



## Jambon sec de Corse ou Jambon sec de Corse - Prisuttu

Salaison

### LE PRODUIT

Le Jambon sec de Corse ("Prisuttu" en langue corse) est fabriqué à partir de la cuisse fraîche, salée, séchée puis affinée d'un porc de race corse. De forme caractéristique allongée et profilée, le Jambon sec de Corse AOP est présenté sans le pied. Sa tranche, d'aspect huileux, est persillée de couleur rouge plus ou moins soutenu.

### ARÔMES ET SAVEURS

Le Jambon sec de Corse se caractérise par un bouquet aromatique riche, une saveur douce au goût de noisette et une texture plutôt ferme et onctueuse. Il peut présenter un léger goût de fumé ou beurré. Affiné durant 1 an minimum, il se déguste toute l'année.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Jambon sec de Corse est produit sur les communes dont le milieu physique répond aux conditions d'élevage et de transformation traditionnelles ; ce qui correspond à l'ensemble du territoire corse hormis le littoral, inadapté aux conditions de production du produit.

## UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en AOP en 2012, le Jambon sec de Corse doit ses arômes et sa texture à une race de porc locale parfaitement adaptée aux conditions de l'île, y puisant l'essentiel de son alimentation. D'autre part, des techniques de fabrication traditionnelles faisant appel à des procédés naturels comme l'utilisation de sel de mer ou l'affinage des produits en conditions naturelles permettent de développer arômes et textures uniques.

### Le saviez-vous

En Corse, l'élevage de porcs relève d'une tradition pastorale ancestrale. Cet élevage traditionnel repose sur l'utilisation du territoire montagnard par des animaux de race corse endémique (ce qui est particulier à un territoire) connue sous le nom de « nustrale ». C'est uniquement durant l'hiver que l'abattage et la transformation des produits de charcuterie sèche sont réalisés.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense et de promotion des Charcuteries corses AOP "Salameria corsa"

---

Station Expérimentale d'Altiani

Pont d'Altiani

20270 ALERIA

**N°SIRET : 48148937500016**

**Contact :** Angelica SANTORI

**Mél. :** [techniclensalameriadlcorse@gmail.com](mailto:techniclensalameriadlcorse@gmail.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Corse

---

Centre Ceppo Espace  
20620 BIGUGLIA

**N°SIRET :** 13000270200061

**Tél. :** 04 95 32 25 37

**Fax :** 04 95 31 51 23

**Mél. :** [INAO-CORSE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

---

Siège  
84 boulevard Montparnasse  
75015 PARIS

**N°SIRET :** 41226101800094

**Contact :** Gaël du CHELAS

**Tél. :** 01 45 30 92 92

**Fax :** 01 45 30 93 00

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

2, rue de Rome  
67300 SCHILTIGHEIM

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 03 88 19 16 79

**Fax :** 03 88 19 55 29

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture  
52, avenue des Iles  
74994 ANNECY CEDEX 2

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 50 88 18 78

**Fax :** 04 50 88 18 78

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 51 05 14 92  
**Fax :** 02 51 36 84 63  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine  
72000 LE MANS

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 43 14 21 11  
**Fax :** 02 43 14 27 32  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

10 rue des écoles  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 04 90 22 78 12  
**Fax :** 04 90 22 78 27  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est  
10 rue des Frères Lumière  
63100 CLERMONT-FERRAND

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80  
**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ BIO

---

Siège  
56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET :** 79018949200024  
**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 51 05 14 92  
**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

**Tél. :** 02 31 94 25 36

**Fax :** 02 31 53 26 58

**Mél. :** [slepesteur@certipaq.com](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:**

<https://www.inao.gouv.fr/produit/jambon-sec-de-corse-ou-jambon-sec-de-corse-prisuttu-3669>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Coppa\\_Jambons\\_ec\\_Lonzo\\_deCorse\\_A\\_201110.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Coppa_Jambons_ec_Lonzo_deCorse_A_201110.pdf)
2. <mailto:techniciensalameriadicorsica@gmail.com>
3. <mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>