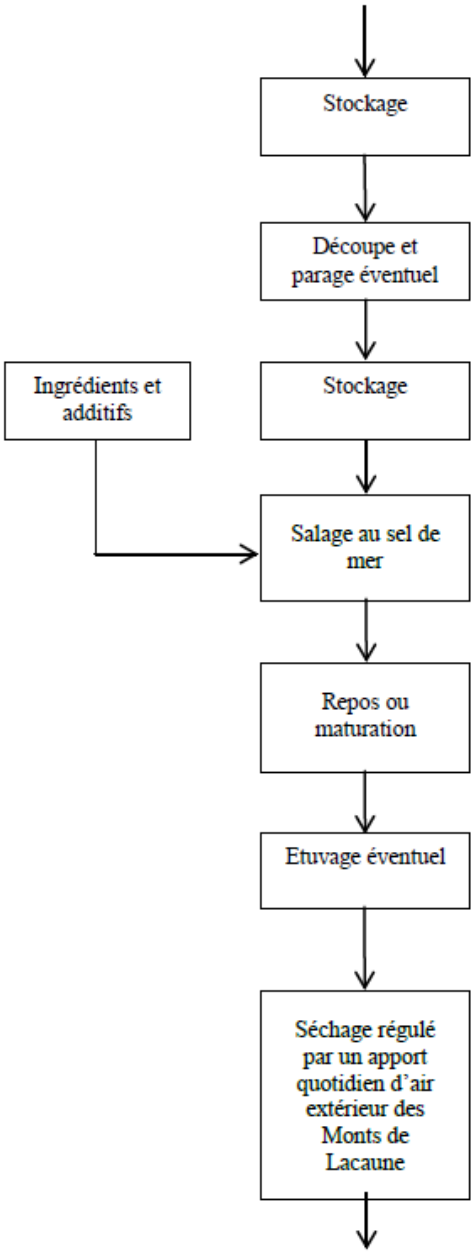
La durée de conservation des documents justifiant la traçabilité du produit est de 5 ans minimum.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

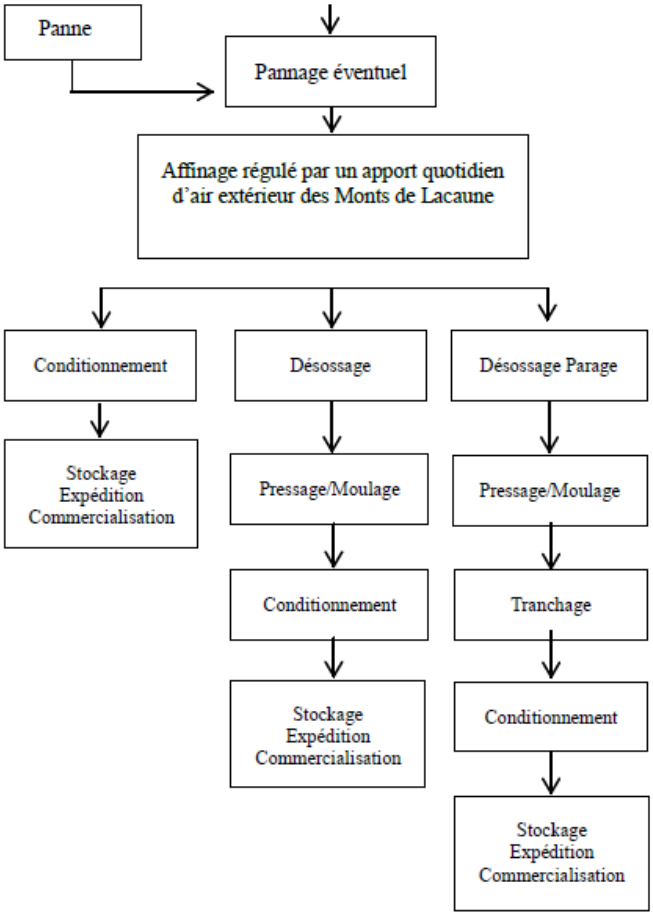
5.1. Schéma de fabrication



Point de maîtrise	Valeur cible
Traçabilité / origine	Identification et traçabilité assurée
Alimentation	Composition de l'alimentation (pour engraissement des porcs à partir de 25 kg) : - Céréales ≥ 30% - Céréales et issues de céréales ≥ 50% - Céréales, issues de céréales et graines de légumineuses ≥ 60% - Eléments interdits : β-agonistes, substances anabolisantes, huiles de poisson, farines d'animaux terrestres.
	Teneur en acide linoléique ≤ 1,9% de la matière sèche MS (soit ≤ 1,63% pour un aliment à 86% de MS).
	Traçabilité des aliments
Caractéristiques des animaux	Porcs charcutiers Porcs issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés.



