

Les ajouts demandés apparaissent en gras.

Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères ~~à la suppression~~.
Les éléments de consolidation issus du cahier des charges du signe national apparaissent en italique. Les éléments issus d'une reformulation d'éléments préexistant dans le cahier des charges de l'IGP enregistrée figurent également en italique.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

**CAHIER DES CHARGES DE
L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
" JAMBON SEC DES ARDENNES "
ET
" NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES "**

Règlement CEE n°2081/92

Groupement demandeur :

~~ARDENNES DE FRANCE~~

~~Hôtel du Département~~

~~Place de la Préfecture~~

~~08011 CHARLEVILLE MEZIERES CEDEX~~

LES CHARCUTERIES DU PAYS D'ARDENNES

Au Pays Rethélois – 1, rue Taine – BP139

08300 RETHEL

octobre 11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

S O M M A I R E

1 - LE GROUPEMENT DEMANDEUR.....	5
1.1 - NOM.....	5
1.2 - COORDONNEES	5
1.3 - COMPOSITION ET BUT DU GROUPEMENT DEMANDEUR.....	5
2 - NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE	6
3 - TYPE DE PRODUIT.....	7
4 - DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE.....	7
4.1. - <i>Caractéristiques physiques</i>	8
4.2 - <i>Caractéristiques chimiques</i>	9
4.1.3 - <i>Caractéristiques microbiologiques</i>.....	9
4.3 - <i>Caractéristiques organoleptiques</i>	9
4.4 - <i>Présentation du produit</i>	10
5 - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	10
5.1 - DEFINITION DE LA ZONE DE FABRICATION	10
5.2 – <i>OPERATIONS REALISEES DANS L'AIRE</i>	11
5.3 – <i>LOCALISATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :</i>	11
6 - ELEMENTS PROUVANT QUE LA DENREE ALIMENTAIRE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	13
6.1 - IDENTIFICATION DES OPERATEURS.....	13
6.2 - TENUE DES REGISTRES ET DOCUMENTS RELATIFS A LA TRAÇABILITE	14
6.3 - CONNAISSANCE ET SUIVI DE LA PRODUCTION	15
6.4 - TRAÇABILITE	15
ETAPE.....	15

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

INFORMATIONS SUIVIES	15
DOCUMENTS ASSOCIES	15
RECEPTION DE LA MATIERE PREMIERE	15
-NOM DU (DES) GROSSISTE(S)	15
BON DE LIVRAISON	15
MARQUAGE INDELEBILE DES JAMBONS	15
-DATE DE RECEPTION.....	15
FICHE DE FABRICATION.....	15
SALAGE	16
- DATE DE MISE AU SEL.....	16
FICHE DE FABRICATION.....	16
REPOS.....	16
DUREES DES PHASES	16
FICHE DE FABRICATION.....	16
-DATE DE MARQUAGE AU FER	16
FICHE DE FABRICATION.....	16
EXPEDITION	16
-LOT DE FABRICATION	16
FACTURATION	16
7 - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION	16
7.1- ETAPES DE FABRICATION	16
7.2- CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES	23

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

7.2.1 LES CARCASSES	23
7.2.2 – CARACTERISTIQUES DES JAMBONS FRAIS A LA MISE EN ŒUVRE	24
7.2.3 – CARACTERISTIQUES DES NOIX FRAICHES A LA MISE EN ŒUVRE	24
7.3 - FABRICATION.....	25
7.3.1 RECEPTION ET PREPARATION DES JAMBONS ET DES NOIX.....	25
7.3.2 SALAGE.....	25
7.3.3 REPOS	26
7.3.4 SECHAGE – AFFINAGE.....	26
7.4 – MISE EN FORME.....	27
8 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	27
8.1 – SPECIFICITE DE L' AIRE - ORIGINE DE LA FABRICATION DU JAMBON SEC DES ARDENNES ET DE LA NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES.....	27
8.1.3 - TRADITION D'ELEVAGES PORCINS DANS LES ARDENNES ET FABRICATION DE JAMBON SEC DES ARDENNES ET NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES	28
8.2 – SPECIFICITE DU PRODUIT - REPUTATION ANCIENNE- NOTORIETE ACTUELLE	31
8.3 – LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE DU PRODUIT.....	35
9 - STRUCTURE DE CONTROLE.....	37
10 - ETIQUETAGE.....	38
11 - EXIGENCES EVENTUELLES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES.....	39
12 - BIBLIOGRAPHIE.....	40

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

1 - LE GROUPEMENT DEMANDEUR

1.1 - Nom

Le groupement demandeur de l'Indication Géographique Protégée "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes" est ~~ARDENNES DE FRANCE, association loi 1901 créée en 1987.~~ **LES CHARCUTERIES DU PAYS D'ARDENNES, association loi 1901 créée le 6 août 2007.**

1.2 - Coordonnées

~~ARDENNES DE FRANCE~~

~~Hôtel du Département~~

~~Place de la Préfecture~~

~~08011 CHARLEVILLE-MEZIERES CEDEX~~

~~Tél. : 03.24.59.60.60. — 03.24.32.21.48.~~

~~Fax : 03.24.37.76.76.~~

LES CHARCUTERIES DU PAYS D'ARDENNES

Au Pays Rethélois

3 quai d'Orfeuill

08300 RETHEL

Tél : 03.24.38.15.04

Fax : 03.24.38.17.21

Port : 06.83.82.52.37

Charcuterie.ardennes@gmail.com

~~1.3 - Composition et but du groupement demandeur~~

~~ARDENNES DE FRANCE~~

~~Article 3 des statuts :~~

~~L'association a notamment pour objet :~~

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

- ~~— d'assurer et de favoriser le développement de la qualité, du contrôle et de la certification de
 - ~~— produits agricoles non transformés ou alimentaires,~~
 - ~~— produits agricoles non alimentaires,~~
 - ~~— produits industriels,~~
 - ~~— de prestations de services,~~élaborés par les adhérents « membres actifs » de l'association;~~
- ~~— d'être responsable de la qualité des produits certifiés conformément aux cahier des charges et contrôlés par l'organisme certificateur chargé des contrôles;~~
- ~~— d'assurer la promotion des produits soumis à un cahier des charges;~~

- ~~— d'assurer en collaboration avec les professionnels concernés le contrôle interne des productions bénéficiant d'une certification au regard du plan de contrôle associé;~~
- ~~— d'être l'interlocuteur privilégié de l'organisme certificateur chargé de la certification des produits certifiés.~~

Article 6 des statuts :

~~Parmi ses membres de Droit fondateurs se trouve la Confrérie du jambon sec d'Ardenne, association régie par la loi du 1er juillet 1901.~~

2 - NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Les dénominations couvertes par cette Indication Géographique Protégée sont les suivantes :

"JAMBON SEC DES ARDENNES"

et

"NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES"

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

3 - TYPE DE PRODUIT

Produit appartenant à la classe 1.2 « produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc) »

4 - DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes sont des salaisons au sel sec.

Le poids minimum des pièces au terme de la durée minimale de fabrication est de :

- jambon sec des Ardennes avec os : **5,5 kg** ~~6 kg~~
- noix de jambon des Ardennes : 3 kg pour les grosses noix ~~sans os~~, ~~3,5 kg~~ pour les grosses noix avec os et 800g pour les noix pâtisseries.

