

	CAHIER DES CHARGES Indication Géographique Protégée	Indice de révision
	<i>Jambon de Savoie</i>	Page 1/32

CAHIER DES CHARGES
De l'Indication Géographique Protégée
JAMBON DE SAVOIE

Version du 23 sept 2011

SOMMAIRE

I - Le demandeur ODG	3
II - Nom de la denrée alimentaire comprenant l'indication géographique	3
III - Type de produit.....	3
IV - Description du produit.....	3
1. Définition et principales caractéristiques.....	3
2. Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	4
3. Caractéristiques organoleptiques des produits finis.....	4
4. Présentation.....	4
V - Délimitation de l'aire géographique	4
VI - Eléments prouvant que les jambons sont originaires de l'aire délimitée	7
6-1 Identification des opérateurs.	7
6-2 Obligations déclaratives.	7
6-3 Traçabilité-Tenue de registres.	7
VII - Description de la méthode d'obtention du Jambon de Savoie	9
1. Description de la matière première	9
1.1- Conditions de production des porcs charcutiers	9
1.2- Les jambons frais	9
1.3- Ingrédients et additifs autorisés	9
2. Etapes de la fabrication	10
VIII – Eléments justifiant les liens avec l'origine géographique.....	15
1. Spécificité de l'aire	15
1. 2. 1 un lien étroit entre élevage de vaches laitières et production porcine	16
1. 2. 2 - Des pratiques de transformation pérennes :.....	17
2. Spécificité du produit	18
2. 1. Une qualité déterminée	18
2. 2. Une réputation	18
2. 2. 1 - Une réputation ancienne.	18
2. 2. 2 - La réputation actuelle.	19
3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit.....	21
IX - Nom et Adresse des autorités de contrôle	22
X - Règles spécifiques d'étiquetage.....	22
XI - Exigences spécifiques.....	22
ANNEXES.....	24

I - Le demandeur ODG

Nom : CONSORTIUM DES SALAISONS DE SAVOIE

Adresse : MAISON DE L' AGRICULTURE

52 Avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 09

Mail : info.cssavoie@gmail.com

II - Nom de la denrée alimentaire comprenant l'indication géographique

Jambon de Savoie

III - Type de produit

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

IV - Description du produit

1. Définition et principales caractéristiques

Le jambon de Savoie est un produit de salaison sèche élaboré à partir d'un jambon frais pesant 9,5 kg minimum après parage qui se caractérise par :

- un salage lent au sel sec marin, d'une durée minimale de 10 jours, réalisé en deux ou trois frottages manuels ;
- un repos au froid obligatoire ;
- des conditions d'étuvage et de séchage définies ;
- une durée totale de fabrication (à partir de la date de mise au sel) de 240 jours minimum pour les jambons dont le poids frais est compris entre 9,5 kg et 11 kg, et de 300 jours pour les jambons dont le poids frais est supérieur à 11kg.

Le « Jambon de Savoie » peut être fumé, exclusivement à la fumée de bois de hêtre, issue de la combustion de sciure, bûches ou granulés.

Le jambon de Savoie présente une coupe ronde.

2. Caractéristiques physico-chimiques des produits finis

Critères	Valeur
Sucres Solubles Totaux (% en poids produit fini)	≤ 0,5
Chlorure de sodium (% en poids produit fini)	≤ 7

3. Caractéristiques organoleptiques des produits finis

Aspect	<ul style="list-style-type: none">♦ bonne cohésion musculaire♦ pas d'excès de gras de couverture♦ couleur de la viande moyennement foncée et sans reflet irisé♦ infiltration graisseuse dans le muscle limitée♦ couleur et aspect homogène sur toute la tranche
Odeur	<ul style="list-style-type: none">♦ odeur agréable d'un produit maturé♦ odeur de fumée naturelle pour les produits fumés
Texture	<ul style="list-style-type: none">♦ texture moelleuse et fondante
Goût / arôme	<ul style="list-style-type: none">♦ peu salé♦ arôme caractéristique, agréable et naturel♦ goût de fumée naturelle pour les produits fumés

4. Présentation.

Les « Jambons de Savoie » sont présentés :

- entiers avec os : ils peuvent être commercialisés nus ou sous emballage ;
- désossés : entiers ou demi-jambon ou quart de jambon ou 1/6 de jambon.

Les présentations possibles: sans couenne, sans jarret, sans talon, avec dégraissage partiel- Suite au désossage, les jambons sont conditionnés sous vide ;

- tranchés : conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

V - Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP Jambon de Savoie comporte les communes suivantes :

Département de la Savoie : Aiguebelle, Aigueblanche, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aime, Aiton, Albertville, Albiez-le-Jeune, Albiez-Montrond, Allondaz, (Les) Allues, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Aussois, (Les) Avanchers-Valmorel, Avrieux, (La) Bâthie, Beaufort, Bellecombe-en-Bauges, Bellentre, Bessans, Betton-Bettonet, (Le) Bois, Bonneval, Bonneval-sur-Arc,

Bonvillard, Bonvillaret, Bourg-Saint-Maurice, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bozel, Bramans, Brides-les-Bains, Césarches, Cevins, (La) Chambre, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champ-Laurent, Champagny-en-Vanoise, (La) Chapelle, (La) Chapelle-Blanche, (Les) Chapelles, Châteauneuf, (Le) Châtel, (Le) Châtelard, (La) Chavanne, (Les) Chavannes-en-Maurienne, Cléry, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, (La) Compôte, Corbel, (La) Côte-d'Aime, Crest-Voland, (La) Croix-de-la-Rochette, Cruet, Curienne, (Les) Déserts, Détrier, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, École, Entremont-le-Vieux, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Feissons-sur-Isère, Feissons-sur-Salins, Flumet, Fontaine-le-Puits, Fontcouverte-la Toussuire, Fourneaux, Freney, Fréterive, Frontenex, (La) Giétaz, Gilly-sur-Isère, Granier, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hautecour, Hauteluce, Hauteville, Hermillon, Jarrier, Jarsy, Laissaud, Landry, Lanslebourg-Mont-Cenis, Lanslevillard, (La) Léchère, Lescheraines, Mâcot-la-Plagne, Marthod, Mercury, Méry, Modane, (Les) Mollettes, Montagnole, Montagny, Montaille, Montaimont, Montcel, Montendry, Montgellafrey, Montgilbert, Montgirod, Monthion, Montmélian, Montricher-Albanne, Montsapey, Montvalezan, Montvernier, (La) Motte-en-Bauges, Moûtiers, Mouxy, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Notre-Dame-du-Cruet, Notre-Dame-du-Pré, (Le) Noyer, Orelle, Pallud, Peisey-Nancroix, (La) Perrière, Planaise, Planay, Plancherine, Pontamafrey-Montpascal, (Le) Pontet, Pralognan-la-Vanoise, Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Queige, Randens, (La) Rochette, Rognaix, Rotherens, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-des-Villards, Saint-Alban-Leysse, Saint-André, Saint-Avre, Saint-Baldoph, Saint-Bon-Tarentaise, Saint-Cassin, Saint-Colomban-des-Villards, Saint-Etienne-de-Cuines, Saint-François-de-Sales, Saint-François-Longchamp, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Jean-d'Arves, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Belleville, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Julien-Mont-Denis, Saint-Léger, Saint-Marcel, Saint-Martin-d'Arc, Saint-Martin-de-Belleville, Saint-Martin-de-la-Porte, Saint-Martin-sur-la-Chambre, Saint-Michel-de-Maurienne, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Oyen, Saint-Pancrace, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Rémy-de-Maurienne, Saint-Sorlin-d'Arves, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Foy-Tarentaise, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-de-Cuines, Sainte-Reine, Salins-les-Thermes, Séez, Sollières-Sardières, (La) Table, Termignon, Thénésol, Thoiry, (La) Thuile, Tignes, Tournon, Tours-en-Savoie, Trévignin, (La) Trinité, Ugine, Val d'Isère, Valezan, Valloire, Valmeinier, Venthon, Verel-Pragondran, (Le) Verneil, Verrens-Arvey, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villard-sur-Doron, Villarembert, Villargondran, Villarlurin, Villarodin-Bourget, Villaroger, Villaroux

