Cahier des charges de l'appellation d'origine « Jambon noir de Bigorre »

homologué par l'arrêté du 16 décembre 2015, *JORF* du 26 décembre 2015

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2015-53

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 du Porc Noir de Bigorre
20 place du Foirail
65 000 Tarbes
Tél. : 05 62 34 87 35
Fax : 05 62 93 59 95
Courriel : contact@noirdebigorre.com

COMPOSITION : Producteurs / Transformateurs

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.2 – Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc…)

1) NOM DU PRODUIT

« Jambon noir de Bigorre »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'appellation d'origine « Jambon noir de Bigorre » est réservée aux jambons secs, issus des carcasses classées en appellation d'origine « Porc noir de Bigorre » qui présentent les caractéristiques suivantes :

- pour les animaux :
  - porcs gascons de race pure
  - abattage à l'âge minimal de 12 mois et maximal de 24 mois

-pour les carcasses :
  - poids carcasse minimum de 100 kg
  - épaisseur de gras mesurée au mini rein, d'au moins 30 mm
  - épaisseur de muscle mesurée au mini rein, d'au moins 45 mm

- présence de néophytadiène, supérieur à 0,4 Unité Arbitraire de Zone (UAA), analysé à partir du gras dorsal.

Le jambon frais ne doit pas être congelé ni surgelé.

La coupe est spécifique et correspond aux pratiques traditionnelles locales. La coupe de l'entame est ronde, intégrant la totalité de la sous noix qui reste recouverte d'une couche de gras. La moitié de l'os du quasi est maintenue.

Le jambon sec est présenté :

- entier, avec os, brut ou partiellement découenné et dégraissé jusqu'au jarret. La patte est obligatoirement présente ;
- ou désossé, entier, ou prétranché, en morceaux ou en portions ;
- ou tranché.

Le jambon présente les caractéristiques suivantes :

- poids minimum de 5 kg au terme de l'affinage ;
- épaisseur du gras supérieure à 30 mm sur la partie découverte, au-delà de la tête du fémur ;
- taux de sel inférieur à 6 % ;
- taux de gras intra-musculaire supérieur ou égal à 2,5 % ;
- couleur du maigre rouge intense et un gras blanc avec parfois une teinte légèrement rosée.

Le « Jambon noir de Bigorre » est caractérisé par une texture moelleuse et un profil sensoriel rond et équilibré. Il est doux et fondant, ne présente pas de goût de rance, sa saveur est peu salée et ses arômes subtils et persistants évoquent les fruits secs (noisette, noix d'acajou), la châtaigne grillée, le sous-bois, le champignon.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production du « Jambon noir de Bigorre » depuis la naissance des porcs, jusqu'à l'affinage et au conditionnement, sont réalisées dans l'aire géographique.

L'aire géographique correspond au piémont des Pyrénées centrales, une zone de moyenne montagne, de vallées et de coteaux.

3.1. Liste des communes

L'aire géographique comprend les communes ou partie de communes suivantes :

→ Communes incluses en totalité :

— **Département de la Haute-Garonne :**

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcan, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrère, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

— **Département du Gers**

Armentieux, Armous-et-Cau, Arrouede, Aujan-Mournède, Aussos, Aux-Aussat, Barcugnan, Bars, Bassoues, Bazugues, Beaumarchés, Beccas, Bellegarde, Belloc-Saint-Clamens, Berdoues, Betplan, Bézues-Bajon, Blousson-Sérian, Cabas-Loumassès, Castex, Cazaux-Villecomtal, Chélan, Clermont-Pouyguillès, Couloumé-Mondebat, Courties, Cuélas, Duffort, Esclassan-Labastide, Estampes, Estipouy, Galiax, Gazax-et-Baccarisse, Haget, Idrac-Respaillès, Jû-Belloc, Juillac, Laas, Labarthe, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde-Hachan, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Lasserade, Laveraët, Loubersan, Lourties-Monbrun, Louslitges, Malabat, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Marciac, Marseillan, Mascaras, Masseube, Miélan, Miramont d'Astarac, Mirande, Moncassin, Monclar-sur-Losse, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Monlezun, Monpardiac, Montaut, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montégut-Arros, Pallanne, Panassac, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Ponsampère, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Préchac-sur-Adour, Ricourt, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Blancard, Saint-Christaud, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Saint-Elix-Theux, Saint-Justin, Saint-Martin, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Ost, Saint-Pierre-d'Aubézies, Samaran, Sarcos, Sarraguzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Seissan, Sembouès, Sère, Tasque, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Villecomtal-sur-Arros, Viozan.

