CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
« JAMBON SEC DE CORSE » OU « JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU ».

homologué par le décret n°2012-445 du 2 avril 2012, *JORF* du 4 avril 2012
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire n°14-2012

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. :01 73 30 38 99
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries de Corse « Salameria Corsa »
Giovicacce
20134 TASSO
Téléphone : 06.03.34.18.26
E-mail : porcu.nustrale@orange.fr

Composition : Le syndicat est composé d'éleveurs et de transformateurs.

Statut juridique : Syndicat professionnel régi par le code du travail.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-2 - Produits à base de viande.

1 NOM DU PRODUIT

« Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu ».

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

L'appellation d'origine « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » est élaborée à partir de la cuisse de porc de race nustrale, salée séchée et affinée.
Les caractéristiques du produit sont les suivantes : sa forme est allongée et profilée, en forme de raquette, sans le pied, qui est scié. Le jarret est fin et étiré. Dans la partie centrale, l'articulation fémorale est visible et désarticulée.
La partie musculaire et adipeuse découverte au delà de la tête du fémur vers le fond de la pièce, ne peut être inférieure à 14 cm.
Son poids sec est compris entre 6 et 10 kg. Le gras de couverture est compris entre 2,5 et 5,5 cm en fonction du poids de la pièce.
Il est toujours présenté avec os, sans pied, sans emballage superficiel de type « filet » ou « chaussette ».

La tranche, d'aspect huileux, présente un maigre de couleur rouge à rouge soutenu et persillé.
Le gras de couverture et le gras intermusculaire sont de couleur blanc à rosé.
Sa texture est ferme et moelleuse voire très onctueuse.

Elle présente une grande richesse aromatique (fruité dont goût de noisette ou de jambon sec ou de champignon ou boisé), une saveur salée caractéristique et la présence d'une note poivrée.
Le gras présente une saveur douce, presque sucrée.
Un léger arôme et goût de fumé ou un goût beurré sont possibles.

Les caractéristiques physico-chimiques et biochimiques sont les suivantes :

Critères biochimiques (% du produit sec – muscle de référence = Biceps fémoris)	
Lipides totaux du gras	≥ 89 %
Pourcentage de sel	6,5 % à 10 %
Lipide intramusculaire	≥ 6 %
Nitrite / nitrate	Traces
Taux d'humidité dans le maigre	Mini 45 % - Maxi 55 %
% acide oléique	≥ 45 %

Le produit peut être commercialisé sous les formes suivantes :
- en pièce entière ;
- tranché sous-vide ;
- en portion sous-vide, d'un poids minimal de 300 grammes (présenté avec ou sans couenne).

3 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » constitue un territoire au sein duquel sont réalisées toutes les étapes de production : le naissage, l'élevage, la finition, l'abattage, la transformation, l'affinage et le conditionnement.

La délimitation de l'aire géographique est basée sur les communes dont le milieu physique répond aux conditions d'élevage et de transformation traditionnelles du « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu », ce qui correspond à l'ensemble du territoire corse hormis le littoral, inadapté aux conditions de production du produit.

Ainsi, la liste des communes classées dans l'aire géographique est la suivante :

Département de Corse-du-Sud

Communes retenues en totalité :
Altagène, Argiusta-moriccio, Aullène, Azilone-Ampaza, Azzana, Balogna, Bastelica, Bilia, Bocognano, Campo, Carbini, Carbuccia, Cardo-Torgia, Cargiaca, Ciamannacce, Corrano, Cozzano, Cristinacce, Évisa, Foce, Forciolo, Frasseto, Giuncheto, Granace, Grossa, Guagno, Guargualé, Guitera-les-Bains, Letia, Levie, Mela, Moca-Croce, Murzo, Ocana, Olivese, Orto, Palneca, Pastricciola, Peri, Petreto-Bicchisano, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rosazia, Salice, Sampolo, Santa-Maria-Figaniella, Santa-Maria-Siché, Sari-d'Orcino, Serra-di-Scopamène, Soccia, Sorbollano, Tasso, Tavaco, Tavera, Tolla, Ucciani, Urbalacone, Valle-di-Mezzana, Vero, Zérubia, Zévaco, Zicavo, Zigliara, Zoza.

Communes retenues en partie :
Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Département de Haute-Corse