Ces produits sont fabriqués à partir d'une cuisse fraîche sélectionnée de porc à l'exclusion des verrats **reproducteurs** et des **coches** truies. ~~Le porc doit être né, engraisé et abattu dans la même zone géographique que la zone de fabrication du jambon sec et de la noix de jambon sec des Ardennes. Il doit être nourri au grain.~~

~~L'origine géographique de la matière première permet de s'assurer de la fraîcheur de cette dernière et d'obtenir une réelle maîtrise de la filière d'approvisionnement. L'alimentation des porcs contribue à l'obtention d'une viande de qualité supérieure.~~

➤ Jambon sec des Ardennes

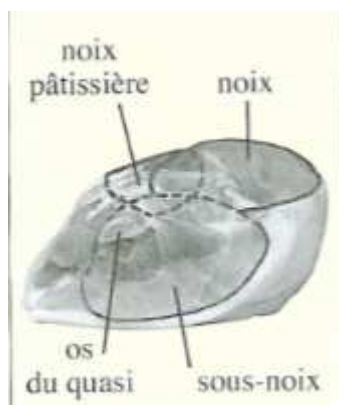
La durée de fabrication du jambon est de ~~270 jours~~ **360 jours** minimum (à partir de la mise au sel), les conditions de stockage et la composition du sel de frottage confèrent au jambon sec des Ardennes son parfum caractéristique et prononcé.

➤ Noix de jambon sec des Ardennes

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

La noix de jambon sec des Ardennes se présente sous deux formes anatomiques : la grosse noix (constituée de la noix et sous noix) et la noix pâtissière.



La durée de fabrication (à partir de la mise au sel) est de 45 jours minimum pour la noix pâtissière et de 120 jours pour la grosse noix, *les conditions de stockage et la composition du sel de frottage confèrent à la noix de jambon sec des Ardennes son parfum caractéristique et prononcé.*

4.1. - Caractéristiques physiques

L'apparence du jambon sec des Ardennes et de la noix de jambon sec des Ardennes est élégante : ils ne présentent pas de défauts majeurs tels que des hématomes, pétéchies, déchirures, défauts d'épilation.

La partie musculaire extérieure du jambon et de la noix de jambon n'est pas croûtée, ni crevassée. ~~La tranche du jambon apparaît modérément persillée.~~

Le gras du jambon et de la noix de jambon arbore une couleur ~~franche~~ blanche, sa texture est ferme, son odeur est agréable (absence d'odeur rance).

Le jambon et la noix de jambon doivent être suffisamment secs et fermes. Ils ne sont pas durs au toucher et ne présentent pas d'aspect gonflé.

➤ *Caractéristiques propres au Jambon sec*

Le jambon sec des Ardennes avec os présente la forme d'un arrondi ~~n'ayant pas plus de deux doigts de quasi (à partir de la tête du fémur)~~ **n'excédant pas 10 cm à partir de la tête du fémur**. Avant la mise au sel, les jambons sont parés pour être présentés selon leur découpe naturelle ronde. Ils ne doivent plus posséder de

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

mouille (terme désignant les masses grasseuses situées à la base de l'abdomen à la jonction de la poitrine et du jambon).

Le jambon sec des Ardennes est recouvert d'une couenne uniforme. Il possède un fleurage naturel

➤ *Caractéristiques propres à la noix de jambon sec*

La noix de jambon sec des Ardennes est constituée d'une seule pièce, les muscles constitutifs étant réunis entre eux par leur attache naturelle.

4.2 - Caractéristiques chimiques

Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes présentent les critères chimiques suivants :

Humidité du produit dégraissé H.P.D (%) <65

Critères chimiques	Jambon sec des Ardennes Noix de jambon sec des Ardennes
Nitrates	Conforme à la législation en vigueur
Nitrites	

4.1.3 – Caractéristiques microbiologiques

Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes doivent être conformes à la législation en vigueur.

4.3- Caractéristiques organoleptiques

➤ *Jambon sec des Ardennes*

Le jambon sec des Ardennes développe au cours de son affinage une délicieuse odeur fruitée et une saveur exquise de viande séchée. Il est totalement exempt de parfum de fumaison. Il dégage une subtile odeur de fruité-melon accompagnée

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

d'une douce saveur salée. L'arôme de gras dans le jambon apparaît très légèrement, sans être rance.

L'excellente tenue du jambon permet de le découper aisément en fines tranches. ~~et d'apprécier toutes ses charmantes saveurs.~~ Sa texture *homogène* se présente alors modérément élastique et ferme, sans être croquante. Grâce au séchage lent, le jambon est faiblement juteux et agréablement moelleux. Il devient ainsi fondant en bouche.

➤ *Noix de jambon sec des Ardennes*

La noix de jambon sec des Ardennes présente globalement les mêmes caractéristiques : saveur de viande séchée, arôme de gras apparaît très légèrement sans être rance, *texture modérément élastique et ferme.*

4.4 - Présentation du produit

Le jambon sec des Ardennes est vendu conditionné ou non, *moulé ou non* :

- entier : désossé ou non,
- entier désossé, **découenné**,
- ~~par demi ou quart~~ **en portion désossée**
- tranché.

La noix de jambon sec des Ardennes est vendue conditionnée ou non, **moulée ou non** :

- entière ~~désossée ou non~~
- par demie,
- tranchée.

~~Ces produits peuvent être vendus en l'état ou pré-emballés.~~

5 - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1 - Définition de la zone de fabrication

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

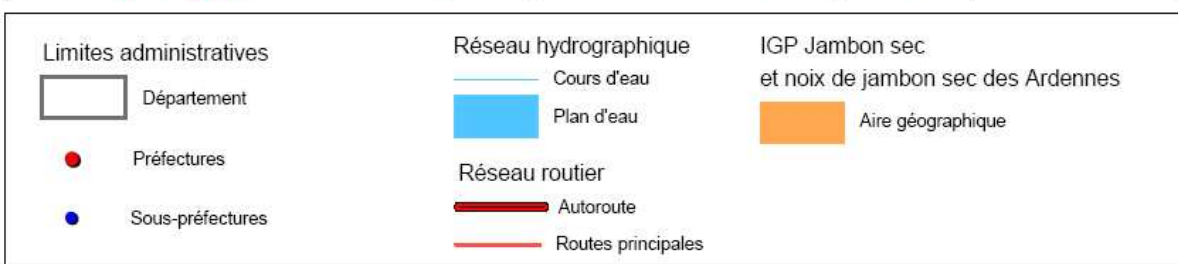
Le "Jambon sec des Ardennes" et la "Noix de jambon sec des Ardennes", sont fabriqués dans l'aire correspondant au département des Ardennes.

5.2 – Opérations réalisées dans l'aire

Les opérations de fabrication réalisées dans l'aire sont :

- la réception des matières premières et préparation des pièces*
- le salage*
- le séchage*
- le désossage et le pressage (le cas échéant)*

5.3 – Localisation de l'aire géographique :



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 2010

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
04/03/11

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

6 - ELEMENTS PROUVANT QUE LA DENREE ALIMENTAIRE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes doivent être produits par des salaisonniers situés dans la zone géographique précédemment citée et provenir de porcs nés, élevés et abattus dans la même zone géographique.~~

~~Afin de garantir cette origine, l'ensemble de la filière de production des porcs et les ateliers de fabrication des produits de salaison sont habilités et contrôlés. Des éléments de traçabilité sont mis en place à chaque étape de production.~~

En élevage :

~~Tous les porcelets sont tatoués à l'oreille. Ce tatouage, qui inclut le numéro de TVA du naisseur, permet d'identifier l'élevage de naissance.~~

~~L'élevage d'engraissement des porcs est identifié par la frappe du numéro de TVA de l'engraisseur sur chaque jambon. Cette frappe doit être lisible à l'abattoir.~~

~~Une comptabilité matière (registre cheptel) est tenue sur chaque élevage.~~

A l'abattoir :

~~En fin de chaîne d'abattage, les carcasses des porcs issus d'élevages contrôlés et conformes sont triées à la suite de leur classement ou de certains défauts. Les carcasses satisfaisant aux conditions de production et de tri sont identifiées par un signe distinctif. Un certificat de garantie et d'origine comportant un numéro individuel, la date de tuerie et l'élevage de provenance sera attribué à chaque demi-carcasse.~~

~~Ces demi-carcasses peuvent servir de matière première à la fabrication de jambon sec des Ardennes et de noix de jambon sec des Ardennes.~~

6.1 - Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « "Jambon sec des Ardennes" et "Noix de jambon sec des