Point de maîtrise	Valeur cible
Traçabilité / origine	Identification et traçabilité assurée
	Réception de demi-carcasses ou de jambons frais conformes au cahier des charges IGP
Caractéristiques spécifiques du jambon frais	Etat : jambons frais exclusivement.
	Fraîcheur : délai abattage – salage ≤ 6 jours.
	Poids du jambon entier (après découpe et parage) ≥ 9 kg
	Coupe ronde des jambons, sans mouille, parage de la couenne sur la face interne remontant peu vers le jarret, os du quasi partiellement enlevé et pied déjointé ou scié en dessous de la crosse. Longueur de coupe ≤ 6cm à l'aplomb de la tête du fémur
	Gras blanc et de consistance ferme, dont l'épaisseur de gras 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
	Absence de défaut d'aspect : mauvaise épilation, hématomes, fractures, abcès… Ces défauts d'aspect doivent être limités à un maximum de 5% des pièces portant un ou plusieurs défauts.
Mélange salant : Ingrédients et additifs définis	Sel sec de mer
	épices et préparations aromatisantes
	sucres (saccharose et/ou dextrose) nitrate de potassium (salpêtre).
Salage	Délai abattage – salage ≤ 6 jours.
	T° du saloir entre 0 et 4°C
	Durée de salage entre 12 et 20 jours
Repos ou maturation	T° de repos entre 2 et11°C
	Durée : 4 semaines minimum
Etuvage éventuel	T° d'étuvage : supérieur à 20°C
	Durée : 1 à 2 semaines
Qualité de l'air en séchoir	Apport quotidien d'air extérieur des Monts de Lacaune
Paramètres de séchage naturel	T°≥ 5°C approximativement
Paramètres de séchage en séchoir maîtrisé	T° entre 10 et 18°C
	H% entre 65 et 85%



Points de maîtrise	**Valeur cible**	
Panne : composition définie	panne de porc ou de coche, farine de riz ou de blé, sel et poivre.	
Pannage	Obligatoire pour les jambons de plus de 7 mois de sèche	
Qualité de l'air en séchoir	Apport quotidien d'air extérieur des Monts de Lacaune	
Temps de sèche définis	Poids minimum jambon frais après parage	Durée minimale de fabrication
	9 kg	7 mois
	10 kg	9 mois
	11 kg	12 mois

5.2. Description des étapes

5.2.1. Elevage

Caractéristiques des animaux

La matière première est issue de porcs charcutiers. Les porcs sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés.

Caractéristiques de l'alimentation en engraissement

L'engraissement des porcs (à partir de porcs de plus de 25kg) est caractérisé par une alimentation contenant au moins 60% de céréales, issues de céréales et graines de légumineuses. La composition détaillée de la ration alimentaire est la suivante :

- Céréales ≥ 30% ;
- Céréales et issues de céréales ≥ 50% ;
- Céréales, issues de céréales et graines de légumineuses ≥ 60% ;
- Substances interdites : β-agonistes, substances anabolisantes, huiles de poisson, farines d'animaux terrestres.

La ration alimentaire des porcs à l'engrais doit aussi contenir une teneur maximale en acide linoléique. La limitation de la teneur en acide linoléique de l'aliment est une garantie de réduire significativement les acides gras insaturés, plus sensibles à l'oxydation, et donc au rancissement. La qualité des gras (non huileux et bien blanc) a une incidence majeure sur l'aptitude des jambons à une longue période de séchage.

La valeur cible pertinente est fixée à ≤ 1,9% de la matière sèche MS (soit ≤ 1,63% pour un aliment à 86% de MS).

5.2.2. Transport / abattage

L'identification et la traçabilité sont assurées. L'indication de la conformité des porcs au cahier des charges IGP doit être sans ambiguïté.

5.2.3. Réception des matières premières

L'approvisionnement est réalisé en carcasse et / ou jambon frais, dont l'état de fraîcheur et les conditions de transport sont vérifiés à réception (aspect, odeur..).
Les ateliers de transformation vérifient l'identification des viandes et la qualité des matières premières à réception.
La température à cœur est inférieure ou égale à 7°C pour les carcasses, inférieure ou égale à 4°C pour les cuisses de porc.

5.2.4. Stockage des matières premières

Les carcasses et / ou les jambons réfrigérés sont conservés à une température comprise entre 0 et 4°C. Les jambons doivent être mis en œuvre dans les 6 jours après abattage : délai abattage – salage ≤ 6 jours.
Les assaisonnements, les sucres et le nitrate de potassium sont dans des contenants, à l'abri des contaminations. La traçabilité des lots est assurée.

5.2.5. Préparation des jambons : découpe et parage éventuel

Le pied est déjointé ou scié légèrement en dessous de l'articulation. L'os du quasi est partiellement enlevé. Sur la face interne du jambon frais, la couenne est régulièrement parée sans trop dégager les muscles du jambon. La coupe ronde, sans mouille. Le parage de la couenne sur la face interne remonte peu vers le jarret. Le gras de couverture est coupé en biseau. La tête du fémur doit être bien dégagée.
Les jambons utilisés doivent répondre aux caractéristiques suivantes:

- Etat : jambons frais exclusivement (l'utilisation de jambon congelé n'est pas autorisée) ;

- Poids : 9 kg au minimum ;
- Coupe : 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 (longueur de coupe : os de la tête du fémur et arrondi) ne doit pas dépasser 6 cm à l'aplomb de la tête du fémur ;
- Qualité et épaisseur de gras : gras blanc et de consistance ferme, dont l'épaisseur de gras de couverture à l'aplomb de la tête du fémur est de 10 mm au minimum (couenne incluse) ;
- Qualité technologique de la viande : couleur du maigre correspondant aux notes 2, 3, 4 ou 5 de l'échelle japonaise, Cette évaluation colorimétrique est directement liée au pH de la viande. Elle permet de déceler les jambons défavorables à la salaison ;
- Absence de défaut d'aspect : mauvaise épilation, hématomes, fractures, abcès… Ces défauts d'aspect doivent être limités à un maximum de 5% des pièces par lot portant un ou plusieurs défauts.

