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

Homologué par arrêté du 20 avril 2018 publié au *JO*RF du 27 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

« Jambon sec de l'Ile de Beauté ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 Définition

Le « Jambon sec de l'Ile de Beauté » est préparé à partir du membre postérieur du porc.

Aspect (cf. annexe 1)
Le « Jambon sec de l'Ile de Beauté » est un produit en forme de mandoline, dont la tranche est de forme elliptique.
La couenne recouvre la face externe.

Couleur externe de la pièce entière :
Le fumage du « Jambon sec de l'Ile de Beauté » donne à la couenne présente sur la face externe une couleur typiquement ambrée (entre brun et doré) tandis que la partie maigre découverte est de couleur brune à noire.

Cependant si la partie maigre est couverte d'un mélange d'épices ou de graisse, sa couleur dépendra de la nature des épices utilisés ou du type de graissage.

2.2 Modes de présentation

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

Entier, il se présente sous la forme d'une mandoline non découennée.
Sa longueur est de 40 à 80 cm et sa largeur est de 25 à 40 cm.
Son poids est compris entre 5 et 14 kg.
La partie maigre du jambon peut être graissée et/ou couverte d'épices.
Il est présenté avec son os ou désossé.

Les portions (quarts/morceaux ou demis de jambon pesant entre 200 g et 3 kg) et les tranches sont commercialisées conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Le découennage partiel ou total est autorisé pour les jambons découpés ou tranchés.

2.3 Caractéristiques physico-chimiques

Sucres solubles totaux (SST) $\leq$ 1 %.
Matières Grasses Totales : 5 à 35 %.

2.4 Caractéristiques organoleptiques

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

Texture
En bouche, une chair souple et ferme avec alternance donnée par le maigre et le gras périphérique.

Couleur interne
Tranche de couleur rouge à rouge sombre homogène contrastant avec la couleur blanc à blanc rosé du gras périphérique.

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 « Jambon sec 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 « Jambon sec 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 chaque entreprise 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 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 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	Nom des matières premières Date de réception	Bon de livraison Etiquettes

		première	Nom des fournisseurs Quantités	Fiche de réception
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
	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 « Jambon sec 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 « Jambon sec 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. Pièce entrant dans la fabrication

La pièce de découpe utilisée est le membre postérieur du porc.

La coupe en forme de mandoline, coupe « longue », sans mouille, n'excède pas 10 cm au-delà de la tête du fémur.
Pour les pièces destinées à être désossées, la coupe n'excède pas 6 cm au-delà de la tête du fémur.
Le pied doit être déjointé et éventuellement scié.
La couenne doit demeurer sur la face externe du jambon.
L'épaisseur de gras est de 10 mm minimum, couenne comprise (à l'aplomb de la tête du fémur).
Le poids du jambon paré est de 8,5 kg minimum.

Les jambons sont reçus frais, jamais congelés.

5.3. Ingrédients

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

- Autorisés : sucres (saccharose, dextrose), épices, aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments, ferments, nitrate de sodium, nitrate de potassium.

- Dans le cas de l'apposition d'un traitement de surface sont autorisés : panne, saindoux, amidon, sel, épices aromates, vins, alcools, liqueurs.

5.4. Méthode de fabrication

Etapes obligatoirement réalisées dans l'aire géographique

1. Extraction du sang résiduel
Si cela est nécessaire, massage des veines du jambon

2. 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 et qui se conservera bien. Incorporé en une ou deux fois, la quantité de poivre noir est comprise : - entre 5 et 15gr/kg pour les pièces entières ; - entre 1 et 5gr/kg pour les produits à trancher. - les ingrédients autorisés.

3. Incorporation du poivre noir
Le poivre noir est 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.

4. Dessalage
Dessalage par brossage et rinçage à l'eau courante.

5. 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.

6. Pendaison
Avant ou après la phase de repos (7). Pendaison à l'aide d'une ficelle par la crosse sans piquage.

7. Repos
Mise au repos des jambons : 3 semaines minimum.

8. 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.
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.

9. 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 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.

10. 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 $\geq$ 20 %.

12. Désossage, portionnement, tranchage, conditionnement (facultatifs)

Désossage et/ou conditionnement possible des pièces entières.
Portionnage et/ou tranchage possible (après découennage le cas échéant).
Le portionnement et le tranchage sont obligatoirement suivis d'un conditionnement.
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 chataignier (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 « Jambon sec 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 « Jambon sec de l'Ile de Beauté » est fabriqué à partir du membre postérieur du porc paré et salé au sel sec.
Les jambons sont retirés de la carcasse et découpés en forme de mandoline, coupe « longue » du membre postérieur, sans mouille.

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.

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 « Jambon sec 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) tandis que la partie maigre, si elle est découverte, est de couleur brune à noire.
- 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 « Jambon sec 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 « Jambon sec de l'Ile de Beauté » tire une réputation avérée.
De nombreux ouvrages anciens et plus récents font référence à la charcuterie de l'Ile de Beauté et au « Jambon sec 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).

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 « Jambon sec 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 consommer le « Jambon sec de l'Ile de Beauté » tel quel, en copeaux mais aussi de l'incorporer dans plusieurs plats. Selon la région de confection, il se mange cru ou cuit, plus ou moins sec et en tranches plus ou moins épaisses.

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 : « Jambon sec de l'Ile de Beauté ».
- Le symbole IGP de l'Union Européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

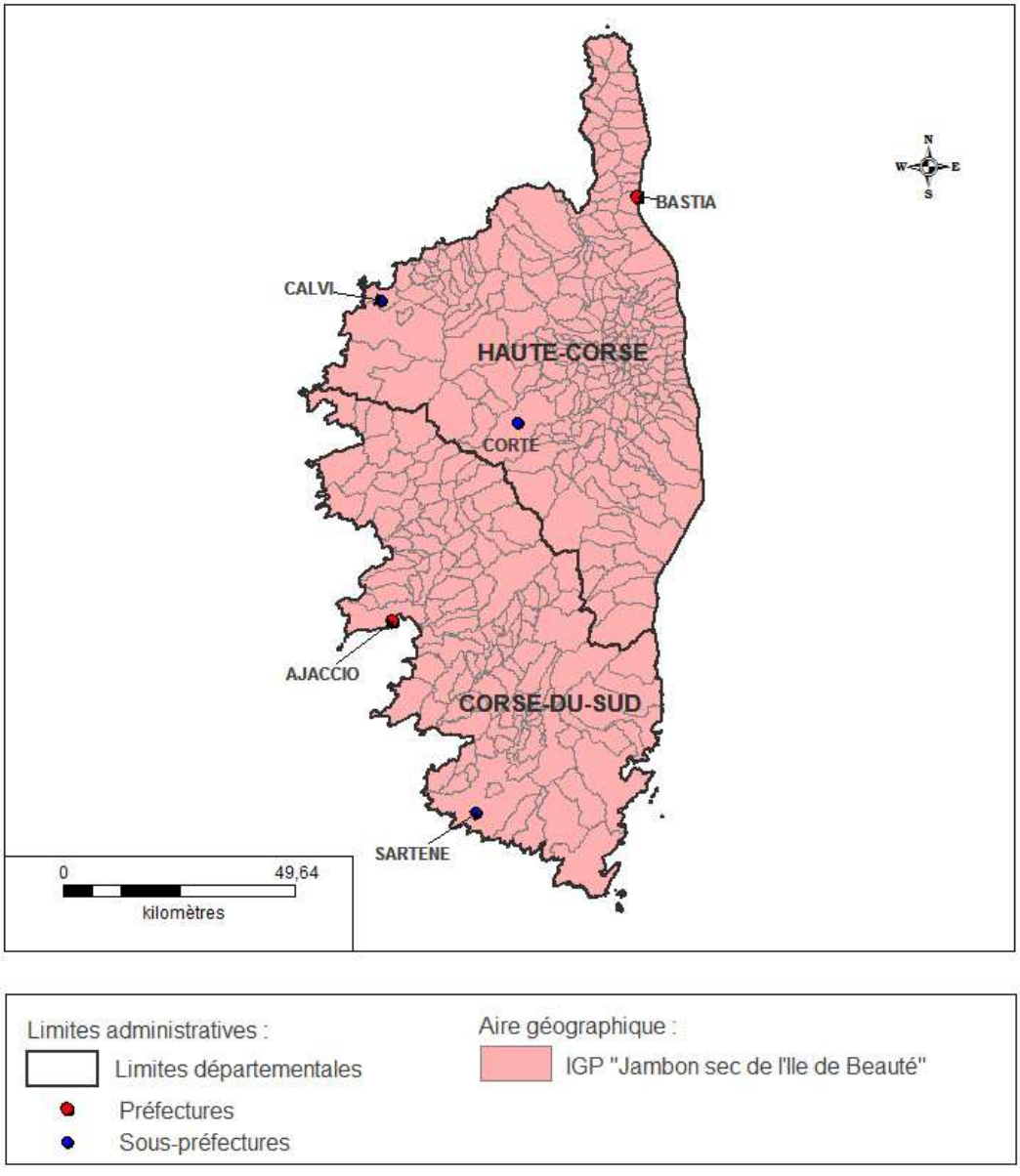
Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPE	***POINT A CONTROLER***	***METHODE d'EVALUTION***
Aire géographique	La fabrication du « Jambon sec 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
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 « Jambon sec de l'Ile de Beauté »

Aire géographique IGP
« Jambon sec de l'Ile de Beauté »



Limites administratives :
Limites départementales
Préfectures
Sous-préfectures

Aire géographique :
IGP "Jambon sec de l'Ile de Beauté"

BDCarto IGN2011, MAPINFO, INAO 2016-octobre