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

Ardennes" » 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 - TENUE DES REGISTRES ET DOCUMENTS RELATIFS A LA TRAÇABILITE

L'ensemble des opérateurs produit et conserve tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du Jambon sec des Ardennes et de la Noix de jambon sec des Ardennes

Réception des Jambons frais à l'atelier de salaison :

La matière première livrée pour la fabrication du jambon sec des Ardennes et de la noix de jambon sec des Ardennes **est accompagnée d'un bon de livraison comportant au minimum les informations suivantes : nom et adresse du (des) grossiste(s), la nature des matières premières livrées, la(les) race(s) des porcs du lot, le numéro de lot de découpe, le nombre de pièces et la quantité nette** est identifiée par le signe distinctif précité. ~~Les demi-carcasses sont accompagnées de leur certificat de garantie d'origine correspondant.~~

Une comptabilité-matière est tenue :

~~A la réception des jambons frais, une comptabilité-matière sera tenue.~~ L'ensemble des livraisons de cuisses fraîches est noté sur la fiche de fabrication en précisant par lot, la date d'arrivée, les grossistes, le nombre d'unités livrées, le nombre d'unités déclassées **et/ou retournées.**

La date de mise au sel, ~~la date de contrôle par l'organisme de contrôle~~ et le nombre d'unités mises en œuvre sont enregistrées ainsi que le nombre de pièces déclassées.

Marquage des Produits :

Au moment du salage, **un marquage indélébile de la semaine et de l'année de salage est apposé sur chaque jambon et sur chaque grosse noix.** ~~le quantième de la date de mise au sel doit être porté de façon indélébile sur chaque jambon.~~ **Cela ne concerne pas les noix pâtissières en raison de l'impossibilité de marquer sur la viande. Seul un suivi par lot clairement identifié est effectué dans ce cas.**

En fin d'affinage, si les jambons secs des Ardennes sont conformes aux différents critères, ils sont marqués au fer. Seuls les jambons reconnus conformes aux critères sont mis en vente sous l'appellation « jambon sec des Ardennes ».

Pour les produits emballés, l'étiquetage précise la date de la mise au sel (correspondant au lot de fabrication).

Au terme de l'affinage, les jambons secs et les grosses noix de jambon sec des Ardennes conformes aux critères de l'Indication Géographique Protégée sont marqués au Fer. Quant aux noix pâtissières qui ne peuvent pas être marquées au fer, elles ont une marque spécifique.

6.3 - CONNAISSANCE ET SUIVI DE LA PRODUCTION

Chaque opérateur transmet ses données de tonnages au groupement. Le groupement adresse chaque année à l'INAO les données statistiques et économiques relatives aux jambons et noix de jambon bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée.

6.4 - TRACABILITE

<i>Etape</i>	<i>Informations suivies</i>	<i>Documents associés</i>
<i>Réception de la matière première</i>	<ul style="list-style-type: none"> -Nom du (des) grossiste(s) -Adresse du (des) grossiste(s) -Nature des matières premières livrées -Numéro de lot de découpe -Nombre de pièces -Quantité nette 	<ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison Transcription des données et attribution du numéro de lot de salage sur la fiche de fabrication
<i>Marquage indélébile des</i>	<i>-Date de réception</i>	<i>Fiche de fabrication</i>

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

<i>jambons</i>	-Nom du grossiste -Nombre de pièces livrées -Quantité nette -Nombre d'unités déclassées et (ou) retournées	
<i>Salage</i>	- Date de mise au sel - Nombre de pièces mises en œuvre (marquage indélébile)	<i>Fiche de fabrication</i>
<i>Repos Séchage - Affinage</i>	<i>Durées des phases Températures Nombre de pièces déclassées ou sorties</i>	<i>Fiche de fabrication</i>
<i>Pesée Marquage Conditionnement Etiquetage</i>	-Date de marquage au fer -Nombre de pièces marquées -Quantité nette -Nombre d'unités déclassées	<i>Fiche de fabrication</i>
<i>Expédition</i>	-Lot de fabrication	<i>Facturation</i>

7 - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

7.1- ETAPES DE FABRICATION

Logigramme n°1 – page 1 : Jambon sec des Ardennes

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

**E
T
A
P
E

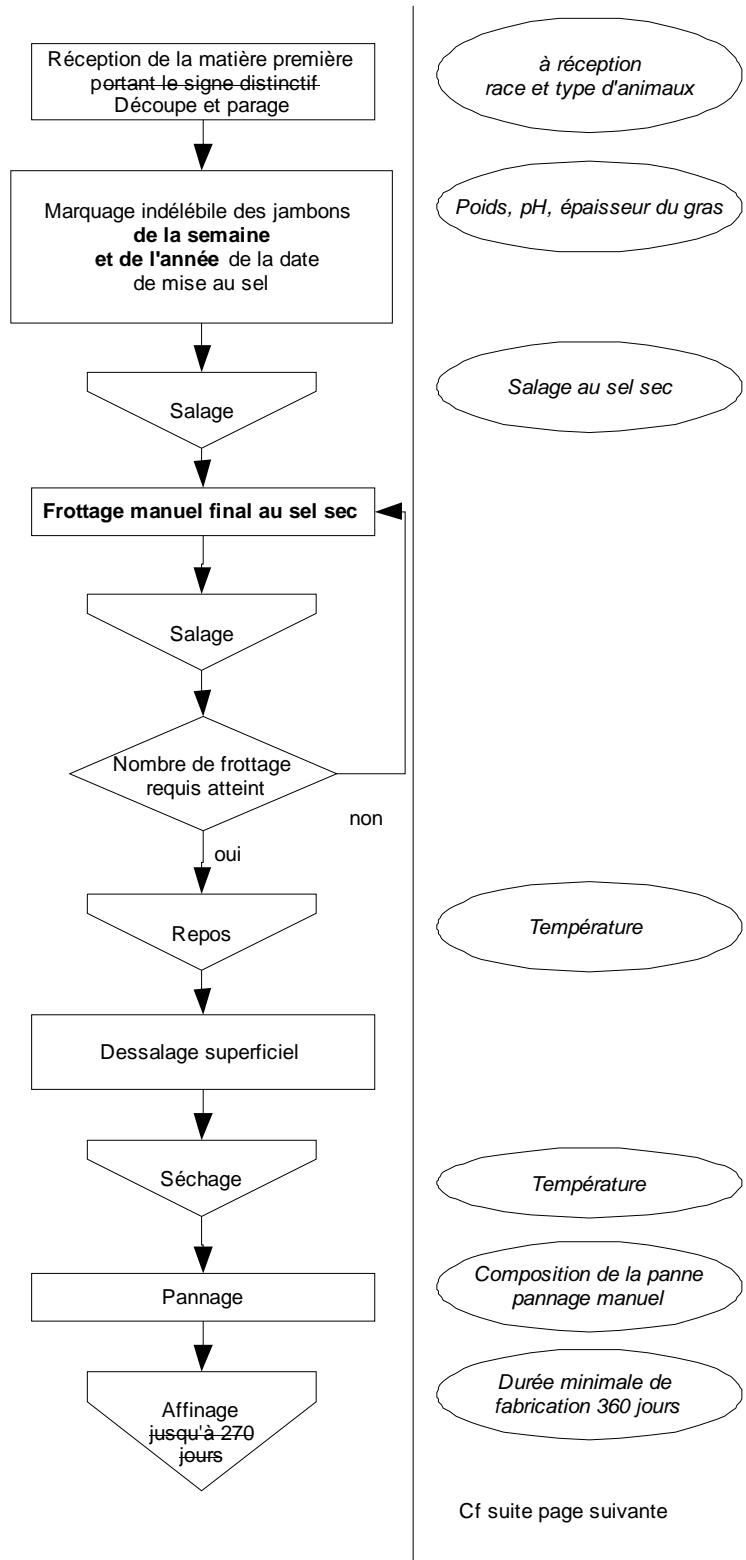
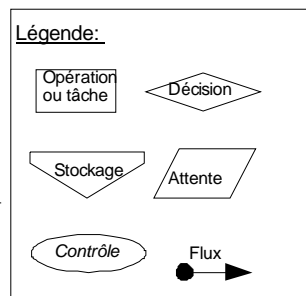
D
E

