



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

<https://www.inao.gouv.fr/>

<https://www.nosproduitsdequalite.fr/>

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,
le 10 janvier 2019

Le jambon cuit supérieur obtient le Label Rouge

Le cahier des charges du Label Rouge n° LA 07/17 « Jambon cuit supérieur », a été homologué fin décembre 2018. Il concerne deux catégories de produit : le jambon cuit supérieur et le jambon braisé.

Issu de porcs label rouge

Le « Jambon cuit supérieur » Label Rouge est uniquement fabriqué à partir de porcs Label Rouge dont les conditions d'élevage sont précisément définies et contrôlées.

Il se distingue par :

- L'absence d'additifs au moment de la mise en œuvre des jambons frais.
- Une sélection stricte de la matière première et le respect de plusieurs critères de tri des produits finis. Ces dispositions permettent de garantir au consommateur un produit de qualité supérieure au produit standard.

La qualité supérieure

Le Label Rouge confère à ce produit, comme à tous ceux bénéficiant de ce signe officiel, une qualité supérieure qui se remarque dans l'assiette par plusieurs critères sensoriels :

- L'homogénéité de la couleur de la tranche de jambon
- Une texture particulièrement moelleuse
- Son goût typique et prononcé de viande de porc.

En charcuteries et grandes surfaces :

Le jambon bénéficiant du Label Rouge est présenté au consommateur sous la forme entière destinée à la coupe ou bien sous la forme prétranchée destinée au libre-service.

Il peut être cuit au bouillon, au torchon, à l'étouffée ou à l'étuvée.

Données chiffrées :

- 1 opérateur situé en Bretagne
- Une production potentielle de 50 tonnes lors de la première année de production.



Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable du service communication
n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication
j.aubree@inao.gouv.fr 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube f