DOCUMENT UNIQUE

« Jambon noir de Bigorre »

N° UE: *[réservé UE]*

AOP ☒ IGP ☐

1. DENOMINATION

« Jambon noir de Bigorre »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. *Type de produit*

Classe 1.1. : Viande (et abats) frais

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

Le « Jambon Noir de Bigorre » est un jambon sec, issu d'un porc gascon de race locale pure, élevé sur parcours herbeux à partir de six mois, abattu à l'âge de 12 mois au moins et de 24 mois au maximum. La carcasse présente un poids minimal de 100 kilogrammes, une proportion de gras intra-musculaire d'au minimum 2,5 % dans le long dorsal (*longissimus dorsi*), des épaisseurs mesurées au mini rein, d'au moins 30 mm de gras et d'au moins 45 mm de muscle.

La coupe du jambon 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 présente 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, un taux de sel inférieur à 6 %, un taux de gras intra-musculaire supérieur ou égal à 2,5 %, une couleur du maigre rouge intense et un gras blanc avec parfois une teinte légèrement rosée.

Ce jambon 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.

Le jambon sec est présenté : entier, avec os et patte, brut ou partiellement découenné et dégraissé jusqu'au jarret ; désossé, entier ou en morceaux prétranchés ; tranché.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Pendant l'allaitement, les porcelets peuvent consommer un complément, 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. En effet, tous les aliments ne peuvent pas provenir de l'aire géographique, dont les caractéristiques de milieu ne permettent pas de produire toutes

les matières premières végétales, notamment les protéines et légumineuses, indispensables à l'équilibre alimentaire des animaux.

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

A partir de l'âge de 3,5 mois au plus tôt et 6 mois au plus tard, les porcs sont élevés en régime extensif ou semi-extensif sur des parcours d'herbe, au cours de leur phase d'engraissement, avec une densité maximale de 20 animaux par hectare, les porcs tirent une partie de leur alimentation du pâturage. Ils se nourrissent ainsi d'herbe, essentiellement à base de trèfle et de graminées, des fruits et autres ressources du milieu.

Un aliment complémentaire d'engraissement leur est apporté. Cet aliment est à base d'au moins 70 % de céréales (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 de minéraux et vitamines. Les céréales doivent provenir de l'aire géographique.

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

Les règles proposées dans le cahier des charges assurent une proportion d'alimentation minimale de 72,6 % provenant de l'aire géographique, pour la durée de vie de l'animal.

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

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

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le pré-tranchage, reposant sur un savoir-faire particulier, doit avoir lieu dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique de l'appellation, afin de garder au produit toutes ses qualités.

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 la découpe 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 lors de la découpe, l'obligation de découpe et de conditionnement dans l'aire renforce la traçabilité du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit*

Indépendamment des mentions réglementaires, l'identification du jambon en appellation d'origine « Jambon Noir de Bigorre », réalisée sur chaque jambon, 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, et 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 comporte au minimum : le nom de l'appellation, le symbole « AOP » de l'Union Européenne.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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 :

- les communes du canton de Mirande-Astarac, sauf Lamazère;
- les communes du canton de Pardiac-Rivière-Basse, sauf Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès ;
- dans le canton d'Astarac-Gimone, les communes de Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère ;
- dans le canton de Fezensac, les communes de Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies.

— 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

- les communes des cantons de : Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (sauf Asque, prise en partie), Vic-en-Bigorre.

- les communes suivantes : Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Générest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombrès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

- 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.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Le milieu naturel caractéristique de la zone de production est constitué de coteaux et de vallées creusées dans des sédiments issus des Pyrénées. Le milieu souvent contraint, du fait du relief accidenté, des sols généralement acides, 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 est influencé par le rôle de régulateur thermique de l'océan et par la présence des Pyrénées qui a deux effets importants. Le premier est le blocage des nuages venus de l'ouest et du nord-ouest provoquant les précipitations d'origine océanique, assurent une pousse de l'herbe importante, quasi-continue au long de l'année. Le second est 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 ».

Le porc dont est issu ce jambon 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, essentiellement de l'herbe.

Spécificité du produit

Le « Jambon noir de Bigorre » est élaboré 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 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.

Lien causal

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, entraînant 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 12 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.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 668/2014]