

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« JAMBON DE L'ARDECHE »

N° CE: [réservé CE]

[Cocher la case appropriée] IGP AOP

1. DENOMINATION

« JAMBON DE L'ARDECHE »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.2 : « Produits à base de viande (chauffé, cuits, salés, fumés, etc)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Description générale :

Le «Jambon de l'Ardèche» est un produit sec. C'est une pièce noble provenant d'une cuisse de porc d'un poids à l'état frais de 8,5 kg minimum, préparée et parée en arrondi, puis mise au sel par frottage à la main au sel sec accompagné de salpêtre, de poivre et d'épices, mise au repos, puis maturée et affinée 7 mois minimum.

Le «Jambon de l'Ardèche» est de forme arrondie à sa base et s'allonge progressivement jusqu'au pied qui a été préalablement déjointé (détaché au niveau de l'articulation). La coupe de l'os du quasi est droite, parallèle à l'axe du jambon et distante de 2 centimètres de la tête du fémur qui a été dégagée. La face interne du jambon est découverte jusqu'au bas du jambon.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Jambon de l'Ardèche » présentée au comité national IGP-LR-STG du 27 juin 2012.

Séchage et affinage :

Le «Jambon de l'Ardèche» est séché au travers de plusieurs étapes. En cours d'affinage un panage est pratiqué. Il consiste à enduire la face maigre découverte du jambon d'un mélange de saindoux (la pane), d'épices et de farine de châtaigne de l'Ardèche.

L'âge du «Jambon de l'Ardèche» se compte du premier jour de salage à sa sortie du séchoir. Il est de 7 mois au moins, de 9 mois ou de 12 mois. Le poids minimum du jambon sec, avec os, est de 6 kg.

Plus l'âge du jambon est important, plus ses qualités organoleptiques et en particulier sa saveur sont développées. Parallèlement, les pertes en eau augmentent et la viande se raffermie. Afin d'optimiser le compromis entre saveur et texture du jambon sec, il est donc nécessaire de fixer un poids sec minimum en fonction de l'âge.

Age du jambon sec	Poids du jambon sec
7 mois	≥ 6 kg
9 mois	≥ 6,7 kg
12 mois	≥ 7,3 kg

La durée d'affinage est indiquée au consommateur sur l'étiquette du «Jambon de l'Ardèche».

Le fumage : une étape facultative :

Un fumage léger peut également être pratiqué après la fabrication, sur le jambon sec. Cette opération facultative est réalisée à sec, dans un générateur de fumée, avec du bois de châtaignier exclusivement. Elle renforce l'aspect traditionnel du jambon.

L'étiquetage est alors complété par la mention « Fumé à sec au bois de châtaignier »

Caractéristiques organoleptiques :

Le «Jambon de l'Ardèche» se caractérise par une texture souple et agréable, légèrement plus ferme en surface.

À la coupe, le produit fait apparaître un maigre rouge sombre, bordeaux, qui peut être légèrement persillé et un gras de couverture blanc dont l'épaisseur (1 à 2 centimètres) peut varier suivant la taille du jambon.

Le «Jambon de l'Ardèche» se caractérise par un goût de viande prononcé, légèrement salé et épicé. Son goût et son odeur s'affirment avec un affinage long. Ils associent un léger parfum de châtaigne diffusé jusqu'au cœur du jambon avec l'opération de panage. Ils témoignent de la richesse des arômes typiques du jambon sec de montagne.

Caractéristiques physico-chimiques :

Les caractéristiques physico-chimiques du produit prêt à être commercialisé doivent respecter les valeurs réglementaires.

Par ailleurs l'Aw du produit sec ne doit pas dépasser 0,91

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Jambon de l'Ardèche » présentée au comité national IGP-LR-STG du 27 juin 2012.

Présentation du produit :

Le «Jambon de l'Ardèche», après affinage, peut être présenté :

Entier avec son os : Sans le pied qui a été déjointé sur le jambon frais.

Entier sans os : Fendu, désossé puis cousu et enfin pressé dans un moule (opération de moulage du jambon).