Département de la Haute-Savoie : Abondance, , Alex, Allèves, Amancy, Arâches-la-Frasse, Armoy, Aviernoz, Ayse, Ballaison, (La) Balme-de-Thuy, (La) Baume, Bellevaux, Bernex, (Le) Biot, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, (Le) Bouchet, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Champanges, (La) Chapelle-d'Abondance, (La) Chapelle-Saint-Maurice, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, (Les) Clefs, (La) Clusaz, Cluses, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, (Les) Contamines-Montjoie, Cordon, (La) Côte-d'Arbroz, Cusy, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Eteaux, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, (La) Forclaz, (Les) Gets, Giez, (Le) Grand-Bornand, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, (Les) Houches, Larringes, Lathuile, Leschaux, Lucinges, Lullin, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marignier, Marzens, Marnaz, Megève, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Mont-Saxonnex, Montmin, Montriond, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, (Le) Petit-Bornand-les-Glières, Praz-sur-Arly, Quintal, (Le) Reposoir, Reyvroz, (La) Rivière-Enverse, (La) Roche-sur-Foron, Saint-André-de-Boège, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint Paul en chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scionzier, Serraval, Servoz, Sévrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Theyez, (La) Tour, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, (La) Vernaz, Veyrier-du-Lac, Villard, (Les) Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy

(Voir carte annexe n°1)

Les opérations suivantes doivent être effectuées dans cette aire :

- la mise au sel ;
- la phase de repos à froid ;
- l'étuvage ;
- le séchage et l'affinage ;
- le fumage (le cas échéant) ;
- le désossage, découennage, dégraissage, découpe (le cas échéant).

Afin de maintenir une bonne maîtrise du procédé de fabrication et d'assurer le suivi de la production, le conditionnement sous vide des jambons désossés doit être effectué impérativement immédiatement après les opérations de désossage et de pressage des pièces afin de pouvoir garantir au consommateur la bonne fin des opérations de fabrication.

VI - Eléments prouvant que les jambons sont originaires de l'aire délimitée

6-1 Identification des opérateurs.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'Indication Géographique Protégée « Jambon de Savoie » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

6-2 Obligations déclaratives.

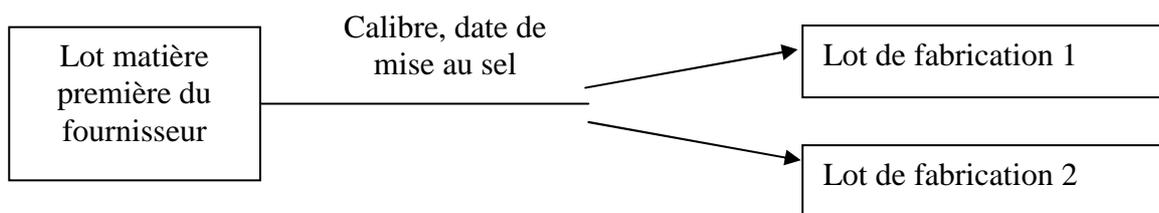
Chaque année, les opérateurs identifiés et habilités déclarent auprès du groupement au plus tard le 31 mars les volumes commercialisés sous IGP concernant l'année civile précédente.

6-3 Traçabilité-Tenue de registres.

Les entreprises de fabrication de Jambon de Savoie mettent en place un système adapté leur permettant pour chaque lot de produit fini de disposer d'une traçabilité descendante et ascendante.

La notion de lot de fabrication doit être au préalable définie par chaque fabricant.

Les jambons de Savoie sont identifiés par lot. Un lot est un arrivage d'un fournisseur éventuellement subdivisé en fonction du calibre associé à une date de mise au sel.



Date de mise au sel + lot matière première fournisseur (+ calibre) = 1 lot de fabrication

Le tableau suivant présente les enregistrements mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité et le suivi des conditions de production.

ETAPE	Identification	Documents associés
Réception matière première	<ul style="list-style-type: none">- nom et numéro de lot fournisseur- date de réception- paramètres de réception des pièces de viande.	<ul style="list-style-type: none">- Création du registre de suivi matière jambon- Cahier des charges avec les fournisseurs comprenant les renseignements sur : l'âge des porcs, leur poids, leurs caractéristiques génétiques.
Liste et caractéristiques des ingrédients	<ul style="list-style-type: none">- nom et numéro de lot fournisseur- date de réception- modalités d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">Fiches techniques et étiquetage des produits utilisésFiche recette –registre de fabrication.
Fabrication	<ul style="list-style-type: none">- Délai entre abattage et mise en œuvre des jambons Numéro de lot de fabrication et date de mise au sel <ul style="list-style-type: none">- Paramètres de salage- Paramètres d'étuvage- Perte de poids fin de séchage	<ul style="list-style-type: none">- Registre de suivi matière jambon- Marquage indélébile sur chaque jambon- Fiche recette et registre de fabrication.- Registre de fabrication

		- Durée minimale de fabrication - Paramètres de fumage	- Registre de fabrication - Registre de fabrication
CONDITIONNEMENT	Jambons avec os et jambons désossés	Numéro de lot de fabrication et date de mise au sel	- Registre de suivi matière jambon - Identification physique de chaque produit par un logo collectif du consortium
	Jambons désossés avec couenne	Numéro de lot de fabrication et date de mise au sel	- Registre de suivi matière jambon - Identification physique de chaque produit par un logo collectif du consortium
	Jambons désossés et découennés	Numéro de lot de fabrication et date de mise au sel	- Registre de suivi matière jambon
Tranchage		Numéro de lot de tranchage - durée de raidissage avant tranchage	- Registre de suivi matière tranchage
Commercialisation		Numéro de lot de fabrication, de découpe ou de tranchage. DLUO ou DLC Nombre de pièces et poids	- Facture, bon de livraison

VII - Description de la méthode d'obtention du Jambon de Savoie

1. Description de la matière première

1.1- Conditions de production des porcs charcutiers

Les jambons sont issus de porcs nés, élevés et abattus dans l'Union européenne.