Communes retenues en totalité :
Aiti, Alando, Albertacce, Altiani, Alzi, Ampriani, Asco, Avapessa, Bigorno, Bisinchi, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Campi, Campile, Campitello, Canavaggia, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casabianca, Casalta, Casamaccioli, Casanova, Casevecchie, Castellare-di-Mercurio, Castello-di-Rostino, Castifao, Castiglione, Castineta, Castirla, Cateri, Chisa, Corscia, Corte, Costa, Croce, Crocicchia, Erbajolo, Erone, Favalello, Felce, Feliceto, Ficaja, Focicchia, Gavignano, Ghisoni, Giocatojo, Isolaccio-di-Fiumorbo, Lama, Lano, Lavatoggio, Lento, Loreto-di-Casinca, Lozzi, Manso, Matra, Mausoléo, Mazzola, Moïta, Moltifao, Monacia-d'Orezza, Moncale, Morosaglia, Muracciole, Murato, Muro, Nessa, Nocario, Noceta, Novale, Olcani, Olmi-Cappella, Omessa, Ortale, Ortiporio, Parata, Penta-Acquatella, Perelli, Pero-Casevecchie, Pianello, Piano, Piazzali, Piazzole, Piedicorte-di-Gaggio, Piedicroce, Piedigriggio, Piedipartino, Pie-d'Orezza, Pietra-di-Verde, Pietralba, Pietraserena, Pietricaggio, Piobetta, Pioggiola, Poggio-di-Venaco, Poggio-Marinaccio, Polveroso, Popolasca, Porri, La Porta, Prato-di-Giovellina, Quercitello, Rapaggio, Riventosa, Rospigliani, Rusio, Saliceto, San-Damiano, San-Gavino-d'Ampugnani, San-Gavino-di-Fiumorbo, San-Giovanni-di-Moriani, San-Lorenzo, Santa-Lucia-di-Mercurio, Sant'Andréa-di-Bozio, Sant'Andréa-di-Cotone, Sant'Antonino, Santa-Reparata-di-Moriani, Santo-Pietro-di-Venaco, Scata, Scolca, Sermano, Silvareccio, Sorio, Soveria, Stazzona, Tarrano, Tralonca, Valle-d'Alesani, Valle-di-Rostino, Valle-d'Orezza, Vallica, Velone-Orneto, Venaco, Verdèse, Vezzani, Vivario, Zalana, Zilia, Zuani.

Communes retenues en partie :
Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Ile-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie, les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production approuvées.

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

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » est tenu de remplir une déclaration d'identification, adressée au groupement avant le 30 avril, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'INAO.

Tout opérateur intervenant dans l'activité de naissage et/ou d'élevage des porcs adresse au groupement une déclaration des reproducteurs avant chaque début de campagne, soit avant le 30 avril de chaque année. Cette déclaration précise notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- le numéro d'identification de l'élevage ;
- l'identification des verrats et des truies.

Tout opérateur intervenant dans l'activité naissage et/ou d'élevage des porcs adresse au groupement une déclaration des portées (au plus tard 15 jours après le sevrage). Cette déclaration précise notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- le numéro d'identification de l'élevage ;
- l'identification du verrat et de la truie ;
- l'identification de la portée (date de naissance, nombre de porcelets, sexe, date de sevrage, date de lâcher sur parcours).

Tout opérateur intervenant dans l'activité de finition des porcs adresse au groupement une déclaration d'entrée en finition des animaux destinés à la production de produits sous appellation d'origine « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » 45 jours avant le lâcher des porcs en finition. Cette déclaration précise notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- le numéro d'identification de l'élevage ;
- l'identification des porcs ;
- la date d'entrée en finition.

Tout opérateur intervenant dans l'activité de finition des porcs adresse une déclaration de complémentation à l'orge au groupement à partir du 30ème jour après le début d'entrée en finition.
Cette déclaration précise notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- le numéro d'identification de l'élevage ;
- l'identification des porcs ;
- la date d'entrée en finition ;
- la date de début de complémentation à l'orge.

Tout opérateur intervenant dans l'activité de transformation adresse au groupement une déclaration de revendication avant le 30 avril de chaque année. Celle-ci précise notamment les quantités produites et revendiquées en appellation d'origine.

Tout opérateur tient à jour un cahier d'enregistrement et de suivi. Ce cahier est tenu à disposition des structures de contrôle. Les données inscrites dans ce cahier sont conservées durant l'année à laquelle elles se rapportent et les 5 années suivantes.

Tous les documents précités sont établis selon un modèle type validé par le Directeur de l'INAO.

A l'issue de la période minimale d'affinage de 4 mois, les produits sont soumis à des examens analytiques et organoleptiques réalisés par sondage.

5 DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1) Naissage et élevage

L'élevage des porcs est réalisé en dehors des zones urbanisées.

Saillie
Elle est réalisée dans un parc de saillies.
Les animaux sont issus de verrats et de truies de race nustrale.
La carrière des reproducteurs est respectivement de 5 ans maximum pour les mâles et de 8 ans maximum pour les femelles.

Mise bas
La naissance des porcelets s'effectue dans des parcs de mise bas.

Allaitement
L'allaitement des porcelets se fait sous la mère.
Une complémentation alimentaire est autorisée avec l'aliment porcelet, dont la ration est inférieure à 0,5 kg/jour/porcelet.
L'emploi de lait artificiel est interdit.

Sevrage
Le sevrage s'effectue à partir de l'âge de 2 mois.

Croissance-engraissement
Il s'agit de la période où les porcs se développent (élaboration de la structure osseuse et musculaire)**.**
Cette phase s'effectue sur parcours de production à partir de l'âge de 2 mois minimum.
Le taux de chargement moyen est de 5 porcs maximum par hectare.
L'aliment distribué durant cette phase est l'aliment croissance-engraissement, dont la ration est comprise entre 1 et 2 kg/jour/porc et peut comporter du maïs jusqu'à 45 jours avant l'entrée en finition.