5.2.6. Salage

Chaque « Jambon de Lacaune » est marqué sur la couenne de façon indélébile avec un numéro de lot permettant de retrouver la semaine de salage.
Les vaisseaux sanguins (veine et artère) sont pressés de façon à faire sortir le sang résiduel. Ce massage peut être effectué à la main ou en machine.

Le mélange salant se compose :

- de sel de mer (sel fin ou gros sel), c'est l'ingrédient de base pour la transformation et la conservation du jambon sec. Il concourt fortement à sa stabilisation bactérienne et influence l'élaboration des qualités organoleptiques du produit fini : saveur, odeur et texture. Il s'agit de sel sec de mer, dans le respect des traditions liées à la transformation du « Jambon de Lacaune » ;
- de nitrate de potassium ou salpêtre (E252). C'est le seul additif autorisé. Les doses d'utilisation sont définies par la réglementation. Le nitrate ou salpêtre joue 3 rôles fondamentaux : prévention bactériologique, élaboration de la couleur typique des salaisons et action dans la flaveur des produits. Les quantités introduites sont limitées afin de ne pas dépasser la dose résiduelle, dans le produit fini, exprimé en NaNO3, fixée à 250 mg/kg ;
- de sucres (saccharose et/ou dextrose) qui agissent sur la souplesse de la texture et la stabilisation de la couleur. Ils sont introduits à des doses d'utilisation définies par le code des usages de la charcuterie afin de respecter la valeur des sucres solubles totaux maximale fixée pour le produit fini à 1%. ;
- d'épices et préparations aromatisantes dont les compositions constituent souvent un secret propre à chaque entreprise et transmis de génération en génération. Il est difficile d'en établir une liste exhaustive (la base est majoritairement le poivre). Cependant, elles sont définies par chaque entreprise et doivent être en accord avec les flaveurs naturelles du jambon sec et donc ne pas supplanter ses propres arômes.

Les jambons sont ensuite partiellement recouverts de ce mélange salant. Ils sont entreposés horizontalement sur des cadres et mis dans un saloir, local climatisé maintenu à une température comprise entre 0 et 4°C. L'hygrométrie y est importante de manière à favoriser la pénétration du sel.

Le salage est une étape clé du processus de salaison. Il permet d'apporter au jambon la quantité de sel nécessaire pour sa stabilisation.
Les durées de salage varient suivant les entreprises, selon les équipements dont elles disposent et leur savoir-faire. Elles varient entre 12 et 20 jours en fonction du poids du jambon, du mélange salant utilisé et des conditions dans le saloir.

5.2.7. Repos (aussi appelé maturation)

En sortie de saloir, la répartition du sel est très hétérogène dans le jambon. L'intérieur est encore peu salé et sensible au développement de germes. Pour laisser au sel le temps de migrer au cœur du jambon et permettre une première dessiccation, les pièces sont laissées quelques temps en local réfrigéré, à une température comprise entre 2 et 11°C. Il s'agit d'un séchage à froid déterminant pour la flaveur et la texture du produit fini.

Pour cela, les jambons sont dessalés par brossage, flux d'air ou lavés à l'eau. Une ficelle est passée autour de la crosse. Les jambons sont suspendus dans une salle de repos maintenue à une température comprise entre 2 et 11°C. La durée minimale de repos est de 4 semaines.

Les barèmes de repos sont propres à chaque entreprise : air statique ou ventilé, température et hygrométrie, cycle continu ou multi-phase. Ils sont ajustés en fonction de différents paramètres : nature des équipements, quantité et poids des jambons, climat extérieur… C'est encore le savoir-faire du salaisonnier qui s'exprime à cette étape dans la gestion de ses jambons. La conduite du process de transformation est propre à chaque entreprise.

A cet étape, les jambons ont subi une perte d'eau importante, ils sont souples et secs (aucun poissage de surface ne doit se développer), une légère cristallisation de surface peut apparaître sur la couenne et une odeur caractéristique commence à s'exprimer.

La phase de repos peut être éventuellement suivie d'un étuvage à chaud qui dure entre 1 et 2 semaines. Ainsi les jambons sont lentement montés à une température supérieure à 20°C.

Pour des produits qui bénéficient d'une longue durée de fabrication, comme c'est le cas pour l'ensemble des jambons de Lacaune, cette phase d'étuvage n'est pas obligatoire. Le développement des flaveurs est induit majoritairement par un séchage lent.

5.2.8. Séchage / affinage

Ensuite, les pièces sont mises en séchoir toujours en position suspendue. Ainsi commence la phase de séchage à proprement parler. On parle d'affinage pour caractériser la dernière phase de la fabrication du jambon avec os. L'affinage est le dernier terme du séchage des jambons. Il permet de développer les qualités organoleptiques du jambon sec et en particulier la flaveur. Les phases de séchage et d'affinage sont généralement réalisées dans les mêmes conditions de température et d'hygrométrie. Certains salaisonniers parlent d'affinage après l'étape de pannage, c'est pourquoi cette étape est distinguée sur le diagramme de fabrication.

Il existe deux méthodes de séchage / affinage :

- séchage, dit « naturel », en séchoir non équipé de dispositif de climatisation. La régulation de l'hygrométrie et de la température est obtenue en ouvrant plus ou moins les trappes ou les fenêtres donnant sur l'extérieur en fonction des conditions atmosphériques : température, hygrométrie, nature, force et direction des vents. La seule intervention sur la température peut s'effectuer en hiver, lorsqu'il fait très froid, par utilisation de réchauffeurs d'air (aussi appelés batteries chaudes) qui peuvent être mis en fonctionnement pour éviter que la température du séchoir ne tombe en dessous de 5°C approximativement ;

- séchage en séchoir équipé d'un dispositif permettant de maîtriser la température et l'hygrométrie. Dans ce local climatisé, la régulation de la température et de l'hygrométrie est en partie assurée par l'apport quotidien d'air extérieur dans le séchoir. Ce qui est fait par l'homme dans la technique de séchage naturel en s'appuyant sur son expérience est géré par un dispositif programmable. Dans ce cas, le salaisonnier réglera ses automates pour obtenir une température entre 10 et 18°C et une hygrométrie entre 65 et 85%. Ce type de dispositif permet d'assurer une régularité des conditions de séchage, ce qui permet d'éviter la « casse » (c'est-à-dire une putréfaction du jambon) et d'harmoniser la qualité de sèche du produit.

Quelle que soit la technique employée, le séchage doit se faire avec un apport d'air extérieur afin de bénéficier de la qualité de l'air des Monts de Lacaune.

La durée totale de fabrication, entre la mise au sel et la sortie du séchoir, est de 7 mois au minimum (210 jours). Elle varie en fonction du poids de jambon frais :

Poids minimum jambon frais après parage	Durée de fabrication minimale
9 kg	7 mois
10 kg	9 mois
11 kg	12 mois

Le fumage n'est pas autorisé.

5.2.9. Pannage

Le maigre des jambons peut être recouvert d'une légère couche de panne en cours de séchage. La panne est composée de : graisse de porc ou de coche, farine de riz ou de blé, sel et poivre. Le pannage ou graissage permet de prolonger les conditions optimales de maturation. Il est réalisé au plus tard à la fin du 7éme mois (à partir de la mise au sel), il est donc obligatoire pour les jambons de plus de 7 mois de sèche. Il limite le croutage superficiel du maigre et permet d'homogénéiser la dessiccation intrinsèque du produit, participant ainsi à l'harmonisation de ses flaveurs.

En fonction des présentations, le « Jambon de Lacaune » peut-être désossé, moulé / pressé et / ou tranché et conditionné. Si le tranchage est réalisé en dehors des lieux de vente, les produits sont obligatoirement conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

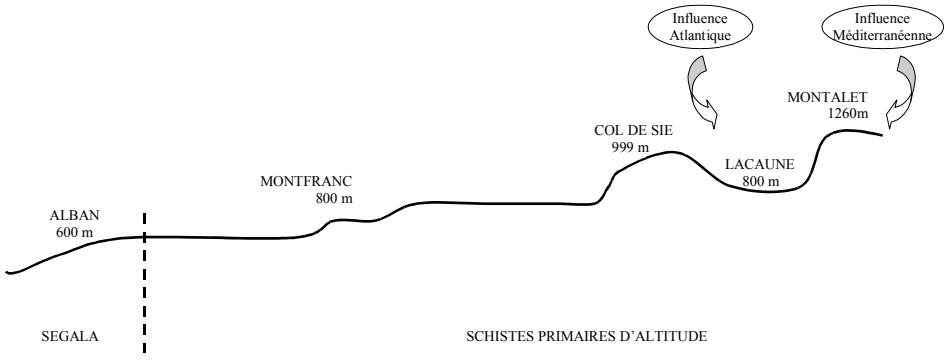
6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire

6.1.1. 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 1200m et au Nord par une ligne de crête secondaire de Roquecézière au pic le Merdélou, qui oscille autour de 1000m 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. Il s'agit d'une caractéristique naturelle essentielle de l'aire de transformation.

SITE DE LACAUNE (coupe Nord / Sud)



Les Monts de Lacaune constituent une véritable barrière climatique entre climat océanique et climat méditerranéen. De plus, de par son altitude, l'aire géographique est également soumise au climat montagnard.

- Influence océanique

Les Monts de Lacaune et la Montagne Noire marquent la limite des influences océaniques qui se traduisent par un vent d'ouest et des pluies abondantes au printemps et en automne.

- Influence méditerranéenne

L'influence méditerranéenne est moins importante que l'influence océanique mais amène des précipitations qui s'étalent un peu plus loin que la limite du bassin versant.

L'aire géographique est aussi marquée par des épisodes cévenols à l'origine d'orages. Il s'agit de phénomènes météorologiques qui se déclenchent surtout en automne et durant lesquels soufflent des vents du sud chargés d'humidité en provenance de Méditerranée.

Une autre influence méditerranéenne est le vent d'Autan. De secteur Est Sud-est, c'est un vent chaud et sec qui souffle par rafales parfois violentes (jusqu'à 130 km/h). Pluie et neige peuvent lui succéder.

- Influence montagnarde

Pour la majorité des communes, l'altitude est supérieure à 800 m. L'influence montagnarde se caractérise par une augmentation des précipitations, une baisse de l'ensoleillement et une baisse des températures. La neige est aussi un élément majeur des hivers.

