RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Bulagna de l'Ile de Beauté »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 27 juillet 2023, du règlement d'exécution (UE) 2023/1546 de la Commission du 26 juillet 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [«Pancetta de l'Île de Beauté/Panzetta de l'Île de Beauté» (IGP), «Saucisson sec de l'Île de Beauté/Salciccia de l'Île de Beauté» (IGP), «Bulagna de l'Île de Beauté» (IGP) et «Figatelli de l'Île de Beauté/Figatellu de l'Île de Beauté» (IGP)]

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

Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Bulagna de l'Ile de Beauté »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2023-31** suite à suite à l'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Bulagna de l'Ile de Beauté » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 27 juillet 2023, du

règlement d'exécution (UE) 2023/1546 de la Commission du 26 juillet 2023

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Bulagna de l'Ile de Beauté » publié au BO-Agri n° 2018-19

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

« Bulagna de l'Ile de Beauté ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 Définition

La « Bulagna de l'Ile de Beauté » est préparée à partir de la gorge de porc.

Aspect (cf. annexe 1)
La « Bulagna de l'Ile de Beauté » est un produit en forme de triangle, de trapèze ou de goutte d'eau, dont la tranche est quasiment rectangulaire.

La tranche, riche en gras marbré de veines musculaires, laisse apparaître plusieurs couches musculaires persillées de gras.
La totalité de la couenne est présente.

Couleur externe de la pièce entière :
Le fumage de la « Bulagna de l'Ile de Beauté » donne à ce produit une couleur typiquement ambrée (entre brun et doré) qui n'est pas forcément homogène sur tout le produit.
Une fleur naturelle de couleur blanchâtre ou verte à gris cendré peut être présente.

2.2 Mode de présentation

La « Bulagna de l'Ile de Beauté » est commercialisée entière, en portion ou en tranches.

Entière, elle se présente sous la forme triangulaire, trapézoïdale ou en goutte d'eau.
Ses dimensions peuvent atteindre :
- 15 à 25 cm de largeur
- 15 à 35 cm de longueur

Son poids est compris entre 500 g et 2 kg.
Elle est vendue nue ou conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les portions (de 100 à 350 g) et les tranches sont commercialisées conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

2.3. Caractéristiques physico-chimiques

Sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 %.
Humidité du Produit Dégraissé (HPD) ≤ 76 %.
Matières Grasses Totales : 30 à 60 %.

2.4. Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques sensorielles de la « Bulagna de l'Ile de Beauté » sont les suivantes :

Texture
En bouche, une texture ferme et fondante à la fois compte-tenu de l'alternance de gras et de maigre.

Couleur interne
Une couleur de tranche pouvant varier de bordeaux (pour les couches de maigre) à blanc (pour les couches de gras).

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 de la « Bulagna 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 « Bulagna de l'Ile de Beauté » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

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

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

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

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

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

4.1 Schéma de traçabilité de la matière première

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

4.2 Schéma de traçabilité de la fabrication

Etape du schéma de vie		Niveau de traçabilité	Information tracée	Support de traçabilité ou documents associés
Réception et stockage des matières premières		Lot de matière première	Nom des matières premières Date de réception Nom des fournisseurs Quantités	Bon de livraison Etiquettes Fiche de réception
Décongélation		Suivi de la remontée en température	Nom et lot des matières premières Enregistrements des températures sur support papier ou informatique. Quantités	Enregistrements des températures Etiquettes
Fabrication	Salage	Lot de produit (fabrication)	N° de lot permettant de remonter aux N° de lots des matières premières et d'ingrédients mis en œuvre Date de salage Date d'étuvage Date de fumage Date d'entrée en séchoir Quantités	Fiche de fabrication et fiche de suivi produit
	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		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 de la « Bulagna 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 de la « Bulagna 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 à rouge.

5.2. Pièce entrant dans la fabrication

La pièce de découpe utilisée pour la confection de la « Bulagna de l'Ile de Beauté » est la gorge du porc dont la couenne a été totalement conservée.

La gorge est découpée et parée en forme triangulaire, trapézoïdale ou de goutte d'eau.
Le poids des morceaux parés est compris entre 750 g et 3 kg.

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

5.3. Ingrédients

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

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

5.4. Méthode de fabrication

Etapes obligatoirement réalisées dans l'aire géographique

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

2. Incorporation du poivre noir
Le poivre noir 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.

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

4. Complément d'aromatisation
Les pièces peuvent être enrobées avec un mélange d'épices et d'aromates.

5. Accrochage
Introduction possible d'une ou deux ficelles par perçage au niveau d'une extrémité ou d'un côté. Suspension obligatoire.

6. 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.

7. Fumage
Le fumage est réalisé dans un fumoir traditionnel* ou conventionnel* au bois de feuillus locaux (châtaigniers, chênes, hêtres, …). Le bois de résineux est exclu. L'additif liquide « fumage » est interdit. Sa durée est comprise entre : - 2 et 12 heures en fumoir conventionnel ; - 12 heures et 5 jours en fumoir traditionnel (si l'étuvage est réalisé à cette étape, la durée en fumage traditionnel peut être plus longue ce qui justifie un intervalle aussi important). Sa température maximale est de 50°C pour les 2 types de fumage. Le fumage va apporter au produit la couleur ambrée de son enveloppe ainsi que son odeur et son goût fumé. Il favorise également sa conservation.