Estive (facultatif)
Durant la phase de croissance-engraissement, les animaux peuvent être déplacés vers les hauts plateaux de montagne, sur des espaces où ils profitent des ressources fourragères disponibles.
Durant l'estive, la complémentation est autorisée avec de l'aliment croissance-engraissement dont la ration est inférieure à 1 kg/jour/porc et peut comporter du maïs jusqu'à 45 jours avant l'entrée en finition.

Finition
Cette phase s'effectue sur les parcours de finition, exclusivement sous chênes et/ou châtaigniers.
Elle s'effectue entre les mois d'octobre et mars pour une durée minimale de 45 jours.
L'âge des porcs à l'entrée en finition est au minimum de 10,5 mois.
Le taux de chargement ne peut excéder 8 porcs à l'hectare.

Les animaux se nourrissent de glands et/ou de châtaignes prélevés sur ces parcours et éventuellement d'orge apporté en complément.
L'alimentation durant cette phase est exclusivement constituée de glands et de châtaignes prélevés sur les parcours pendant les 30 premiers jours au minimum.
Le cumul des rations quotidiennes d'orge apportées par l'éleveur ne doit pas dépasser 30 % de l'alimentation en châtaignes et/ou glands durant la période de finition. La ration d'orge est inférieure à 4 kg/jour/porc.

Alimentation et étapes d'élevage

Stade	**Porcelet**	**Croissance**	**45 jours avant finition**	**Finition**
Age (mois)	< 2	Entre 2 et 10,5		> 10,5
Aliment	Aliment porcelet	Aliment croissance - engraissement		-
Lieu	Parcours de production			Parcours de finition
Caractéristiques des matières premières	Produits d'origine animale interdits à l'exception du lactosérum	Produits d'origine animale interdits		
Composition	Cf. composition (aliment porcelet)	Cf. composition (aliment croissance-engraissement)		Châtaignes et/ou glands. Orge autorisé en complément (30 % max)
Interdiction	Lait artificiel		Maïs	Tout aliment autre que la châtaigne, le gland ou l'orge
Ration/porc	< 0,5 kg/jour	1-2 kg/jour		Orge : 4 kg/jour
Modalité de distribution de la ration alimentaire	Éleveur	Éleveur		Châtaignes -glands : prélevés par les animaux sur le parcours de finition. Orge : éleveur

Composition des aliments autorisés

L'aliment porcelet présente les caractéristiques suivantes :
- une teneur en protéine brute comprise entre 16 et 18 % ;
- une teneur en cellulose brute comprise entre 3 et 5 % ;
- une teneur en matières grasses brutes comprise entre 1,5 et 3 % ;
- une teneur en cendres brutes comprise entre 5 et 6 %.

L'aliment croissance-engraissement présente les caractéristiques suivantes :
- une teneur en protéine brute comprise entre 12 et 16 % ;
- une teneur en cellulose brute comprise entre 4,5 et 5,5 % ;
- une teneur en matières grasses brutes comprise entre 1 et 2 % ;
- une teneur en cendres brutes comprise entre 5 et 5,5 %.

Les aliments sont composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs produits dérivés (blé, orge, maïs).

5.2) Abattage - découpe

Transport, réception des animaux
Un lot de porcs à abattre ne peut être constitué que d'animaux ayant fait l'objet d'une déclaration d'entrée en finition.
Les lots ne peuvent être mélangés.

Abattage
La période d'abattage se situe du 15 novembre au 31 mars.
Les porcs sont abattus à un âge compris entre 12 mois et 36 mois.

Réception des carcasses
Le poids de la carcasse est compris entre 85 et 140 kg.
L'épaisseur du lard de la carcasse est comprise entre 2,5 et 6 cm.
La mesure de l'épaisseur du lard s'effectue au niveau de la dernière côte.
Le pH ultime des carcasses est compris entre 5,2 et 5,7. La mesure du pH se fait au niveau de la longe (dernière côte).

5.3) Fabrication du « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu »

Découpe de la cuisse/parage avant salage
Le « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » est découpé en forme allongée avec un parage arrondi.
L'os du quasi peut être conservé. Le pied est scié au dessus de l'articulation.
Le poids frais est compris entre 8 et 14 kg et l'épaisseur de lard entre 2,5 et 5,5 cm.

L'épaisseur de lard est de 2,5 à 3,5 cm pour un poids compris entre 8 et 9 kg.
L'épaisseur de lard est de 3 à 4,5 cm pour un poids compris entre 9 et 12 kg.
L'épaisseur de lard est de 4 à 5,5 cm pour un poids compris entre 12 et 14 kg.

Le pH ultime est compris entre 5,4 et 5,9 (site de mesure : semi membraneux).
Tous les procédés ayant recours à des températures négatives (congélation, surgélation,..) sont interdits.

Salage
La pièce est mise au sel 72 heures maximum après abattage.
Le sel utilisé est du sel de mer (gros sel). Les conservateurs autres que le sel sont interdits.
Le salage s'effectue uniquement par enfouissage total ou partiel de la pièce.
La durée de salage (en jour par kilogramme de poids frais) est :
- au maximum de 3 jours/kg en conditions ambiantes naturelles ;
- entre 1 et 2 jours/kg en conditions maîtrisées.

