RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'enregistrement par la Commission européenne en indication géographique protégée de la dénomination « Jambon d'Auvergne »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 2 mars 2016 du règlement d'exécution (UE) n° 2016/291 de la Commission du 18 février 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Jambon d'Auvergne (IGP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de la dénomination « Jambon d'Auvergne »
Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du règlement (UE) n° 2016/291 de la Commission du 18 février 2016, *JOUE* du 2 mars 2016. Elle annule et remplace et la version du cahier des charges homologué par arrêté du 26 mai 2015.
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 10-2016

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR
Consortium des Salaisons d'Auvergne
9 allée Pierre de Fermat
63170 Aubière
Tél**. :** 04.73.28.92.82
Fax **:** 04.73.28.92.83
Courriel **:** urpal@orange.fr ou salaison@polette.fr

TYPE DE PRODUIT

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

1) NOM DU PRODUIT

« Jambon d'Auvergne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Caractéristiques du produit

Le « Jambon d'Auvergne » est une cuisse de porc charcutier salée au sel sec, maturée et séchée pendant 240 jours (8 mois) au moins (comptés de la date de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage). Son poids avec os est au minimum de 6 kg à la sortie de l'affinage. Il est préparé à partir d'une cuisse fraîche et parée d'un poids supérieur ou égal à 8,5 kg lors de la mise au sel. Il n'est jamais fumé.

Dans l'objectif d'assurer le niveau qualitatif souhaité de manière homogène, quels que soient les poids bruts initiaux, les lots de jambons doivent subir des niveaux minimums de perte de poids entre la date de mise au sel et la sortie de l'affinage, selon le tableau suivant :

Poids frais paré	Taux minimal de perte (en moyenne sur le lot de fabrication)
8,5 à 9,5 kg	28,0 %
9,5 à 10,5 kg	28,5 %
10,5 à 11,5 kg	29,0 %
≥ 11,5 kg	29,5 %

Les autres caractéristiques physico-chimiques du « Jambon d'Auvergne » sont les suivantes :

- teneur en eau (dans le produit fini brut) < 61 %,
- teneur en sel (ramenée à une Humidité du Produit Dégraissé HPD de 77 %) < 6,5 %,
- teneur en sucres solubles totaux (dans le produit fini brut) < 0,7 %.

2.2. Caractéristiques sensorielles

Le « Jambon d'Auvergne » se présente sous la forme d'une cuisse arrondie, de couleur uniforme, ferme sans excès. Sa texture est moelleuse à sèche. À la dégustation, le « Jambon d'Auvergne » a un goût franc et une bonne longueur en bouche. Son odeur et son goût sont caractéristiques du porc séché, avec des arômes de type noisette ; ils peuvent être légèrement aillés.

À la coupe, la tranche présente une bonne cohésion, avec peu de gras de couverture. Le maigre est de couleur homogène rouge à rouge sombre, le gras de couleur homogène blanche à légèrement jaune ou rose.

2.3. Présentation à la vente

Le « Jambon d'Auvergne » est vendu sous l'une des formes suivantes :

- nu ou sous emballage, avec ou sans os, entier, par moitié, par quart ou par sixième,
- à la coupe avec remise immédiate au consommateur,
- après tranchage dans un emballage sous vide ou atmosphère contrôlée.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de fabrication du « Jambon d'Auvergne », de la mise au sel à la fin de la phase d'affinage du produit, s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Allier : communes d'Abrest, Andelaroche, Archignat, Arfeuilles, Arpheuilles-Saint-Priest, Arronnes, Avrilly, Barberier, Barrais-Bussolles, Beaune-d'Allier, Bègues, Bellenaves, Bellerive-sur-Allier, Bert, Besson, Bézenet, Billezois, Billy, Biozat, Bizeneuille, Blomard, Bost, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Le Breuil, Broût-Vernet, Brugheas, Busset, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérilly, Cesset, La Chabanne, Chambérat, Chamblet, Chantelle, La Chapelaude, La Chapelle, Chappes, Chareil-Cintrat, Charmeil, Charmes, Charroux, Châtel-de-Neuvre, Châtel-Montagne, Châtelperron, Châtelus, Châtillon, Chavenon, Chavroches, Chazemais, Chezelle, Chirat-l'Église, Chouvigny, Cindré, Cognat-Lyonne, Colombier, Commentry, Courçais, Coutansouze, Cressanges, Creuzier-le-Neuf, Creuzier-le-Vieux, Cusset, Deneuille-lès-Chantelle, Deneuille-les-Mines, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Doyet, Droiturier, Durdat-Larequille, Ébreuil, Échassières, Escurolles, Espinasse-Vozelle, Étroussat, Ferrières-sur-Sichon, Fleuriel, Fourilles, Gannat, Gipcy, Givarlais, La Guillermie, Hauterive, Huriel, Hyds, Isserpent, Jaligny-sur-Besbre, Jenzat, Laféline, Lalizolle, Lamaids, Langy, Lapalisse, Laprugne, Lavault-Sainte-Anne, Lavoine, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddes, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-de-Beaune, Louroux-de-Bouble, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Malicorne, Marcillat-en-Combraille, Mariol, Le Mayet-d'École, Le Mayet-de-Montagne, Mazerier, Mazirat, Meillard,

Meillers, Mesples, Molles, Monestier, Monétay-sur-Allier, Montaiguët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Monteignet-sur-l'Andelot, Le Montet, Montmarault, Montord, Montvicq, Murat, Nades, Naves, Néris-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Nizerolles, Noyant-d'Allier, Périgny, La Petite-Marche, Poëzat, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Angel, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Four, Saint-Bonnet-de-Rochefort, Saint-Caprais, Saint-Christophe, Saint-Clément, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Didier-la-Forêt, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Étienne-de-Vicq, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Germain-de-Salles, Saint-Germain-des-Fossés, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Marcel-en-Murat, Saint-Martinien, Saint-Nicolas-des-Biefs, Saint-Palais, Saint-Pierre-Laval, Saint-Pont, Saint-Priest-d'Andelot, Saint-Priest-en-Murat, Saint-Prix, Saint-Rémy-en-Rollat, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Saint-Yorre, Sainte-Thérence, Sanssat, Saulcet, Saulzet, Sazeret, Serbannes, Servilly, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Sussat, Target, Taxat-Senat, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Ussel-d'Allier, Valignat, Varennes-sur-Tèche, Veauce, Vendat, Verneix, Le Vernet, Verneuil-en-Bourbonnais, Vernusse, Vichy, Vicq, Le Vilhain, Villebret, Villefranche-d'Allier, Viplaix, Vitray, Voussac, Ygrande.