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. Entre 1971 et 2000, à Lacaune, la moyenne mensuelle des précipitations oscille entre 72,3 et 135,0 mm (données Météo France) ;
- une température moyenne relativement basse et de faibles amplitudes thermiques. Entre 1971 et 2000, à Lacaune, la moyenne des températures est 9,4°C, la moyenne des températures minimales est de 4,7°C, la moyenne des températures maximales est de 14,1°C (données Météo France) ;
- 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.

6.1.2. Facteurs humains

a) Les usages anciens de production de jambon

- Origine des échanges entre le bas pays et le haut pays

Le bas pays désigne la zone méditerranéenne (essentiellement le département de l'Hérault) et le haut pays les Monts de Lacaune. Les échanges entre le bas et le haut pays existent depuis des temps très anciens. Le commerce du sel a été depuis longtemps très actif permettant, entre autres, aux populations des montagnes de disposer de sel nécessaire à la conservation des viandes.

Les chemins de sel représentent les plus anciennes traces de ce commerce. Le sel est exploité bien avant les romains sur le littoral languedocien. Dès le VIII^{ème} siècle avant J. C. il est la base de la conservation des viandes (en salaisons) et des poissons (en saumure).

Une route du sel est citée dans l'Histoire du Languedoc (Dom Devic et Dom Vaissette), elle reliait Caunes Minervois à Albi en suivant les crêtes de la Montagne Noire au sud de Lacaune. Une autre voie antique, le « chemin de Haute Guyenne » passait au nord de la zone et reliait les villes d'Albi et de Cahors à la mer Méditerranée. Ces routes permirent le développement des échanges entre le bas et le haut pays : vin et sel de mer contre viande et fromage.

A partir du VIII^{ème} siècle après JC, les bénédictins s'implantaient le long de ces voies antiques. Chaque abbaye possédait une saline illustrant l'importance prise par le commerce du sel à partir du Languedoc.

Au XIX^{ème} siècle, les vignobles du Bas Languedoc étaient en pleine expansion. Les paysans de Lacaune prirent l'habitude après les travaux d'été d'aller se louer dans l'Hérault pour les vendanges. Ils emportaient avec eux leurs provisions : « *carnsalada, patanas e castanhas »* (salaisons, pommes de terre et châtaignes).

Les lacaunais développèrent leur commerce échangeant leurs produits contre du vin qu'ils transportaient dans des outres sur des mulets, des fruits et des légumes, et bien sûr le sel de mer, indispensable à leurs salaisons. La complémentarité de deux zones explique l'importance de leurs relations et de leurs échanges.

A l'image du développement des voies de communication, l'Hérault a été dans un premier temps la principale destination de commercialisation des salaisons de Lacaune. Puis les charcutiers ont rapidement étendu leur rayon d'action sur les autres départements limitrophes : l'Aveyron, le Tarn, le Gard, l'Aude et la Haute Garonne.

- La production historique de charcuteries et salaisons de Lacaune

Le mazelier désigne en langue d'Oc au Moyen Age celui qui sacrifie les bovins, les ovins et les porcins. Le métier de mazelier était bien implanté à Lacaune au Moyen-Age comme l'atteste le Livre Vert Vert (cartulaire de Lacaune – recueil manuscrit de chartes du Moyen Age en langue romane occitane). Vers le XV^{ème} siècle, avec la spécialisation professionnelle, ce terme désigna celui qui transforme la viande de porc, c'est le charcutier d'aujourd'hui.

Au Moyen-âge, Lacaune était une ville prospère. Elle bénéficiait d'un statut de ville franche accordée par Philippe de Montfort en 1236. Quelques années plus tard, en 1336, une nouvelle charte taxait les marges bénéficiaires des mazeliers.

L'essor de cette profession s'accompagna également d'une bonne réputation de leurs produits comme l'indique l'ouvrage de R. Calmettes « Foires et Marchés de l'Aveyron : XIX-XXI^{ème} siècle » (archives départementales du Tarn et de l'Aveyron) : « La région de Castres produit également des porcs gras aux jambons réputés (cantons de Lacaune et de Brassac en particulier). La région de Murat se livre à la préparation de produits de charcuterie, notamment des saucisses qui sont vendues dans l'Hérault ».

L'importance prise par la salaison s'illustre également par l'existence de la fête du porc appelée la « Sens porc » (Saint porc) une expression originale propre à la région (Michel Maldinier – « Mon enfance dans les Monts de Lacaune »). Elle se pratiquait à l'entrée de l'hiver à la vieille lune. Le temps devait être froid sans vent d'autan pour que la viande puisse sécher dans de bonnes conditions.

- Le développement de la production de « Jambon de Lacaune »

Au début du XX^{ème} siècle, avec l'amélioration des voies de communication et l'augmentation de la fréquentation estivale des thermes de Lacaune par la bourgeoisie héraultaise, le commerce pris progressivement de l'essor. La charcuterie familiale se développa avant de céder la place « aux salaisonniers » véritables entreprises artisanales à l'exemple des sociétés « Blanchard Séguier » fondé en 1920, « Sarl Calas » en 1920, « Escande Pistre » en 1922, « Robert Antoine » en 1928, « Maison Milhau » en 1926, « Charles Calas » en 1929, « Antoine Carayon » en 1929, « Ets Granier » en 1933, « Gayraud » en 1934, « Marcel Rascol » en 1936, « Cros » en 1936, etc. En 1939, la zone comptait une trentaine d'entreprises de salaison.