Dessalage
Le dessalage est réalisé par brossage et/ou rinçage à l'eau courante.

Enrobage
La pièce est enrobée sur les parties musculaires et graisseuses de poivre noir moulu et/ou de mélange d'épices et d'aromates autorisés :

Épices autorisées	Herbes aromatiques
Paprika, piment doux, piment fort, coriandre, girofle, carvi, cannelle, poivre.	Thym, romarin, fenugrec, laurier.

Fumage (facultatif)
Il est réalisé uniquement avec des bois de feuillus locaux (notamment châtaigniers, chênes, hêtres). Les bois de résineux sont exclus. L'additif liquide « fumage » est interdit.
La durée de fumage est inférieure à 7 jours. L'étuvage est interdit.

Séchage
Il est réalisé dans un séchoir, en conditions ambiantes naturelles ou maîtrisées.
La perte de poids en fin de séchage est supérieure ou égale à 25 %.
Affinage
L'affinage s'effectue dans un local d'affinage, en conditions ambiantes naturelles exclusivement avec une température inférieure ou égale à 20°C et une humidité relative supérieure ou égale à 60 %.
La température peut dépasser 20°C sans toutefois excéder 25°C. Les dépassements peuvent être répartis sur un maximum de 7 jours sur le nombre total de jours constituant la période d'affinage.
La durée d'affinage est supérieure à 4 mois et la pièce a au minimum 12 mois lors de la première mise en marché.

5.4) Conditionnement

Le « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » peut être commercialisé entier, en portion ou tranché. La découpe, le tranchage et le conditionnement sont obligatoirement effectués dans l'aire géographique pour les raisons suivantes :

- perte de maîtrise de la qualité organoleptique lors des conditions de stockage et de manipulation des produits,
- perte de maîtrise du suivi des produits, de la traçabilité et du ré-étiquetage.

Le tranchage est réalisé manuellement, au couteau exclusivement, afin d'éviter un échauffement de la viande, risquant ainsi de détériorer les qualités organoleptiques spécifiques au produit. Le matériel autorisé est le suivant : un couteau désosseur, un couteau trancheur, un couteau type « saumon » et un socle à jambon ou tout autre support.

Le portionnement et le tranchage sont suivis d'une mise sous-vide immédiate des produits.
Le maigre se caractérise par une couleur rouge à rouge soutenu. L'absence de conservateurs (permettant de limiter l'oxydation et donc de stabiliser la couleur du produit) autres que le sel, rend indispensable une mise sous-vide dans un délai le plus court possible, afin d'éviter le noircissement de la viande.
Le gras, qui se caractérise par une saveur, un arôme, une couleur et un brillant qui lui sont propres, rancit facilement exposé à l'air libre, ce qui confirme la nécessité d'une mise sous vide dans les plus brefs délais.

De même, une pièce entamée est entièrement conditionnée dans les 12 heures.

Ces modalités ont pour objet d'éviter au produit toute dénaturation, surtout en termes de caractéristiques organoleptiques.

6 ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1) Spécificité de l'aire

6.1.1) Facteurs naturels

La Corse possède un environnement naturel particulièrement original, tant du point de vue climatique, orographique ou pédologique, que du point de vue du fonctionnement des écosystèmes.

Elle est entièrement structurée par un imposant massif montagneux dont les principaux sommets dépassent largement 2 000 mètres.

Géologiquement, on peut distinguer à l'ouest une Corse hercynienne où dominent granites, granulites et porphyres qui donnent des reliefs très heurtés, et au nord-est, une Corse alpine où se rencontrent des schistes lustrés et divers terrains sédimentaires et où les altitudes sont plus modestes, les reliefs moins hardis. Les sols rencontrés dépendent bien évidemment de ces différentes roches mères mais également des conditions d'érosion et d'altération rencontrées. Combinés aux étagements climatiques, ils permettent une couverture végétale importante et l'implantation des végétations utiles pour la conduite du cheptel porcin spécifique.

La Corse est soumise au climat méditerranéen, mais par suite de son insularité, comme de la diversité des altitudes et des expositions résultant d'une topographie complexe, ce climat est extrêmement nuancé et il en résulte des contrastes parfois saisissants entre des vallées ou même des versants très proches. Pour l'ensemble de l'île, la hauteur de précipitation annuelle moyenne est de 900 mm environ (supérieure à la moyenne générale de la France et inéquitablement répartie sur le territoire) mais le nombre de jours de pluie est toujours faible (généralement inférieur à 80 et localisé d'octobre à avril).

La flore actuelle de la Corse est essentiellement paléoméditerranéenne. L'isolement a favorisé l'évolution des espèces et la flore corse est caractérisée par une proportion élevée d'espèces endémiques. Tous ces végétaux se répartissent et se groupent en fonction des diverses conditions écologiques et de l'altitude.