— **Département des Pyrénées-Atlantiques**

Aast, Bédeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

— **Département des Hautes-Pyrénées**

Adast, Adé, Allier, Andrest, Anères, Angos, Les Angles, Anla, Ansost, Antichan, Antin, Antist, Aragnouet, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espénan, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artiguemy, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aubarède, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barlest, Barry, Barthe, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazet, Bazillac, Bazordan, Bazus-Neste, Bégole, Bénac, Benqué, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bernadets-Debat, Bernadets-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouy, Bettes, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boô-silhen, Bordères-sur-l'Echez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulin, Bourg-de-Bigorre, Bourréac, Bours, Bugard, Bulan, Burg, Buzon, Cabanac, Caharet, Caixon, Calavanté, Camalès, Campistrous, Campuzan, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Castelvieilh, Castéra-Lanusse, Castéra-Lou, Casterets, Castillon, Caubous, Caussade-Rivière, Chelle-Debat, Chelle-Spou, Cheust, Chis, Cieutat, Cizos, Clarac, Clarens, Collongues, Coussan, Créchets, Devèze, Dours, Escala, Escaunets, Escondeaux, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Fontrailles, Fréchède, Fréchendets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gembrie, Générest, Gensac, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gonez, Goudon, Gourgue, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hauban, Hautaget, Hères, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Hourc, Ibos, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jacque, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Lansac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Laslades, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lespouey, Lézignan, Lhez, Liac, Libaros, Lies, Lizos, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Louey, Louit, Lourdes, Loures-Barousse, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Luc, Lugagnan, Luquet, Lustar, Lutilhous, Madiran, Mansan, Marquerie, Marsac, Marsas, Marseillan, Mascaras, Maubourguet, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazerolles, Mazouau, Mérilheu, Mingot, Molère, Momères, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Moulédous, Moumoulous, Mun, Nestier, Neuilh, Nouilhan, Odos, Oléac-Debat, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Organ, Orieux, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Osmets, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Oursbelille, Ousté, Ozon, Pailhac, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Préchac, Pujo, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, Sadournin, Saint-Arroman, Saint-

Créac, Sainte-Marie, Saint-Lanne, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Paul, Saint-Sever-de-Rustan, Salles-Adour, Samuran, Sanous, Sariac-Magnoac, Sarlabous, Sarniguet, Sarp, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sassis, Sauveterre, Ségalas, Séméac, Sénac, Sentous, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sère-Rustaing, Séron, Siarrouy, Sinzos, Siradan, Sireix, Sombrun, Soréac, Soublecause, Soues, Soulom, Souyeaux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzaguet, Uglas, Ugnouas, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vieuzos, Viger, Villefranque, Villembits, Villemur, Villenave-Près-Béarn, Villenave-Près-Marsac, Visker.

→ **Communes incluses en partie :**

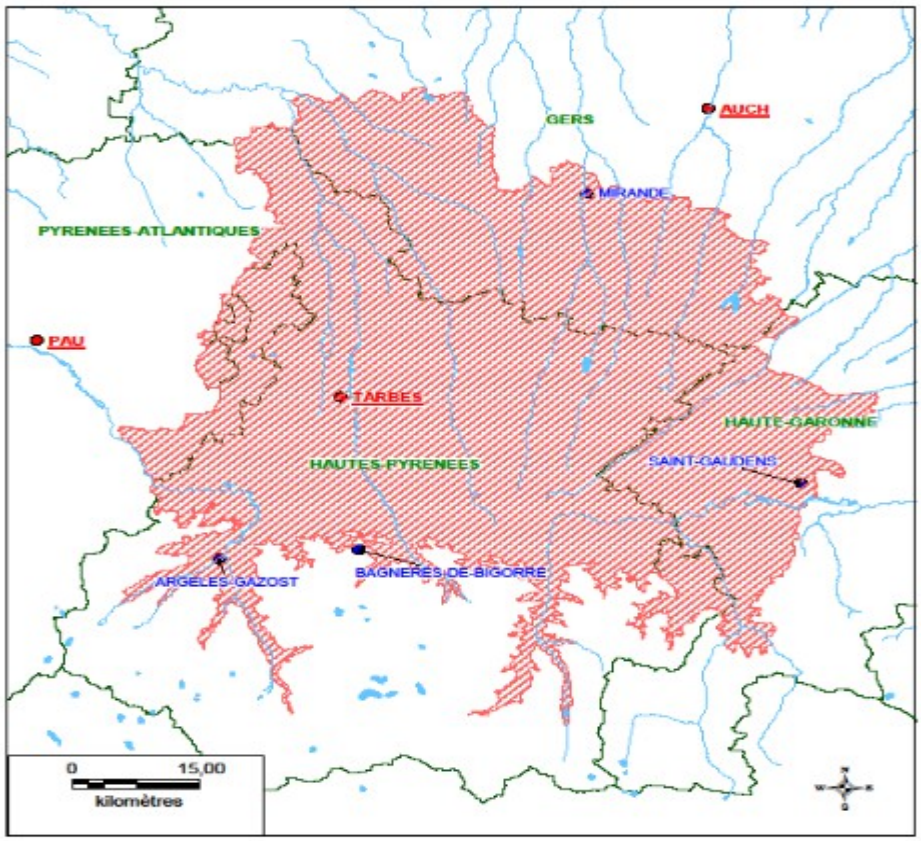
— **Département de la Haute-Garonne :**

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat.

— **Département des Hautes-Pyrénées :**

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barrancoueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Camparan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labassère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

3.2. Carte de l'aire géographique



3.3. Les parcours d'élevage

Les parcours sont des parcelles situées dans l'aire géographique et ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcours est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé INAO, dans sa séance du 23 octobre 2014, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier un parcours en effectue la demande auprès des services de l'INAO au moins six mois avant la date prévue de la première entrée d'un lot de porcs sur ce parcours.

La liste des nouveaux parcours identifiés est approuvée par le comité national compétent de l'INAO après avis de la commission d'experts susvisée.

L'identification des parcours est valable pendant cinq ans à partir de la date d'approbation par le comité national.

La liste des critères et des parcours identifiés peuvent être consultés auprès des services de l'INAO et du groupement.