Département du Cantal : toutes les communes.

Département de la Corrèze : communes de Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

Département de la Haute-Loire : toutes les communes.

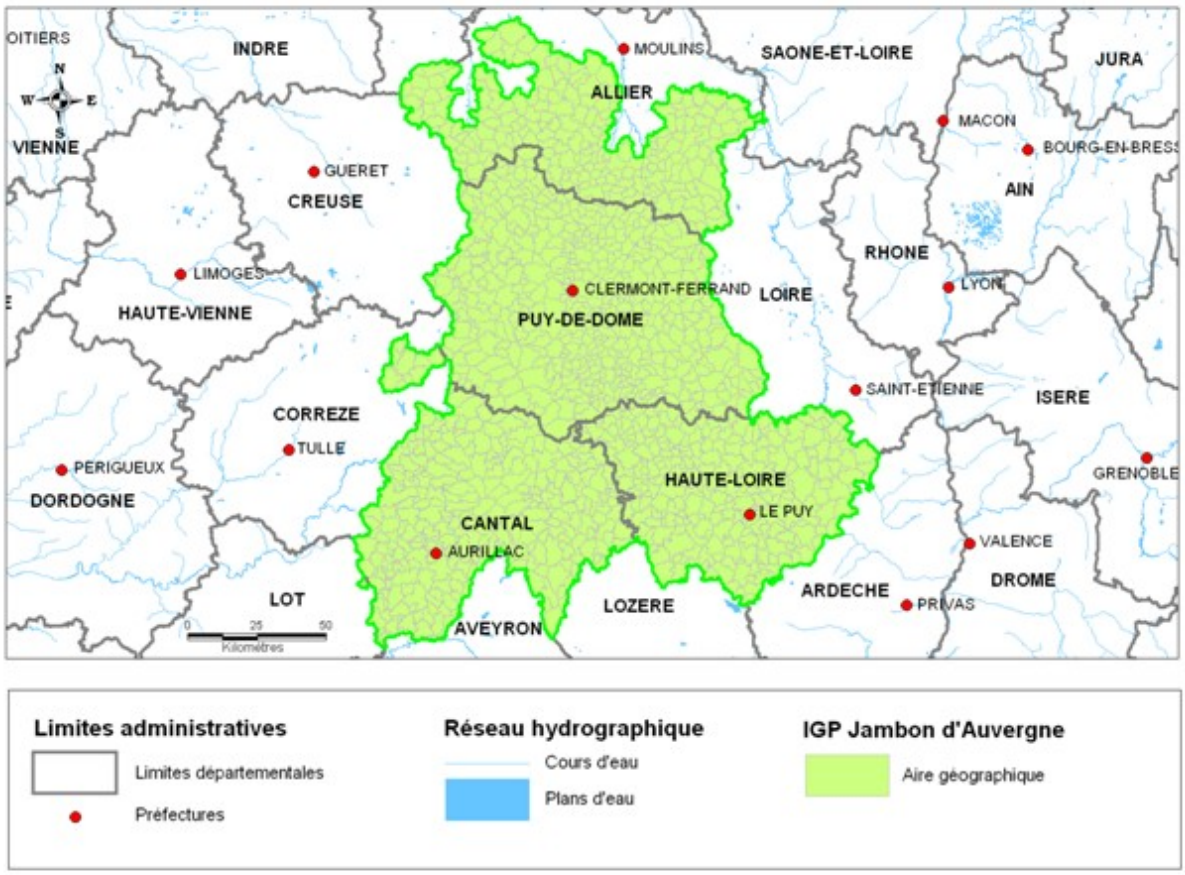
Département du Lot : commune de Labastide-du-Haut-Mont.

Département du Puy-de-Dôme : toutes les communes.

Présentation de l'aire géographique



Aire géographique
IGP Jambon d'Auvergne



SOURCES: BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 12/2011

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

4.1. Traçabilité dans l'atelier de transformation

Outre la localisation des ateliers de fabrication dans l'aire géographique de l'IGP, la preuve de l'origine des produits fabriqués est apportée par la tenue journalière et le contrôle d'un système d'informations permettant au sein des ateliers :

- de décrire les flux à travers les opérations unitaires avec enregistrement et archivage,

- de retrouver la trace des produits finis et l'origine des matières premières dans les deux sens, jusqu'aux points de vente en aval, jusqu'aux élevages en amont.

Dans les ateliers, trois sous-systèmes interconnectés, informatiquement ou pas, forment l'ossature des dispositifs caractérisant et enregistrant les flux :

- un dispositif centré sur la matière première avec description-enregistrement-archivage des caractéristiques physiques et provenance des lots de matières premières utilisées, ainsi que de leur suivi tout au long du process de préparation des pièces en cas d'entrée de carcasses entières ou demi-carcasses (registre ou collection de fiches d'identification-description et suivi des lots de matières premières ou codage informatique),

- un dispositif centré sur le produit en cours de fabrication, avec description-enregistrement-archivage des entrées en fabrication des matières premières, ingrédients et additifs utilisés (registre ou collection de fiches d'identification ou/et de description des lots de produits ou codage informatique), avec leur suivi tout au long du process d'élaboration. De plus, avant la mise au sel, le quantième ou le numéro de semaine est marqué de manière indélébile sur le jambon et reporté sur chaque portion ou emballage,

- un dispositif centré sur le produit fini avec description-enregistrement-archivage des lots vendus, destinataires et destinations, voire lieux de passage des produits mis en marché (registre ou collection de fiches d'identification et de description des lots de produits vendus jusqu'aux points de vente ou codage informatique).