Parmi les différents étages de végétation, on trouve l'étage méditerranéen subhumide (entre le niveau de la mer et 600 m d'altitude) où on distingue deux faciès : un faciès chaud et relativement humide, caractérisé par la présence du chêne-liège et un faciès plus sec où l'essence principale est le chêne vert. Cet étage abrite aussi la grande majorité de l'oliveraie corse. Mais la formation la plus largement répandue dans cet étage est le maquis, si caractéristique de la Corse. Il constitue souvent un véritable peuplement forestier pouvant atteindre jusqu'à 5 ou 6 mètres de hauteur, protégeant bien le sol contre l'érosion et créant même, par son couvert, une véritable ambiance forestière.

L'étage méditerranéen humide ou dit supraméditerranéen (de 600 à 1000 m d'altitude) : l'essence caractéristique est le châtaignier très largement introduit par l'homme. C'est à ce niveau que disparaît l'olivier, dont la limite haute coïncide avec la limite basse du châtaignier.

Ainsi, la Corse est un pays de vocation forestière, les conditions de sol et de climat y sont, dans l'ensemble, très favorables à la forêt. Les ressources en châtaigniers et en chênes sont particulièrement bien représentées sur l'ensemble de la surface de l'île. Le chêne vert occupe la première place parmi les feuillus, couvrant 22 % des surfaces boisées. C'était, autrefois,

l'arbre le plus précieux de l'île, à la fois comme arbre fruitier produisant des glandées abondantes consommées par les porcs, et comme producteur de bois de feu.

6.1.2) Facteurs humains

Les produits de charcuterie sont anciens et ont constitué pendant très longtemps, avec les produits laitiers (fromages et brocciu), une des sources principales de protéines animales dans la diète insulaire traditionnelle.

La présence ancienne du porc en Corse est attestée par les historiens et les préhistoriens. Les pratiques d'élevage et de transformation font partie du fond culturel commun aux insulaires. Façonnées par le relief montagneux et la situation climatique de l'île, elles sont inscrites dans les paysages et restent la référence à une consommation contemporaine importante des produits de charcuterie sèche traditionnels.

Les systèmes traditionnels actuels d'élevage sont hérités d'une tradition pastorale ancienne qui consistait à déplacer les troupeaux de porcs sur les territoires sylvo-pastoraux de montagne ou d'estive en fonction des ressources fourragères spontanées du milieu.
De nombreuses références bibliographiques anciennes et contemporaines (historiens, ethnologues, géographes…) étayent très largement cette réalité pastorale.
Dans la gestion des parcours du territoire sylvo-pastoral, la finition des animaux est réalisée sur les surfaces arborées (chênes et châtaigniers) au moment de leur production de fruits.

<u>Une race locale</u>
De type ibérique, le porc de race nustrale est un animal rustique, adapté au parcours en montagne et valorisant assez bien les ressources naturelles qu'il y trouve. Il dispose aussi d'un instinct grégaire développé : les troupeaux sont organisés en bande. Ce sont les truies qui mènent les troupeaux sur les différents parcours.
La race nustrale se caractérise par un faible poids adulte et une taille réduite. Le groin est pointu allongé et fin avec un chanfrein rectiligne. Les oreilles sont assez longues et tombantes sur le devant du museau. La cuisse est de forme ovale et plate. Les pattes arrière sont fines. La coloration est noir uniforme ou noir dominant avec lice ou ceinture de couleur (blanc, gris, blanc sale sur le corps, pieds blancs, tête blanche ou face blanche ou point blanc sur la tête).
Les responsables successifs des affaires agricoles ont tenté d'introduire des races dites « améliorées ».
Dans les années 1970, les croisements se sont généralisés en prenant comme race sélectionnée de prédilection, le Large White. Les troupeaux se sont "blanchis" progressivement. Durant les années 1980, la race Duroc a eu la préférence de certains éleveurs et les troupeaux se sont alors "rougis". Cependant, dans les deux cas, disposer d'animaux plus performants revient à devoir les alimenter en conséquence et leur offrir des conditions d'existence leur permettant d'extérioriser ces aptitudes. Le mode d'élevage extensif présente des limites fortes pour des animaux exigeants. C'est pourquoi, les éleveurs ont constaté que des croisements d'absorption vers les races sélectionnées étaient peu favorables (porcs plus fragiles, souvent malades, désorientés dans leurs comportements en milieu naturel et décevants dans leurs performances). Dans la plupart des cas, des croisements de "retrempe" avec la race locale ont été effectués.

De plus, la truie mère de race nustrale présente des qualités maternelles ; outre les soins aux porcelets, elle leur apprend le milieu et assure qu'ils acquièrent la connaissance des aires de couchage, des lieux d'abreuvement et des relations avec l'éleveur.

Les pratiques d'élevage

L'élevage porcin corse est héritier d'une tradition pastorale ancienne qui repose sur l'utilisation du territoire agropastoral appelé le parcours.

La race nustrale est particulièrement adaptée à ce type d'élevage avec en particulier, sa rusticité, ses aptitudes physiques et sa capacité à mémoriser les parcours. Des truies dites « meneuses » sont sélectionnées par l'éleveur. Elles assurent la conduite des troupeaux sur les parcours privilégiés par les éleveurs, qui présentent une certaine diversité (zones arborées, prairie des estives…). Les parcours peuvent aussi évoluer en fonction des saisons et des ressources fourragères présentes dans le milieu.

