Cahier des charges de la dénomination « Lonzo de l'Ile de Beauté »

Homologué par arrêté du 20 avril 2018 publié au *JO*RF du 28 avril 2018, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée.

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 19-2018

SERVICE COMPETENT 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
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Cunsorziu di i Salamaghji Corsi – Consortium des Salaisonniers Corse
Adresse : Bâtiment de la SARL FONTANA
Parc d'Activité de Purettone – 20290 BORGO
Tél**. :** 06.16.49.25.61
Courriel **:** cunsorziu@orange.fr

Composition : Fermiers, Charcutiers et Salaisonniers.

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

1) NOM DU PRODUIT

« Lonzo de l'Ile de Beauté ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 Définition

Le « Lonzo de l'Ile de Beauté » est préparé à partir de la partie noble de la longe du porc dépourvue de la pointe et de l'échine.

Aspect (cf. annexe 1)
Le « Lonzo de l'Ile de Beauté » est un produit de forme cylindrique, dont la tranche est légèrement ovale.
La tranche laisse apparaître une noix musculaire homogène.
Le gras de couverture est conservé totalement ou en partie.

Couleur externe de la pièce entière :
Le fumage du « Lonzo de l'Ile de Beauté » donne à ce dernier une couleur typiquement ambrée (entre brun et doré) qui n'est pas forcément homogène sur tout le produit.

Le boyau naturel peut être recouvert d'une fleur naturelle de couleur blanchâtre ou verte à gris cendré.

2.2 Modes de présentation

Le « Lonzo de l'Ile de Beauté » est commercialisé entier, en portion ou en tranches.

Entier, il se présente sous la forme d'une pièce de viande plus ou moins cylindrique, dans un boyau naturel.
Sa longueur et son poids sont décrits dans le tableau ci-après :

Lonzo de l'Ile de Beauté			
Taille	13 à 20 cm	20 à 40 cm	40 à 60 cm
Poids	450 g à 1,4 kg	1,2 à 2,6 kg	2,4 à 4 kg

Il est bridé ou présenté sous filet.
Il est vendu nu ou conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les portions (de 100 à 500 grammes) et les tranches sont commercialisées conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

2.3 Caractéristiques physico-chimiques

Sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 %.
Matières Grasses Totales : 5 à 30 %.

2.4 Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques sensorielles du « Lonzo de l'Ile de Beauté » sont les suivantes :

Texture
En bouche, une chair souple et ferme avec alternance donnée par le fondant du gras de couverture.

Couleur interne
Une couleur pouvant varier de pourpre à bordeaux sur la tranche. La couleur du gras périphérique est blanche à blanche rosée.

Odeur
Dans un premier temps, une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée, puis une odeur de viande séchée et mûrie.

Saveur
Juste équilibre entre sel, viande séchée et gras, que vient compléter une note poivrée très marquée. Présence d'un goût fumé persistant et long en bouche mais ne masquant pas l'ensemble des saveurs.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La fabrication du « Lonzo de l'Ile de Beauté », incluant toutes les étapes à partir du salage jusqu'au séchage, doit avoir lieu dans l'aire géographique composée des deux départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 11 mai 2017 (cf. carte en annexe 2).

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Lonzo de l'Ile de Beauté » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Le site d'engraissement de l'animal est également identifié.

La traçabilité est assurée par la mise en place d'un système d'enregistrement permettant de retracer le cheminement du produit dans les deux sens, de l'engraissement à la commercialisation du produit fini, en passant par l'abattage et la découpe.

Les documents de fabrication portant sur les quantités fabriquées sont tenus par tous les fabricants. Ces documents permettent de retrouver les informations suivantes pour chaque lot de fabrication :

- le n° de lot ;
- les n° de lots des matières premières utilisées et les quantités ;
- les ingrédients et additifs utilisés et leur n° de lots.

Afin de disposer de la comptabilité matière globale sur l'ensemble de la filière, les opérateurs concernés transmettent au groupement l'ensemble des données sur leurs approvisionnements et leurs ventes.
La collecte est faite annuellement.

4.1 Schéma de la traçabilité de la matière première

Etape du schéma de vie	Information tracée	Support de traçabilité ou documents associés
Engraissement	Identification des sites d'élevage Identification des animaux Suivi des lots d'animaux Enregistrement des caractéristiques des animaux (type génétique, alimentation, délai d'attente)	Indicatif de marquage du site d'engraissement Liste des éleveurs Bon d'enlèvement des lots d'animaux
Abattage	Identification des animaux et des carcasses Suivi de la provenance Enregistrement des caractéristiques des carcasses (poids, pH) Enregistrement des caractéristiques du process Suivi des lots et de leur transfert	Numéro d'abattage et lien avec l'indicatif de marquage du site d'engraissement Bordereau de pesée-classement Poids (marquage éventuel)
Découpe	Information et origine des lots découpés Information et origine des lots expédiés Suivi des lots congelés Suivi des expéditions et des stocks Comptabilité matière	Composition des lots de carcasses découpées Composition des lots de pièces expédiées

4.2 Schéma de traçabilité de la fabrication

Etape du schéma de vie		Niveau de traçabilité	Information tracée	Support de traçabilité ou documents associés
Réception et stockage des matières premières		Lot de matière première	Nom et lot des matières premières Date de réception Nom des fournisseurs Quantités	Bon de livraison Etiquettes Fiche de réception
Décongélation		Suivi de la remontée en température	Nom et lot des matières premières Enregistrements des températures sur support papier ou informatique. Quantités	Enregistrements des températures Etiquettes
Fabrication	Salage	Lot de produit (fabrication)	N° de lot permettant de remonter aux N° de lots des matières premières et d'ingrédients mis en œuvre Date de salage Date d'étuvage Date de fumage Date d'entrée en séchoir Quantités	Fiche de fabrication et fiche de suivi produit
	Habillage			
	Etuvage			
	Fumage			
	Séchage			
Expédition des unités entières (après conditionnement le cas échéant)		Produit (Unité) (Lot de produit fini)	N° de lot DDM Nom des clients Dates d'expédition Quantités expédiées	Etiquetage Packaging producteur (le cas échéant) Factures Registres d'expédition
En cas de tranchage ou de portionnement suivi d'un conditionnement Expédition des portions ou tranches		Lot de produit fini	N° de lot de produit fini permettant de remonter au N° lot (de fabrication) DDM Nom des clients Dates d'expédition Quantités	Etiquetage Packaging producteur Factures Registres d'expédition

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

La fabrication du « Lonzo de l'Ile de Beauté » respecte strictement les matières premières et les étapes de transformation décrites ci-dessous.

5.1. Caractéristiques de la matière première

Les matières premières entrant dans la fabrication du « Lonzo de l'Ile de Beauté » proviennent exclusivement de fournisseurs professionnels.

Les matières premières sont issues de porcs charcutiers respectant les critères ci-dessous.

Critères génétiques
Les porcs charcutiers sont indemnes de l'allène Rn- et moins de 3% sont sensibles à l'halothane.

Critères d'alimentation
La ration distribuée pendant la phase d'engraissement des porcs charcutiers contient moins de 1,9 % d'acide linoléique.

Critères d'abattage
Le délai d'attente entre le déchargement des porcs charcutiers à l'abattoir et leur abattage est au minimum de 2 heures.

Le poids chaud de la carcasse de porc charcutier est ≥ 75 kg.

Contrôlé à l'abattoir, le pH ultime (pris dans le semi-membraneux du jambon) est compris entre 5,50 et 6,20.

A réception chez le fabricant, un tri visuel des viandes est effectué.
Les viandes ne présentent aucun des défauts d'aspects suivants : points de sang, abcès, souillures fécales ou lubrifiant de convoyeur, défauts graves de couleur ou de consistance.
Le gras du porc est blanc et ferme.
La viande est rosée.

5.2. Pièces entrant dans la fabrication

Les pièces de découpe utilisées sont les parties de la longe du porc comprises entre la 5ème vertèbre dorsale et la 6ème vertèbre lombaire (correspondant au carré et au milieu de filet).

Les pièces utilisées sont désossées et parées en forme parallélépipédique.
Elles peuvent être découpées en plusieurs morceaux conformément aux gabarits décrits dans la partie description du produit.
Le gras de couverture est conservé totalement ou partiellement.
Le poids des morceaux parés est compris entre 2,5 et 5 kg.

Les pièces sont reçues fraîches ou congelées.
Si ces dernières sont reçues congelées, leur retour à la matière fraîche doit être contrôlé et maitrisé en cellule prévue à cet effet.
Les opérateurs respectent les conditions de congélation et de décongélation suivantes :
- La congélation des pièces est réalisée au cours des 3 jours suivant l'abattage, immédiatement après la découpe. Elle s'effectue à une température inférieure à -18°C. La durée de congélation maximale des pièces est de 12 mois.
- La décongélation s'effectue entre 0 et 4°C. La durée maximale d'utilisation des pièces après décongélation est de 4 jours.
Les pièces peuvent être mises sous filet élastique ou bridées avant utilisation.

5.3. Ingrédients

- Obligatoires : sel (gros ou fin), poivre noir.

- Autorisés : sucres (saccharose, dextrose, lactose, glucose), épices, aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments, ferments, nitrate de sodium, nitrate de potassium, nitrite de sodium, nitrite de potassium, acide ascorbique, ascorbate de sodium.

- Enveloppes :
Pour les pièces vendues entières ou en portions : utilisation exclusive de boyaux naturels de porc (sac de porc (ou caecum) et boyaux naturels dits « cousus » ou « collés »).
Pour les pièces destinées à être tranchées : les enveloppes pelables sont autorisées dans le but de permettre l'enlèvement du boyau avant tranchage.

5.4. Méthode de fabrication

Etapes obligatoirement réalisées dans l'aire géographique

1. Salage et incorporation des autres ingrédients
Le salage est réalisé au sel sec (toute addition de saumure est exclue). Durée du salage minimale (phase de repos comprise) : 1,5 jour / kg de viande. Le salage peut être réalisé par enfouissement ou sous vide. C'est l'étape la plus importante pour la stabilisation du produit. Sa réalisation doit être maitrisée pour l'obtention d'un produit présentant une saveur salée, qui se conservera bien. A cette étape, peuvent être incorporés les ingrédients autorisés.

2. Incorporation du poivre noir
Le poivre noir peut être incorporé au moment du salage et/ou en complément d'aromatisation (en enrobage). Incorporé en une ou deux fois, la quantité de poivre noir est comprise : - entre 5 et 15 g/kg pour les pièces entières ; - entre 1 et 5 g/kg pour les produits à trancher.

3. Dessalage (lorsque le salage est réalisé par enfouissement)
Dessalage par brossage et rinçage à l'eau courante.

4. Complément d'aromatisation
Les traitements suivants peuvent être réalisés : - Trempage dans du vin ou du vin aromatisé et retrait avant repos de 12 heures minimum. - Enrobage avec un mélange d'épices et d'aromates.

5. Habillage
Embossage manuel ou mécanique.

6. Bridage / Accrochage
Bridage avec de la ficelle ou sous filet. Introduction possible d'une ficelle par perçage à une extrémité. Suspension obligatoire.

7. Etuvage

L'étuvage est :
- soit réalisé en étuve. Dans ce cas, sa durée est comprise entre 12 et 60 heures à une température de 15 à 40°C.
- soit réalisé durant l'étape de fumage dans les conditions prévues pour cette étape.

Cette étape constitue un début de dessiccation qui permet d'éviter un excès d'humidité au niveau du boyau.
L'étuvage favorise le développement de la flore responsable de la fermentation et de la bonne maturation du produit.
Il active aussi le développement de la couleur et de l'arôme.

8. Fumage

Le fumage est réalisé dans un fumoir traditionnel* ou conventionnel* au bois de feuillus locaux (châtaigniers, chênes, hêtres, …).
Le bois de résineux est exclu.
L'additif liquide « fumage » est interdit.
Sa durée est comprise entre :
- 2 et 12 heures en fumoir conventionnel ;
- 12 heures et 5 jours en fumoir traditionnel (si l'étuvage est réalisé à cette étape, la durée en fumage traditionnel peut être plus longue ce qui justifie un intervalle aussi important).

Sa température maximale est de 50°C pour les 2 types de fumage.
Le fumage va apporter au produit la couleur ambrée de son enveloppe ainsi que son odeur et son goût fumé.
Il favorise également sa conservation.

9. Séchage

Le séchage est réalisé dans un séchoir naturel ou mécanique.
La température du séchoir est comprise :
- entre 5 et 30°C en séchoir naturel ;
- entre 10 et 20°C en séchoir mécanique.

Un apport d'air extérieur est prévu pour le renouvellement de l'air à l'intérieur du séchoir.
Le froid mécanique, la ventilation et la gestion hygrométrique sont autorisés pour maitriser et obtenir la régularité du produit sur l'année.
La durée de séchage est équivalente à une perte en poids ≥ 20%.

