

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

Président(e) : CHIESI Antoine **Contact :** Françoise POLI
Tél. : 04 95 21 64 28
Mél. : francoise.poli-secretariat@charcuteriedecorseaop.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Corse

Centre Ceppe Espace
20620 BIGUGLIA

N°SIRET : 13000270200061
Tél. : 04 95 32 25 37
Fax : 04 95 31 51 23
Mél. : INAO-CORSE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

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

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

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

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

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

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

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

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : 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_Jambonsec_Lonzo_deCorse_A_201110.pdf
2. mailto:francoise.poli-secretariat@charcuteriedecorseaop.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