8. 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 ≥ 10%.

9. Portionnement, tranchage, conditionnement
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

Le lien entre l'aire géographique et la « Bulagna de l'Ile de Beauté » repose essentiellement sur des savoir-faire traditionnels et des caractéristiques spécifiques.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

La périphrase « Ile de Beauté » est couramment utilisée pour désigner la Corse, région administrative française et île montagneuse de Méditerranée.

Le climat de la Corse 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. 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.

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 feuillus et notamment en châtaigniers, en chênes et en hêtres 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.

6.1.2 Facteurs humains

Du fait de leur insularité, les habitants de la Corse ont développé des savoir-faire adaptés aux conditions climatiques et aux ressources forestières de leur île pour la fabrication de produits de charcuterie.

En effet, le climat sec et venteux de la Corse a favorisé le développement de la salaison sèche comme méthode de conservation de la viande de porc contrairement à la charcuterie cuite que l'on retrouve dans le Nord de la France.

La fabrication de la « Bulagna 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. Elle 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 sèche a toujours été un élément important de l'alimentation en Corse et, par conséquent, aussi de sa culture.

La « Bulagna de l'Ile de Beauté » est salée et demeure dans le saloir durant une période déterminée suivant son poids. Ainsi, les particules de sel commencent leur lente migration dans la viande. Cette étape doit être maîtrisée pour la stabilisation et la conservation du produit. Le salage au sel sec s'est imposé naturellement comme la méthode la plus adaptée à la Corse et comme le moyen de conservation qui permettait la consommation de matières carnées toute l'année avec un minimum de matériel pour sa mise en œuvre.

Les températures élevées une grande partie de l'année ont forcé la technique de salaison à évoluer par l'utilisation du poivre noir en forte concentration (entre 5 et 15 g/kg pour les pièces entières et entre 1 et 5 g/kg pour les produits à trancher). Le poivre noir, à l'origine utilisé comme répulsif naturel contre les insectes, est devenu au fil du temps un des marquants primordiaux de la « Bulagna de l'Ile de Beauté ».

Le fumage est réalisé au bois de feuillus locaux, contrairement à d'autres productions plutôt orientées vers le bois de résineux. Les bois les plus utilisés sont ceux qui sont les plus proches et les plus disponibles : le chêne, le châtaignier, le hêtre, l'arbousier et les bruyères. Il s'agit d'une technique traditionnelle qui autrefois se faisait généralement en lien avec l'activité castanéicole qui tenait une place importante dans l'agriculture insulaire.

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 : il s'agit d'un fumage "doux". Il permet également de conserver les salaisons et de finir la protection externe des pièces face aux insectes. Il 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 se fait avec apport d'air extérieur. Cette phase permet aux caractéristiques organoleptiques du produit de s'affirmer.

6.2. Spécificité du produit

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

- Une couleur typiquement ambrée (entre brun et doré) pas forcément homogène sur tout le produit.
- Une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée dans un premier temps, puis une odeur de viande séchée et mûrie.
- Un juste équilibre entre sel, viande séchée et gras.
- Une note marquée de poivre qui vient poursuivre cette attaque en bouche et prolonger les saveurs ainsi renforcées.
- Un goût fumé persistant et long en bouche mais ne masquant pas l'ensemble des saveurs.

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

Le lien entre l'aire géographique et la « Bulagna de l'Ile de Beauté » repose essentiellement sur des savoir-faire traditionnels et des caractéristiques spécifiques.

Ces savoir-faire spécifiques se sont développés en lien avec le climat et les ressources naturelles de l'île : la salaison réalisée au sel sec, l'utilisation de poivre noir en quantité importante, le fumage au bois de feuillus locaux et le séchage avec apport d'air extérieur sont des moyens particulièrement adaptés au climat sec et venteux, à la situation insulaire et à la couverture forestière de l'île.

La maîtrise de la technique de salaison par utilisation de sel sec 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 « Bulagna de l'Ile de beauté ».

Le fumage aux bois de feuillus locaux (châtaignier, chêne, hêtre,…) offre une palette d'orientations aromatiques très complexe (un goût fumé long et persistant en bouche) qui est aussi une caractéristique spécifique très importante de la « Bulagna de l'Ile de Beauté ».
Il confère également une odeur soutenue de fumé et 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 et contribue au développement des caractéristiques organoleptiques du produit (juste équilibre entre sel, viande séchée et gras).

L'insularité a favorisé la transmission de ces savoir-faire de génération en génération et a permis de conserver les caractéristiques de la « Bulagna de l'Ile de Beauté ».

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 : « Bulagna 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 de la « Bulagna 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 10 % minimum du poids.	Mesure et/ou documentaire

Annexe 1 : Photo du produit



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