10. Portionnement, tranchage, conditionnement

Le portionnement et le tranchage sont obligatoirement suivis d'un conditionnement (les tranches ne comportent plus d'enveloppe).
Le conditionnement se fait sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

*un fumoir traditionnel est un local fermé, muni d'ouvertures permettant d'assurer son bon fonctionnement, dans lequel se trouve le foyer et les produits à la verticale. L'évacuation de la fumée par ventilation naturelle ou mécanique est continue afin d'assurer la régularité du fumage.
*un fumoir conventionnel est une enceinte fermée dans laquelle le générateur de fumée n'est pas présent. Seule la fumée est présente pour fumer les produits contenus dans cette enceinte.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

La Corse est une montagne dans la mer, une île au relief morcelé et tourmenté.
Ce relief est fait d'une alternance de cols et de vallées. L'île est divisée en deux parties inégales par une chaîne de montagnes aux crêtes effilées, orientée NO-SE, d'une altitude plus élevée au nord qu'au sud.
D'un point de vue géologique, pour le quart nord-est de l'île, on parle de Corse schisteuse, tandis que tout le reste de l'île constitue la Corse granitique ou cristalline. Ces deux parties sont séparées par une série de dépressions centrales s'étendant de L'Île-Rousse à Solenzara en passant par Ponte-Leccia, Corte et Cateraggio.
La partie orientale est constituée en majeure partie par des plaines alluviales (Plaine de la Marana et Plaine orientale). À l'ouest, chaque vallée est comme une alvéole, aux bords raides, ouverte sur la mer mais fermée vers l'amont car adossée à la chaîne axiale.
Historiquement, ce relief ne permettait guère le développement des moyens de communication. L'agriculture était essentiellement familiale et autarcique, plus particulièrement tournée vers l'élevage et fournissait la matière première animale.

Le climat de l'île de type méditerranéen est un des plus chauds d'Europe.
Il est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et humides. Il est imputable à la proximité immédiate de la Méditerranée, véritable récupérateur de chaleur, ses masses d'eau ne se réchauffant et ne se refroidissant que très lentement. En hiver, la mer rayonne de la chaleur.
En été, le littoral présente une grande sècheresse.
En plaine, les températures moyennes maximales atteignent en général 30°C. En hiver, les températures moyennes minimales se situent entre 5 et 7°C, à cause de la chaleur des eaux méditerranéennes. Il ne gèle que rarement.
L'Ile de Beauté se trouve également au centre confluant de grands courants marins et éoliens. En effet, la Corse est balayée par 2 vents dominants « a tramuntana » la nuit (rendant les nuits fraiches) et « u maestrale » le jour (rendant les jours secs). Ces mêmes vents se chargeant des parfums et effluves aromatiques du maquis rendent ce lieu si particulier.
Ces conditions climatiques ont favorisé le développement de la salaison comme moyen de conservation de la viande de porc.

Les conditions de sol et de climat sont dans l'ensemble très favorables à la forêt. Ainsi, la Corse est une région à vocation forestière où les ressources en châtaigniers et en chênes sont particulièrement bien représentées sur l'ensemble de la surface de l'île.
Pour l'ensemble de la Corse, le taux moyen de boisement est de 46 % avec une surface boisée de 401 817 ha, très supérieur au taux moyen national (26,9 %).
Les chênes occupent la première place parmi les feuillus, notamment le chêne vert qui couvre 22 % des surfaces boisées de l'île. Le chêne-liège se rencontre principalement dans le centre et le sud, formant environ 15 % de la surface forestière. Le chêne vert a toujours été utilisé pour la production de bois de feu, son charbon mélangé à celui des arbustes du maquis (arbousiers, bruyères) était très réputé.
Le maquis, qui recouvre une superficie dépassant vraisemblablement 200 000 hectares, constitue souvent un véritable peuplement forestier pouvant atteindre jusqu'à 5 ou 6 mètres de hauteur.
Le hêtre, caractéristique de la végétation des ubacs de l'étape supraméditerranéen, se rencontre dès 1000 m d'altitude, plus ou moins mélangé au pin Laricio de Corse.
Le châtaignier est une essence très bien adaptée à l'environnement naturel corse puisqu'il est présent aussi bien dans la Corse schisteuse que dans la Corse cristalline et que l'on observe la présence d'individus du bord de la mer jusqu'à 1200 mètres d'altitude.