Étape	Actions de traçabilité et de maîtrise	Éléments descriptifs à enregistrer
Réception et stockage des matières premières	Description des lots réceptionnés Information des fiches descriptives Conservation des enregistrements et des identifiants entrés avec les lots de matières premières (traçabilité amont par certificat d'origine ou autre dispositif) Cahiers des charges fournisseurs	Lots de matières premières : - nom des matières - nom du fournisseur - poids, nombre de pièces - date de réception - date d'abattage - données analytiques - destination du lot
Phase 1 : du salage à la sortie du séchage	Création et information d'une fiche-suiveuse ou d'un système équivalent par lot Comptabilité matière des viandes Fiches-recette Gestion des ingrédients et additifs	Étapes du process : - marquage des pièces - numéro de lot de fabrication - composition avec n° de lots de viandes - date de mise en œuvre - poids et nombre de pièces à la date de mise au sel - poids et nombre de pièces à la sortie de l'affinage - caractéristiques technologiques

Phase 2 : tranchage, conditionnement et stockage	Information des lots tranchés avec comptabilité matière spécifique Information des lots expédiés Suivi des étiquettes utilisées et des stocks Comptabilité matière	Lots tranchés (suivi spécifique) : - fiche sortie/fiche entrée avec n° de lots - poids et nombre entrées/sorties - date de tranchage Lots conditionnés : - fiche lot de sortie/entrée avec date, poids et nombre de pièces, code-produit ou numéro de lot
Transport et vente	Suivi des expéditions Comptabilisation des ventes	Lots expédiés : nature, quantités, destinations, dates Ventes : nature, quantités, destinations, dates

4.2. Traçabilité dans l'atelier de tranchage

Une convention de traçabilité lie le trancheur et le salaisonnier fournisseur ou demandeur d'une prestation de tranchage. Elle assure de l'existence et de l'application du dispositif de traçabilité exigé. Celui-ci garantit l'origine des produits finis et informe de la destination des produits diffusés.

Pour ce faire :

- le fabricant détient un registre de chaque sortie informant des caractéristiques de chaque lot expédié,
- le trancheur détient et informe sur un même registre les entrées et les sorties des produits, tient une comptabilité matière, gère les entrées et sorties des étiquettes.

4.3. Traçabilité des matières premières

La traçabilité des caractéristiques des matières premières est assurée de l'engraissement à la commercialisation du produit fini, en passant par l'abattage et la découpe.

Étape	Actions de traçabilité et de maîtrise	Éléments descriptifs à enregistrer
Engraissement	Identification des sites d'élevage Identification des animaux Suivi des lots d'animaux	Indicatif de marquage du site d'engraissement Liste des éleveurs Bon d'enlèvement des lots d'animaux Caractéristiques retenues
Abattage	Identification des animaux et des carcasses Suivi de la provenance Enregistrement des caractéristiques des carcasses 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 Caractéristiques (carcasses, process …)
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

4.4. Identification des opérateurs et obligations déclaratives

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration ou de transformation de l'indication géographique protégée « Jambon d'Auvergne » est tenu de s'identifier auprès du

groupement demandeur, en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.
Il est tenu également de communiquer annuellement ses données d'activité dans le cadre de l'indication géographique protégée « Jambon d'Auvergne » au groupement demandeur avant le 28 février de chaque année.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Caractéristiques des matières premières

Le « Jambon d'Auvergne » est fabriqué à partir de cuisses fraîches de porcs charcutiers femelles ou mâles castrés qui répondent aux caractéristiques décrites ci-après.

Tous les animaux sont identifiés et tracés. Aucune limite géographique n'est fixée quant à leur origine.

Les mâles entiers, verrassons, monorchides, cryptorchides et hermaphrodites sont exclus.

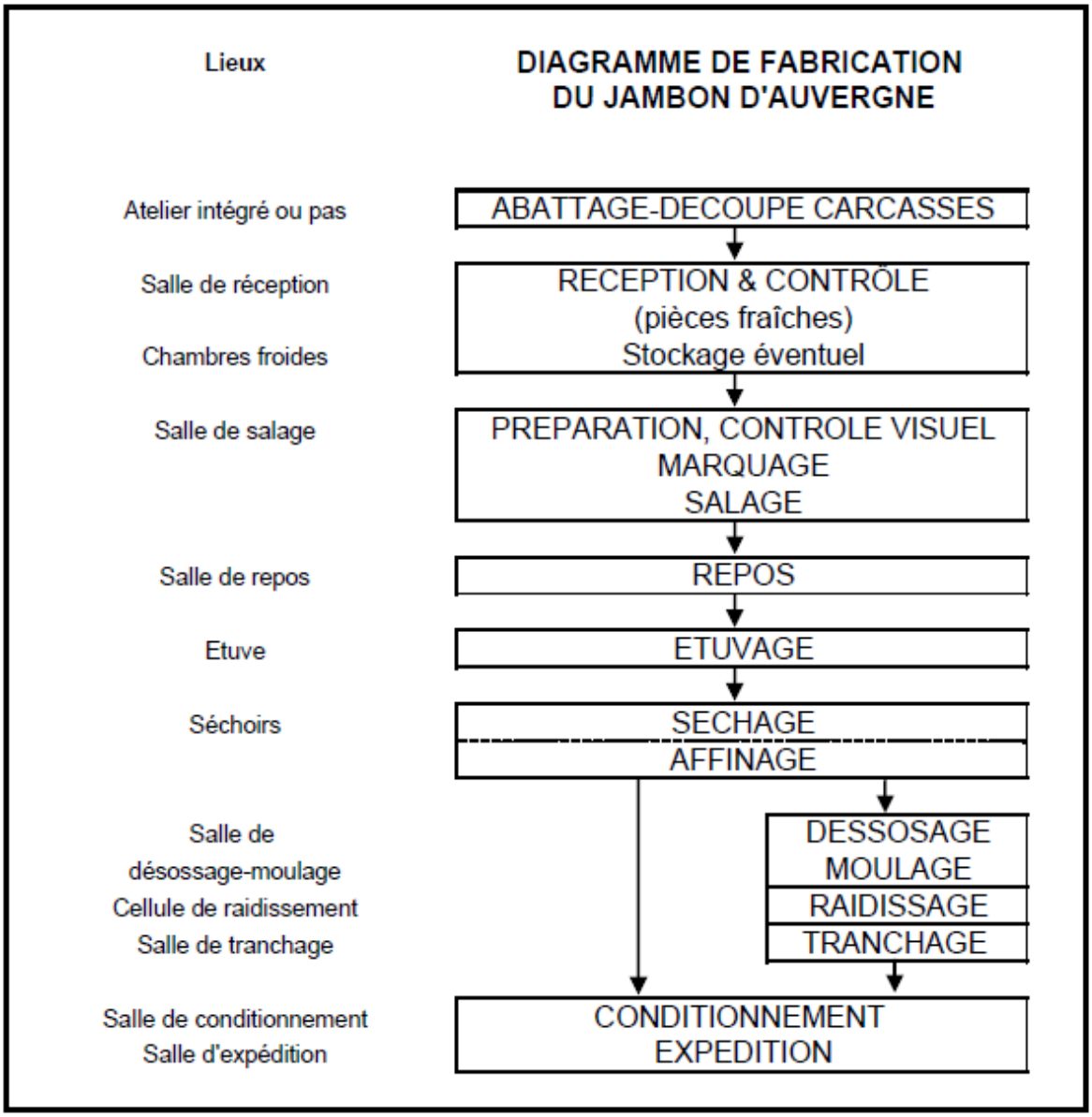
Toutes les catégories du classement carcasse SEUROP sont acceptées. Il n'y a en effet pas de corrélation entre la classification européenne de conformation des carcasses et les caractéristiques qualitatives des cuisses recherchées pour la fabrication du « Jambon d'Auvergne ».