Héritage de cette époque, de nombreux séchoirs en activité ou abandonnés sont visibles dans l'aire géographique. Ces bâtiments sont caractéristiques avec l'atelier de fabrication au rez-de-chaussée et les séchoirs au niveau supérieur, identifiables par leurs volets d'aération disposés sur 2 voire 3 côtés du bâtiment afin d'optimiser le séchage des salaisons.

Après la deuxième guerre mondiale, de nouvelles techniques adaptées aux activités de salaisons permirent aux artisans de passer au stade industriel, en particulier l'installation des premiers réfrigérateurs en 1946 et le développement du séchoir contrôlé à partir de 1965.

Dans les années 1960, une cinquantaine d'entreprises de salaison était installée dans les Monts de Lacaune.

L'accroissement économique s'accompagna d'une forte augmentation de l'emploi entre 1950 et 1960 qui se stabilisa vers 1975.

En parallèle à la production, la commercialisation se développait avec dans les années 1970, une soixantaine de véhicules sillonnant les routes pour revendre les charcuteries de Lacaune.

L'activité de charcuterie/salaison devint suffisamment importante pour envisager l'implantation d'un abattoir à Lacaune qui ouvrit ses portes en novembre 1968 entrainant la fermeture de 50 tueries individuelles.

b) L'organisation actuelle du tissu économique

Le legs de l'histoire est très important. De nos jours les entreprises de salaison de Lacaune représentent un lieu unique en France de plus de 30 entreprises regroupées sur deux cantons. Ces entreprises, souvent centenaires, ont su transmettre leur savoir-faire traditionnel local de génération en génération. Au fil du temps, la tradition s'est perpétuée et s'est développée.

Les installations plus récentes illustrent l'importance de ce secteur économique pour la zone. En effet, l'essor de la charcuterie/salaison a permis le développement une économie locale qui s'appuie aujourd'hui (2011) sur :

- 1 abattoir spécialisé dans l'abattage de porc, le premier abattoir de porc en Midi-Pyrénées ;
- 1 atelier de découpe spécialisé dans la découpe du porc ;
- 33 entreprises de transformation et de commerces de détail spécialisées en charcuterie salaisons.

En 1993, l'ensemble de cette filière employait près de 1 000 personnes, soit 40% des emplois en charcuterie salaison de la région Midi-Pyrénées et 50% des emplois en industries agroalimentaires du département du Tarn. La transformation de la viande et de la charcuterie représentait un chiffre d'affaire annuel de près de 150 millions d'euros. La production totale des charcuteries de Lacaune était estimée à 35 000 tonnes par an dont 8 000 tonnes de jambons secs.

En lien avec l'histoire des échanges commerciaux de la zone, la commercialisation du « Jambon de Lacaune » s'effectue principalement sur les régions du Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées. La vente chez les bouchers-charcutiers ainsi que sur les marchés locaux reste importante avec 20% de la production de jambon.

Fort de cet enracinement territorial, la charcuterie/salaison représente un des atouts majeurs pour l'avenir de la région.

c) L'organisation du tissu socioculturel

Plusieurs structures ont été créées depuis 1969 pour sauvegarder la tradition et mettre en valeur les spécificités de la zone :

- L'Association pour la Promotion des Salaisons de Lacaune (APSALAC), créée en 1969, regroupe les charcutiers pour promouvoir les charcuteries salaisons des Monts de Lacaune. L'association comptait 28 entreprises en 2011 ;
- La Maison de la Charcuterie, créée en 1999 à Lacaune, présente l'histoire de Lacaune et de la charcuterie depuis l'antiquité jusqu'à nos jours (annexe1) ;
- La Confrérie des maseliers des Monts de Lacaune existe depuis le 8 juillet 1995. Elle comptait plus de 200 membres en 2011. Elle organise tout au long de l'année des chapitres dans les diverses communes et, tous les ans, en été la fête de la charcuterie à Lacaune fin juin ;
- La banda « Lous Maseliers », née en 1990, anime différentes manifestations dans les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon et porte fièrement les couleurs des salaisons de Lacaune ;
- Le Centre de Recherches du Patrimoine de Rieumontagné, situé à Nages, étudie l'histoire des Monts de Lacaune afin de sauvegarder le patrimoine. Il a publié en 2007 un ouvrage intitulé « Nos charcutiers salaisonniers – à la mémoire des fondateurs des entreprises de charcuterie dans les Monts de Lacaune au XXème siècle » », qui relate l'histoire des fondateurs des entreprises de charcuterie de Lacaune. L'association comptait près de 580 membres en 2011.

6.1.3. Critères de délimitation

Tout au long des décennies, conditions géographiques, climatiques et activité de salaisons sèches sont devenues indissociables et forment un ensemble géographique cohérent répondant aux critères suivants :

- Critères liés au milieu naturel :
  L'aire géographique se situe au cœur et sur les hauteurs des Monts de Lacaune, dans une cuvette topographique. Elle se caractérise par des conditions géographiques et climatiques spécifiques, à savoir une zone d'altitude dans une configuration unique de confluence climatique (océanique, méditerranéenne et montagnarde). En s'éloignant de ces cantons, les conditions géographiques et climatiques se modifient (diminution de l'altitude et des précipitations, augmentation des températures…).