Les jambons devront provenir de femelles et de mâles castrés âgés de 24 semaines minimum à l'abattage.

Les cochons, les verrats, les verrassons, les monorchides, les cryptorchides et les hermaphrodites sont exclus.

Les reproducteurs utilisés dans la production des porcs charcutiers, d'où seront issus les jambons destinés à la fabrication des jambons de Savoie, sont de type génétique connu pour lequel l'allèle de sensibilité au stress (halothane) et le gène Rn- sont absents.

1.2- Les jambons frais

Les jambons frais sont issus de porcs obligatoirement échaudés. La congélation des pièces est interdite.

Les conditions suivantes doivent être respectées :

- le délai de réception après abattage est fixé à 4 jours maximum ;
- la température de réception à cœur des jambons doit être comprise entre 0°C et +4°C ;
- le poids minimum des jambons frais après parage / mise en forme doit être de 9.5 kg ;
- la coupe spécifique définie au paragraphe VII.2°) est obligatoire,
- l'épaisseur de gras de couverture minimum de 10 mm, couenne comprise, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur ;
- le gras de couverture doit être de couleur blanche et de consistance ferme ;
- le pH doit être compris entre 5.5 et 6.2.

Les viandes foncées DFD (Dark, Firm, Dry = sombres, fermes et sèches) sont exclues en raison de leur odeur et goût trop fort. Leur pH étant élevé, les risques de développement microbien et de putréfaction sont plus grands.

Les viandes PSE (Pales, Soft = molles, Exsudatives) sont exclues en raison de leur aspect décoloré et mouillé.

Les pièces ne doivent présenter aucun défaut d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, fractures, traces de souillures, de points de sang, d'abcès, d'odeur et de couleur suspectes, de poissage, de lubrifiant de convoyeur.

1.3- Ingrédients et additifs autorisés

Les ingrédients obligatoires sont :

- ◆ Sel marin.
- ◆ Conservateurs : nitrate de potassium E252 (salpêtre) ou nitrate de sodium E251.
- ◆ Panne ou saindoux pour l'opération de masticage : additionné éventuellement de sel ou/et de poivre.

Les ingrédients facultatifs sont :

- ♦ Sucres : saccharose et /ou dextrose.
- ♦ Poivre non ionisé.

2. Etapes de la fabrication

2.1. Réception et stockage des jambons

- le délai de mise en fabrication est fixé à 4 jours maximum après abattage ;
- la température de réception est comprise : entre 0 et + 4°C ;
- les matières premières devront être stockées : entre 0 et + 4°C ;
- le pH devra être compris entre 5.5 et 6.2 ;
- la congélation est interdite ;
- les jambons ont un poids minimum de 9.5 kg, parés, à la mise au sel.

2.2. Parage

- mise en forme : coupe en arrondi avec os du quasi (coxal) coupé, sans déchirements des chairs ;
- la partie de cet os coxal coiffant la tête du fémur est enlevée ;
- la partie musculaire située au-delà de la tête du fémur ne doit pas excéder 6 cm ;
- le pourtour de la tête du fémur (colerette) est dégagé en « cuvette » ;
- au dos du jambon le gras est coupé en biseau ;
- la séparation du pied au niveau du jarret se fait obligatoirement en effectuant un déjointage de l'articulation « tibia péroné /ensemble tarsien ».

2.3. Mise au sel

Le seul procédé utilisé est le salage au sel sec marin. L'apport, le frottage et la répartition du sel sec sur la partie maigre du jambon sont des opérations exclusivement manuelles ;

Le salage doit être lent, de 10 jours minimum en 2 ou 3 frottages, à compter de la mise en fabrication ;

Le délai entre le premier et le deuxième salage doit être au minimum de 4 jours ;

La technique de salage consiste en un apport de sel à dose limitée qui implique un salage en 2 ou 3 étapes selon la taille des pièces.

L'entreposage se fait individuellement sur support horizontal alimentaire, sans empilage des jambons durant le salage.

L'exsudat n'est pas récupéré.

La température des saloirs doit être comprise entre 0 et + 4 °C.

La date de mise au sel est inscrite en clair, selon le quantième du jour ou le numéro de la semaine, de façon indélébile sur le jambon entier.

2.4. Phase de repos à froid

Deux périodes de repos à froid pour le jambon :

*** première période : forte déshydratation**

- température comprise entre +2°C et +5°C maximum ;
- forte ventilation ;
- durée : 2 semaines minimum.

*** seconde période : déshydratation ralentie**

- température comprise entre +2°C et +5°C maximum.
- ventilation faible ou convection naturelle.
- durée : 4 semaines minimum.

Pertes de poids minimum cumulées fin repos \geq 12%.

2.5. Etuvage

*** Température ambiante**

La température ambiante augmente progressivement pour atteindre des valeurs comprises entre 24 et 27°C. Elle est ensuite progressivement diminuée pour atteindre une température proche de celle de séchage.

La durée est au minimum de 2 jours pour la phase la plus chaude. La durée totale de l'étuvage est au minimum de 3 jours.

L'humidité relative est comprise entre 60 et 85% hors dégivrage.

2.6. Séchage et affinage

Le séchage du jambon s'effectue en trois étapes :

*** première étape : séchage**

* Perte d'eau maîtrisée du produit.

Température ambiante : 11-15°C

Hygrométrie maîtrisée : 65 – 85% hors dégivrage

Pertes de poids cumulées avant l'étape 2 \geq 24%.

Chaque fabricant précisera la plage d'hygrométrie retenue.

*** deuxième étape : masticage ou pannage**

Le masticage peut être réalisé selon diverses techniques : application manuelle de panne, application sous pression (pistolet de pannage), panne fondue. L'application se fera sur la face maigre du jambon et sur la crosse.

*** troisième étape : maturation / affinage**

Température ambiante : 12-17°C

Hygrométrie maîtrisée : 60 – 80% hors dégivrage

Les pertes de poids cumulées doivent être $\geq 28\%$.

Jambon frais	Durée minimum totale de fabrication à partir de la mise au sel
9.5 kg - 11 kg	240 jours
plus de 11 kg	300 jours

2.7. Fumage

Le fumage peut être réalisé avant, pendant ou après le séchage, en une ou deux fois.