Les animaux vont par exemple privilégier des zones protégées du froid en hiver et de la chaleur en été (en particulier pour les zones de couchage).

Durant une grande partie de la vie des animaux (du sevrage jusqu'à la fin de la croissance), l'éleveur leur apporte, sur les parcours, la ration alimentaire indispensable à leur développement. Les animaux prélèvent aussi sur les territoires les ressources fourragères présentes (herbes, racines, tubercules…).

Un élevage est constitué de plusieurs « micro-troupeaux » que l'on nomme « reghje » et qui sont dirigés systématiquement par les truies meneuses. Le micro-troupeau se compose d'une ou plusieurs truies meneuses, des truies en gestation, des porcelets sevrés et des porcs charcutiers.

Durant la phase de finition, les animaux vont parcourir les chênaies et les châtaigneraies faisant partie de leur territoire. Ils se nourrissent alors de châtaignes et/ou de glands, et cela pendant toute la période d'automne et d'hiver. Cette étape est une phase clé qui a un effet direct sur la prise de poids et la qualité du gras (taux d'acide gras mono insaturé élevé et taux d'acide gras saturé faible).

De plus, le caractère d'exploration du territoire propre à la race se traduit par des déplacements quotidiens importants. Cette caractéristique ainsi que l'âge d'abattage avancé des animaux influent sur la musculature et le taux d'hémoglobine dans le sang. Aussi, les produits qui en découlent présentent une coloration naturelle rouge soutenu.

La durée de la phase de finition est au minimum de 45 jours. Durant cette phase l'animal prélève lui même les fruits tombés à terre en parcourant les chênaies et les châtaigneraies, ils doivent ainsi, pendant une durée minimum de 30 jours sur les 45 jours de finition, se nourrir exclusivement de glands ou de châtaignes. La proportion de glands et de châtaignes constituant l'alimentation des animaux durant cette période est donc supérieure à 70 %. La complémentation autorisée ne peut être que de l'orge.

Des salaisons sèches

Les conditions climatiques se sont traduites par la nécessité de recourir à des procédés de conservation adaptés. C'est la charcuterie sèche qui s'est imposée, mobilisant les principes de conservation, la salaison et la dessiccation, qui sont en rapport avec le type de climat des zones d'élevage. Si, comme ailleurs, tout se consomme dans le porc, les différents morceaux sont consommés soit frais, soit séchés.

Une fabrication hivernale

En l'absence de froid industriel, qui n'est apparu qu'à la fin du XIX^{e} siècle, les insulaires ont tiré partie des capacités que leur apportait le milieu. C'est ainsi que l'abattage et la transformation étaient, et restent encore, fortement saisonnés.

Des procédés de transformation naturels

Les seuls ingrédients historiquement disponibles et entrant encore aujourd'hui dans la fabrication sont le sel, le poivre ou le piment (aucun conservateur). Couplés à un séchage plus

ou moins important, réalisé à travers l'utilisation de la chaleur du feu de bois de feuillus locaux, ils ont permis la conservation de la viande de porc. Le sel est d'ailleurs un ingrédient auquel les transformateurs accordaient beaucoup de vertus et, pour se protéger (pensaient-ils) de tout accident, certains avaient tendance à exagérer les doses dans la phase de mise au sel. C'est ainsi que l'une des caractéristiques du prisuttu par exemple est un petit goût salé qui permet de le distinguer assez facilement des produits de même type.

Un affinage long en conditions ambiantes naturelles
Les conditions d'affinage, la durée, la température et l'hygrométrie des locaux où étaient entreposés les produits permettaient d'obtenir des qualités organoleptiques spécifiques, voire supérieures à celles que l'on pourrait obtenir dans des conditions différentes, particulièrement au niveau du développement des arômes et de la texture. L'affinage traditionnel en cave naturelle et à température ambiante est donc un facteur valorisant pour la qualité finale des produits.

6.2) Spécificité du produit

Le « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » a un poids sec compris entre 6 et 10 kg. Il a une forme spécifique allongée et aplatie. Le jarret est fin et étiré.
Le gras de couverture est compris entre 2,5 et 5,5 cm.

La tranche présente un maigre de couleur rouge à rouge soutenu, liée aux taux de pigments présents dans les muscles.
Le maigre est persillé, lié à un taux de lipide intramusculaire supérieur ou égal à 6 %.
La tranche est d'aspect huileux, lié à un taux d'acide oléique élevé.
Sa texture est ferme, liée à un taux d'humidité dans le maigre compris entre 45 et 55 %.
Elle est moelleuse voire très onctueuse, liée à une lipolyse élevée.
Elle présente une grande richesse aromatique (fruité dont goût de noisette ou de jambon sec ou de champignon ou boisé), une saveur salée caractéristique liée à un taux de sel compris entre 6,5 et 10 %, une note poivrée et une saveur douce presque sucrée pour le gras.
Un léger arôme et goût de fumé ou un goût beurré sont possibles.

Les salaisons issues de la viande de porc sont de tradition séculaire. Ces produits ont constitué de tout temps la base de la consommation carnée des familles de la Corse rurale ancienne.

Le « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » était et reste un produit festif, généralement consommé à l'occasion de fêtes ou autres évènements, quelle que soit la période de l'année. Ce produit a l'avantage d'être disponible toute l'année grâce à sa longue durée d'affinage et sa capacité à se conserver. Ce produit « de garde » se caractérise donc aussi par des pratiques de consommation spécifiques.

De nombreuses références bibliographiques anciennes et contemporaines mettent en exergue la notoriété du « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » et mentionnent déjà l'usage du nom « Prisuttu ». Il est aussi important de souligner que les produits de charcuterie corse sont traditionnellement désignés en langue corse dans le langage courant. La langue corse est le produit d'une tradition orale ancestrale, ce qui explique en partie la pauvreté en documents anciens établis en langue corse datant d'avant la période du XIX^{e} siècle relatifs à la production du « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu».

La notoriété du nom « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » a dépassé les limites insulaires et est réelle sur tout le continent français et au-delà. De nombreux guides touristiques en sont l'illustration.

6.3) Lien causal

L'utilisation de porcs de race nustrale est un élément essentiel du terroir. En effet, la rusticité de cette race, avec une capacité à supporter des variations climatiques et alimentaires importantes et à accumuler rapidement des réserves lipidiques lorsque la nourriture est abondante, ainsi que les conditions de son élevage sont originales et particulièrement bien adaptées au territoire : zone de montagne, élevage sur parcours, cycle long de production (âge d'abattage élevé pour un poids carcasse toujours inférieur à 140 kg), alimentation fondée sur les ressources naturelles, pendant la phase de finition en particulier.
Les exploitations porcines extensives ont ainsi, sur la quasi-totalité du territoire corse, une abondante ressource nourricière à disposition : châtaigniers et chênes verts étant répartis aussi bien au sein d'espaces naturels forestiers fortement anthropisés, que sur des surfaces que l'on peut qualifier d'agroforestières.

La conjonction de l'adaptation de la race et des ressources naturelles à disposition permet d'obtenir un produit dont la qualité s'exprime par une couleur rouge à rouge soutenu, une forte adiposité (proportion gras/maigre et persillé élevés) et un poids du produit sec inférieur à 10 kg. La forme du « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » (jarret fin et étiré, forme aplatie) est l'expression des caractéristiques génétiques de la race nustrale.
De plus, la phase de finition a un effet direct sur :

- la prise de poids de l'animal, avec en particulier une augmentation de la charge lipidique sous cutanée (supérieur à 2,5 cm) ;
- la qualité du gras (taux d'acide gras mono insaturé élevé et un taux d'acide gras saturé faible).

La viande de porc présente une bonne aptitude à la salaison. Les pratiques de salage, dont l'utilisation exclusive de sel de mer comme seul agent de conservation, expliquent la saveur salée du produit fini qui est nettement perceptible. De même, le parage du produit engendre un aspect et une forme spécifique.
Cette viande de porc permet aussi un affinage long en conditions ambiantes naturelles. Cela se traduit par des caractéristiques organoleptiques spécifiques comme une texture ferme et moelleuse et d'une grande richesse aromatique.
Le taux de sel relativement élevé et le cycle long des produits (sèche et affinage) génèrent peu de protéolyse et une lipolyse élevée ce qui conduit aux spécificités organoleptiques du produit, notamment sa texture moelleuse voire onctueuse.

7 RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (I.N.A.O)
Adresse : 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

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère en charge de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Nom : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Téléphone : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8 ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables aux produits de charcuterie, l'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse – Prisuttu » comporte les indications suivantes :
- le nom de l'appellation d'origine « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse – Prisuttu » ;
- le logo AOP de l'Union européenne, à compter de l'enregistrement communautaire ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » jusqu'à l'enregistrement communautaire.

Une mention « *finition châtaigne et/ou gland* » ou *« porcs finis à la châtaigne et/ou au gland »* ou *« 100 % châtaignes/glands »* peut figurer sur l'étiquette pour les seuls produits issus d'animaux ayant eu une finition à la châtaigne et/ou au gland exclusivement.