Le produit peut être commercialisé sous différentes formes :

- jambon entier avec os, nu ou conditionné sous sac de toile de coton (singalette)
- jambon entier désossé, moulé conditionné sous vide
- ½ ou ¼ de jambon désossé, conditionné sous vide
- jambon entier désossé, découenné, dégraissé, moulé et conditionné sous vide
- ½ ou ¼ de jambon désossé, découenné, dégraissé, moulé et conditionné sous vide
- tranches de jambon en barquette sous vide ou sous atmosphère contrôlée dans un emballage approprié

Quelle qu'en soit la présentation, le «Jambon de l'Ardèche» affiche les mêmes signes distinctifs et a subi la même sélection.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La matière première est issue de porcs charcutiers et/ou de porcs à carcasses lourdes selon les conditions suivantes :

Les seules pièces de jambon autorisées entrant dans la recette du «Jambon de l'Ardèche» sont des pièces à l'état frais et d'origine UE (animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne).

Les viandes respectent à minima les critères suivants :

❖ pour les porcs charcutiers :

- poids de carcasse à chaud à l'abattage compris entre ~~72 et 89~~ **75 et 92** Kg
- ~~âge minimum d'abattage de 172 jours~~
- taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53% et ~~63%~~ **64%**

❖ pour les porcs à carcasses lourdes :

- poids de carcasse à chaud supérieur ~~ou égal à 90~~ à **92** Kg
- ~~âge moyen d'abattage de 182 jours~~
- taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53% et ~~63%~~ **64%**

L'ensemble des porcs (porcs charcutiers et porcs à carcasse lourde) devront également répondre à certaines spécifications :

❖ concernant la génétique :

- les porcs sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés.
- dans les autres cas, le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est < 3% et les animaux sont indemnes de l'allèle RN- (fréquence nulle).

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Jambon de l'Ardèche » présentée au comité national IGP-LR-STG du 27 juin 2012.

La pièce de jambon frais utilisée ne peut être d'un poids inférieur à 8,5 Kg frais après découpe et parage. **Le pH des jambons frais est de 5,5 à 6,2.**

Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou et huileux, viande exsudative, substances exogènes, fractures, ...) seront éliminées. De plus, le gras devra obligatoirement être de couleur blanche. Les jambons ne doivent pas présenter de défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sangs ou pétéchies, d'hématomes ou ecchymoses, de fractures ou d'abcès. Ces défauts d'aspect doivent être limités à 5% de pièces portant un ou plusieurs défauts.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

L'ensemble des porcs (porcs charcutiers et porcs à carcasse lourde) devront également répondre aux conditions d'alimentation suivantes :

- les porcs sont alimentés avec au minimum 60% de céréales et issues de céréales
- l'utilisation d'additifs zootechniques à facteur de croissance est interdite pendant toute la durée de vie de l'animal

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes de fabrication allant du salage à l'affinage du jambon (salage, brossage, lavage, repos ou maturation, étuvage, affinage), le fumage éventuel en sortie de fabrication, doivent être réalisées dans l'aire géographique de l'IGP, car ce sont les étapes qui sont déterminantes pour la spécificité du produit.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Non concerné

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

- ✓ Dénomination de vente : « Jambon de l'Ardèche »
- ✓ Durée d'affinage (7, 9, ou 12 mois)
- ✓ Le cas échéant « Fumé à sec au bois de châtaignier »
- ✓ Logo IGP **de l'Union européenne**
- ✓ Mention « Indication Géographique Protégée »

4. DELIMITATION DESCRIPTION CONCISE SUCCINTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est localisée dans le Sud-Est de la France en région Rhône-Alpes.

Elle est limitée aux ~~213~~ 242 communes du département de l'Ardèche situées en zone de montagne définie par la loi 8530 du 9 janvier 1985, réactualisée par l'arrêté du 28 mai 1997

Elle est délimitée par le bord oriental du Massif Central à l'Est et s'étend à l'Ouest sur les monts du Vivarais, les Boutières et la Montagne Ardèchoise avec au centre le massif du Coiron (à l'exclusion

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Jambon de l'Ardèche » présentée au comité national IGP-LR-STG du 27 juin 2012.

de sa façade méridionale) et plus au Sud, le massif du Tanargue, la corniche du Vivarais Cévénol jusqu'à l'extrémité Sud. :

L'aire géographique correspond aux communes suivantes :