Les pratiques d'élevage et d'abattage-découpe ont une influence notable sur la qualité des cuisses mises en fabrication. Les critères suivants sont ainsi respectés :

- Alimentation : l'aliment d'engraissement des porcs charcutiers contient 60 % au moins de céréales, oléagineux et leurs produits dérivés, et comporte moins de 1,7 % d'acide linoléique (sur la matière sèche).
- Tranquillisants : l'usage de médicaments tranquillisants est interdit 48 heures avant le départ de l'élevage et pendant le transport des porcs charcutiers.
- Embarquement : les élevages sont équipés d'un dispositif d'embarquement fonctionnel pour les porcs charcutiers (selon les cas : quai d'embarquement, aire d'attente…). Les porcs charcutiers subissent une mise à jeun de 12 heures minimum entre le dernier repas et l'heure de l'embarquement pour l'abattoir.
- Attente avant abattage : une durée d'attente minimum de deux heures est respectée entre la fin du déchargement du lot de porcs charcutiers à l'abattoir et l'abattage du premier animal.
- Douchage : les porcs charcutiers sont, sauf si la température extérieure est inférieure à 10°C, brumisés ou douchés à leur arrivée à l'abattoir et/ou une demi-heure avant l'abattage.
- Aiguilles cassées : les porcs charcutiers susceptibles de contenir une aiguille cassée sont repérés en élevage par un tatouage XXXXXX et signalés comme tels sur les bordereaux d'enlèvement. Au stade de la découpe, les carcasses de ces animaux sont exclues.

5.2. Étapes de fabrication

Plusieurs grandes phases techniques se succèdent avant conditionnement : le tri des pièces, le salage, le repos, l'étuvage et le séchage.



a) <u>Réception, tri et préparation des pièces</u>

Un cahier des charges propre à chaque fabricant est établi avec les fournisseurs.

Que ce soit chez le découpeur ou à réception chez le fabricant, la cuisse est parée, c'est-à-dire débarrassée des masses graisseuses (mouille) situées à la jonction de la poitrine et du jambon jusqu'à 6 cm au-dessous de la tête du fémur. La coupe est ronde et n'excède pas 6 cm au-delà de la tête du fémur. L'os du quasi est partiellement enlevé, le jarret déjointé ou scié au niveau de l'articulation.

Prête à saler, la cuisse ne pèse pas moins de 8,5 kg et présente à sa base une épaisseur de gras supérieure ou égale à 10 millimètres.

À réception d'un lot de pièces, pH et température sont vérifiés par sondage. Ils doivent respecter les valeurs suivantes :

- pH supérieur ou égal à 5,50 et inférieur ou égal à 6,20 (le pH-mètre étant étalonné conformément aux directives de l'équipementier),
- température de la cuisse à cœur inférieure ou égale à 5°C pour les lots livrés dans le délai de 48 heures après l'abattage des porcs (du premier animal du lot concerné) ou 4 °C au-delà.

La mise en fabrication ne peut excéder 6 jours après abattage. Avant mise en œuvre, les jambons sont maintenus à une température à cœur inférieure ou égale à 4°C. La congélation est interdite.

Avant salage, chaque pièce est triée individuellement et visuellement afin d'exclure de la fabrication celles présentant des défauts technologiques :

- le muscle est dit "normal" en terme de couleur (rose-rouge), de consistance et d'humidité, c'est-à-dire qu'il ne présente pas les défauts des viandes "pâles, molles et exsudatives" ou "sombres, fermes et sèches » (ce qui correspond sur l'échelle japonaise à retenir les notes de 2 à 5 et à exclure les notes 1 et 6),
- les gras sont blancs, fermes, non oxydés et sans odeur,
- sont cause de rejet : les défauts d'épilation et de couenne, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou autres.

b) Ingrédients et additifs utilisés

Les seuls ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication du « Jambon d'Auvergne » sont présentés ci-après (liste positive), avec leur fonction et leur taux d'emploi.

Ingrédients autorisés	**Rôle**	**Dosage**
• Sel	Conservation	Entre 30 g/kg et 70 g/kg
• Sucres (saccharose, dextrose)	Acidification, couleur	Maximum 5 % de la masse du sel
• Ail en pulpe ou poudre, frais ou congelé	Aromatisation	Obligatoire - pulpe : entre 0,5 % et 3 % du sel ou son équivalent en poudre ([1])
• Autres aromates, alcools et épices (dont poivre, cannelle, genièvre, coriandre)	Aromatisation	
• Pour le graissage : mélange de saindoux ou panne, farine de blé ou de riz, sel, poivre, ail et épices (cannelle, genièvre, coriandre)		
Additifs autorisés	**Rôle**	**Dosage**
• Nitrate de sodium et nitrate de potassium (E251/E252)	Conservation •	Maximum 1 % de la masse de sel

c) Salage

Avant salage, le quantième ou le numéro de la semaine de mise au sel est indiqué sur le jambon par marquage au feu, tatouage ou toute autre technique indélébile.

Le jambon est ensuite salé avec du sel sec ou légèrement humidifié, additionné d'ail pulpe (entre 0,5 et 3% du sel en poids) ou poudre. La mise au sel s'effectue par frottage ou massage mécanique ou manuel, par enfouissement dans le sel ou par dépôt d'une dose de sel de salage sur la partie maigre. Les saumures sont interdites. Le sel légèrement humidifié n'est pas considéré comme une saumure. L'excédent d'humidité doit pouvoir s'écouler afin de ne pas se transformer en saumure liquide et baigner la cuisse.

La température ambiante du saloir est inférieure ou égale à 3°C et l'hygrométrie est supérieure à 75 %. La durée du salage est de 12 à 21 jours.

1 L'ail en poudre est de l'ail déshydraté. Le taux de conversion par rapport à l'ail en pulpe est indiqué par le fournisseur ; il est généralement de 0,25 pour l'ail déshydraté (extrait sec = 25 % ± 3).

d) Repos

L'excédent de sel est enlevé, puis le jambon est mis en salle de repos à une température inférieure à 10°C, pendant une durée de 3 semaines minimum à 12 semaines maximum. Durant cette phase, l'hygrométrie varie par cycle personnalisé (avec un différentiel maximum de vingt points entre point bas et point haut).

Cette phase de repos à froid permet une meilleure répartition du sel dans les masses musculaires, favorise la protéolyse et assure une meilleure maîtrise de la couleur et de la sécurité sanitaire. Après cette phase, le jambon a perdu au moins 12 % de son poids initial.

e) Étuvage

Le jambon est ensuite étuvé à une température de 15 à 30°C durant 2 à 7 jours suivant les équipements et les tours de main.

En développant la lipolyse et la fonte des gras intramusculaires, la pratique de l'étuvage renforce l'intensité de la couleur et active le développement des flaveurs, notamment des arômes de type « noisette ».

f) Séchage et affinage

Après étuvage, le jambon passe par une phase de séchage, à une température comprise entre 10 et 18°C, avec des pratiques particulières à chaque entreprise (différentiel hygrométrie point haut/point bas : 20 points maximum en conditions normales de fonctionnement), avec un brassage d'air faible.

Les séchoirs sont soit équipés d'un système de conditionnement de l'air permettant la mise en œuvre de cycles précis par variation déterminée des conditions de température, d'humidité et de débit de l'air, soit naturels (la température et l'hygrométrie n'y sont alors pas normées). La maîtrise des paramètres d'ambiance dans les séchoirs (température, humidité relative) permet de conduire la perte de poids jusqu'à atteindre les valeurs minimales recherchées.

À l'issue du séchage, un pannage peut être réalisé avec un enduit de saindoux (ou panne), appliqué sur la partie maigre de la cuisse. Cette pratique est destinée à maîtriser et homogénéiser la dessiccation. L'enduit est aromatisé avec du sel et du poivre, plus éventuellement de l'ail, et/ou des épices (cannelle, genièvre, coriandre). Il peut être additionné d'un complément à base de farine, de riz ou de blé (agent de texture).

Le jambon entre ensuite dans la dernière phase du process : l'affinage, à une température comprise entre 12 et 20°C, avec un taux de brassage de l'air faible. La perte de poids y est limitée. Le « Jambon d'Auvergne » n'est jamais fumé.

g) Durée des différentes étapes et durée totale du process

Les durées minimales des différentes étapes et de la totalité du process de fabrication du « Jambon d'Auvergne » (de la date de mise au sel à la date de sortie d'affinage) sont les suivantes :

Mention d'âge du jambon	**Durée du cycle**	**Salage**	**Repos-étuvage-séchage-affinage**
8 mois	≥ 240 jours	12-21 j	≥ 219 j

h) Tranchage du produit

Les produits destinés au tranchage sont des produits finis satisfaisant aux exigences du référentiel et prêts à être conditionnés. Les opérations concernées démarrent avec l'identification des pièces (numéro de lot), leur désossage, leur moulage et le raidissement des produits finis.

Cette phase de raidissement, c'est-à-dire d'abaissement de la température à une valeur à cœur inférieure à 3°C (avec divers couples possibles de température et durée de refroidissement), est un préalable aux opérations de tranchage. Celui-ci est ensuite effectué dans la salle de tranchage.

Le cycle s'achève avec la mise en barquette (sous vide ou sous gaz réinjecté) et le stockage à température contrôlée des barquettes (température < 8°C).

i) Conditionnement des produits

Le « Jambon d'Auvergne » est vendu étiqueté et commercialisé nu ou sous emballage, avec ou sans os, entier ou par moitié, quart ou sixième de jambon. Il peut être vendu en tranches dans un emballage sous vide ou atmosphère contrôlée.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Le choix du contour de l'aire géographique du « Jambon d'Auvergne » est basé sur le principe d'une continuité entre la localisation des pratiques traditionnelles, historiquement influencées par des conditions naturelles favorables à la conservation des viandes par séchage, et l'implantation des entreprises de salaison. Cette aire comprend une grande partie de la région administrative Auvergne et certaines communes limitrophes.

La réussite du séchage à l'air libre des jambons, pièces de taille importante, dont le process se déroule sur plusieurs mois, a historiquement nécessité des conditions climatiques particulières (froid, hygrométrie, vent...) qui ont déterminé de fait une localisation de cette pratique dans l'aire géographique délimitée.

La localisation de l'activité de salaison n'a pratiquement pas évolué depuis plusieurs générations. L'implantation actuelle des entreprises reflète ainsi la pérennité des usages de fabrication sur le territoire.

a) *Facteurs naturels*

L'Auvergne fait partie du Massif Central, bloc hercynien situé entre le couloir rhodanien et la façade atlantique. Ce massif ancien d'une altitude moyenne proche de 1 000 mètres, est tout à la fois érodé et entrecoupé de nombreuses vallées. La région est partagée suivant un axe sud-nord par la vallée de l'Allier de plus en plus large, fertile et cultivée vers le nord. A l'est on trouve les massifs et plateaux cristallins du Velay, de la Margeride, du Livradois et du Forez, espaces recouverts de nombreuses forêts. Au sud, les plateaux de la Châtaigneraie dessinent de larges espaces faits de bocages, landes et futaies de châtaigniers originellement propices à l'élevage porcin. A l'ouest, les monts d'Auvergne, du Cantal, du Cézallier, des Dômes, de structure volcanique, culminent entre 1600 et 1900 mètres d'altitude et font barrière aux vents dominants atlantiques.

Ce bloc de hauts plateaux troué de vallées profondes et soulevé par quatre-vingts sommets volcaniques, bénéficie d'un climat de type continental, marqué par l'effet de l'altitude. Il conduit à des températures hivernales plus froides et en sortie d'hiver à des écarts plus élevés entre températures diurnes et nocturnes, ce qui prolonge la période pendant laquelle bénéficier de l'effet bactériostatique

du froid, nécessaire à la mise en œuvre des procédés de séchage. L'effet conjugué de la continentalité et de l'altitude aboutit à un air plus sec et à une proportion plus importante de précipitations neigeuses.

Par ailleurs, le régime des vents vient encore appuyer l'effet de ventilation favorisant la perte d'eau utile au séchage des produits de salaison. Du fait d'une topographie accidentée, organisée de manière transverse aux flux humides dominants d'ouest, l'Auvergne est soumise à de puissants effets de foehn, notamment en aval des massifs.

Ces plateaux élevés, couverts de forêts et favorables à l'élevage, ces vallées habitées, froides et soumises à des effets multiples de foehn ascendant et descendant, ont composé un territoire de moyenne montagne où les conditions naturelles, notamment climatiques, la présence des hommes, des sangliers puis des porcs, ont favorisé le développement des savoir-faire paysans dans le domaine du salage des viandes et de leur conservation par le séchage.

b) *Facteurs humains*

i) Une origine ancienne essentiellement paysanne

La conservation des viandes porcines par salage et séchage est une pratique très ancienne et généralisée dans l'aire géographique, avec pour base les pratiques paysannes.

Les premières traces écrites des salaisons d'Auvergne remontent au 13ème siècle avec Alphonse de Poitiers qui ordonne le 16 septembre 1269 à Clermont-Ferrand, *"de faire chasser dans nos forêts d'Auvergne, (...) de faire saler et préparer les sangliers et laies"* afin de prévoir la nourriture des croisés.

Quelques références[2] décrivant la salaison comme nourriture seigneuriale ont été retrouvées aux 15ème, 18ème et 19ème siècles. Elles confirment le remplacement du sanglier par le porc (probablement largement métissé) et la permanence de la salaison chez ceux qui possèdent quelques porcs, comme une sorte de "signe extérieur de richesse".

L'historien Le Grand d'Aussy, dans son ouvrage *Voyage fait en 1787 et 1788 en Haute et Basse Auvergne*, indiquait : « *Pour peu qu'un paysan soit à son aise, il tue et sale un cochon ; mais dans ce cochon, il est des morceaux de préférence, qu'il se garde bien de manger ; et de ce nombre sont certaines pièces de lard, et surtout les jambons, qu'il appelle jambes. Ces jambes sont pour lui la friandise par excellence ; et c'est par cette raison, qu'il se les interdit sur la table ; les réservant à faire décoration chez lui, comme signe d'opulence ; et les suspendant en étalage à son plancher.* »

En 1840, Abel Hugo témoignait aussi de l'importance des salaisons dans les coutumes et pratiques populaires en Auvergne : *« un père, avant de conclure un mariage (...) ne manquera pas d'aller visiter la maison du futur beau-père (...) afin de jeter un coup d'œil sur le plafond aux jambes (jambons de porc) ; la quantité de jambes et le nombre de bestiaux indiquent l'opulence de la famille »*[3].

Grâce à cette tradition de salaison très répandue, l'Auvergne était jusqu'au milieu du 20ème siècle une région où la production de porcs avait une place très importante et où il existait une véritable tradition domestique d'élevage, de « tuade » (abattage des animaux à la ferme) et de transformation du cochon, principalement par la salaison sèche.

Ces pratiques ont été largement décrites dans de nombreux ouvrages. Par exemple, Suzanne Robaglia, dans son livre de cuisine *Margaridou* décrit en 1935 comment on tue le cochon ("faire mangougne") et comment se fait la charcuterie sous les ordres de la "mangounière". Ulysse Rouchon dans *La vie*

2 P. Charbonnier - *Guillaume de Murol, un petit seigneur auvergnat au début du XVe siècle. ;* Le Grand d'Aussy - *Voyage fait en 1787 et 1788 en Haute et Basse Auvergne*

3 Abel Hugo - *La France pittoresque* Tome 1, page 234

paysanne dans la Haute-Loire (1933-1938) précise aussi de manière détaillée les techniques d'abattage et de préparation des salaisons.

La fabrication de charcuterie, particulièrement celle du jambon sec, se déroulait traditionnellement l'hiver, pour une consommation entre l'été, la période des fenaisons et des moissons et les fêtes de fin d'année. En l'absence de chambres froides, seules les conditions hivernales des moyennes montagnes froides permettaient d'assurer une bonne maîtrise des opérations de salage et de séchage.

Lors de la fabrication, le jambon pouvait être placé en début de séchage dans les côtés des cheminées, ce qui permettait d'activer le développement des flaveurs sans toutefois fumer le produit. Il était ensuite placé dans des pièces froides ventilées pour poursuivre son séchage. L'usage de l'ail dans le sel de salage renforçait l'efficacité de la conservation grâce à ses spécificités antioxydantes et contribuait à développer les flaveurs du jambon.

ii) Naissance de l'artisanat auvergnat au 19ème siècle et diffusion des produits

Après la révolution agricole du 19ème siècle, avec l'amélioration des conditions de vie des paysans[4] et le fort développement de la population rurale, les techniques de la salaison sèche ont été peu à peu reprises et développées sous des formes artisanales puis industrielles.

L'arrivée du chemin de fer a permis un développement de l'activité, ouvert par la possibilité d'expédier par le rail les produits de salaison fabriqués dans l'aire géographique, principalement vers la région parisienne et le quart Sud-Est de la France. L'exode rural et l'augmentation du niveau de vie des populations urbaines ont favorisé la demande de ces produits.

L'émigration des populations rurales auvergnates vers Paris, qui démarre dès 1830, a clairement favorisé la diffusion des salaisons produites dans l'aire géographique[5] et leur notoriété. En effet, ce sont les Auvergnats (au sens large) qui ont développé et se sont approprié presque totalement, en quelques décennies, l'activité des bars et des brasseries parisiens, dans le prolongement du commerce de vins, de bois et de charbon originaires de leur région.

Parallèlement, plusieurs charcutiers auvergnats restés au pays ont profité de cette avant-garde commerciale auvergnate à Paris pour amorcer leur développement. Parmi les entreprises présentes aujourd'hui dans l'aire géographique, une quinzaine au moins ont débuté leur activité avant la deuxième guerre mondiale, dont trois au 19ème siècle.

Ancienneté de quelques entreprises auvergnates de salaison

ENTREPRISE	LOCALISATION	Date de première activité attestée	Date de passage en société
Limoujoux Auvergne	Clermont-Ferrand (63)	1845	1972
Sal. Monts de La Roche	Tence (43)	1870	1989
Au pur montagnard	Fix St Geneys (43)	1880	1987
Ets Ussellois	Ussel (19)	1900	1971
Cantal Salaison	Aurillac (15)	1904	1972
Sapac	Cayrols (15)	1904	1960
Ets Sarron	Bas en Basset (43)	1905	1972
Ets Manet Frères	Yssingeaux (43)	1919	1919
Salaisons Polette	Riom (63)	1927	1949
Charcuterie Bonnet	Beaux (43)	1930	1984
Ets Laborie	Parlan (15)	1932	1992
Salaisons du Lignon	St-Maurice de Lignon (43)	1932	1962

4 E. Weber - 1983 - *La fin des terroirs*

5 R. Girad - 1985 - *Quand les auvergnats partaient conquérir Paris*

Ets Mas	Le Rouget (15)	1937	1971
Ets Joffrois	Pierrefort (15)	1946	1946
Souchon d'Auvergne	St-Maurice de Lignon (43)	1948	1948
Ets Lassalas	Nebouzat (63)	1952	1978
Porcentre	Clermont-Ferrand (63)	1958	1958
Salaisons Montagnac	Solignac sur Loire (43)	1962	1981
Salaisons du Haut Cantal	Chanterelle (15)	1977	1993

iii) Organisation du tissu socio-économique

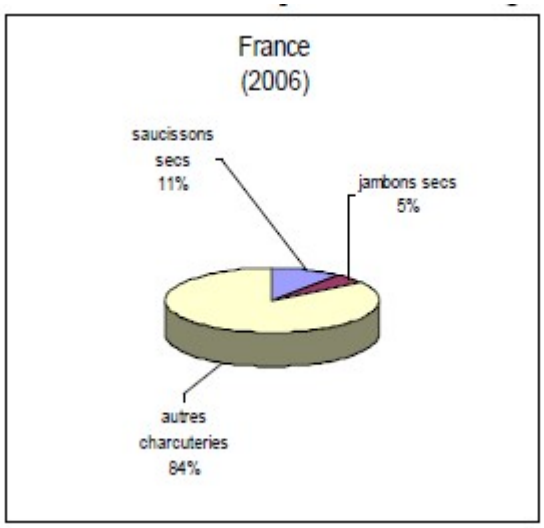
La salaison auvergnate d'aujourd'hui a pris naissance dans cette double origine, paysanne puis artisanale au début du 20ème siècle, jusqu'à devenir aujourd'hui une part importante de ce secteur d'activité en France. Au total, la localisation de l'activité reflète bien les trois temps historiques et les trois types de fabricants qui coexistent aujourd'hui :

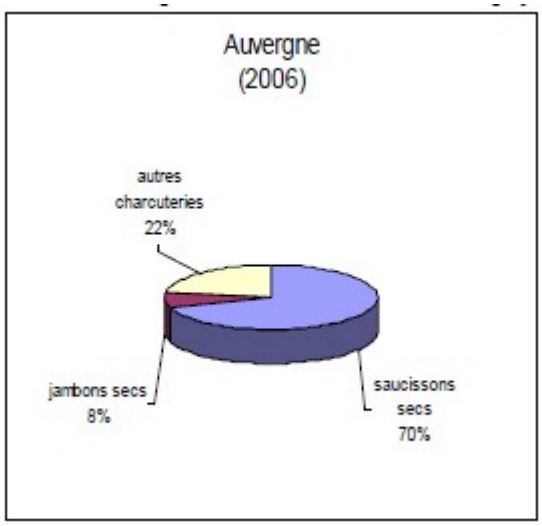
- une tradition de fabrication d'abord fermière qui s'est transformée en un tissu d'une cinquantaine d'artisans-fabricants et d'une dizaine de petites entreprises polyvalentes avec des points de vente qui ont recouvert depuis la fin du 19ème siècle l'ensemble du territoire de l'aire géographique,

- l'émergence durant les trois dernières décennies d'une vingtaine d'entreprises industrielles spécialisées (saucissons et jambons), de plus ou moins grande dimension, installées dans l'aire géographique et principalement orientées vers la fourniture à la grande distribution au plan local, régional ou national,

- enfin, plus récemment, le développement d'un tissu de plus de quatre-vingts ateliers fermiers. Il s'agit d'éleveurs qui transforment les porcs qu'ils élèvent et commercialisent des produits de salaison en vente directe ou circuit court.

Ce savoir-faire en salaison sèche est une spécificité des entreprises auvergnates, qui sont quasiment spécialisées sur ce segment de produits. Les graphiques ci-après comparent la proportion de la salaison sèche (saucissons et jambons) dans l'ensemble des produits de charcuterie fabriqués : 78 % des volumes fabriqués en Auvergne contre 16 % pour l'ensemble du pays.





La coopération des entreprises auvergnates a toujours été forte. Dès 1975, les fabricants réunis collectivement au sein de l'ADITVA (Association de Développement des Industries de

Transformation de la Viande en Auvergne) ont travaillé à décrire collectivement leurs fabrications traditionnelles. Cette association a évolué récemment pour devenir le Consortium des Salaisons d'Auvergne, en associant à son projet le secteur de l'amont (groupements d'éleveurs et abatteurs-découpeurs).

iv) Pratiques actuelles de salaison

Aujourd'hui, les pratiques mises en œuvre tout au long de la filière, depuis l'élevage (alimentation à base de céréales, limitation de l'acide linoléique dans la ration alimentaire des porcs, mise à jeun des porcs avant abattage, interdiction des tranquillisants), jusqu'à l'abattoir (délai d'attente à l'abattoir, douchage des porcs) puis en fabrication (sélection des pièces, repos, étuvage), assurent la qualité des cuisses fraîches utilisées pour la fabrication du « Jambon d'Auvergne », puis celle du produit fini.

Les étapes d'étuvage, de salage au sel additionné d'ail et d'affinage durant huit mois minimum sont des étapes de fabrication qui jouent un rôle clé dans l'acquisition des caractéristiques spécifiques du « Jambon d'Auvergne ».

6.2. Spécificité du produit

À l'issue d'un procédé de fabrication de huit mois minimum intégrant une phase d'étuvage et un salage au sel sec légèrement aillé, le « Jambon d'Auvergne » se caractérise par sa forme arrondie et sa texture moelleuse à sèche, ferme sans excès.

Sa partie maigre, rouge à rouge foncé, est bordée d'une fine couche de gras de couverture.

Son odeur et son goût, caractéristiques de la viande de porc séché, s'intensifient avec la durée de l'affinage et sont accompagnés d'arômes de type noisette, avec éventuellement un léger parfum d'ail.

6.3. Lien causal

Le lien entre l'aire géographique et le « Jambon d'Auvergne » est basé sur la réputation et les caractéristiques spécifiques du produit.

La fabrication du « Jambon d'Auvergne » a débuté dans les fermes du fait de la présence de facteurs favorables dans l'aire géographique : à la fois des facteurs naturels, avec un climat hivernal et un relief favorables au séchage des produits (températures moyennes froides permettant la conservation et barrières montagneuses créant des effets de Foehn asséchants), et des facteurs humains, avec un fort développement de l'élevage porcin fournissant la matière première.
Depuis ces origines, les pratiques traditionnelles de salaison ont été transmises et largement partagées au sein de l'aire géographique (soin de l'étape d'étuvage, addition d'ail dans le sel de salage, affinage de huit mois minimum).
Ainsi, aujourd'hui, lors de la fabrication, l'étuvage, dans le prolongement des pratiques traditionnelles, développe la lipolyse et la fonte des gras intramusculaires, en renforçant l'intensité de la couleur et le développement des flaveurs du « Jambon d'Auvergne ».
L'addition d'ail dans le sel de salage, qui s'appuie sur la présence historique de cette culture dans les zones de plaines de l'aire géographique, est une étape importante de la caractérisation du process, qui différencie le « Jambon d'Auvergne » des autres jambons secs, en lui conférant une légère flaveur d'ail.
Enfin, le procédé de fabrication du « Jambon d'Auvergne », de huit mois minimum, reflète le souci de finition par l'affinage, pour permettre au jambon d'exprimer toutes ses caractéristiques.
Aujourd'hui, la réputation dont bénéficie le « Jambon d'Auvergne » est attribuable à cette tradition de salaison ; le savoir-faire des salaisonniers auvergnats a conduit à obtenir ses caractéristiques qui perdurent dans le temps (texture ferme, arômes de noisette et d'ail).

Cette réputation s'est exprimée depuis longtemps au travers de plusieurs mentions dans la littérature ancienne et actuelle, et a bénéficié de la promotion assurée depuis le milieu du 19ème siècle par les nombreux Auvergnats ayant émigré en région parisienne et au-delà.
Les auteurs du « Gazetin du Comestible », un catalogue de vente par correspondance, proposaient déjà en 1767 les jambons d'Arnac, dans le Cantal, aux amateurs parisiens et les qualifiaient de « très estimés ». Plus tard, en 1834, le chevalier Briand-de-Verzé révélait que les jambons les plus « estimés » venaient du Cantal et notamment de Maurs et d'Aurillac, en Auvergne, qui en faisaient à l'époque un commerce important.
Plus récemment, en 1956, M. Pallu, premier ingénieur-administrateur du « Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes » témoignait aussi de la réputation du « Jambon d'Auvergne » : "les jambons de pays, tels ceux d'Auvergne (...), sont fréquemment délicieux".
Dans un autre registre, on peut mentionner le onzième album de la série de bande dessinée Astérix le Gaulois, intitulé Le bouclier Arverne et publié en 1968, dans lequel les auteurs René Goscinny et Albert Uderzo ont représenté des jambons secs pendus au plafond de l'auberge auvergnate pour illustrer l'Auvergne et ses spécialités alimentaires.
Le « Jambon d'Auvergne » est également cité dans les livres du chroniqueur gastronomique belge M. Buren (Le cochon en 1987 et Le jambon en 1988) et de l'écrivain culinaire Mme M. Toussaint-Samat dans son Histoire naturelle et morale de la nourriture (1998).

Aujourd'hui encore, la réputation du « Jambon d'Auvergne » se manifeste sous plusieurs formes.
Par exemple le chapitre sur la charcuterie dans l'ouvrage Auvergne – Produits du terroir et recettes traditionnelles de la collection Inventaire du Patrimoine culinaire de la France (Albin Michel, 2011) indique : « En effet les salaisons d'Auvergne se rencontrent dans les foires et marchés partout en France et certains produits, tels le jambon et les saucissons, bénéficient d'une large diffusion, à la fois dans les magasins spécialisés et dans les rayons de certaines grandes surfaces (...) ».
Les références au « Jambon d'Auvergne » sont aussi nombreuses sur Internet, par exemple dans des sites de cuisine et d'informations culinaires ou des sites de vente en ligne, témoignant d'une notoriété qui a dépassé les limites de l'aire géographique, tout comme la commercialisation de ses produits.
D'autres supports témoignent de cette réputation, telle que la plaquette du Salon International de l'Agriculture 2008 comportant, sur la page consacrée à la région Auvergne, une photographie de jambons d'Auvergne et la mention suivante : « (…) l'Auvergne s'illustre depuis des siècles par la noblesse de (…) ses salaisons » ; ou encore le guide touristique « Le Petit Futé » 2012 consacré à l'Auvergne, mentionnant le « Jambon d'Auvergne » comme l'une des spécialités gastronomiques de l'aire géographique.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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

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

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de

certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPECIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Le nom de l'indication géographique protégée est : « Jambon d'Auvergne ». Il peut être complété de la mention « jambon sec », dans des caractères dont les dimensions n'excèdent pas les trois quarts de celles du nom de l'indication géographique protégée.

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau ci-après présente les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation.

Etape	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
Opérateurs / outils	Localisation des opérateurs	Contrôle documentaire
Matières premières	Conformité des animaux à abattre avec les dispositions du § VII-1	Contrôle documentaire Examen visuel
	Conformité et état des pièces mises en fabrication dont : - absence de défauts - poids - épaisseur de gras	Contrôle documentaire Mesures Examen visuel
Process	Durée des étapes techniques Durée totale de fabrication Usage de l'ail dans le sel de salage	Contrôle documentaire Examen visuel
Produits finis	Caractéristiques physiques : - poids minimal : 6 kg avec os - durée minimale de fabrication : 8 mois	Contrôle documentaire Mesures Examen visuel
	Caractéristiques physico-chimiques et sensorielles	Mesures Analyses
Traçabilité	Effectivité du système de traçabilité des animaux, des pièces et des produits finis	Contrôle documentaire Examen visuel