Lorsque le jambon de Savoie fait l'objet d'un fumage, celui-ci doit être conduit selon les dispositions suivantes :

- la durée de fumage doit être de 24 heures minimum pour le fumage en cellule ;
- le fumage dure jusqu'à 21 jours s'il est pratiqué en cheminée ;
- seul le fumage à la fumée de bois de hêtre, issue de la combustion de sciure, bûches ou granulés est autorisé.

Pour valider cette étape, c'est l'aspect du produit qui reste le critère le plus important. La couenne doit être de couleur brune.

Les techniques de fumage par trempage ou pulvérisation sont interdites.

2.8. Dessossage, découennage, dégraissage, découpe

Dans le cas où les jambons ne sont pas vendus avec os les étapes suivantes doivent être respectées :

- sciage de la crosse (articulation du pied) ;
- exclusion de l'ensemble osseux (ischion, fémur, rotule, tibia-péroné) ;
- reconstitution du produit par pressage afin d'obtenir le collage des masses maigres entre elles ;
- conditionnement sous vide.

Le désossage peut être précédé d'un lavage. Il peut être suivi d'un découennage et / ou dégraissage.

Les présentations sans couenne, sans jarret, sans talon sont admises ainsi que le dégraissage partiel.

Pour le jambon à trancher et à préemballer, une mise en forme adaptée, rectangulaire, est acceptée.

Lorsque le jambon est découpé en demi, en quart ou en sixième, il doit être immédiatement conditionné sous vide.

2.9. Conditionnement

Les jambons entiers avec os peuvent être commercialisés nus ou sous emballage.

Les jambons désossés entiers, en demi, en quart ou en 1/6^{ème} doivent être conditionnés sous vide.

Les jambons destinés au tranchage doivent être conditionnés sous vide.

Les produits doivent faire mention d'une Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) fixée à :

- ◆ 90 jours maximum suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant pour les produits en demi, quart ou sixième sous vide,
- ◆ 120 jours maximum suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant pour les produits sec entier avec os vendus en l'état,
- ◆ 120 jours maximum suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant pour les jambons secs désossés mis sous vide.

La traçabilité est assurée par le numéro de lot de fabrication (permettant de retrouver le lot fournisseur de la matière première, la date de mise au sel et le calibre).

2.10. Tranchage

Cette étape facultative peut être réalisée hors zone de production. Les produits finis doivent être conformes aux exigences du cahier des charges.

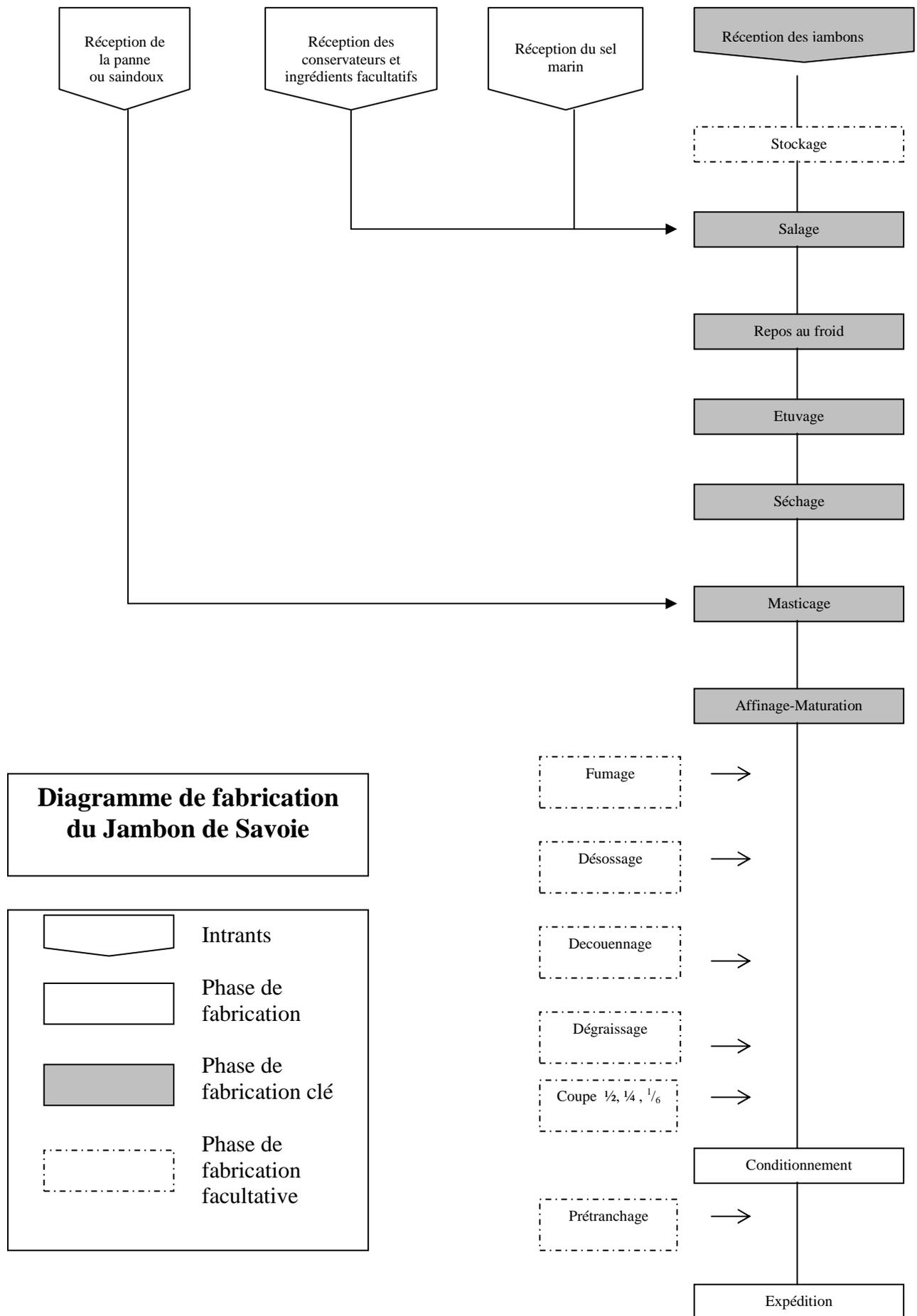
Un raidissage du jambon avant tranchage, doit être réalisé. La température doit être inférieure à +3°C et ne doit pas être inférieure à -12°C.

Les jambons tranchés doivent être conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les produits tranchés doivent faire mention d'une Date Limite de Consommation (DLC) fixée à :

- ◆ 120 jours maximum suivant le jour de conditionnement.

La traçabilité est assurée par le numéro de lot de fabrication (permettant de retrouver le lot fournisseur de la matière première, la date de mise au sel et le calibre).



VIII – Éléments justifiant les liens avec l'origine géographique.

1. Spécificité de l'aire

La définition de l'aire géographique de l'IGP « jambon de Savoie » repose sur l'existence d'une aire historique de fabrication qui a pu être caractérisée par les éléments suivants :

- des pratiques humaines influencées par un environnement de type montagnard et des usages anciens.
- le constat de la pérennité des pratiques collectives de fabrication sur un territoire donné.

1.1. Une spécificité de l'aire liée à des facteurs naturels :

L'aire historique de fabrication des jambons est caractérisée par les facteurs naturels suivants : une moyenne des températures plus basse que dans les plaines et plateaux environnant le massif ; de forts contrastes diurnes dans les températures ce qui implique le phénomène bien connu des « brises de vallée » soufflant des hauteurs des massifs vers les fonds de vallée. Ce phénomène quotidien est fort utile pour le séchage des jambons et ne se manifeste que lorsque sont associés des massifs montagneux de grande importance et des vallées profondes telles que celles que les glaciers ont creusées et sculptées dans les Alpes du Nord. Cette conjugaison de facteurs est propre aux massifs alpins.

Enfin, ce territoire bénéficie d'une pluviométrie élevée sur les sommets et les versants « bien exposés », alliée à une sécheresse de l'air descendant vers les vallées.

Ainsi l'aire géographique des jambons de Savoie correspond au territoire historiquement favorable au séchage.

Selon un rapport du CNRS « *Si la fabrication traditionnelle de Jambon sec en Savoie est indéniable, elle n'était cependant pas pratiquée sur tout le territoire. Dans les basses vallées et les zones de plaine, comme à Chambéry, Annecy ou encore Montmélian, les conditions atmosphériques ne sont pas favorables. Les jambons sèchent difficilement et ne peuvent pas se conserver. Par conséquent, la fabrication y était rare autrefois. C'est en zone de montagne que les jambons secs étaient couramment fabriqués. L'atmosphère est adaptée aux bonnes conditions de séchage du jambon. Ainsi Thônes, Megève ou le Grand Bornand étaient fort réputés pour leurs productions (...) L'altitude est donc le critère principal avancé par les informateurs pour s'assurer de la bonne qualité du jambon. " En altitude, les jambons sèchent tout seuls " (...) Seules les conditions climatiques d'altitude permettent en effet de conserver les jambons suffisamment longtemps pour obtenir des produits secs, de meilleure qualité ».*¹

Ainsi, traditionnellement, la zone de fabrication historique des jambons ne s'étendait pas au delà des communes sous influence des conditions climatiques des massifs montagneux alpins.

¹ Rapport du CNRS "Charcuteries de Savoie et Haute-Savoie : histoire, culture technique, lien au terroir".
Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées,
labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011

1.2. Une spécificité de l'aire liée à des facteurs humains :

1. 2. 1 un lien étroit entre élevage de vaches laitières et production porcine

La transformation de porcs dans les Savoie est directement lié à l'élevage des vaches laitières, particulièrement adapté aux terrains pentus.

A l'origine, le cochon (*souvent unique*), qui était présent dans le chalet en semi-liberté à côté des vaches, profitait notamment du lactosérum ou petit lait pour se nourrir, complété par quelques céréales et épluchures domestiques.

A la descente de l'alpage, l'animal très gras, était tué. Jambons, saucissons, saucisses sèchent longuement, d'abord en montagne, puis l'hiver dans les remises et sont consommés tout au long de l'année. Ces usages ont longtemps relevé de la sphère domestique et ont laissé peu de traces écrites.

Quelques éléments attestent néanmoins de l'importance historique de l'élevage des porcs pour la commercialisation et la consommation personnelle.

Ainsi, le préfet Saussay atteste qu'à la toute fin du XVIIIe siècle « *les porcs y sont très abondants : les chênes et les arbres fruitiers qui couvrent son sol, y favorisent l'entretien et l'accroissement de cette espèce d'animaux...* ».²

Les informations concernant cet élevage se précisent, avec Pierre Tochon, en 1872, qui estime que « *l'élevage et l'engraissement des porcs ont une certaine importance en Savoie ; la statistique de 1866 en porte le nombre à 49 648 pour le département de la Savoie et 20 340 pour la Haute-Savoie* ».³

Cet auteur montre l'association forte entre élevage de porc et fabrication laitière en Savoie : « *La race du pays se rencontre surtout dans les alpages, dans les chalets à fromage, où ces animaux suivent les troupeaux ; leur nourriture se compose de petit lait, ils cherchent dans les pâturages le complément de leur entretien* ».⁴ Cette pratique va en se renforçant : « *Dans les pays d'exploitation laitière, les fruitières se voient presque toujours annexer une porcherie ; l'entretien et l'engraissement des porcs avec le petit lait ne sont plus limités aux fromageries de la montagne et à la saison d'été. Dans les Bauges, les fruitières des villages engraisaient, vers 1910, 4.500 porcs, et les chalets de montagne un millier* ».⁵

Plus récemment, un compagnon cuisinier savoyard et restaurateur à Morzine, évoque à travers ses souvenirs l'histoire de l'élevage de cochons en Savoie : « *Animal universel, il était une providence pour les familles paysannes. Se nourrissant de restes de la maison, mangeant de tout, il suivait les saisons à l'instar des hommes, nourri sans excès l'été en alpage, engraisé à l'automne au moment des récoltes, puis présent l'hiver, saison rigoureuse, à presque tous les repas, et répondant à l'appel des tables de fêtes* ».⁶

2 - Préfet SAUSSEY, an IX, *Statistique du département du Mont-Blanc*, Paris, Imprimerie des Sourds-Muets, p. 87.

3 - Pierre TOCHON « *Histoire de l'Agriculture en Savoie* », Mémoire de l'Académie de Savoie – seconde série – Tome XII – 1872 – Page 252.

4 - « *Ibidem* » – Page 251.

5 - Arbos, *op. cit.*

6 - Thierry THORENS, "La cuisine de l'Alpe" – Edition GLENAT.

Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011

Tous ces témoignages attestent de la réalité, depuis le XVIII^e siècle jusqu'à nos jours, de l'élevage de porcs à plus ou moins grande échelle, en Savoie et Haute-Savoie. A ces anciennes pratiques était bien sûr associée la transformation des porcs en jambons, saucissons et autres qui permettaient d'assurer à la famille une source de produits carnés tout au long de l'année.

L'élevage des porcs et la transformation des jambons secs dans les montagnes des Savoie, a permis, au fil des années, de constituer un savoir faire local spécifique.

Les capacités de production des entreprises adhérentes au Consortium des Salaisons de Savoie sont de 450 000 pièces (3 150 tonnes) par an soit environ 5.3% de la production nationale (59219 tonnes⁷).

1. 2. 2 - Des pratiques de transformation pérennes :

L'environnement que nous venons de décrire a orienté les pratiques d'élevage des animaux et de préparation des viandes.

Ces procédés, encore utilisés dans la charcuterie actuelle, constituaient avec le système d'alimentation des porcs un ensemble de pratiques liées aux contraintes et avantages du milieu physique des montagnes alpines.

L'aire historique de fabrication des jambons de Savoie correspond au territoire où ont pris naissance et perdurent les procédés suivants de fabrication :

- Abattage des porcs suivi d'un échaudage systématique,
- Pratique ancienne et actuelle d'une coupe arrondie spécifique qui donne une pièce relativement courte, pour atteindre le poids minimum de 9.5 kg indiqué au cahier des charges, il est nécessaire d'utiliser des carcasses de porcs lourds, présentant donc une viande mûre, colorée et persillée, apte à donner des produits secs, moelleux et goûteux,
- Pratique du salage par frottage manuel au sel sec à l'exclusion de toute autre méthode,
- Des usages collectifs de fabrication de salaisons sèches bien identifiés dans les massifs alpins.

Un réseau dense de fabricants intimement liés à leur territoire :

Le département de la Savoie comprend plus de 150 artisans charcutiers et bouchers-charcutiers tandis que la Haute-Savoie n'en comprend pas moins de 210. Ces professionnels, souvent originaires de leur région d'installation, sont aussi généralement fils et même petit-fils d'hommes de la profession (*artisans ou bouchers de campagne*).

Quant aux entreprises savoyardes, il est important de noter que la grande majorité a pour fondateur un artisan boucher-charcutier. Pratiquement toutes ont suivi le même parcours : un boucher-charcutier installé à son compte voit son activité prospérer. Il achète alors éventuellement de nouveaux magasins dans des communes voisines. Puis, ne pouvant satisfaire la demande, il entreprend la construction d'un atelier de fabrication plus important : la non délocalisation des ateliers montre clairement l'attachement des opérateurs à leur environnement.

⁷ Production industrielle Française 2008 – Statistique FICT

2. Spécificité du produit

2.1. Une qualité déterminée

Le jambon de Savoie est caractérisé traditionnellement par :

- Un poids relativement élevé et une couverture grasseuse importante, caractéristiques des porcs élevés traditionnellement dans les alpages.
- Un salage manuel au sel sec à basse température : le jambon étant la pièce la plus lourde et donc la plus précieuse du porc, son salage est l'objet d'une attention particulière.

A l'origine, il était salé manuellement et individuellement et repris plusieurs fois durant sa longue période de salage. L'époque de salage correspondait avec l'arrivée des premiers froids en zone de montagne, début novembre, donc des températures propices à la conservation des jambons.

- Un temps de sèche long de 8 mois correspondant à la durée minimum nécessaire à la stabilisation du jambon. En effet ces jambons devaient être transportés et consommés sans risque d'altération, pour les travaux de fenaison durant l'été suivant.

Ces pratiques n'étaient envisageables que dans des zones influencées par le climat spécifique montagnard.

Ces habitudes traditionnelles sont toujours respectées par les artisans et les industriels pour l'élaboration du jambon de Savoie.

Par ailleurs, le fumage pouvait et peut encore être pratiqué. Traditionnellement le fumage était plutôt pratiqué dans les régions de montagne, alors que cette pratique tendait à s'atténuer dans les zones de basse altitude. L'association est souvent faite entre la pratique du fumé et le type d'habitation de montagne : le chalet et sa cheminée.

2.2. Une réputation.

2.2.1 - Une réputation ancienne.

Tradition savoyarde du colportage, le charcutier de campagne était l'homme qui « s'y connaissait » en travail de la viande. Il allait de ferme en ferme, de fin novembre à la mi-février, pour tuer « le Caïon » (*porc en patois savoyard*).

La réputation des Jambons de Savoie est née du respect de ce savoir-faire : le cochon était tué une fois par an alors qu'il était bien gras et on apportait beaucoup de soins à la façon de le tuer et de trier les viandes. On utilisait des méthodes « douces » tant pour le salage que pour la sèche. Il fallait que le jambon puisse être conservé jusqu'à l'été.

« Les jambons et les morceaux de lard étaient salés et frottés périodiquement. Après quinze jours, tout était suspendu au-dessus du fourneau de la cuisine avec les saucisses. Cela permettait le

séchage, qui était continué dans un grenier frais et aéré. Les jambons passaient parfois un temps suspendus à l'intérieur de la cheminée et certains étaient fumés au genièvre »⁸

T. Thorens, dans « *La cuisine de l'Alpe* », évoque ses souvenirs : « Dans la cave, la table en bois, pour saler la viande, était nette. Les couteaux étaient aiguisés.[...] On commençait ensuite à découper l'animal. On enlevait d'abord les jambons et les épaules pour les saler à la cave sur une planche en bois, à une température de 2 à 3°C. [...] Puis, tous les quatre à cinq jours, pendant environ vingt-cinq jours, suivant les habitudes de chacun, les hommes frottaient au gros sel les pièces de viande à la main... [...] Les préparations de charcuterie en montagne avaient une qualité et une saveur incomparables, car elles étaient exposées à l'air libre, à un air pur qui oxygénait les chairs et leur donnait une agréable couleur rouge »⁹.

Marie-Thérèse Herman, dans son ouvrage « *La cuisine Paysanne de Savoie - La vie des Fermes et des Chalets racontée par une enfant du Pays* »¹⁰ écrit : « La seule viande de consommation courante en Savoie était le porc salé sous toutes ses formes : d'abord le jambon cru qui n'était mangé qu'aux fêtes, pour les visites importantes, la vogue ».

L'Inventaire du patrimoine culinaire de Rhône Alpes qui répertorie les produits du terroir et les recettes traditionnelles fait d'ailleurs état des Jambons Secs de Savoie, soulignant la longue tradition de fabrication du jambon dans les pays de montagne, et cite certaines localités savoyardes devenues célèbres pour leurs jambons : Megève, Thônes, Abondance, Châtel, La Clusaz, Monnetier-Salèves, Les Gets et Taninges.

L'ensemble des documents (*historiques ou actuels mais évoquant le passé*) consultés concordent : le mois de décembre était pour chacun « le mois du cochon » en Savoie et Haute-Savoie, chaque famille abattait et transformait son ou ses cochons pour les garder et les consommer dans l'année. Chacun avait bien sûr son secret dans la préparation du mélange d'épices, mais l'essentiel était immuable : un salage au sel sec, en douceur, en plusieurs étapes, et un séchage long, à l'air pur et en altitude

2. 2. 2 - La réputation actuelle.

- La réputation des Salaisons de Savoie est officialisée en 1955 par le Larousse Gastronomique : « *la vraie cuisine Savoyarde est issue d'une gamme parfaite de sept matières premières de haute qualité et d'une fraîcheur sans pareille. D'abord les laitages, ... ensuite les admirables poissons d'eau douce et froide, ... puis les exquis et nombreux gibiers, ... encore les tendres et savoureuses volailles ... ainsi que les innombrables et délicieuses charcuteries et « cochonnailles » : depuis les nombreuses saucisses, saucissons, salamis, boudins noirs à la crème, cervelas, jusqu'aux jambons fumés et lards fumés* »

- En 1956, René Pallu, ingénieur-administrateur du Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes écrit : « *Les jambons de pays, tels que ceux du Morvan, de*

⁸ Marius HUDRY – « *L'alimentation* » Les Sources Régionales de la Savoie – Pages 217-218.

⁹ Thierry THORENS "*La cuisine de l'Alpe*" Editions GLENAT

¹⁰ Philippe SERS Editeur - 1982 – STRASBOURG

Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011

Savoie, des Ardennes, des Landes, de Vendée, du Sancerrois,...préparés par le paysan lui-même ou le petit charcutier de campagne, sont quelquefois délicieux et de qualité inimitable. ¹¹

- Dans sa très intéressante « *Histoire naturelle et morale de la nourriture* », Maguelonne Toussaint-Samat, écrit en 1997, « *Les jambons de Lacaune, de Savoie ou de Lyon, lorsqu'ils ont une garantie d'origine, offrent des goûts de terroir bien spécifiques et sont tout à fait remarquables* ». ¹²

- Plus récemment en 1998, Jean-Pierre Poma, cite le jambon de Savoie parmi les jambons salés et séchés, traditionnels français. ¹³

- Dans l'Encyclopédie de la Charcuterie, un chapitre sur la technique ancienne de fabrication du jambon sec précise :

« *La fabrication de jambons secs, en l'absence de moyens de production de froid, était caractérisée par :*

- *une production saisonnière : salaison au cours des mois froids ;*

- *une production localisée essentiellement en zones d'altitude moyenne fortement ventées.*

Les premières transpositions à l'échelle industrielle de cette technologie artisanale n'ont fait qu'allonger la période de production tout au long de l'année grâce aux saloirs réfrigérés. Les autres caractéristiques ont été conservées : en particulier les zones « traditionnelles » de production des jambons sont des zones de montagne ou de moyenne montagne : Pays Basque, Lacaune, Auvergne, Savoie... ». ¹⁴

- Par ailleurs, les restaurateurs régionaux contribuent aussi à la notoriété des Salaisons de Savoie en affichant clairement sur leur carte le Jambon de Savoie, signe de la reconnaissance de la qualité supérieure de ce produit.

Parmi les documents de référence savoyarde, le guide des produits savoyards « Le Joson » (*éditeur L'Essor Savoyard*) fait l'inventaire des produits du terroir, avec un chapitre spécialement consacré aux charcuteries. La tradition du jambon sec est largement développée avec d'autres spécialités savoyardes de charcuterie : saucisson sec, diots (*diaux*), longeoles, pormoniers...

Plus récemment, plusieurs articles de presse et publications soulignent la réputation et la qualité des Salaisons de Savoie. Ainsi, le Guide des Logis de France 1997-98 de Haute-Savoie fait état, dans son descriptif des bonnes tables des logis de Haute-Savoie, des traditionnelles charcuteries et salaisons savoyardes, avec une mention spéciale pour les jambons secs. Le numéro d'octobre - novembre 1998 du magazine « Cuisine du terroir » quand à lui, fait le tour de France des jambons crus et secs. La réputation et la qualité des Jambons Secs de Savoie sont citées et quatre recettes à base de Jambon de Savoie sont présentées

¹¹ René PALLU – *La Charcuterie en France* – Centre Technique de la Salaison – 1971 – Page 334.

¹² Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT – LAROUSSE – 1997- Page 513.

¹³ Jean-Pierre POMA – *Le Jambon sec et les petites Salaisons* – Edition ERTI – 1998 – Page 134.

¹⁴ *L'Encyclopédie de la Charcuterie* – Edition SOUSSANA – 1999 – page 435.

Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011

Marc VEYRAT, célèbre cuisinier trois étoiles Michelin, proposait récemment dans une revue féminine une recette d'aumônières de jambon à base de Jambon de Savoie fumé.

Enfin, et pour l'anecdote, il faut savoir que la fabrication de jambon persiste en Savoie chez les particuliers, attachés à ce produit, qui tuent encore des cochons pour leur consommation. Le Jambon de Savoie a toujours l'image d'une charcuterie noble, à laquelle sont apportés tous les soins. Si cette pratique d'abattage du cochon à la ferme tend à se réduire, les Savoyards continuent à particulièrement apprécier ce produit. C'est pourquoi le premier prix des divers concours associatifs locaux (lotos, belotes, etc...) est souvent un jambon sec. Les entreprises de salaison sont souvent sollicitées à ce sujet.

3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

Le jambon de Savoie se caractérise par son poids, son salage au sel sec ainsi que son séchage long. Ces caractéristiques sont le fruit de savoirs faire humains maîtrisés et partagés au fil des années puisqu'il existe une réelle transmission du savoir-faire de génération en génération ce qui a permis de perpétuer la fabrication des jambons de Savoie.

Les pratiques et les savoirs faire se sont développés en réponse aux contraintes du milieu naturel et ont donné naissance à des habitudes de transformation et de consommation propre à l'aire géographique.

Ce sont les conditions de zone de montagne qui ont permis la fabrication de jambons secs. Les conditions atmosphériques y étaient favorables aux bonnes conditions de séchage. L'altitude et l'hygrométrie étaient les facteurs essentiels à la fabrication des jambons de Savoie. Ce sont dans ces territoires propices que se sont développés les habitudes de transformation collectives ainsi que les habitudes de consommation de jambon sec.

Les recettes de fabrication ont souvent peu évolué, par rapport à la recette artisanale. Le secret familial est fermement préservé dans certaines entreprises. D'origine artisanale, les entreprises savoyardes ont su maintenir la culture commune du produit et conserver les compétences locales, ce que l'un des entrepreneurs exprime avec fierté : « nous sommes des industriels avec des méthodes artisanales ! ».¹⁵

L'ensemble de ces techniques conservées par l'ensemble des opérateurs de la filière confèrent au produit fini ses caractéristiques qui lui firent sa réputation.

¹⁵ Rapport du CNRS "Charcuteries de Savoie et Haute-Savoie : histoire, culture technique, lien au terroir".
Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées,
labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011

IX - Nom et Adresse des autorités de contrôle

CERTIPAQ
44 RUE LA QUINTINIE
75 015 PARIS

X - Règles spécifiques d'étiquetage

Les informations suivantes sont précisées sur l'étiquette :

- ♦ Dénomination de l'IGP.
- ♦ Nom et adresse de l'organisme certificateur
- ♦ Logo de l'Union européenne Indication Géographique Protégée.