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

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation et l'élaboration d'un produit à appellation d'origine « Jambon noir de Bigorre », est tenu de déposer auprès du groupement qui l'enregistre, une déclaration d'identification en vue de son habilitation. Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO. Ce dépôt est à effectuer au moins trois mois avant le début de la production sous appellation d'origine.

La déclaration d'identification comporte notamment l'identité du demandeur, les éléments descriptifs des outils de production et les engagements du demandeur.

Tout opérateur adresse au groupement, le cas échéant, une déclaration préalable de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production. Ces déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

4.2. Tenue des registres

Les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle, les registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production des carcasses de porcs et de fabrication des jambons. Ces registres et documents sont conservés par leur détenteur, au minimum pendant l'année en cours et les trois années qui précèdent.

- ✓ Pour l'activité « naissage et post-sevrage», l'éleveur tient à jour :
    - le registre d'élevage comprenant notamment l'inventaire des animaux et le certificat d'origine de chaque reproducteur, délivré par le livre généalogique des races locales ;
    - le registre des porcelets déclassés, inaptes à l'appellation d'origine et leur destination ;
    - le registre de livraison des porcelets, comprenant notamment le numéro d'identification de chaque porcelet, la date de livraison et le numéro de l'élevage destinataire et copie des déclarations de portée correspondantes.

- ✓ Pour l'activité «croissance et engraissement », l'éleveur tient à jour :
    - le registre de suivi des porcelets, établi à partir de la fiche de portée, comprenant notamment le numéro de l'élevage d'origine, le numéro d'identification de chaque porcelet et la date d'entrée sur l'élevage d'engraissement ;
    - les porcs sont identifiés avec deux boucles, une sur chaque oreille comprenant le numéro d'élevage, le numéro d'identification de l'animal et le numéro de la semaine de naissance de l'animal ;
    - le registre de suivi de l'alimentation, comprenant la composition, l'origine et les quantités distribuées ;
    - les fiches de suivi des parcours, comprenant notamment pour chacun la surface totale, l'identification des parcelles, les dates d'entrée et de sortie des porcs, le nombre et les numéros d'identification des animaux mis sur le parcours ;
    - les bons de livraisons à l'abattoir des porcs, comprenant notamment le numéro de l'élevage d'engraissement, la date et l'heure de mise à jeun, la date et l'heure de fin du chargement, le numéro d'identification de chaque porc, le numéro de la semaine de naissance, la date et l'heure du déchargement à l'abattoir.

  Tous les éleveurs conservent les bons de livraisons des céréales, des autres matières premières utilisées et des aliments complémentaires. Ces documents comportent au moins les informations relatives aux matières premières constituantes, aux quantités, à l'origine géographique et à leur garantie d'origine non transgénique.

- ✓ Pour l'activité abattage, l'opérateur tient à jour :
    - les enregistrements des heures de réalisation des opérations d'abattage (arrivée à l'abattoir, temps d'attente dans les quais, numéro de tuerie), des numéros d'identification et poids carcasse des porcs ;
    - le registre de contrôle des températures de ressuage ;
    - les fiches de suivi des carcasses, comprenant les lots de porcs livrés pour chaque élevage, avec notamment, le numéro du lot, le nom de l'éleveur, le nombre de porcs, le numéro d'identification de chaque porc, le numéro de tuerie correspondant attribué à chaque porc, le nombre de carcasses, la date d'abattage, les mesures du poids, des épaisseurs de gras et de muscle sur chaque carcasse, l'heure de sortie de la salle de ressuage.
- ✓ Pour l'activité découpe, l'opérateur complète :
    - les fiches de lots, en renseignant la date de la découpe et la mesure de la couleur de la viande ;
    - lors de la séparation du jambon de la carcasse, une fiche de suivi des jambons permettant de faire le lien entre la carcasse, le numéro de tuerie et le numéro d'identification du porc. Elle comprend le détail des pièces, le nom des éleveurs, les numéros de tuerie apposés sur chaque jambon, le numéro d'identification du porc correspondant, le poids individuel ou une méthode permettant de reconstituer la tranche de poids de chaque jambon, la date de livraison et le nom de l'entreprise de salaison destinataire ;
    - Les fiches de déclassement des jambons, comprenant le numéro de tuerie et la justification du déclassement, notamment le poids et le pH.
- ✓ Pour l'activité salaison, l'opérateur tient à jour:
    - les fiches de suivi des jambons permettant de suivre la fabrication des jambons au cours des différentes étapes, comprenant le numéro de tuerie apposé sur chaque

pièce, les dates d'entrée et de sortie dans les différentes phases du processus d'élaboration, le poids du jambon affiné ;

- le registre des opérations de désossage et de tranchage, comprenant notamment la date, le numéro des pièces et les horaires de désossage et de conditionnement.

L'opérateur conserve également les enregistrements des mesures de température et hygrométrie dans les salles de séchage et d'affinage ainsi que les rapports des analyses réalisées.

4.3. Identification du produit

L'identification de chaque jambon frais, destiné à l'appellation d'origine, se fait à l'aide du n° de tuerie du porc, apposé par tampon encreur sur la couenne.

Les jambons classés en appellation d'origine sont identifiés par apposition du sigle NB, par brûlage à l'aide d'un sceau, sur la couenne à la base de la patte.

Les jambons qui ne sont pas classés en appellation 'origine ont la patte sciée.