Accons, Aizac, Ajoux, Albon **d'Ardèche**, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues sur Volane, Arcens, Arlebosc, Asperjoc, Astet, ~~Aubignais~~ **Aubignas**, Barnas, **Le** Béage, Beaumont, Beauvene, Berzeme, Boffres, Borée, Borne, ~~Bosas~~ **Bozas**, Boucieu le roi, Boulieu les Annonay, Burzet, Cellier du luc, Chalencon, Chambon, Champis, Chaneac, Chassiers, Chateauneuf de Vernoux, Chazeaux, Le Cheylard, Chirols, Colombier le Jeune, Colombier le Vieux, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros de Georand, Darbres, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Dunières sur Eyrieux, Empurany, Fabras, Faugeres, Flaviac, Freyssenet, Genestelle, ~~Gilhae et Bauzae~~ **Gilhac et Bruzac**, Gilhoc sur Ormèze, Gluiras, ~~Gourdet~~ **Gourdon**, Gravières, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Jaunac, Joannas, Juvinas, ~~Labastide de Juvinas~~ **Labastide sur Bésorgues**, Labatie d'Andaure, Laboule, **Le** Lac d'Issarlès, Lachamp Raphaël, La Chapelle Graillouse, La chapelle sous chanéac, Lafarre, Lalevade d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Laval d'Aurelle, Laveyrune, Lavillatte, Laviolle, Lentilleres, Lesperon, Loubarette, Lyas, Malarce sur la Thines, Malbosq, Marcols les eaux, Mariac, Mars, Mayres, ~~Mazais l'abbaye~~ **Mazan l'Abbaye**, ~~Meyras~~ **Meyras**, Mezilhac, ~~Mirabelle~~ **Mirabel**, Monestier, Montpezat sous bauzon, Montselgues, Nonières, Nozières, Ollières sur Eyrieux, Pailharès, Payzac, Pereyres, ~~Plagnae~~ **Le Plagnal**, Planzolles, Plats, Pont de la Beaume, Pourcheres, Prades, Prandles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, **La** Rochette, Rocles, Roiffieux, **Le** Roux, Sablières, Sagnes et ~~Coudoulet~~ **Goudoulet**, Saint Agrève, Saint Alban d'Ay, Saint Alban en Montagne, Saint Andéol de Fourchades, Saint Andéol de Vals, Saint André en Vivarais, Saint André Lachamp, Saint Apollinaire de Rias, Saint Barthélémy le Meil, ~~Saint Barthélémy le Pin~~ **Saint Barthélémy Grozon**, Saint Barthélémy le Plain, Saint Basile, Saint Bauzile, Saint Christol, Saint Cierge la Serre, Saint Cierge sous le Cheylard, Saint Cirqgues de Prades, Saint Cirqgues en Montagne, Saint Clément, Saint Etienne de Boulogne, Saint Etienne de Lugdarès, Saint Etienne de Serre, Sainte Eulalie, Saint Félicien, Saint Fortunat sur Eyrieux, Saint Genes Lachamp, Saint Gineis en Coiron, Saint Jean Chambre, Saint Jean le Centenier, Saint Jean Roure, Saint Jeure d'Andaure, ~~Saint Joseph des Baues~~ **Saint Joseph des Bances**, Saint Julien Boutières, Saint Julien ~~de~~ **du** Serre, Saint Julien du Gua, Saint Julien Labrousse, **Saint Julien le Roux**, Saint Julien Vocance, Saint Laurent du Pape, Saint Laurent Les Bains, Saint Laurent sous coiron, Saint Marcel les Annonay, Sainte Marguerite la Figère, Saint Martial, Saint Martin de Valamas, ~~Saint Martin sur Lavezon~~ **Lavezon**, Saint Maurice en Chalencon, Saint Melany, Saint Michel d'Aurance, Saint Michel de Boulogne, Saint Michel de Chabrillanoux, Saint Pierre de Colombier, Saint Pierre Laroche, Saint Pierre Saint Jean, Saint Pierre sur Doux, Saint Pierreville, Saint Pons, Saint Priest, Saint Prix, Saint Romain de Lerps, Saint Sauveur de Montagut, Saint Sylvestre, Saint Symphorien de Mahun, Saint Victor, Saint Vincent de Durfort, ~~Salleles~~ **Les Salelles**, Sanilhac, Satillieu, Savas, Sceautres, Silhac, **La** Souche, Tauriers, Thuets, Touloud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est composée de montagnes et de hauts plateaux de reliefs accidentés souvent balayés par les vents.