XI - Exigences spécifiques

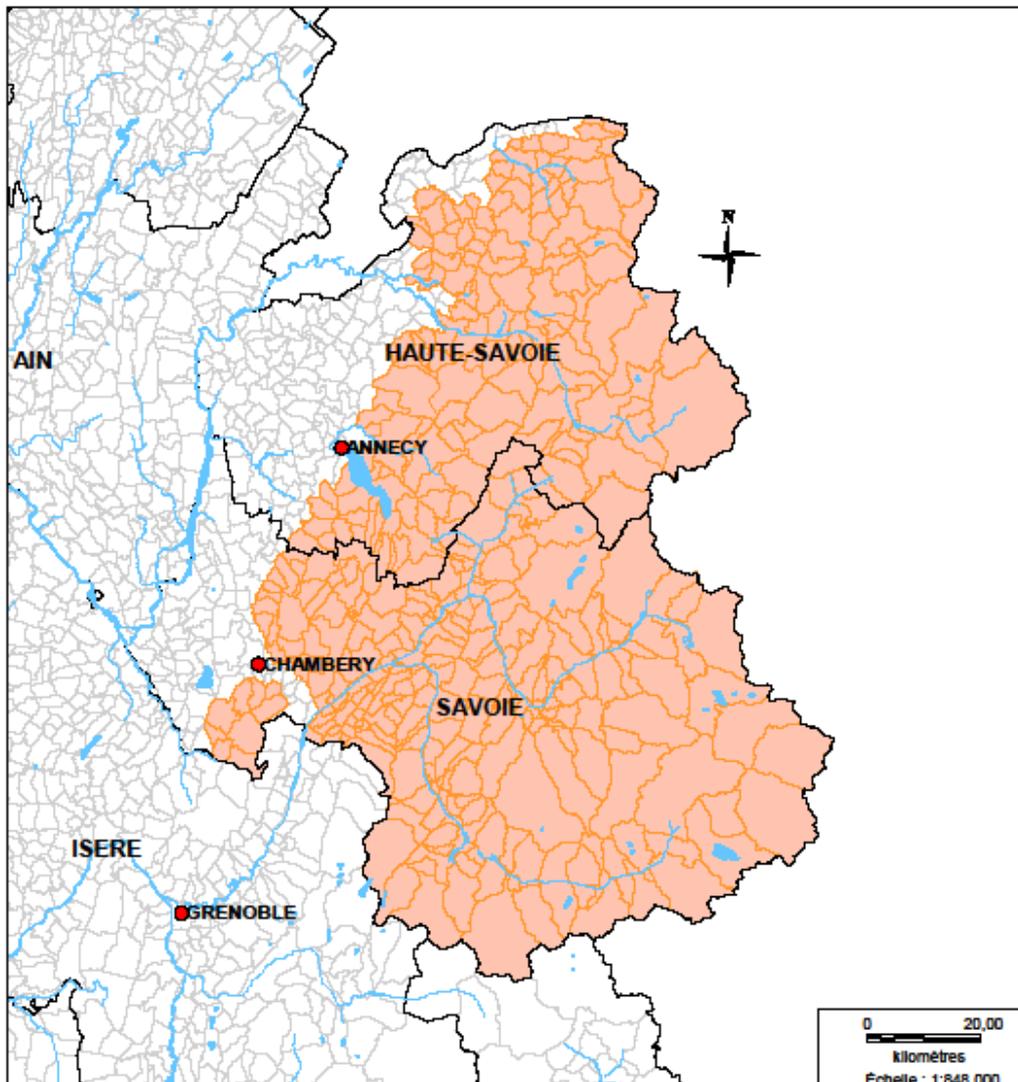
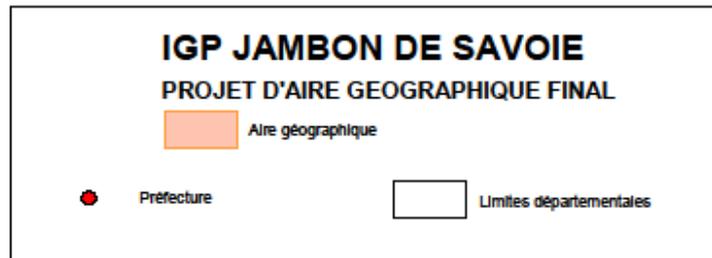
Principaux Points à contrôler et méthodes d'évaluation.

POINTS A CONTROLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
Types d'animaux	Femelles ou mâles castrés de 24 semaines minimum Les porcs devront obligatoirement être échaudés.	Contrôles documentaires
pH à réception	5.5-6.2	Contrôles documentaires
Aire géographique	Appartenance de l'atelier à l'aire géographique	Contrôles documentaires et visuels
Caractéristiques des jambons frais	9.5 Kg minimum après parage	Contrôles documentaires et visuels
Délai abattage-mise en fabrication	4 jours maximum	Contrôles documentaires
Méthode de salage	Sel sec par frottage manuel et entreposage individuel sur support horizontal	Contrôles visuels
Repos au froid	Pertes cumulées fin repos \geq 12%	Contrôles documentaires
Etuvage	24-27°C 3 jours minimum	Contrôles documentaires et visuels
Masticage	Pertes cumulées totales avant masticage \geq 24%	Contrôles documentaires et visuels
Affinage et maturation	Pertes cumulées totales \geq 28%	Contrôles documentaires et visuels
Durée totale de fabrication	240 jours minimum pour les jambons dont le poids frais est compris entre 9,5kg et 11 kg, et 300 jours minimum pour les jambons frais dont le poids est supérieur à 11kg	Contrôles documentaires
SST (% en poids)	\leq 0,5	Contrôles documentaires

Chlorure de sodium (% de sel)	≤ 7	Contrôles documentaires
--	----------	----------------------------

ANNEXES

IGP Jambon de Savoie
Annexe 1



REGISTRE DE FABRICATION DES JAMBONS DE SAVOIE

Réception			Abattage		Mise au sel				Fin de repos				Masticage			
Date	Nom Fourniss.	N°BL	Date	Lot abattage	Date	N°lot interne	Nbre	Poids	Date	Nbre	Poids	Pertes cumulées	Date	Nbre	Poids	Perte cumulées

VISA ODG

REGISTRE DE CONDITIONNEMENT DES JAMBONS DE SAVOIE

Date	Numéro de lot	Nbre	Poids	Pertes cumulées	Type de conditionnement	Nbre	Poids

VISA ODG

REGISTRE DE PRETRANCHAGE DES JAMBONS DE SAVOIE

RECEPTION				TRANCHAGE					
Date de réception	Numéro de lot	Nbre de pièces	Poids	Date	Nbre de barquettes	Poids unitaire	Poids total	Poids chutes	Numéro de lot de tranchage

VISA ODG