4.4. Obligations déclaratives

Tout opérateur intervenant dans l'activité de « naissage », adresse au groupement, une déclaration de portées, au plus tard 15 jours après le sevrage. Cette déclaration précise notamment, l'identification de l'opérateur, le numéro de l'élevage, l'identification de la portée avec l'identification du père et de la mère, la date de saillie, la date de naissance, le numéro d'identification de chaque porcelet, le sexe de tous les porcelets sevrés, la date du sevrage et le nombre de sevrés. Les porcelets sont identifiés sous la mère avant le sevrage, avec une boucle comprenant le numéro de l'élevage naisseur et le numéro d'identification du porcelet.

Cette déclaration est effectuée sur un imprimé fourni par le groupement.

Les mouvements d'animaux entre exploitations font l'objet d'un document d'accompagnement, dont un exemplaire est adressé au groupement, et un autre exemplaire est remis au destinataire, accompagné des déclarations de portée correspondantes. Ce document précise notamment les adresses et identités des exploitations de provenance et de destination, la date du mouvement, les types d'animaux, et le nombre des animaux.

Au stade de la carcasse, l'opérateur transmet au groupement une copie des fiches de suivi des carcasses des porcs livrés dans un délai d'une semaine.

L'opérateur de découpe transmet au groupement, les fiches de suivi des jambons destinés à être mis à saler, au moins une fois par semaine.

L'opérateur affineur transmet au groupement un récapitulatif des jambons mis en affinage, dans le mois qui suit l'opération.

4.5. Contrôle des produits

A l'issue de la période d'affinage, des examens analytiques et organoleptiques sont réalisés par sondage, dans le but de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en appellation d'origine.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Race

Les animaux sont de race pure « porc Gascon ».

Les reproducteurs mâles et femelles sont inscrits au livre généalogique LIGERAL (Livre Généalogique des Races Locales).

Les critères de sélection génétique correspondent au maintien des qualités de viande et de gras spécifiques de la race. Dans ce sens, le choix des reproducteurs se fait sur les critères suivants :

- le comportement maternel et docile ;

- le standard de la race, c'est-à-dire une couleur noire uniforme, le port horizontal des oreilles, des pattes fines, autant de caractères qui permettent de définir l'animal comme rustique et marcheur.

5.2. Conduite des animaux

✓ La reproduction

Aucun traitement hormonal n'est autorisé. L'âge des cochettes à la première saillie est supérieur à 6 mois.

✓ La gestation et la mise-bas

Après confirmation de la gestation et jusqu'à deux semaines au plus avant la mise-bas, les truies gestantes sont élevées sur des prairies de légumineuses et de graminées, clôturées avec un grillage à maille progressive de 1.5 m de hauteur et 2 fils de électrifiés à l'extérieur. La densité est de 12 truies maximum par hectare réservé aux truies. Les truies ont accès à un point d'eau, à un endroit ombragé et à un abri, lequel peut être fermé la nuit.

La mise-bas se fait soit dans des cabanes ouvertes sur un enclos, soit dans des bâtiments de maternité. Dans le cas d'une mise-bas en bâtiment, les truies et les porcelets demeurent dans le bâtiment au maximum 60 jours depuis la mise-bas.

✓ L'élevage des porcelets comprend les phases suivantes:

- Allaitement :

Les porcelets sont allaités par la mère pendant 33 jours au moins et 8 semaines au plus.

- Post sevrage

Après le sevrage et jusqu'à l'âge de 3.5 mois maximum, les porcelets sont élevés dans des bâtiments sur paille (2 porcelets/m² maximum) ou sur des prairies disposant d'abris.

Les porcelets qui ne sont pas destinés à la reproduction sont castrés.

✓ L'élevage des porcs comprend les phases suivantes :

- Croissance

Avant l'entrée en phase de croissance, l'éleveur trie les porcelets de manière à choisir les animaux conformes au standard de la race et présentant un développement normal.

Pendant la phase de croissance, à partir de l'âge de 3,5 mois, les porcs sont élevés en bâtiment, sur aire paillée (1 porc/m² maximum), ils peuvent avoir accès à un enclos extérieur ou au parcours identifié conformément au point 3.3 du présent cahier des charges.

- Engraissement

Au plus tard à l'âge de 6 mois, les porcs sont élevés à la pâture sur un parcours identifié conformément au point 3.3 du présent cahier des charges.

✓ Les parcours : caractéristiques

Un parcours est un espace délimité, identifié conformément au point 3.3 du présent cahier des charges. Il apporte de l'alimentation herbacée aux porcs pendant tout leur temps de présence.

Pendant la présence des porcs, la surface réellement couverte avec un tapis d'herbe représente au moins 75 % de la surface du parcours, hors sous-bois.

La présence d'un abri dans un endroit sec et d'un point d'eau est obligatoire.

✓ Les parcours : entretien

Les parcours sont composés de prairies naturelles ou semées de graminées (fétuque, dactyle, ray-grass, brome) et/ou de légumineuses (trèfle blanc, violet, incarnat, minette, luzerne).

La densité maximale sur les parcours est de 20 porcs par hectare d'herbe (prairies naturelles, semées).

Après l'enlèvement des porcs, un vide sanitaire de 2 mois minimum est respecté sur les parcours.

Aucun apport d'engrais n'est effectué sur les parcours, seul un amendement calcique peut être réalisé.

5.3. Alimentation

Durant toute la vie des animaux, seuls sont autorisés dans l'alimentation, les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Porc noir de Bigorre » et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.3.1- Allaitement et post sevrage

- Allaitement

En complément de l'allaitement, les porcelets peuvent consommer un aliment dit « premier âge » très digestible, constitué d'un mélange à base de céréales, de soja et de poudre de lait. La quantité maximale de cet aliment consommée par porcelet est de 5 kg pendant cette période. L'aliment peut provenir de l'extérieur de l'aire géographique.

- Post sevrage

Après leur sevrage, les porcelets consomment un aliment dit « deuxième âge », à base de céréales (70% minimum en poids de matière brute), éventuellement complémentées avec un apport de tourteau de colza, tourteau de tournesol, fèveroles, pois) et de minéraux et vitamines. Les céréales doivent provenir de l'aire géographique.

5.3.2- Croissance et engraissement

A partir de l'âge de 3,5 mois, l'alimentation des animaux destinés à la production de « Porc noir de Bigorre » est constituée de leur aliment complémentaire d'engraissement.

Cet aliment est à base d'au moins 70 % de céréales en matière brute (blé, avoine, orge, seigle, triticale), éventuellement complémentées avec des produits dérivés des céréales et/ou un apport protéique (féverole, pois, tourteau de colza ou de tournesol) et des minéraux et vitamines. Le maïs, le sorgho, le soja, le lactosérum, les déchets de cuisine, les eaux grasses et les activateurs de croissance sont notamment interdits. Les céréales doivent provenir de l'aire géographique.

Pendant la phase d'engraissement sur parcours, l'alimentation est complétée du pâturage de l'herbe, et selon les saisons, de fruits (glands, châtaignes, pommes, nèfles…) et autres ressources du milieu, notamment de nombreux vers de terre et autres mollusques qu'ils trouvent dans le sol.

La quantité maximale journalière d'aliment complémentaire apportée par porc est de 3 kg, exprimée en matière sèche.

5.4. Transport – Abattage

Les porcs sont abattus à l'âge de 1 an minimum.

Les élevages disposent d'espaces équipés pour le regroupement et le chargement des animaux sur l'exploitation. Le chargement dans le camion se déroule dans le calme et sans brutalité.

Afin d'éviter aux porcs un stress trop important et préserver les caractéristiques de la viande, la durée de transport des animaux doit être la plus brève possible et ne doit pas dépasser la durée de 2 h 30 entre la fin du chargement sur l'exploitation et le début du déchargement à l'abattoir.

Les animaux, une fois déchargés, sont placés dans des locaux qui leur sont réservés, propres, aérés et munis d'abreuvoirs, où ils ne sont pas mélangés avec d'autres porcs.

L'abattage intervient au plus tôt 6 heures et au plus tard 18 heures après le chargement au départ du dernier élevage.

Les porcs destinés à l'appellation d'origine « Porc noir de Bigorre » sont abattus séparément des autres porcs.

L'épilation des porcs est totale. Les carcasses sont soumises à un flambage et l'épilation terminée à la main. Les carcasses sont suspendues par les pattes arrière, sans incision au niveau du tendon.

Le délai de ressuage des carcasses est de 20 heures minimum après l'abattage.

La température des carcasses, mesurée à cœur du jambon (10 cm de profondeur), est inférieure ou égale à 20°C en moins de 6 heures et inférieure ou égale à 7°C en moins de 20 heures.

5.5. Séparation du jambon de la carcasse

- Les jambons sont prélevés sur des carcasses classées en appellation d'origine « Porc noir de Bigorre », conformes aux caractéristiques suivantes :
    - porcs de race pure gasconne, âgés d'au moins 12 mois
    - poids carcasse froide, minimum de 100 kg
    - épaisseur de gras mesurée au mini rein, d'au moins 30 mm
    - épaisseur de muscle mesurée au mini rein d'au moins 45 mm
    - viande de couleur rouge soutenue, contrôle réalisé à l'aide de l'échelle japonaise, note minimale 3
    - gras externe de couleur blanche.
- Les jambons sont séparés de la carcasse et sont traités séparément des jambons provenant d'une autre origine.
- Lors de la séparation du jambon de la carcasse, le pied est laissé. La coupe de l'entame est ronde, intégrant la totalité de la sous-noix qui reste recouverte d'une légère couche de gras. La moitié de l'os du quasi est maintenue.
- Les valeurs limites de pH sont au minimum de 5,5 et au maximum de 6,2.
- Les jambons ont un poids minimum de 10 kg en frais.
- La vérification des caractéristiques des jambons au stade frais est réalisée au moment de la découpe.

5.6- La fabrication du Jambon

Le jambon frais ne doit pas être congelé, ni surgelé, ni désossé.

Le jambon est d'abord marqué au fer chaud sur la couenne avec le numéro de la semaine et les deux derniers chiffres de l'année de salage, puis les veines sont pressées manuellement ou mécaniquement puis manuellement, pour évacuer le sang résiduel.

La durée totale d'élaboration du « Jambon noir de Bigorre » est de 20 mois minimum.

Salage	Repos à froid	Séchage	Affinage	Durée totale d'élaboration
Durée en fonction du poids	10 semaines minimum	2 mois minimum	12 mois minimum	20 mois minimum

✓ Le salage:

Les jambons sont mis au sel au maximum 3 jours après l'abattage.

Ils sont salés avec du sel de Salies-de-Béarn. Ils sont d'abord frottés avec ce sel, avant d'être entièrement recouverts de ce même sel ; l'opération peut être répétée une fois. Le salage dure au maximum, 1 jour par kg de jambon frais, dans un local à température inférieure ou égale à 4°C.