Elle est délimitée par le bord oriental du Massif Central à l'Est et s'étend à l'Ouest sur les monts du Vivarais, les Boutières et la Montagne Ardèchoise avec au centre le massif du Coiron (à l'exclusion

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Jambon de l'Ardèche » présentée au comité national IGP-LR-STG du 27 juin 2012.

de sa façade méridionale) et plus au Sud, le massif du Tanargue, la corniche du Vivarais Cévénol pour aboutir à l'extrémité Sud des Vans et de Malbosc.

L'altitude de la zone varie d'une moyenne d'environ 500 mètres à 1700 mètres. Cette zone est boisée, du Nord vers le Centre, de sapins et de châtaigniers et d'une végétation plus buissonnante vers le Sud. Son climat est continental à semi-continentale : froid et sec en altitude avec des hivers rudes et des étés courts et ensoleillés.

Pour respecter une durée d'affinage longue avec des conditions d'air et de température adéquates, la fabrication du jambon sec s'est autrefois localisée en zone de montagne où l'ensemble de ces conditions étaient réunies pendant la plus grande partie de l'année.

L'affinage en zone de montagne s'est perpétué et reste aujourd'hui une caractéristique forte de cette production, ainsi que l'utilisation de farine de châtaigne d'Ardèche au cours de l'opération de panage, et le recours exclusif, en cas de fumage, au bois de châtaignier fortement représenté localement, l'Ardèche étant le plus gros producteur de châtaignes en France (50% de la production nationale).

Aujourd'hui encore, l'aire géographique se caractérise par une forte implantation de petites et moyennes entreprises de salaisonnerie, souvent centenaires, qui ont su au cours des siècles et des générations, transmettre leur histoire et leur savoir-faire dans une zone où les conditions géographiques et climatiques leur étaient favorables.

5.2. Spécificité du produit.

La spécificité du «Jambon de l'Ardèche» passe à la fois par une réputation ancienne de ce produit et des salaisons de l'Ardèche en général et par un savoir-faire spécifique garantissant la meilleure expression des spécificités aromatiques et gustatives du produit.

5.2.1. La réputation du «Jambon de l'Ardèche»

Les jambons de l'Ardèche ont construit leur réputation à travers les siècles. Dès le XVI^e siècle, on retrouve des mentions sur "les tuades", véritables traditions festives qui permettaient de "vivre pour l'hiver des dépouilles et menuisailles". Alors « étaient fabriqués « *boudins, lards, andouilles, saucisses* » selon les traditions régionales « *en pays abondants en châtaignes, les lards et les jambons étaient pendus près des châtaignes lorsqu'on les desséchait à la fumée pour les blanchir* ». Les fermes se transformaient alors en véritables garde-mangers ; Mazon lors de ses récits de voyage dans le Haut Vivarais s'émerveillait des « *plafonds tapissés de lard, de jambonneaux, de pieds de porc et de chapelets de saucisses* ».

Cet héritage du passé s'est perpétué et chaque génération a su apporter sa contribution et transmettre ses exigences et son savoir-faire.

C'est donc au cœur de ce terroir et de ces montagnes riches d'histoire, de traditions et de savoir-faire que s'est construite la réputation du «Jambon de l'Ardèche», relayée dans son Vivarais natal par Olivier de Serres, père de l'agriculture française dès le XVI^e siècle qui expliquait dans ces ouvrages comment fabriquer le jambon, par Charles Forot célèbre poète ardéchois et par Curnonsky qui baptisa l'Ardèche "Paradis des Gourmets" ainsi qu'un petit village de l'Ardèche « la Mecque de la charcuterie ».

Dès le XX^e siècle avec le développement du tourisme gastronomique, les jambons de l'Ardèche ont été reconnus comme des produits de terroir faisant partie du patrimoine culinaire français. Ils sont connus en France, en Europe et au-delà.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Jambon de l'Ardèche » présentée au comité national IGP-LR-STG du 27 juin 2012.

5.2.2. *Le savoir-faire mis en œuvre pour son élaboration :*

Il existe en Ardèche une véritable culture du cochon ancrée dans les traditions depuis le XVI^e siècle. La recette utilisée est conforme aux savoir-faire anciens, et permet au « Jambon de l'Ardèche » d'atteindre en fin d'affinage sa pleine maturité physiologique et sa meilleure expression gustative.