- Critères liés aux facteurs humains :
  Il s'agit de la zone d'implantation historique des entreprises de salaisons :
  - Présence d'opérateurs qui mettent en œuvre le savoir-faire lié au «Jambon de Lacaune» depuis des générations. De nos jours l'aire géographique représente un lieu unique en France de plus de 30 entreprises de salaison regroupées sur deux cantons. Ces entreprises, souvent centenaires, ont su transmettre leur savoir-faire traditionnel local. Au fil du temps, la tradition s'est perpétuée de génération en génération et s'est développée. Il s'agit de la zone actuelle d'implantation des salaisons. L'éloignement de cette zone se caractérise par l'absence d'implantation d'entreprises de salaisons.
  - Présence d'une zone d'activité économique en relation avec la transformation du porc en salaisons sèches: abattoir, atelier de découpe de porc et de coche, boyauderie, fournisseur d'ingrédient, frigoriste, etc.

- Critères liés à la dénomination géographique « Lacaune » :
  - Présence d'opérateurs qui ont œuvré à la réputation ancienne du « Jambon de Lacaune ».
  - Présence actuelle d'opérateurs utilisant la dénomination « Lacaune ».

6.2. Spécificités du « Jambon de Lacaune »

6.2.1. Caractéristiques du « Jambon de Lacaune »

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 d'1 à 2 cm 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.

6.2.2. Le savoir-faire

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.

A 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 maitriser 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 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.

Le séchage dit naturel est réalisé dans des bâtiments de plusieurs étages, munis d'ouvertures réglables, en général sur 3 côtés. Le salaisonnier agit sur les volets d'aération du séchoir parfois plusieurs fois par jour, et 7 jours sur 7. En effet, en fonction des conditions climatiques du moment (provenance du vent, taux d'humidité), l'ouverture des volets est adaptée en tenant compte de l'évolution du séchage des produits.

Le savoir-faire acquis historiquement pour la gestion des séchoirs naturels est réutilisé et permet de déterminer quotidiennement les critères de paramétrage des séchoirs régulés. L'art du salaisonnier s'exprime dans la modulation quotidienne des paramètres de séchage (reprise d'air extérieur, ventilation, période de marche/arrêt, température et hygrométrie) prenant en compte des conditions atmosphériques extérieures.

Comme le relate l'ouvrage « Nos charcutiers salaisonniers – à la mémoire des fondateurs des entreprises de charcuterie dans les Monts de Lacaune au XXème siècle » : « *Ce savoir-faire se perpétuait de générations en générations. Le génie de nos aïeux, c'est d'avoir transposé ce savoir-faire primaire familial en entreprise artisanale qui, par la suite, avec l'arrivée du courant électrique, du moteur à explosion, et plus tard du froid artificiel, a généré un potentiel d'emploi qui a retenu la main d'œuvre locale et attiré de jeunes travailleurs qui se sont fixés au pays, ont fondé un foyer et les plus hardis leur entreprise de charcuterie salaisons.* »

La tradition s'est perpétuée jusqu'à plus de quatre générations. En plus d'un transfert intergénérationnel, le savoir-faire s'est également transmis entre entreprises que ce soit lors de la création de nouvelles charcuteries par d'anciens employés, que ce soit par l'apprentissage dans différentes entreprises ou par le changement d'employeurs de certains salariés.

La densité du tissu économique ainsi que le tissu socioculturel ont également favorisé un transfert inter-entreprise du savoir-faire lors de la réalisation d'actions collectives.

6.2.3. L'usage du nom « Jambon de Lacaune »

Le nom de Lacaune est associé depuis longtemps au jambon. Pour preuve, une facture de 1958 comportant en en-tête le terme « Lacaune » (annexe 2). Certains salaisonniers affichaient déjà dans les années 1970 sur leur magasin, leur stand de vente ou leur camionnette « Charcuterie et Salaison de Lacaune » ou « spécialités de Lacaune » (annexe 3). A la même époque, l'entreprise « Henri Antoine » met en tête de ses affiches publicitaires la mention « Les salaisons des Monts de Lacaune » (annexe 4).

En 1969, la qualité du « Jambon de Lacaune » fut reconnu par l'homologation d'un label rouge codifié n°09-69 – Jambon de Lacaune (annexe 5).

Dans les années 80, le «Jambon de Lacaune» était aisément mis en avant sur des étiquetages et des plaquettes publicitaires, comme le montre l'étiquette des « Ets Robert Antoine », « Ets Cabrol » ou de la « maison Pujol », et sur les plaquettes publicitaires de la « SA Antoine et Carayon » (annexe 6). En 1993, une démarche collective de protection du nom était engagée (annexe 7). Dans ce cadre, une première étiquette collective fut créée et apposée sur les produits dès 1999 (annexe 8).

En 2008, le syndicat des salaisons de Lacaune déposa auprès de l'Institut national de la propriété industrielle sa marque collective qui évolua en 2009 (annexe 9).

6.2.4. La réputation du « Jambon de Lacaune »

La réputation du « Jambon de Lacaune » est déjà attestée au début du XXème 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 Gault et Millau – guide gourmand de la France de 1970 ne manqua pas de parler de Lacaune, dont « les jambons sont très réputés ». On retrouve aussi le « Jambon de Lacaune », associé à son label agricole, dans le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes de 1980 et 1986, dans l'encyclopédie de la charcuterie de 1990, cité en tant que jambon sec de pays, ou dans des revues spécialisées (LSA mars 1989 et service traiteur 1991). Le «Jambon de Lacaune» est aussi détaillé 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).