9 EXIGENCES NATIONALES

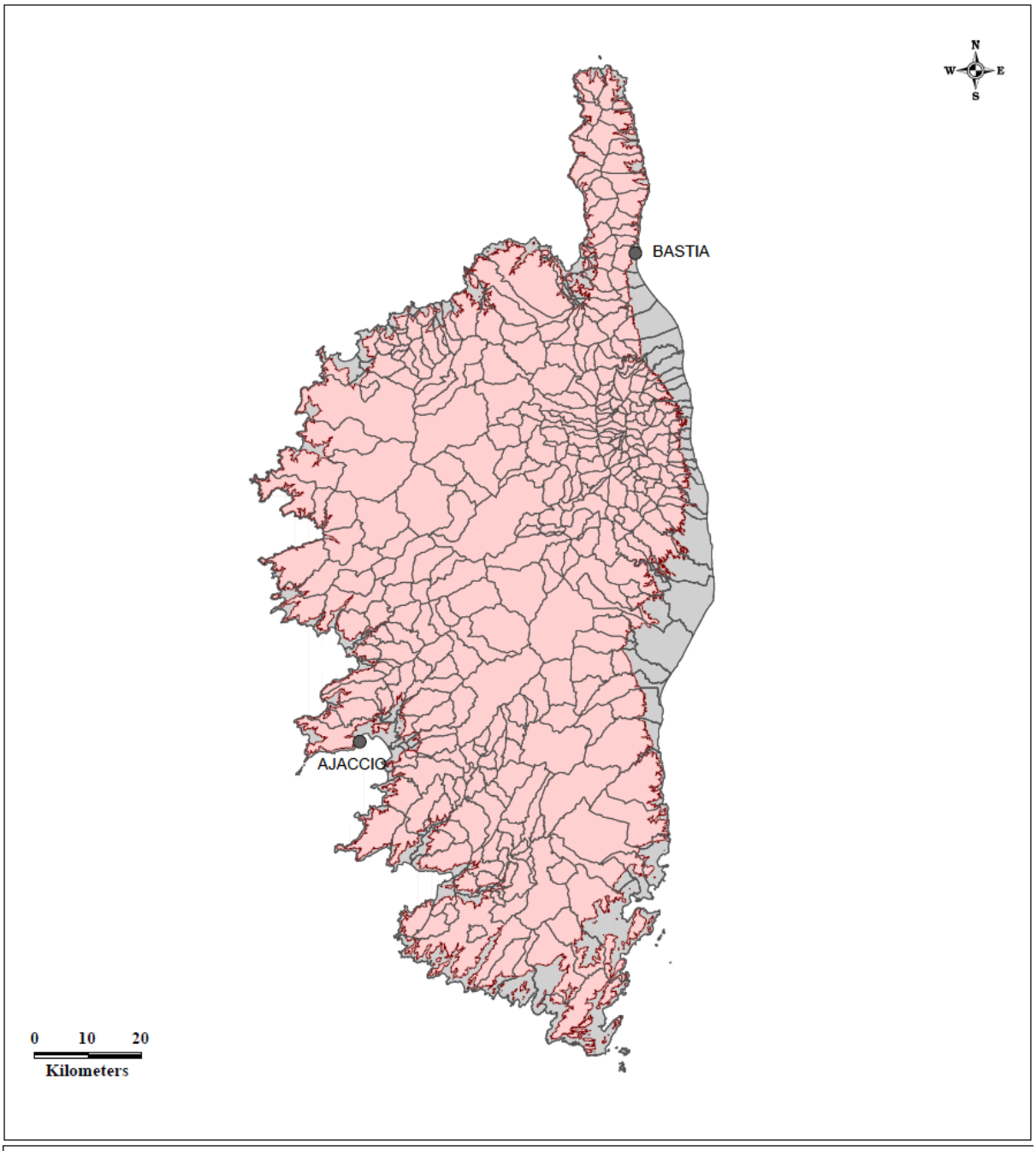
Outils de production		
Points à contrôler	**Valeurs cibles**	**Méthode d'évaluation**
Aire géographique	Cf. § 3 du cahier des charges	Documentaire et/ou visuelle
Race des animaux reproducteurs	Race nustrale	Documentaire et/ou visuelle
Parcours de finition	Nature : chênaie et/ou châtaigneraie	Documentaire et/ou visuelle
Local d'affinage	Présence d'un local d'affinage en conditions ambiantes naturelles	Visuelle
Conditions de production		
Points à contrôler	**Valeurs cibles**	**Méthode d'évaluation**
Phase de croissance / d'engraissement	Taux de chargement : < 5 porcs/hectare	Documentaire et/ou visuelle
	Maïs interdit 45 jours avant l'entrée en finition	Documentaire et/ou visuelle
Phase de finition	Taux de chargement : < 8 porcs/hectare	Documentaire et/ou visuelle
	Durée : 30 jours minimum exclusivement glands/châtaignes	Documentaire et/ou visuelle
	Durée : 45 jours minimum	Documentaire et/ou visuelle
Conditions d'affinage	Durée d'affinage > 4 mois	Documentaire et/ou visuelle
	Température inférieure à 20°C (dépassements de température tolérés jusqu'à 25°C et répartis sur un maximum de 7 jours) et humidité relative >= à 60 %	Documentaire et/ou mesure
Contrôle produit		
Points à contrôler	**Valeurs cibles**	**Méthode d'évaluation**
Caractéristiques organoleptiques	Cf. § 2 du cahier des charges	Examen organoleptique
Normes analytiques	Cf. § 2 du cahier des charges	Examen Analytique

ANNEXE : Aire géographique

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

AOC « JAMBON SEC DE CORSE » ou
« JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU »
Aire géographique





Légende
Limites communales
Préfectures

Aire géographique
AOC « JAMBON SEC DE CORSE »
ou « JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU »

SOURCES : BD-CARTO IGN, INAO, 10/2011