Cette recette se traduit par un choix rigoureux des matières premières, par la un salage au sel sec réalisé à la main, un panage réalisé avec de la farine de châtaigne locale et un affinage d'au moins 7 mois, adapté au poids au jambon.

La pièce de jambon utilisée pour la fabrication du jambon sec de l'Ardèche est exclusivement une cuisse de porc fraîche. La qualité de la viande fraîche, en particulier la qualité des maigre est des gras, est garantie par le tri rigoureux réalisé sur les pièces de jambon, mais également par les critères portant sur la matière première (alimentation traditionnelle à base de céréales, critères génétiques, âge d'abattage et poids des carcasses, taux de viande maigre). Une fois sélectionnée, la pièce de jambon est salée par frottement à la main au sel sec, accompagné de salpêtre, de poivre et d'épices. Le seul additif autorisé est le salpêtre. Le jambon suit ensuite une phase de maturation obligatoire, puis passe en étuve.

Pendant la phase d'affinage, le jambon est pané avec un mélange de saindoux, d'épices et de farine de châtaigne d'Ardèche. Le jambon sec sur os qui sort de l'affinage présente un poids minimum adapté à son âge, qui peut être de 7, 9 ou 12 mois.

Une opération de fumage peut avoir lieu de façon facultative. Celle-ci est réalisée dans un fumoir avec du bois de châtaigner utilisé dans un générateur de fumée. L'utilisation d'arôme de fumée est interdite.

5.2.3. *Une qualité déterminée : des caractéristiques visuelles, aromatiques et gustatives particulières.*

Le « Jambon de l'Ardèche » est le résultat d'une sélection réalisée sur la matière première et d'une recette de fabrication traditionnelle et spécifique qui lui confèrent ses caractéristiques particulières.

Le « Jambon de l'Ardèche » est caractérisé par une texture souple et agréable, légèrement plus ferme en surface, bien qu'adoucie par l'effet du panage.

A la coupe, le produit fait apparaître un maigre rouge bordeaux qui peut être légèrement persillé et un gras de couverture blanc d'environ 1 à 2 centimètres pouvant varier suivant la taille du jambon. Son odeur témoigne de la richesse des arômes typique d'un jambon sec de montagne et d'un affinage long.

Le panage associe un léger parfum de châtaigne diffusé par la panne au cœur du jambon à un goût de viande prononcé, légèrement salé et épicé aux accents de noisette.

Le fumage au bois de châtaignier, lorsqu'il est pratiqué, renforce l'aspect traditionnel du jambon.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP).

L'Ardèche est renommée depuis plusieurs siècles pour les divers produits de salaison issus du porc et particulièrement pour ses jambons, qui sont des jambons secs. Les zones de montagne de l'Ardèche réunissaient toutes les conditions naturelles (température, hygrométrie, vents) favorables à la production de salaison et à l'affinage en milieu naturel.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Jambon de l'Ardèche » présentée au comité national IGP-LR-STG du 27 juin 2012.

Cette ancienneté de la production a permis de mettre en place des savoir-faire pour la production de jambons secs. On en retrouve aujourd'hui une forte influence dans le choix et la qualité des viandes utilisées et dans les méthodes traditionnelles de fabrication qui témoignent de ce savoir-faire propre à la région : le salage par frottage à la main au sel sec et le panage à la main à la farine de châtaigne d'Ardèche. La fabrication du «Jambon de l'Ardèche» demande un temps de sèche particulièrement long et a toujours été fortement lié à son milieu. L'affinage en zone de montagne s'est perpétué et reste aujourd'hui une caractéristique forte de la fabrication du «Jambon de l'Ardèche».

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Jambon de l'Ardèche » présentée au comité national IGP-LR-STG du 27 juin 2012.

Traditionnellement, les salaisoniers se sont servis du bois de châtaigner, répandu en zone de montagne. Le châtaigner qui a toujours occupé de vastes surfaces de la zone de montagne de l'Ardèche est un arbre de production, l'Ardèche étant le plus gros producteur de châtaignes en France avec près de 50% de la production nationale. La farine de châtaigne est naturellement utilisée par les salaisoniers comme ingrédient principal pour le panage des parties maigres du jambon.

Afin de renforcer l'aspect traditionnel du jambon, le bois de châtaignier, à l'exclusion de tout autre, peut être utilisé pour le fumage, à sec, du jambon.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]