Pour la fabrication de charcuterie sèche, l'étape de fumage est réalisée au bois de feuillus locaux. Les plus utilisés sont ceux qui étaient les plus proches et les plus disponibles autour des villages : le chêne, le châtaignier (issu des coupes d'entretien des châtaigneraies), le hêtre, l'arbousier et les bruyères.

6.1.2 Facteurs humains

Du fait de leur insularité, les habitants de la Corse ont développé des savoir-faire ancestraux adaptés aux conditions géographiques et climatiques de leur île pour la fabrication de produits alimentaires locaux, en utilisant les ressources de l'île.

A partir des porcs élevés dans leur ferme, les familles fabriquaient, pour leur consommation, des produits de charcuterie fraîche et sèche, en valorisant toutes les parties du porc qu'elles avaient tué.

La transformation en salaisons permettait la conservation de viande sans réfrigérateur et fournissait ainsi la viande toute l'année. La fabrication du « Lonzo de l'Ile de Beauté » est l'une des plus anciennes pratiques de conservation de la viande de porc que l'on retrouve dans toute la Corse. Il fait partie des produits consommés à moyen terme après l'abattage du cochon.
Les produits de charcuterie fournissaient une part importante des besoins en protéines animales et en matières grasses de ces populations rurales. Ainsi, la salaison a toujours été un élément important de l'alimentation en Corse et, par conséquent, aussi de sa culture.

Avec le développement des moyens de communication, de l'urbanisation et donc de la consommation « non domestique » s'est créé, parallèlement à la fabrication familiale à la ferme, un tissu d'artisans charcutiers héritiers de méthodes de transformation traditionnelles développées sur l'île et qu'ils ont su perpétuer et adapter aux exigences règlementaires les plus pointues en terme de sécurité sanitaire.
Dès le début du 20ème siècle, les salaisonniers se sont développés ainsi que des petits ateliers de transformation à partir des années 1960, comme ce fut notamment le cas de la « Sarl Fontana » fondée en 1923, les « Salaisons Sampiero » en 1964, la « Sarl Charcuterie Passoni » crée en 1972, la « Sarl L'Aziana » en 1975, la « Sarl Charcuterie Costa & Fils » dans les années 70, etc.
L'arrivée des techniques de réfrigération a permis de désaisonnaliser l'approvisionnement en viande et la transformation qui peut être réalisée toute l'année.
La mécanisation et la modernisation des techniques de fabrication ont également permis d'adapter les savoir-faire traditionnels à un volume de production plus important lié à une demande plus importante.

Le « Lonzo de l'Ile de Beauté » est fabriqué à partir du filet, partie noble de la longe du porc, dépourvue de l'échine qui sert à la fabrication d'un autre produit de charcuterie typique (la coppa) et de la pointe.
Le filet est décollé de la carcasse et généralement coupé en morceaux.

Les pièces sont ensuite mises au sel et demeurent dans le saloir durant une période déterminée suivant le poids de la pièce. Ainsi, les particules de sel commencent leur lente migration dans la viande. Cette étape doit être maîtrisée pour la stabilisation et la conservation des produits.

Les températures élevées une grande partie de l'année ont forcé la technique de salaison à évoluer par l'utilisation du poivre en forte concentration. Le poivre noir, à l'origine utilisé contre les insectes, est devenu au fil du temps un des marquants primordiaux de la charcuterie de l'Ile de Beauté.

Les pièces sont ensuite embossées dans des boyaux naturels de porc. Cette étape fondamentale permet de constituer une enveloppe protectrice au produit lui conférant ainsi sa capacité à supporter un séchage dans une enveloppe naturelle.

L'étuvage favorise le développement de la flore responsable de la fermentation et de la bonne maturation du produit. Il active aussi le développement de la couleur et de l'arôme.

Il se poursuit par le fumage des pièces, une technique traditionnelle qui autrefois, était réalisé au-dessus de l'âtre (appelé "fucone") qui constituait le foyer central des maisons corses servant à la cuisine.
M. Bigot l'évoquait en 1889 dans *"Paysans corses en communauté - Bergers porchers des montagnes de Bastelica" : "Au dessus de la pièce d'entrée se voit « u fucone » carré de terre argileuse (…), on y fait du feu et la fumée monte vers le plafond en grillage, appelé grata, où l'on met à sécher les châtaignes, où sont suspendus les jambons, les quartiers de lard fumé, les filets de porc (lonzi) enveloppés de papier ou d'un morceau de boyau et les ficatelli, espèces de boudins faits avec le foie du porc"*.
La pratique du fumage se faisait généralement en lien avec l'activité castanéicole qui tenait une place importante dans l'agriculture insulaire de part la source d'alimentation extrêmement précieuse que représentaient les châtaignes et par l'utilisation du bois qui était destiné au chauffage pour le fumage et le séchage de la charcuterie.
Aujourd'hui réalisée dans un fumoir, cette étape est confiée aux hommes d'expérience maîtrisant le procédé qui doit être adapté en fonction de différents paramètres tels que la température extérieure, la température intérieure, la taille, la volumétrie et la densité des produits à fumer au mètre cube.
En effet, la gestion du fumoir doit être parfaitement maitrisée pour éviter qu'une température trop élevée puisse "cuire" le produit. Ainsi, ce savoir-faire particulier permet à l'opérateur d'apprécier le moment où arrêter le fumage, lorsque le produit a atteint ses caractéristiques (couleur, odeur…).

Le bois de feuillus insulaires (châtaignier, chêne, hêtre…) a toujours été utilisé pour le fumage de la charcuterie. En premier lieu, parce que ces essences sont présentes sur l'ensemble du territoire de l'île (et notamment autour des villages) et surtout parce que ce bois a une tenue au feu plus importante et un dépôt de résidu de combustion beaucoup moins marqué que celui des résineux. Cela confère au fumage toute sa finesse et non une saturation du goût que pourrait apporter les résineux.
Elle permet également de conserver les salaisons et de finir la protection externe des pièces face aux insectes. Elle apporte la touche aromatique qui exalte les papilles au moment de la consommation du produit.
Le fumage est un trait de culture que l'on rencontre surtout dans les régions qui ont connu un fort peuplement germanique. Aussi, sa pratique, développée sur l'ensemble du territoire de l'île, est une particularité puisqu'elle est très peu répandue dans le bassin méditerranéen (Espagne, sud de la France, Italie, etc.).

Enfin, l'étape de séchage permet aux caractéristiques organoleptiques du produit de s'affirmer et de se développer davantage. Quelle que soit la technique utilisée, naturelle ou mécanique, le séchage doit se faire avec un apport d'air extérieur qui apporte les bienfaits naturels et les arômes transportés par les vents corses dominants.
Comme pour la gestion des fumoirs, la pratique du séchage doit être parfaitement maitrisée par l'opérateur puisqu'il doit l'adapter aux variations de température et d'hygrométrie de l'air extérieur qui renouvèle quotidiennement l'air du séchoir.

6.2. Spécificité du produit

Le « Lonzo de l'Ile de Beauté » est un produit phare fabriqué sur l'Ile de Beauté, issu d'un savoir-faire reflet de l'île, de sa culture et de ses coutumes.
Il se distingue par des techniques de fabrication spécifiques transmises de génération en génération.
Ces savoir-faire lui confèrent ses caractéristiques :

- Une couleur typiquement ambrée (entre brun et doré) pas forcément homogène sur tout le produit.
- Une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée dans un premier temps, puis une odeur de viande séchée et mûrie.
- Un juste équilibre entre sel, viande séchée et gras.

- Une note marquée de poivre qui vient poursuivre cette attaque en bouche et prolonger les saveurs ainsi renforcées.
- Un goût fumé persistant et long en bouche mais ne masquant pas l'ensemble des saveurs.

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

Le lien entre l'aire géographique et le « Lonzo de l'Ile de Beauté » repose essentiellement sur des savoir-faire traditionnels, des caractéristiques spécifiques et une réputation.

Ces savoir-faire spécifiques se sont développés en lien avec les facteurs et les ressources naturels de l'île.
En effet, la vie en autarcie, imposée par la géographie avec son alternance de monts et de vallées profondes, a favorisé la transmission de savoir-faire de génération en génération et a permis de conserver les caractéristiques des produits.

Les conditions climatiques de la Corse ont permis de développer une méthode de conservation de la viande par salaison contrairement à la charcuterie cuite que l'on retrouve dans le Nord de la France (plus on descend vers le Sud et plus la salaison prend le pas sur la charcuterie cuite).

Pour conserver la viande une année entière, la salaison réalisée au sel sec, le séchage et le fumage étaient des moyens particulièrement adaptés au climat sec et venteux, à la situation insulaire et à la couverture forestière de l'île.

La technique de salaison s'est toujours faite au sel sec, car c'est la seule méthode de conservation qui permettait la consommation de matières carnées toute l'année avec un minimum de matériel pour la mise en œuvre. Sa maîtrise permet l'obtention d'un produit présentant une saveur salée équilibrée et se conservant bien.

L'utilisation de poivre noir en quantité importante confère au produit une note poivrée marquée, caractéristique de la salaison de l'Ile de beauté.

Le fumage aux bois de feuillus locaux offre une palette d'orientations aromatiques très complexe qui est aussi une caractéristique spécifique très importante de la salaison de l'Ile de Beauté.
Il confère également une couleur typiquement ambrée au produit.

Le séchage avec apport d'air extérieur à l'intérieur du séchoir permet de stabiliser et de conserver le produit. Il va permettre le développement des caractéristiques organoleptiques du produit.

Aujourd'hui, les producteurs reprennent et perpétuent les savoir-faire artisanaux locaux.
Les moyens de maîtrise du froid et de l'hygrométrie, s'ils sont utilisés, ne servent qu'à recréer les conditions naturelles à toute période de l'année.

C'est de ces caractéristiques que le « Lonzo de l'Ile de Beauté » tire une réputation avérée. Le « Lonzo de l'Ile de Beauté » est un incontournable de la charcuterie de l'Ile de Beauté.
De nombreux ouvrages anciens et plus récents font référence à la charcuterie de l'Ile de Beauté et au « Lonzo de l'Ile de Beauté ».
- « La cuisine corse » de Christiane Schapira dont la première version éditée en 1979 a été rééditée en 2003 et 2007.
- « La charcuterie maison d'hier…et d'aujourd'hui » éditée en 2007 (JC Morati).
- « L'encyclopédie de la charcuterie » (Soussana 1999) qui qualifie le "lonzo" de « spécialité corse ».

Ces sources bibliographiques, comme les sources qu'on trouve sur internet et dans la presse, montrent que la réputation de la charcuterie de l'Ile de Beauté et du « Lonzo de l'Ile de Beauté » a de loin dépassé les deux départements de l'île.

Les nombreux corses émigrés ont en effet contribué à la renommée de cette charcuterie sur le continent.
De même, l'augmentation du tourisme en Corse qui voit sa population plus que doubler en été, est un facteur de diffusion de la renommée de la charcuterie de l'Ile de Beauté sur le continent et en Europe.

La modernisation des infrastructures, la maîtrise des conditions de température et d'hygrométrie, la mise aux normes sanitaires des petites entreprises et l'obtention de leur agrément sanitaire leur a permis par ailleurs de diffuser leurs produits plus largement que localement.
Les nombreux visiteurs retrouvent d'ailleurs avec plaisir tous les ans ces produits au Salon International de l'Agriculture de Paris ou dans d'autres foires et salons organisés sur le continent.

Il est d'usage de déguster le « Lonzo de l'Ile de Beauté » cru à l'apéritif en petits morceaux ou en entrée. Il peut être consommé également cuit à la poêle et intégré à de nombreuses recettes, en omelette à l'instar des lardons ou du bacon.
A l'apéritif on préférera des tranches fines contrairement à la dégustation en entrée ou on préférera des tranches plus épaisses pour mieux apprécier la consistance et le goût de cette charcuterie.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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 R1151/2012, 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) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- Le nom du produit : « Lonzo de l'Ile de Beauté ».
- Le symbole IGP de l'Union Européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPE	***POINT A CONTROLER***	***METHODE d'EVALUTION***
Aire géographique	La fabrication du « Lonzo de l'Ile de Beauté » incluant toutes les étapes à partir du salage jusqu'au séchage est réalisée dans l'aire géographique.	Documentaire et/ou visuelle
Salage	Salage au sel sec.	Documentaire et/ou visuelle
Poivre	Poivre noir incorporé à l'étape de salage et/ou d'enrobage : - entre 5 et 15 g/kg pour les pièces entières ; - entre 1 et 5 g/kg pour les produits à trancher.	Documentaire et/ou visuelle
Habillage	Utilisation exclusive de boyaux naturels de porc pour les pièces destinées à être vendues entières ou en portions.	Visuelle et/ou documentaire
Fumage	Utilisation exclusive de bois de feuillus locaux.	Documentaire et/ou visuelle
Séchage	Perte de 20 % minimum du poids.	Mesure et/ou documentaire

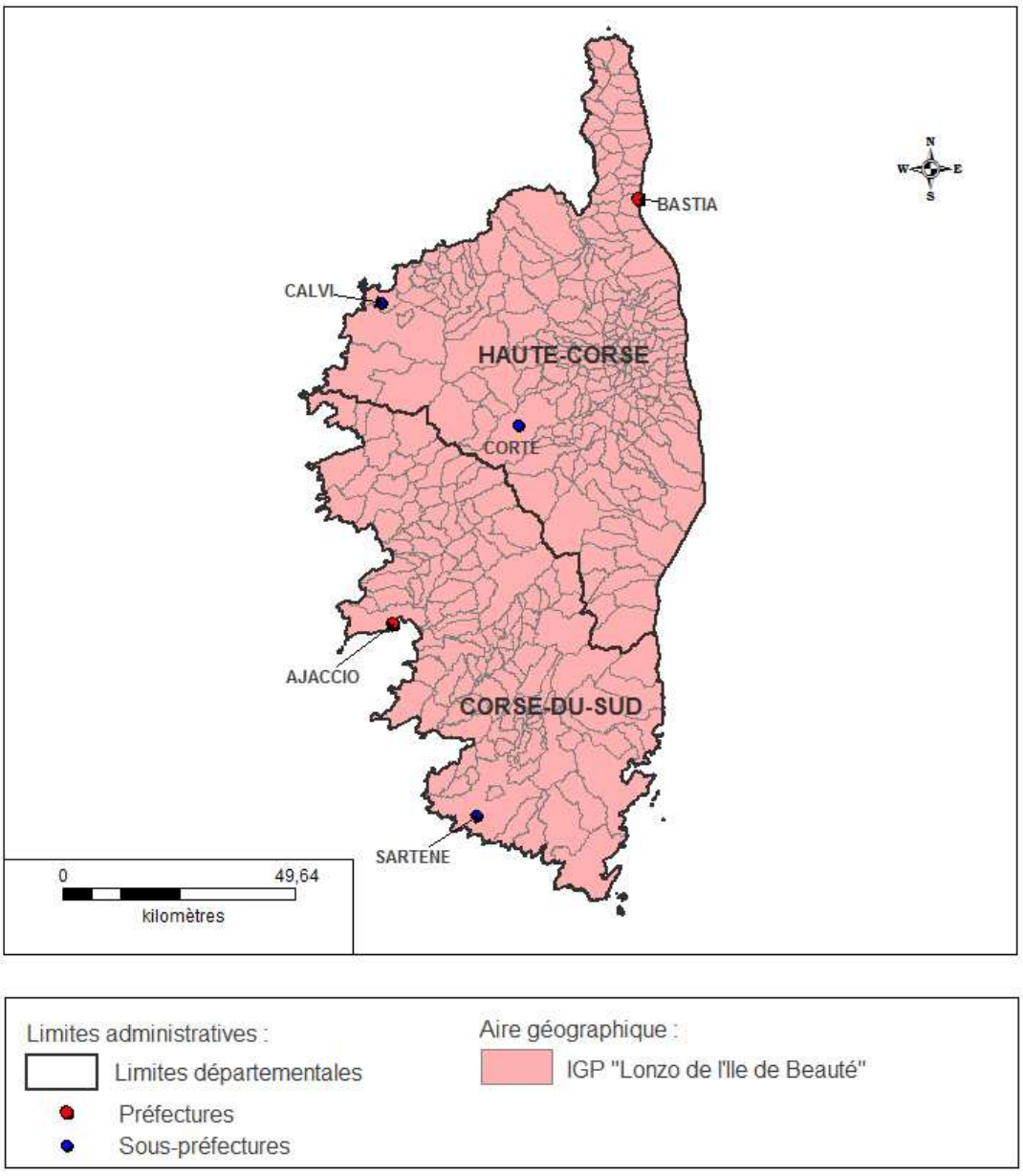
Annexe 1 : Photo du produit



Annexe 2 : Projet d'aire géographique de l'IGP « Lonzo de l'Ile de Beauté »



Aire géographique IGP
« Lonzo de l'Ile de Beauté »



Limites administratives :
Limites départementales
Préfectures
Sous-préfectures

Aire géographique :
IGP "Lonzo de l'Ile de Beauté"

BDCarto IGN2011, MAPINFO, INAO 2016-octobre