Le processus est un salage illimité par rapport à la quantité de sel. Le salpêtre peut être utilisé. Le saumurage est interdit.

✓ Le repos (maturation à froid):

Le sel non absorbé est enlevé par lavage brossage ou soufflage, puis le jambon est placé dans une salle de repos à froid. Cette phase consiste en une maturation à basse température (6°C maximum), avec une ventilation intermittente. Le temps de repos est de 10 à 16 semaines.

A la fin de la phase de repos, un étuvage est possible, pendant 10 jours maximum, la température pouvant être portée jusqu'à un maximum de 26°C.

✓ Le séchage:

Après le repos à froid, les jambons entrent dans les séchoirs à une température contrôlée entre 10 et 20°C, pour leur première phase de séchage, pendant au minimum 2 mois.

Au moins une fois pendant le séchage, les jambons sont manuellement recouverts de graisse (la panne), sur leur partie maigre.

La panne est un mélange de graisse de porc, de sel ; éventuellement de poivre, d'autres épices et de farine de riz.

✓ L'affinage:

L'affinage est la phase qui finalise le séchage.

Les jambons passent les 12 derniers mois du cycle dans un séchoir, avec des fenêtres qui ouvrent sur l'extérieur, permettant la régulation de l'entrée de l'air et le contrôle de l'aération en fonction des conditions climatiques.

✓ Les particularités des salles d'affinage :

Les salles où sont affinés les jambons présentent des ouvertures sur 2 faces, dont une obligatoirement sur la face Sud, de manière à permettre l'entrée et la circulation de l'air extérieur et d'affiner les jambons dans des conditions naturelles de température et d'humidité.

La surface des ouvertures doit correspondre au moins à 1 m² pour un volume de séchoir de 50 m^3.

Les salles d'affinage sont dédiées à l'affinage exclusif des produits de salaison issus de « Porc noir de Bigorre ».

Les jambons sont suspendus de manière à être séparés les uns des autres et permettre la libre circulation de l'air entre eux. La densité de jambons ne doit pas dépasser 16 pièces/m^3 spécifiquement dédié au jambon.

Des installations statiques de sécurité permettant de réguler la température et l'hygrométrie peuvent être utilisées. Cette régulation peut intervenir lorsque la température à l'intérieur de la salle est inférieure à 10°C ou supérieure à 23°C et l'hygrométrie relative supérieure à 85 %.

Les salles d'affinage sont dotées d'appareils permettant de mesurer et d'enregistrer la température et l'hygrométrie.

✓ Le classement en appellation d'origine « Jambon noir de Bigorre » :

Le classement est réalisé à la fin de la période d'affinage, en fonction :

- du poids du jambon ;
- de l'épaisseur de gras ;
- de l'absence de défauts de présentation, de traces de coups, d'acariens ;
- de l'absence d'odeurs de putréfaction et de la présence de l'odeur caractéristique du jambon sec, sous-bois, amande, noisette ;
- du taux de sel dont la mesure est réalisée par sondage.

✓ Le pré-tranchage et le conditionnement :

Le pré-tranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux, portions ou en tranches. Ces opérations sont réalisées dans un délai de 2 heures maximum après le désossage.

Compte tenu des proportions de gras externe différentes entre les jambons et de la longue durée d'affinage qui induit un produit sec, les opérations de désossage et de pré-tranchage doivent être adaptées à chaque pièce, afin de préserver la qualité organoleptique du produit, sa présentation et de garantir au consommateur que le « Jambon noir de Bigorre » commercialisé prétranché présente les mêmes caractéristiques qu'il soit commercialisé prétranché ou tranché devant le client. Ainsi, chaque jambon

destiné au tranchage, doit être découpé spécialement en tenant compte de son poids, de son degré de maturation et de sa proportion de gras externe.

Le choix des pièces et leur découpe ne peuvent être réalisés que par des spécialistes formés et connaissant parfaitement le produit, capables d'effectuer des découpes précises, de manière à préserver les bonnes proportions entre le gras et le maigre qui conditionnent la qualité organoleptique du jambon, tout en garantissant un bon rendement et une présentation parfaite et homogène des morceaux découpés. Ainsi, les morceaux issus de jambons présentant une proportion de gras importante pourront être découennés en partie ou totalement et parés précisément pour réduire l'épaisseur du gras tout en préservant le bon équilibre avec la partie maigre.

D'autre part, il est très important également d'éviter le risque d'oxydation du gras qui peut survenir si les pièces sont exposées excessivement à l'air libre, en effectuant rapidement après le désossage le prétranchage ainsi que le conditionnement des pièces prétranchées. Ces opérations sont réalisées dans un délai de 2 heures maximum après le désossage.

Du fait de la suppression des marques d'identification lors de la découpe, l'obligation de découpe et de conditionnement des produits qui en sont issus dans l'aire renforce la traçabilité du produit.

Pour toutes ces raisons, les opérations de pré-tranchage et de conditionnement reposant sur un savoir-faire particulier, doivent avoir lieu dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique de l'appellation, afin de garder au produit toutes ses qualités.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1- Facteurs naturels

Le milieu naturel caractéristique de la zone de production est constitué de coteaux et de vallées creusées dans des sédiments issus des Pyrénées. Les sols, généralement profonds et acides, le climat humide et doux, assurent une pousse de l'herbe quasi-continue et importante tout au long de l'année, sauf pendant une courte période hivernale. Le milieu souvent contraint, du fait du relief accidenté, de la présence de nombreux bois, est propice à la création de parcours pour les porcs, comprenant à la fois des zones en herbe et des zones boisées.