En 1988, une enquête était réalisée sur toute la France auprès des grossistes, des détaillants, des grandes et moyennes surfaces et des consommateurs. Elle démontrait une connaissance très forte de Lacaune au niveau régional. Le référencement par les grandes et moyennes surfaces intervenait dans une politique de diversification de la part des acheteurs. Lacaune « est porteur d'une image de Terroir authentique, capable de produire des spécialités au goût typé » (Paule Schmidt Conseil, Toulouse).
Avec plus de 70% de notoriété spontanée et assistée sur les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, une enquête, réalisée en 2011, confirmait la persistance d'une forte notoriété régionale des salaisons de Lacaune, jambon sec, saucisson sec et saucisse sèche. Les principales composantes de la réputation étaient « produits de terroir » et « produits traditionnels » (étude de l'agence Learning).

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 les salaisons produites dans l'aire géographique de Lacaune, confirmant la forte notoriété du « Jambon de Lacaune », répondant à la perception de « produit de terroir » et « produit traditionnel ».

Par ailleurs, il n'est pas rare de lire des articles de presse faisant référence au «Jambon de Lacaune», notamment des recettes de cuisine ou autres, par exemples : la Dépêche du Midi en février 2007 : « Chirac a gouté le « Jambon de Lacaune », La Dépêche du Midi le 20 juillet 2008 : « ma lotte au Jambon de Lacaune » ou Le Point en septembre 2009 : « le Jambon de Lacaune ».

Dans un article du magazine culinaire «Papilles » de l'été 2011, il est indiqué : « la région de Lacaune est depuis toujours un haut lieu de la salaison ».

Les salaisonniers de l'aire géographique sont également régulièrement récompensés au concours général agricole de Paris. Depuis 2010, 5 jambons ont ainsi été primés, 3 de bronze, 1 d'argent et 1 d'or. Le 2 mars 2014, le journal « La Dépêche » rapporte : «les résultats (…) très favorables confortent la notoriété des salaisons de Lacaune ».

6.3. <u>Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit</u>

La demande d'IGP est justifiée par l'existence de savoir-faire ancestraux, traditionnels et partagés et la réputation du « Jambon de Lacaune ». Ces éléments sont liés aux spécificités de l'aire géographique.

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» s'appuie sur l'usage ancien et actuel du nom ainsi que sur la densité du tissu économique et socioéconomique caractéristique de la région.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation, l'étiquetage comporte la durée minimale de séchage / affinage : 7, 9 ou 12 mois.

9) EXIGENCES NATIONALES À RESPECTER

Les principaux points à contrôler sont notés dans ce tableau :

<table>
<tr><th>ÉTAPE</th><th>VALEURS DE RÉFÉRENCE</th><th>MÉTHODE D'ÉVALUATION</th></tr>
<tr><td>Fabrication</td><td>Transformation (du salage au séchage) réalisée dans l'aire géographique : cantons de Lacaune et Murat s/Vébre.</td><td>- Examen de l'implantation du site et la localisation des produits
- Contrôle documentaire des enregistrements</td></tr>
<tr><td>Preuve de l'origine</td><td>Enregistrement de la traçabilité</td><td>- Examen documentaire des enregistrements de traçabilité</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Elevage</td><td>Composition de l'alimentation (pour engraissement des porcs à partir de 25 kg) :
. Céréales ≥ 30%
. Céréales et issues de céréales ≥ 50%
. Céréales, issues de céréales et graines de légumineuses ≥ 60%
. Substances interdites : β-agonistes, substances anabolisantes, huiles de poisson, farines d'animaux terrestres.</td><td>- Examen documentaire du registre d'élevage et des documents commerciaux</td></tr>
<tr><td>Teneur en acide linoléique ≤ 1,9% de la matière sèche MS (soit ≤ 1,63% pour un aliment à 86% de MS).</td><td>- Analyse physico-chimique</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Découpe et parage</td><td>Délai de fraîcheur (abattage / salage) ≤ 6 jours</td><td>- Examen documentaire des enregistrements de fabrication et documents commerciaux</td></tr>
<tr><td>Poids (≥ 9 kg)</td><td>- Mesure de poids des jambons frais
- Examen documentaire des enregistrements de fabrication</td></tr>
<tr><td>Qualité et épaisseur du gras (≥ 10 mm)</td><td>- Mesure de l'épaisseur de gras au salage
- Contrôle visuel du produit en cours de process et du produit fini</td></tr>
<tr><td>Salage</td><td>Mélange salant : ingrédients et additifs autorisés, dont sel sec de mer</td><td>- Contrôle documentaire
- Contrôle visuel des ingrédients et additifs</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Séchage</td><td>Méthodes de séchage : apport quotidien d'air extérieur des Monts de Lacaune</td><td>- Vérification visuelle des séchoirs
- Examen visuel de gestion des séchoirs</td></tr>
<tr><td colspan="2">Durée minimale de fabrication
De la mise au sel à la sortie du séchoir</td><td rowspan="4">- Examen documentaire des enregistrements de fabrication</td></tr>
<tr><td>Poids minimum jambon frais après parage</td><td>Durée minimale de fabrication</td></tr>
<tr><td>9 kg</td><td>7 mois</td></tr>
<tr><td>10 kg</td><td>9 mois</td></tr>
<tr><td>11 kg</td><td>12 mois</td></tr>
</table>

Annexes

https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexeCDCJambondeLacauneV1.pdf