

JORF du 18 février 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-08 du 19 février 2026

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/91 « Jambon cru de pays »

Caractéristiques certifiées :

- Salé à la main au sel sec marin
- Issu de porc Label Rouge

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes aux produits Label Rouge « Produits de charcuterie et de salaison pur porc » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituent aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. Présentation du produit.....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	4
4- TRAÇABILITE	5
4-1. Identification des opérateurs.....	5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	5
5- METHODE D'OBTENTION.....	6
5-1. Schéma de vie.....	6
5-2. Matières premières carnées utilisées	7
5-3. Ingrédients et additifs	7
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	7
5-5. Qualité des produits.....	9
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	9
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	9
Annexe 1 - GLOSSAIRE.....	10
Annexe 2– REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE : Défauts de tranchage	11

1- NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE – VQ

12 rue Jacques Moindreau
85310 LA CHAIZE LE VICOMTE
Tél : 02. 51. 36. 82. 68
Email : contact@vendeequalite.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon cru de pays

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne un jambon cru, salé à la main, frotté au sel sec marin, et additionné d'épices, d'aromates naturels et d'eau de vie dont les quantités sont pesées afin d'assurer une qualité de produit constante.

Il ne subit aucun barattage ce qui lui assure une meilleure texture.

Pour conserver son moelleux et garder ses arômes, le jambon est enveloppé dans un tissu en fibre textile, durant toute la durée de maturation et à minima jusqu'à la fin du pressage, et mis sous des presses (planches), son jus s'écoule alors lentement sans le dessécher. Ces étapes contribuent à former le produit.

Le jambon cru de pays Label Rouge entier se présente sous forme parallélépipédique à contours ovoïdes.

Les modes de présentation utilisés sont :

- entier ou demi ou quart ;
- en tranches fines ou épaisses, avec ou sans couenne.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est préparé à partir du jambon issu du membre postérieur du porc traité en salaison au sel sec (absence d'utilisation de saumure) avant ou après désossage. Il est conforme à la fiche « Jambon cru, jambon cru de pays » du code des usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes. Il ne bénéficie ni d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), ni d'une démarche de certification de conformité des produits (CCP).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Désossage des jambons	Os coulé	Tous types de désossage autorisés
Salage des jambons	Les jambons sont salés à la main au sel sec marin Barattage exclu, Assouplissement éventuel au tonneau ou à la baratte. La durée de rotation ne doit pas	Au sel sec avant ou après désossage. Barattage possible

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	excéder 5 minutes en continu avec une rotation maximum de 5 tours/minute. L'assouplissement sous vide est interdit.	
Frottage	Ils sont frottés à la main à l'eau de vie et aux épices et aromates	Absence de frottage
Pressage	Pressage traditionnel et régulier entre 2 planches.	Tous les process sont autorisés
Maturatior	Durée et température définies	Tous les process sont autorisés
Séchage	Durée et température définies	Tous les process sont autorisés
Cycle de fabrication	Cycle de fabrication de 90 jours minimum	Toute durée possible
Critères chimiques (sucres solubles totaux)	$SST \leq 0,5$	$SST < 1$
Forme	Forme parallélépipédique à contours ovoïdes	Pas de forme spécifique

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Salé à la main au sel sec marin
- Issu de porc Label Rouge

Le Jambon cru de pays Label Rouge se caractérise par :

- Une couleur plus homogène ;
- Une intensité d'odeur d'épices et d'aromates plus importante ;
- Une diversité aromatique plus importante ;
- Une intensité aromatique globale plus forte.

Pour conserver son moelleux et garder ses arômes, le jambon est enveloppé dans un tissu en fibre textile, du salage jusqu'au séchage. Lors de l'étape de pressage (sous planches), son jus s'écoule alors lentement sans le dessécher permettant au produit de développer toutes ses caractéristiques organoleptiques typiques.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de découpe autonome
- Les ateliers d'élaboration de produits transformés

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

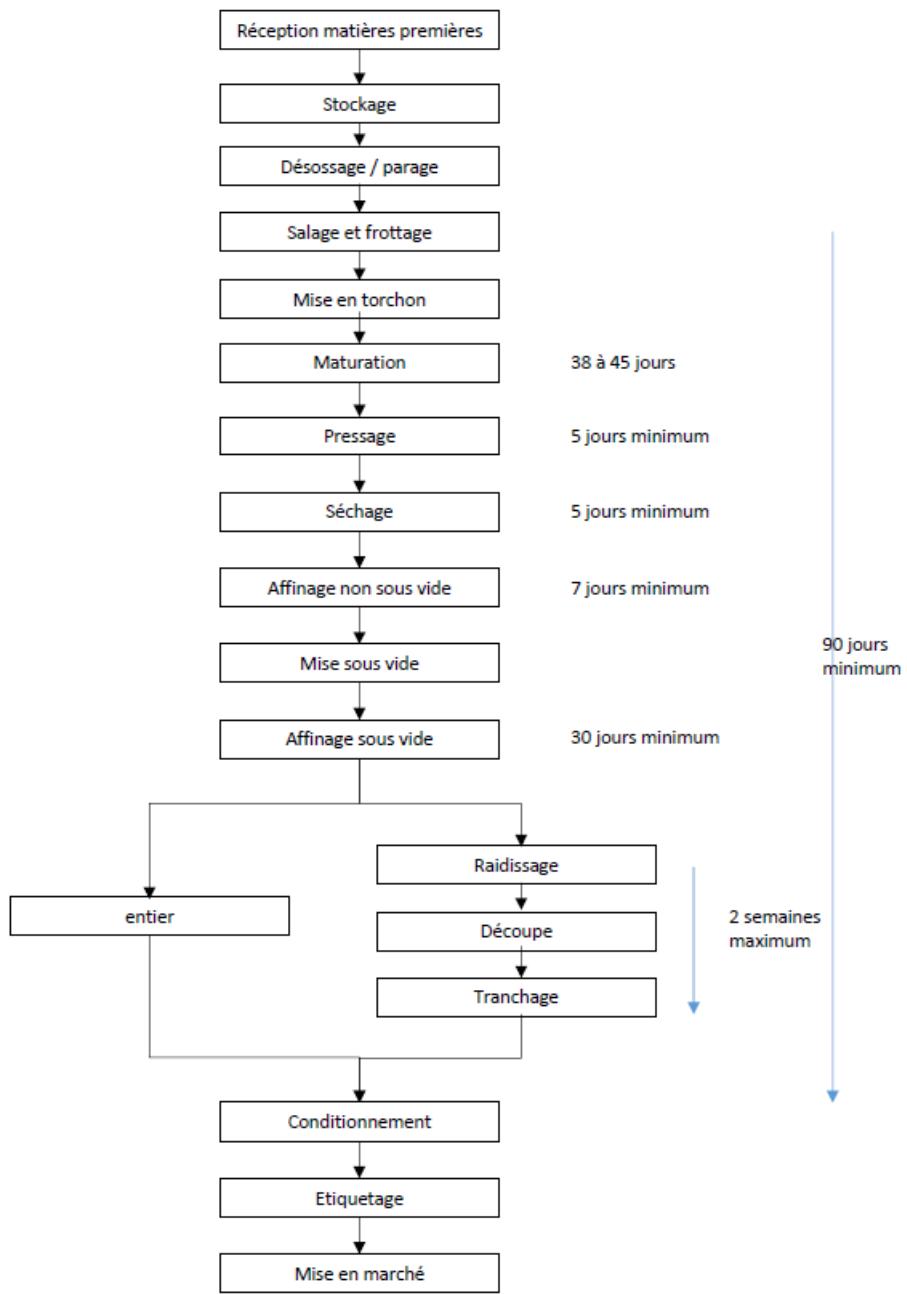
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Etapes		Moyens d'identification	Documents
Réception des matières premières		Identité fournisseur/ date abattage/ numéro lot jambon	Bon de livraison/ fiche de réception/ facture
Stockage			
Désossage/parage		Numéro lot du jambon	Fiche de fabrication ou support équivalent
Salage et frottage		Numéro lot jambon/ identification salage	Fiche de fabrication ou support équivalent
Mise en torchon			
Maturation			
Pressage			
Séchage			
Affinage non sous vide			
Mise sous vide		Numéro lot jambon/ date affinage sous vide	Fiche de conditionnement ou support équivalent
Affinage sous vide			
Entier	Raidissement		
	Découpe		
	Tranchage		
Conditionnement		Numéro lot	Préparation commande/ étiquette/bon de livraison
Etiquetage			
Mise en Marché			

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Jambon frais entier non désossé, issu des membres postérieurs, de porc Label Rouge Jambon coupé à trois doigts (7 cm du quasi), sans tête de filet et sans coup de couteau
S2	Défauts d'aspect	Absence de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant du dispositif de convoyage
S3	Poids des jambons entiers	Poids minimum de 8,8 kg
S4	Epaisseur de gras	< 25 mm (Mesuré à l'aplomb de la tête de fémur)

5-3. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication	Les % sont définis par rapport au poids moyen de jambon mis en œuvre. <ul style="list-style-type: none"> - eau de vie à 40 % d'alcool minimum, de 0,7 % à 0,9 % ; - sel marin de 4,9 à 5,5 % ; - sucres : saccharose, dextrose ; - aromates, - épices; - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes ; La proportion pour le total aromates, épices et arômes est comprise entre 0,10 et 0,20 %. <ul style="list-style-type: none"> - nitrate de potassium (E252) ; ferments sans OGM (< 0,9 %).

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Désossage-parage	Les jambons sont triés, désossés et parés avec retrait de l'araignée, du quasi et du jarret.
S7	Méthode de désossage des jambons	Effectué selon la technique de l'os coulé : l'os du fémur est décollé avec une gouge ou un couteau, sans ouvrir le jambon.
S8	Méthode de salage	Exclusivement réalisé par frottage à la main

		Personnel formé au salage
S9	Assouplissement de la viande	Barattage des jambons exclu Assouplissement éventuel au tonneau ou à la baratte. La durée de rotation ne doit pas excéder 5 minutes en continu avec une rotation maximum de 5 tours/minute. L'assouplissement sous vide est interdit.
S10	Mise en torchon	Le jambon est enveloppé dans un tissu en fibre textile de telle façon à maintenir les ingrédients et former le jambon.
S11	Durée d'utilisation du tissu en fibre textile	Le tissu en fibre textile reste en position et doit être maintenu durant toute la durée de maturation et à minima jusqu'à la fin du pressage.
S12	Durée de maturation	Entre 38 jours minimum et 45 jours maximum.
S13	Température de maturation	Température ambiante positive $\leq 4^{\circ}\text{C}$.
S14	Type de pressage des jambons	Pressage régulier entre deux planches pour extraire le jus du jambon.
S15	Durée du pressage	5 jours minimum Qualification des pratiques de pressage (cinétique de perte de poids / opérateurs vérifiée au moins 1 fois par an) afin de s'assurer que la perte de poids cumulée à la fin du pressage est au minimum de 15% par rapport au poids avant salage.
S16	Durée de séchage	5 jours minimum
S17	Température de séchage	Température ambiante $\leq 37^{\circ}\text{C}$
S18	Durée d'affinage	37 jours minimum avec au minimum 7 jours non sous vide et 30 jours sous vide.
S19	Température d'affinage	Température ambiante positive $\leq 4^{\circ}\text{C}$
S20	Durée du cycle de fabrication	90 jours minimum (Entre la mise au sel (ou salage) et la fin de l'affinage)
S21	Température à cœur en cas de raidissement (supérieure au point de congélation du jambon cru)	$\geq -10^{\circ}\text{C}$
S22	Durée maximale entre le début du raidissement et le tranchage	2 semaines
S23	Tranchage	Les tranches doivent être homogènes. L'aspect visuel

		<p>du produit doit être régulier.</p> <p>Les tranches présentant les défauts d'aspect suivants doivent être déclassées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tranche pliée, déchirée, incomplète - tranche présentant des surplus d'épices - tranche trop grasse. <p>Le référentiel photographique annexé présente des exemples de produits conformes et non conformes.</p>
--	--	---

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Sucres solubles totaux (SST)	$\leq 0,5\%$
S25	HPD	$\leq 75 \%$
S26	Chlorure de sodium	< 6 %

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire
S3	Poids des jambons entiers	
S5	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Documentaire / visuel
S7	Méthode de désossage des jambons	Visuel
S8	Méthode de salage	Visuel
S20	Durée du cycle de fabrication	Documentaire

Annexe 1 - GLOSSAIRE

Affinage sous vide	Traitement des jambons permettant d'optimiser la couleur et l'homogénéité du sel et de l'humidité sur l'ensemble de la tranche
HPD	L'humidité du produit dégraissé exprime la teneur en humidité d'un produit de charcuterie (dans le cas où l'additif sec amidon est quantitativement limité). Elle est calculée par la formule : $\text{HPD} = \frac{100 \times \text{pourcentage d'humidité totale}}{100 - \text{pourcentage de matières grasses}}$
Jambon	Membre postérieur ; base osseuse : fémur, rotule, coxal, tibia et péroné
Lipides	Matière grasse libre directement extractible par un solvant. Suivant les produits, les lipides peuvent s'exprimer par rapport à l'HPD réglementaire. Pour les produits soumis à maturation dessiccation, l'HPD conventionnelle est 77, aussi la formule du % de lipides rapportés à l'HPD réglementaire est la suivante : $\frac{23 \times \text{lipides}}{\% \text{ lipides}/\text{HPD } 77} = \frac{100 - \text{humidité}}{100 - 0,77}$ Il existe une formule simplifiée : $\frac{\% \text{ lipides} \times \text{HPD analyse}}{\% \text{ lipides}/\text{HPD } 77} = \frac{77}{77}$
Os coulé	L'os du fémur est décollé et dégagé au moyen d'une gouge ou d'un couteau sans ouvrir le jambon
Salage au sel sec	Contact prolongé de la viande avec le sel (chlorure de sodium) et généralement des additifs de salaison à l'exclusion de toute addition de saumure.
Séchage – maturation	Traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante (code des usages)
SST (Sucres Solubles Totaux)	Ensemble des sucres solubles directement réducteurs (glucose, lactose...) et des sucres réducteurs après hydrolyse (saccharose, sirop de glucose déshydraté...). Les sucres solubles s'expriment par rapport à une HPD conventionnelle. Pour les produits soumis à maturation dessiccation, l'HPD conventionnelle est 77. $\frac{\text{SST}}{\text{HPD } 77} = \frac{23 \times \text{SST}}{100 - \text{humidité} - 0,77 \text{ lipides}}$

Annexe 2– REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE : Défauts de tranchage

Conforme



Non conformes :



Gras en amas



Surplus d'épices



Tranches déchirées



Tranches non homogènes