Le climat du piémont pyrénéen est influencé par le rôle de régulateur thermique de l'océan et par la présence des Pyrénées qui a deux effets importants : le blocage des nuages venus de l'ouest et du nord-ouest provoquant les précipitations d'origine océanique et l'effet de foehn qui réchauffe et assèche l'air. Ainsi, environ un jour sur trois en automne et au printemps, l'aire géographique reçoit un vent doux et sec, en alternance avec des phases de temps perturbé humide. Ce climat local est déterminant pour le séchage du « Jambon noir de Bigorre ».

6.1.2- Facteurs humains:

La Bigorre en tant que telle apparait il y a plus de 2000 ans, époque sous domination romaine. Le lien entre le Porc noir et la Bigorre s'affirme à partir du XI^{ème} siècle, quand les moines bénédictins clunisiens fondent de nombreuses abbayes spécifiquement en Bigorre, et développent la production et l'élevage de cet animal particulièrement adapté à la valorisation du milieu naturel et agricole Bigourdan.

Si l'élevage du porc de race gasconne à largement débordé du cadre de la Bigorre, il s'y est recentré de façon très nette, au sein d'un noyau d'élite, à partir du XVII^{ème} siècle et surtout au début du XX^{ème} siècle, période au cours de laquelle il a failli disparaître. La sauvegarde de la race et le développement de l'élevage se sont effectués dans les années 1980 à partir du noyau résiduel Bigourdan.

La viande provient uniquement de porcs gascons. Cette race de type circumméditerranéen, se caractérise par la couleur des soies, de gris à noir, sa vitesse de croissance réduite. C'est un porc marcheur avec des pattes fines et des aplombs souples, bas sur pattes. Il est totalement adapté à la vie en parcours, sur des terrains pouvant être pentus. Sa rusticité est remarquable, avec une capacité à supporter des variations climatiques et alimentaires importantes, et à accumuler rapidement des réserves lipidiques

lorsque la nourriture est abondante. Il supporte mal la chaleur et le vent, ce qui oriente le choix des parcours, avec notamment la présence d'arbres pour l'ombre, et/ou de haies. Il est capable de valoriser des milieux difficilement cultivables (forêts, landes, prairies en pente forte) tout en les entretenant.

Le « Porc noir de Bigorre » vit sur un parcours à partir de l'âge de six mois. Pendant toute cette phase de finition, les porcs qui ont atteint leur taille adulte, ingèrent quotidiennement 5 à 6 kg de nourriture. La quantité d'aliment apporté étant limitée à 3 kg par jour, ils doivent donc trouver 2 à 3 kg de nourriture issue du parcours lui-même. Cet apport est constitué essentiellement d'herbe. Une mesure réalisée sur un parcours herbeux montre que les porcs consomment jusqu'à 2,9 kg d'herbe par jour. Les porcs trouvent également sur les parcours, mais de façon irrégulière, des fruits (glands, châtaignes,….), des racines, des vers de terre, insectes… qui complètent leur alimentation.

Les aliments apportés par l'éleveur excluent le maïs, car il apporte de l'acide linoléique, acide gras ayant tendance à s'oxyder et à rancir plus facilement que les acides gras apportés par les céréales à paille.

Pour la fabrication du jambon, les pratiques traditionnelles locales que sont la coupe spécifique et l'utilisation, depuis des siècles, du sel de Salies-de-Béarn, produit original particulièrement adapté à la salaison, constituent des savoir-faire spécifiques.

Après les phases de salage, repos à froid et séchage, étapes de stabilisation technologique du produit, sous conditions régulées et contrôlées, les jambons entrent dans la phase d'affinage pendant au moins 12 mois. Cet affinage a lieu dans des séchoirs présentant des ouvertures permettant la circulation de l'air extérieur, sur au moins deux faces dont une vers le Sud.

Empiriquement, les salaisonniers ont retenu les localisations optimales des bâtiments d'affinage, afin de s'assurer de bénéficier des conditions climatiques extérieures caractéristiques du climat bigourdan.

6.2. Spécificité du produit

Le « Jambon noir de Bigorre » est présenté avec la patte, la coupe de l'entame est ronde, intégrant la totalité de la sous noix qui reste recouverte d'une couche de gras ; la moitié de l'os du quasi est maintenue. Il présente les spécificités suivantes :

- un poids minimum de 5 kg au terme de l'affinage ;
- une épaisseur du gras supérieure à 30 mm sur la partie découverte, au-delà de la tête du fémur ;
- une couleur du maigre, rouge intense, notamment à cause d'un taux important de myoglobine et de fer facilement assimilable ;
- une couleur blanche du gras, avec parfois une teinte légèrement rosée ;
- un taux de graisse intramusculaire d'environ 4 %, toujours d'au minimum 2,5 %.

Le « Jambon noir de Bigorre » est caractérisé par une texture moelleuse du maigre, fluide pour le gras, une odeur intense et persistante, et un profil sensoriel rond et équilibré. Il est doux et fondant, ne présente pas de goût de rance, sa saveur est peu salée, ses arômes subtils et persistants évoquent les fruits secs (noisette, noix d'acajou), la châtaigne grillée, le sous-bois, le champignon.

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

Le milieu naturel caractéristique de la zone de production est propice à la création de parcours pour les porcs, comprenant à la fois des zones en herbe et des zones boisées, sous un climat qui assure une pousse de l'herbe importante, permettant un apport alimentaire diversifié.

La race gasconne possède des caractéristiques issues de la sélection par les éleveurs au cours des siècles, qui lui permettent d'être parfaitement adaptée à ce milieu et au type d'élevage pratiqué : aptitude à marcher, à supporter des variations climatiques et alimentaires.

Sur parcours, les porcs vont prendre beaucoup de poids. Le parcours permet et oblige les porcs à une activité physique régulière, entraînant une évolution musculaire qui produit une viande plus persillée et plus chargée en myoglobine donc plus rouge.

L'alimentation qu'ils trouvent sur le parcours contient des composés aromatiques qui vont influencer les caractéristiques organoleptiques du jambon. Il varie bien sûr en fonction de la saison, mais représente, pendant la période de finition, environ 50% du volume quotidien ingéré par le porc ; cette part est garantie par une densité faible d'animaux sur le parcours et par la limitation des quantités d'aliment apporté.

C'est principalement pendant la période de finition, donc sur le parcours, que se déposent les tissus gras qui vont conditionner, de diverses façons, les qualités sensorielles. La nature des aliments détermine la composition des lipides en acides gras et l'importance relative des différentes classes de lipides (saturés et insaturés). L'alimentation contribue donc aux qualités sensorielles spécifiques de ce jambon.

Grâce à l'alimentation et au mode d'élevage particulier, adaptés à la race de porc utilisée, la matière première « jambon frais » présente une typicité, marquée par une composition lipidique particulière, entrainant notamment une faible oxydabilité du gras.

Des travaux menés à l'Université de Cáceres (Espagne) ont clairement montré que les tissus gras accumulent divers composés antioxydants contenus dans les végétaux consommés, dans le cas d'une alimentation utilisant des ressources naturelles. Ces substances agissent sur la cinétique d'oxydation des lipides, ralentissant le rancissement et autorisant un affinage long, et affectent ainsi de façon spécifique la distribution des composés sapides et aromatiques. Cet effet dépend fortement de la nature de la végétation pâturée, et il est d'autant plus notable que la durée de séchage et d'affinage est longue.

C'est le cas du « Jambon noir de Bigorre » dont la fabrication et l'affinage durent au minimum 20 mois, dont un an dans un séchoir qui communique avec l'atmosphère extérieure. Le jambon subit ainsi toutes les saisons du climat de la Bigorre, dont les alternances de phases humides et sèches, liées notamment à l'effet de foehn, fournissent des conditions optimales à sa maturation aromatique : une période sèche déclenche un croûtage, ensuite l'humidité interne du jambon vient équilibrer celle de la surface.

C'est au cours de l'affinage que le jambon acquiert toutes ses caractéristiques sensorielles et achève de développer sa typicité. La flaveur (longueur en bouche) est donnée par la libération d'acides aminés, grâce au développement de certaines enzymes endogènes présentes dans la viande. Cette activité protéolytique intervenant sur la texture et notamment le fondant du jambon, est favorisée par l'ensemble des pratiques de salaison et d'affinage.

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 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) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires, l'identification du jambon en appellation d'origine «Jambon noir de Bigorre », réalisée sur chaque jambon entier, est constituée :

- du numéro de tuerie apposé par tampon encreur sur la couenne;
- du marquage au fer chaud sur la couenne, constitué du numéro de la semaine et des derniers chiffres de l'année de salage;
- du sigle NB inscrit par brûlage à l'aide d'un sceau sur la couenne à la base de la patte.

L'étiquetage du jambon entier et des pièces de découpe comporte au minimum :

- le nom « Jambon noir de Bigorre »;
- le symbole AOP à compter de l'enregistrement de la dénomination par l'Union européenne;
- la mention « appellation d'origine contrôlée », jusqu'à l'enregistrement de la dénomination par l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

	Points principaux à contrôler	**Valeurs cibles**	**Méthode d'évaluation**
Aire géographique	Localisation des opérateurs : Éleveurs (naisseurs, engraisseurs), découpeurs, salaisonniers	Dans l'aire géographique	* Habilitation de chaque opérateur * Documentaire
Naissage, Élevage, Engraissement	Origine génétique	Race pure Gasconne	* Documentaire * Visuel
	Parcours	Utilisation de parcours identifiés	* Documentaire * Visuel
	Mise à l'engraissement des porcs sur parcours	Au plus tard à l'âge de 6 mois.	* Documentaire * Visuel
	Effectif des porcs sur le parcours	20 porcs au maximum par hectare de prairie	* Visuel * Documentaire
	Age à l'abattage	12 mois minimum	* Documentaire
Séparation du jambon de la carcasse	Aspect des jambons	Absence de défauts	* Visuel * Documentaire
Fabrication des jambons	Durée de mise au sel	1 jour maximum par kg	* Documentaire
Affinage des jambons	Durée d'affinage Durée totale de la fabrication du jambon	12 mois minimum- 20 mois minimum	* Visuel * Documentaire
Produit	Caractéristiques : * physiques * organoleptiques	Absence d'odeur désagréable Caractéristiques définies au point 2 du présent CDC	* Olfactif et visuel * Analytique et organoleptique