F
A
B
R
I
C
A
T
I
O
N**

Réception -
Préparation des jambons

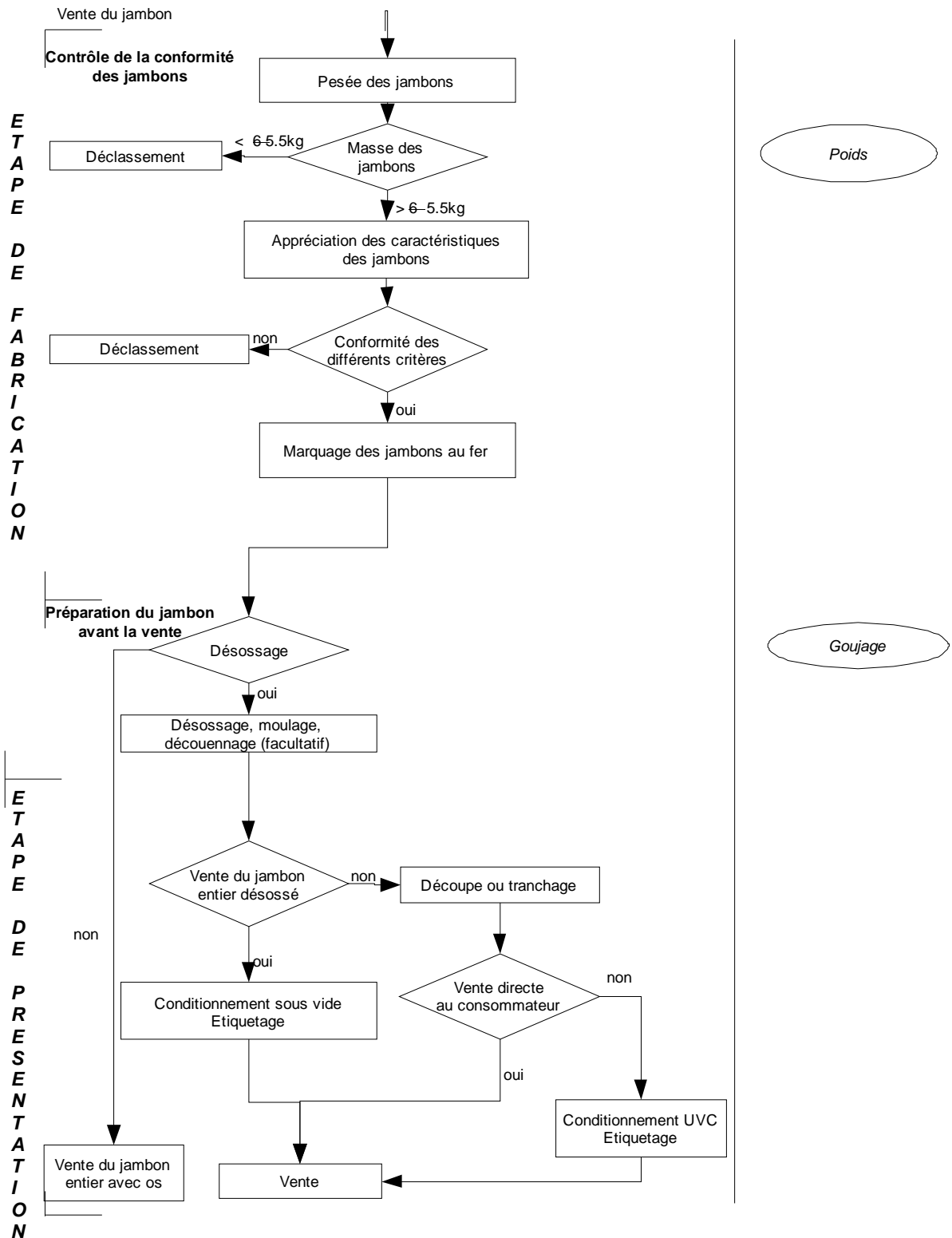
Salage

Séchage



Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

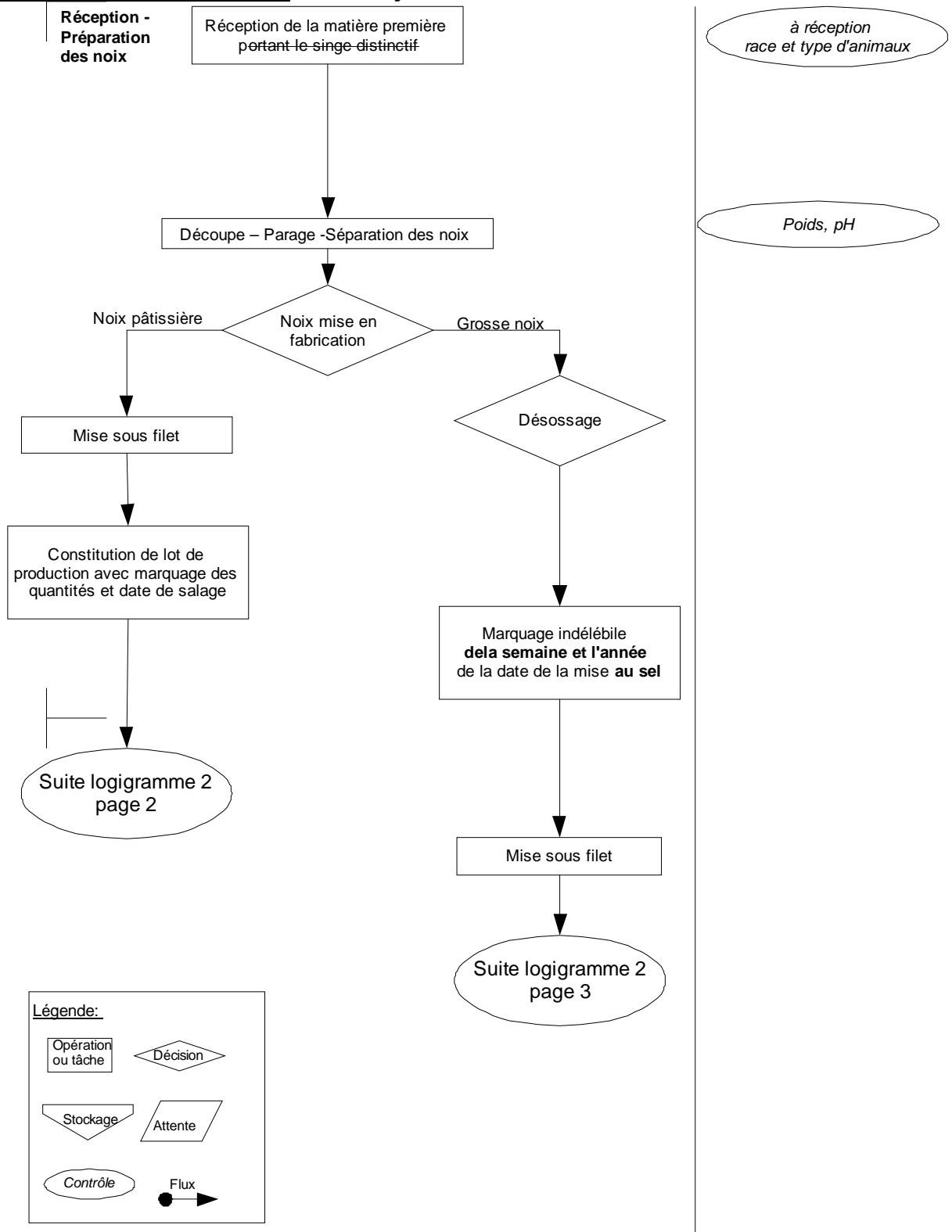
Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.



Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

Logigramme n°2 – page 1 : Noix de jambon sec des Ardennes



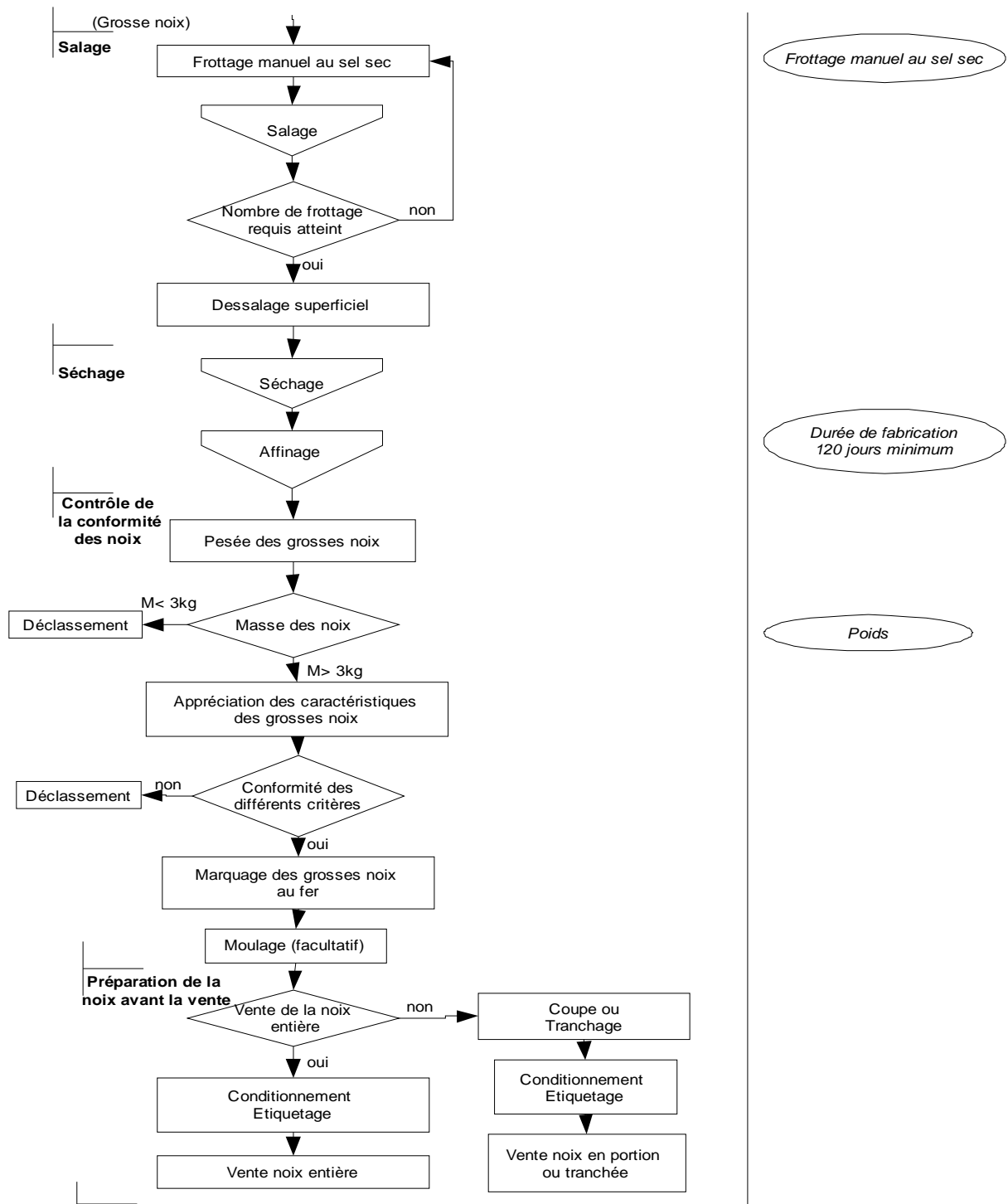
Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

Logigramme n°2 – suite - page 3: Noix de jambon sec des Ardennes

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.



Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

7.2- CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

7.2.1 Les carcasses

Les **carcasses** pères, dont sont issus le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes, répondent aux exigences suivantes :

- Les porcs sont issus de races inscrites au livre généalogique ou au registre zootechnique tenu par des organismes de sélection porcine agréé par le Ministère Français de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

- les verrats **reproducteurs** et les **coches** truies sont exclus,

~~- les ateliers de naissage et d'engraissement des porcs sont situés dans le département des Ardennes exclusivement,~~

~~- un registre cheptel est tenu dans chaque atelier et l'élevage de naissage ou d'engraissement est identifié respectivement sur l'oreille et sur le jambon de l'animal ; ces éléments permettent de remonter à l'origine du porc,~~

~~- l'alimentation durant toute la période d'engraissement est composée de 75% minimum de céréales et de protéagineux.~~

~~L'abattoir des porcs et les ateliers de découpe sont situés dans le département des Ardennes.~~

CARACTERISTIQUES DES CARGASSES

~~Les carcasses devront répondre aux conditions suivantes :~~

~~- présenter un poids supérieur à 72 kg,~~

~~- présenter un pourcentage de taux de viande maigre inférieur ou égal à 64%,~~

~~- être indemnes de défauts d'aspect tels que : hématome, trace de coup, défaut d'épilation, couenne déchirée, fracture, problème sanitaire.~~

~~- être frappées sur chaque jambon au numéro TVA de l'élevage engraisseur.~~

~~Ces carcasses présenteront alors le signe distinctif précité.~~

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

7.2.2 – Caractéristiques des jambons frais à la mise en œuvre

Le jambon frais présente les caractéristiques suivantes après découpe et parage :

- *ne pas avoir été congelé*
- **un poids supérieur à 9,5 kg paré, sans mouille et sans pied**
- **une coupe ronde sans mouille qui ne doit pas excéder 106 cm au delà de la tête du fémur,**
- **avoir le pied déjointé, l'attache de la corde du jarret conservée, le jarret non percé et l'os du quasi partiellement enlevé. Le jambon peut également être salé dans son intégralité anatomique avec le pied.**
- **Absence de défauts visibles suivants: défaut d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sang ou de pétéchies en excès, d'hématomes, d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur,**
- **provenir d'une viande de couleur homogène, ni trop claire, ni trop foncée, avec : $5,5 \leq pH \leq 6,2$**
- *Couleur des viandes retenues sur l'échelle japonaise : de 2 à 5*
- **un gras de couverture blanc et ferme,**
- **une épaisseur de gras supérieure ou égale à 10 comprise entre 10 et 30 mm, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur,**
- ~~être identifié par le signe distinctif apposé sur les carcasses répondant aux critères d'élevage et de carcasses précités.~~

7.2.3 – Caractéristiques des noix fraîches à la mise en œuvre

Les noix de jambon sec des Ardennes doivent conserver leur intégrité anatomique. Elles sont toujours recouvertes d'une partie de couenne **à l'exception des noix pâtisseries** ~~présentant le signe distinctif de la conformité de la matière première.~~ Les grosses noix sont désossées ~~soit avant le salage, soit après le séchage.~~

Demande d'IIGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IIGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

La noix fraîche présente les caractéristiques suivantes après découpe et parage :

- *ne pas avoir été congelée*
- *selon la catégorie : poids supérieur à **1,2 kg** ~~1,5 kg~~ pour les noix pâtisseries et supérieur à **4kg** ~~4,5 kg~~ pour les grosses noix,*
- *Absence de défauts visibles suivants: défaut d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, d'hématomes, d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur*
- *provenir d'une viande de couleur homogène, ni trop claire, ni trop foncée, avec : $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$*
- *un gras de couverture blanc et ferme pour les grosses noix*

7.3 - FABRICATION

7.3.1 Réception et préparation des jambons et des noix

Les pièces sont parées pour leur donner la présentation souhaitée au point 7.1.2 et 7.1.3

Tous les jambons et **grosses** noix de jambons sont marqués de manière indélébile **avec la semaine de salage de mise au sel et l'année.** ~~par le quantième du jour de première mise au sel.~~

7.3.2 Salage

*Les vaisseaux sanguins (veines et artères) sont pressés de façon à faire sortir le sang résiduel. Ce massage peut être effectué à la main ou à l'aide d'une machine. Le salage est réalisé au sel sec. **Le frottage final est manuel.** ~~Le seul procédé de salage autorisé est le frottage manuel au sel sec.~~*

L'utilisation de saumure et le fumage sont interdits.

Le sel de frottage est composé de :

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

- Chlorure de sodium,
- Nitrates (de sodium ou de potassium) (*facultatif*)
- Sucres (saccharose ou dextrose),
- Epices et aromates comprenant notamment poivre, ail et thym.

Le nombre de frottages est laissé au choix du salaisonnier.

Entre les différents frottages, le stockage des jambons et des noix doit permettre l'égouttage. *Cette phase de salage se fait à des températures inférieures à 5°C et a une durée de 2 à 4 semaines.*

7.3.3 Repos

Cette phase permet la diffusion du sel dans les jambons ou les noix et la stabilisation de la viande. Les arômes commencent à se développer, la couenne (quand elle est présente) durcit et une cristallisation de sel en surface peut être observée, signe de bonne dessiccation. Cette phase de repos se fait à des températures inférieures à 5°C et a une durée de 6 à 13 semaines.

7.3.4 Séchage – Affinage

Les locaux doivent permettre un séchage à l'air libre ou être climatisés. ~~Ils doivent être convenablement protégés contre les animaux pour les locaux permettant un séchage à l'air libre.~~ *Cette phase de séchage affinage se fait à des températures comprises entre 10 et 18°C et a une durée de 34 à 44 semaines.*

Au cours de l'affinage du jambon, le salaisonnier procède au pannage à la main du jambon. Celui-ci consiste à enduire la face musculaire du jambon, en contact avec l'air, avec de la panne de porc, légèrement salée et poivrée, afin d'éviter un séchage trop fort et trop rapide de cette partie et la formation d'une croûte.

La durée de fabrication (à partir de la mise au sel) est d'au minimum :

- **360 jours** ~~270 jours~~ pour les jambons,
- 120 jours pour les grosses noix,
- 45 jours pour les noix pâtissières.

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

7.4 – MISE EN FORME

En fonction des présentations, le Jambon sec des Ardennes peut être désossé, découenné et/ou moulé.

Le désossage est réalisé de la façon suivante : L'os du quasi est enlevé en pratiquant une ouverture de la couenne du jarret jusqu'à l'articulation, puis on effectue un goujage de l'os du fémur (décollement de l'os du fémur sans ouvrir le jambon. Le tibia, le péroné et le fémur sont extraits simultanément. La couenne est refermée en fin d'opération. Le jambon désossé est ensuite emballé sous vide ou sous atmosphère protectrice pour préserver ses qualités organoleptiques.

8 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

~~Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes, dont la réputation dépasse largement les limites de la région du même nom, possèdent une origine lointaine.~~

~~La tradition orale étant largement plus répandue que les écrits dans ce métier où le savoir-faire et les recettes étaient transmises de père en fils, peu de traces ont été laissées par les fabricants eux-mêmes. En revanche, les récits des coutumes villageoises du début du siècle, mentionnent fréquemment cette fabrication du terroir qu'est le jambon sec des Ardennes et que l'on trouvait dans la plupart des foyers.~~

8.1 – Spécificité de l'aire - Origine de la fabrication du jambon sec des Ardennes et de la noix de jambon sec des Ardennes

8.1.1 – Facteurs naturels : topographie et climat

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

La partie nord du département des Ardennes, au nord d'une ligne tracée par la dépression axée nord-ouest – sud-est des vallées de la Sormonne et de la Meuse, est constituée par le massif de l'Ardenne, vaste étendue schisteuse culminant à 505 m d'altitude. La partie méridionale du département correspond à l'amorce nord de la plaine crayeuse de la Champagne, au relief plus homogène et dédiée à la grande culture. Entre ces deux entités s'individualisent la Thiérache à l'ouest et l'Argonne à l'est, transitions vallonnées dans lesquelles serpentent de nombreux cours d'eau.

~~A l'échelle de la France,~~ Le département des Ardennes se situe dans une zone de transition entre le climat à tendance continentale et le climat océanique. *En bord de mer, les vents d'Ouest apportent douceur et pluie. A l'intérieur des terres, nous observons également des saisons bien marquées entre l'été et l'hiver, caractéristiques des climats plutôt continentaux.*

Les précipitations sont importantes : jusqu'à 1200 mm dans l'Ardenne, de l'ordre de 900 à 1000 mm sur la Thiérache et l'Argonne. La température moyenne de ces régions est comprise entre 8 et 10 °C. ~~(carte 3)~~ **Elle ne dépasse pas 17°C en été et atteint à peine 2°C en hiver.**

La topographie, **par l'effet d'altitude observé entre le nord (supérieure à 400m) et le sud du département (inférieure à 200m)**, joue un rôle *important sur le climat de la zone. Les roches acides, schisteuses, du Massif de l'Ardenne, entraînent un climat localement plus froid et plus humide, accentué par un important couvert forestier. Enfin, les nombreux cours d'eau ont creusé des vallées qui sont autant de microclimats. Ceux-ci se caractérisent par la formation de brouillards locaux en cours de nuit (le département enregistre jusqu'à 120 jours de brouillard par an), et par des amplitudes de température importantes au cours d'une journée.*

8.1.3 - Tradition d'élevages porcins dans les Ardennes et fabrication de jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes

Au XIX^{ème} siècle, l'élevage de porcs dans les Ardennes était familial. En général, dans les exploitations, dans les maisons des ouvriers agricoles, un à deux porcs étaient engraisés et destinés à l'autoconsommation et au commerce local. Le

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

Docteur Octave GUELLIOT précise dans sa géographie traditionnelle et populaire des Ardennes de 1931 que "pendant longtemps, c'est lui [le cochon] qui a fourni le seul aliment carné dans la nourriture du paysan" et Victor CAYASSE rajoute "il est vrai que chaque famille tuait au moins un porc par an et vivait toute l'année sur sa viande salée, séchée et suspendue aux poutres de la cuisine. C'est le porc qui fournissait des produits variés : jambons, filets, côtes, puots, gruettes, lard et saindoux, boudins, andouillettes, fromage de tête...".

L'importance de cet élevage peut être évaluée au travers de la population porcine dans les Ardennes. Avec les changements de mode de vie, elle a fortement diminué depuis le XIX^{ème} siècle, passant de 57 000 porcs à 15 000 en 1995.

***Le porc dans les Ardennes**

~~Au siècle dernier, la consommation de viande était peu importante. Victor CAYASSE au début du siècle raconte : "nos pères consommaient peu de viande de boucherie. Le boucher ne venait que le samedi à Faissault et y débitait tout au plus une dizaine de "pot au feu" dans ce village de 500 habitants". Une viande se distinguait cependant des autres du fait de son importance dans les campagnes et de son mode de consommation : "L'animal le plus utile était le cochon. Il faisait partie de la famille. Il habitait souvent sous le même toit que son propriétaire. Les gosses le gardaient ou ramassaient la glandée. Sa viande salée était la seule qu'on mangeât d'un bout à l'autre de l'année." (tiré de l'automobilisme ardennais 1954).~~

~~Des arrêtés municipaux, tels que l'arrêté n°197 de la commune de Fumay, en date du 23 juin 1790, relatent l'existence d'un garde des cochons du village sur des lieux définis et l'existence d'un règlement de police sur le sujet.~~

~~-Les caractéristiques du jambon sec des Ardennes~~

~~Le climat humide des Ardennes permet au jambon de s'affiner lentement et progressivement. Il garde un aspect tendre et acquiert ainsi ses saveurs décrites au chapitre 4.~~

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

~~Les principales caractéristiques de fabrication du jambon sec des Ardennes provenaient de l'utilisation de cuisse de porc fraîche, d'une salaison au sel sec, de l'emploi d'épices et d'aromates, d'un séchage réalisé dans la cuisine et d'un affinage lent au grenier. Le salaisonier ardennais a acquis un savoir-faire qui s'est transmis de génération en génération.~~

~~De cette fabrication ancienne, on a conservé l'emploi de matières premières présentant les mêmes caractéristiques, cependant le séchage dans la cuisine et l'affinage au grenier ont disparu.~~

8.2 – Spécificité du produit - Réputation ancienne- Notoriété actuelle

8.2.1 - Une qualité déterminée

a) Présentation :

Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes sont des salaisons au sel sec. La noix de jambon sec des Ardennes se présente sous deux formes anatomiques : la grosse noix (constituée de la noix et sous noix) et la noix pâtissière

Le gras du jambon et de la noix de jambon arbore une couleur blanche, sa texture est ferme, son odeur est agréable (absence d'odeur rance).

Le jambon et la noix de jambon doivent être suffisamment secs et fermes. Ils ne sont pas durs au toucher et ne présentent pas d'aspect gonflé.

Le poids minimum des pièces au terme de la durée minimale de fabrication est de :

- Jambon sec des Ardennes, avec os : 5,5 kg*
- Noix de jambon sec des Ardennes : 3 kg pour les grosses noix et 800g pour les noix pâtissières.*

b) Caractéristiques organoleptiques

La durée minimale de fabrication (de la mise au sel à la fin de la maturation) varie selon le type de pièce : 360 jours pour le jambon sec, 45 jours pour la noix pâtissière et 120 jours pour la grosse noix. Les conditions de stockage et la composition du sel de frottage confèrent au jambon sec des Ardennes et à la noix de jambon sec des Ardennes leur parfum caractéristique et prononcé.

Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes développent au cours de l'affinage une odeur fruitée et une saveur de viande séchée. Ils sont totalement exempts de parfum de fumaison. Ils dégagent une subtile odeur de fruité-melon accompagnée d'une douce saveur salée. L'arôme de gras apparaît très légèrement, sans être rance.

L'excellente tenue permet de les découper aisément en fines tranches. Leur texture homogène se présente alors modérément élastique et ferme, sans être croquante.

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

Grâce au séchage lent, le jambon sec et la noix de jambon sec sont faiblement juteux et agréablement moelleux. Ils deviennent ainsi fondants en bouche.

8.2.2 - Un savoir-faire

Les bouchers, tels qu'on les connaît aujourd'hui, n'existaient pas. Jules LEFRANC, auteur de "Choses et gens de chez nous" (écrit autour de 1911), relate les coutumes du petit village de Sainte Vaubourg au temps de ses ancêtres. Il explique que "les Vaubouriens n'avaient recours qu'à des compatriotes pour faire égorger et saler leur cochon. Ils s'adressaient pour cela à des charcutiers occasionnels mais émérites [...] le saloir se trouvait ordinairement à la cave, parfois sur un palier de l'escalier qui y mène. Les morceaux, préalablement préparés, étaient descendus un par un au saleur qui, avec soin, les disposait par couche, les saupoudrait de poivre et d'épices et les enrobait dans du sel gris.[...] Un mois et demi après, on dessalait le cochon et au moyen de « harts » (des brins d'osier), [...] on suspendait jambons et quartiers de lard dans la cuisine [...], auprès de petits rondins coupés de longueur et reposant par leurs extrémités sur le « cloïettes » (on appelle ainsi deux petites pièces de bois, deux jarrons par exemple, d'une longueur approximative de 2 mètres, placés parallèlement au plafond et soutenus par des crochets ou des taquets collés sur deux poutres voisines. C'est sur ces cloïettes qu'on met les claies en osier appelées « platelets »). Le sel fondait et inondait le pavé : mais cela ne durait que quelques jours. Quelques semaines après, la viande était séchée et on la remplaçait dans le saloir, nettoyée et transportée au grenier ; on la déposait simplement sur un lit de paille." (document 1)

Opération	Rappel des étapes traditionnelles	Température	Durée	Caractéristique de l'étape	Rôle de l'étape
Parage, massage, salage	Au saloir à la cave pendant un mois et demi	<5°C	2 à 4 semaines	Basse température Pénétration de sel	Action bactériostatique Action sur le goût
Repos	Suspension des jambons sur les « platelets »	<5°C	6 à 13 semaines	Basse température Pénétration de sel	Stabilisation du jambon
Séchage	Jambon nettoyé et	10 à 18°C	34 à 44	Température douce	Déshydratation

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

<i>Pannage</i> <i>Affinage</i>	<i>transporté</i> <i>grenier</i>	<i>au</i>		<i>semaines</i>	<i>Ventilation</i>	<i>progressive du</i> <i>jambon</i> <i>Développement de</i> <i>l'arôme</i>
-----------------------------------	-------------------------------------	-----------	--	-----------------	--------------------	---

Les salaisonniers actuels ont hérité leur savoir faire des générations précédentes. Actuellement le savoir faire continue de se partager entre les différentes générations de salaisonniers et entre les salaisonniers qui se réunissent régulièrement pour améliorer leurs produits ensembles. Ce savoir-faire continue à s'exprimer au travers du choix des pièces, de la méthode de salage à sec, du panage à la main des jambons avec une « fenêtre » qui permet une sèche lente pour éviter un croutage et conserver au jambon son moelleux

8.2.3 - Une réputation

a) Une réputation ancienne

La renommée du jambon sec des Ardennes date du XIXe siècle. Le jambon sec des Ardennes est cité dans plusieurs publications comme référence en matière de salaison.

En 1866, un ouvrage sur le porc de Gustave HEUZE explique que "les jambons français les plus estimés sont préparés dans les départements des Basses Pyrénées, du Bas et du Haut-Rhin, de la Meuse, de la Moselle, des Ardennes et des Vosges".

Le jambon sec des Ardennes apparaît donc logiquement aux menus des banquets et repas de la fin du XIXème siècle. Ainsi, il est servi à l'occasion de l'inauguration d'une ligne de chemin de fer en 1898, ou en 1924, lors de l'inauguration du nouvel hôtel de ville de Nouzonville.

Le jambon sec des Ardennes, fabriqué par un grand nombre de charcutiers-salaisonniers du département, pour une vente essentiellement locale se retrouve dans diverses publicités sur le département. (document 2)

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

b) Notoriété actuelle

La Confrérie du jambon sec d'Ardenne (*fondée en 1985*) regroupe les professionnels de la charcuterie et de la restauration, des dégustateurs et des gastronomes, *non professionnels, mais soucieux de valoriser, de développer et de sauvegarder un jambon sec des Ardennes de qualité dans la région. regroupant des salaisonniers, des commerçants et des consommateurs est née en 1985 dans le but de redonner ses lettres de noblesse au jambon sec des Ardennes dont la fabrication est restée typiquement locale.*

Ses statuts précisent qu'elle a pour but de conserver les traditions culinaires régionales, de faire mieux connaître et de promouvoir le jambon sec des Ardennes.

Depuis cette date, des concours et des foires au jambon sec des Ardennes **sont** ont été organisés. Le dynamisme des professionnels a permis de **mieux** faire connaître le jambon sec des Ardennes auprès des consommateurs. La production s'est régulièrement développée grâce au regain d'intérêt des consommateurs. (cf annexe 2)

En 1988, le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes ont obtenu un ~~signe officiel de qualité supérieure et d'origine~~, un label agricole régional (**homologation n°18-88 du label régional Ardennes de France**) **abrogé en 2003**. Ils ont ainsi ~~bénéficié de nombreuses actions de promotion qui ont permis une nouvelle relance de la production. Ils ont été enregistrés en IGP en 2001.~~

Actuellement le ~~jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes~~ sont commercialisés :

- dans le département des Ardennes en majorité,
- en région parisienne et dans le reste de la France,
- à l'étranger : Belgique, Japon, Allemagne.

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

~~Les artisans bouchers-charcutiers, les restaurateurs et les traiteurs sont les principaux distributeurs du produit.~~

Une enquête réalisée par l'Association des Salaisonniers d'Auvergne, avec l'appui de la Communauté Economique Européenne et du Ministère chargé de l'Agriculture, montre que le jambon sec des Ardennes est connu en dehors du département, malgré une production assez modeste. Cette enquête indique une notoriété assistée pour le jambon sec des Ardennes de 23,4 %, le plaçant en 5ème position des jambons cités (9 au total).

8.3 – Lien causal entre l'aire géographique et la qualité du produit

Le département des Ardennes bénéficie, du fait de l'importance des précipitations et de la fréquence des brouillards notamment, d'un climat humide. Ces conditions s'avèrent propices à la fabrication des jambons. Le climat ardennais apporte trois caractéristiques essentielles pour la fabrication du jambon sec des Ardennes et de la noix de jambon sec : l'hygrométrie, le vent et des températures adéquates. Le séchage et la maturation sont ainsi lents et progressifs, ils permettent le développement et l'épanouissement des parfums et des saveurs spécifiques. Le jambon acquiert également son moelleux.

Historiquement, les familles ardennaises faisaient leurs jambons pour leur propre consommation grâce au climat spécifique des Ardennes. Le salage était réalisé lors des mois froids, les moyens de réfrigération n'existant alors pas. Par ailleurs, le relief d'altitude moyenne et les vents des Ardennes favorisaient la maturation des jambons. Le séchage dans la cuisine et l'affinage au grenier ont disparu mais les moyens actuels de production de froid et de contrôle de l'hygrométrie permettent de recréer et de maîtriser ces conditions tout au long de l'année

Le jambon sec des Ardennes a acquis ses lettres de noblesses en figurant sur les cartes de menu lors de grands événements comme le déjeuner du 21 août 1898 offert à Monsieur le Ministre des Travaux Publics lors de l'inauguration

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

du chemin de fer de Raucourt. On retrouve également ce jambon à l'inauguration du nouvel hôtel de ville de Nouzonville le 9 novembre 1924.

C'est progressivement et naturellement que le jambon devint une production à part entière. Le jambon sec des Ardennes fut alors vendu par des grossistes comme en atteste une publicité de 1929.

Les salaisonniers ont su garder le savoir-faire ancestral de la fabrication du jambon caractérisé par sa coupe arrondie, son frottage manuel au sel sec allié ainsi que le panage à la main. Le climat froid et humide des Ardennes permet de conserver historiquement et naturellement un séchage lent et un long murissement du jambon, ainsi la viande conserve toute sa tendreté tandis que se développe une très belle palette de saveurs conférant au jambon sa finesse et son caractère certes typé mais qui constitue son point fort.

Aussi, depuis le XIX^{ème} siècle, grâce au climat spécifique et à l'existence d'élevages de porcs familiaux, le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes sont élaborés dans toute cette zone.

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

9 - STRUCTURE DE CONTROLE

Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée seront contrôlés par :

A.d.F. certification

8B, rue de l'abattoir
08000 CHARLEVILLE MEZIERES

Téléphone : 03.24.59.92.63.

Certipaq

44 rue la Quintinie
75015 PARIS

Tel : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

e-mail. certipaq@certipaq.com

site web : www.certipaq.com

Certipaq est un organisme certificateur agréé par l'INAO et accrédité par le COFRAC conforme à la norme EN45011.

10 - ETIQUETAGE

L'étiquetage porté sur le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes doit respecter, outre la législation en vigueur, les règles suivantes :

- indiquer la dénomination de vente exacte du produit, "Jambon sec des Ardennes" ou "Noix de jambon sec des Ardennes"

- prévoir dans la plage informative d'une étiquette les mentions suivantes :

* "Indication Géographique Protégée" **avec le logo IGP de l'Union Européenne**

* les caractéristiques du produit

. Fabriqué dans le département des Ardennes (**donnée facultative**)

. Salage à la main au sel sec, non fumé (**donnée facultative**)

. La durée **d'affinage et le numéro de lot** ~~de fabrication ou de séchage minimum~~

. A partir de jambon frais de porcs ~~nés, élevés et nourris au grain dans les Ardennes~~ (**donnée facultative**)

~~* certifié par A.d.F. certification,~~

~~8B, rue de l'abattoir - 08000 CHARLEVILLE-MEZIERES~~

* la possibilité pour le consommateur de s'adresser au groupement si le produit ne lui apporte pas satisfaction : **Nom et adresse du groupement**

- prévoir en rayon traditionnel les mentions suivantes :

* "Indication Géographique Protégée"

~~* certifié par A.d.F. certification,~~

~~8B, rue de l'abattoir - 08000 CHARLEVILLE-MEZIERES~~

~~Avant toute utilisation, les étiquetages devront être validés par le comité de certification d'A.d.F. certification.~~

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

11 - EXIGENCES EVENTUELLES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

<i>ETAPE</i>	<i>POINT A CONTROLER</i>	<i>METHODE D'EVALUATION</i>
<i>Fabrication dans l'aire géographique</i>	<i>Fabrication dans le département des Ardennes</i>	<i>Documentaire</i>
<i>Type d'animaux</i>	<i>Exclusion des verrats reproducteurs et des cochons</i>	<i>Documentaire</i>
<i>Viande congelée interdite</i>	<i>Vérification de non utilisation de viande congelée</i>	<i>Documentaire et/ou visuelle</i>
<i>Salage</i>	<i>Sel sec</i>	<i>Documentaire et /ou visuel</i>
<i>Frottage final</i>	<i>Manuel</i>	<i>Visuel</i>
<i>Poids des pièces au terme de la fabrication</i>	<i>Jambons secs avec os : 5,5 kg Grosse noix : 3,5 kg Noix pâtissière : 800 g</i>	<i>Mesure et/ou documentaire</i>
<i>Respect de la durée minimale de fabrication</i>	<i>Jambons : 360 j Grosses noix : 120 j Noix pâtissières : 45 j</i>	<i>Documentaire</i>

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

12 - BIBLIOGRAPHIE

- Annonces commerciales et industrielles de l'annuaire officiel administratif, commercial et industriel du département des Ardennes – 1887.
- Arrêté n°197 de la commune de Fumay - 23/06/1790.
- Campagne et paysans des Ardennes de 1830 à 1914 - Editions Terres ardennaises – 1988.
- Catalogue de la foire exposition de Charleville-Mézières – 1947.
- CAYASSE V. - Folklore de Guignicourt sur Vence et de Faissault - vers 1920 - Archives départementales des Ardennes.
- Document Météo-France "le climat ou les climats ardennais".
- Extrait de l'enquête réalisée par l'Association des Salaisonniers d'Auvergne, avec l'appui de la CEE et du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Mars 1994.
- GUELLIOT O. - Géographie traditionnelle et populaire du département des Ardennes - Paris - Librairie Emile NOURRY - 1931 – pp 232-233.
- HEUZE G. - Le porc - Librairie agricole de la maison rustique - 1866 – pp 224-225.
- LEFRANC J. - Choses et gens de chez nous : notes sur le village de Sainte Vaubourg (08) - vers 1911 - Archives départementales des Ardennes – pp 197-206.

Demande d'IGP "Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes"
17/10/2011

Cahier des charges de l'IGP modifiée présenté au comité national des Indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

FICHE DE SYNTHÈSE

REGLEMENT (CEE) n° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT ARTICLE 5 (X) ARTICLE 17 (-)

AOP (-) IGP (X)
N° national du dossier : IG/22/95

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Nom : Direction générale de l'Alimentation – Ministère de l'Agriculture
Adresse : 251, rue de Vaugirard – 75732 PARIS CEDEX 15
Téléphone : 01.49.55.81.01 **Fax :** 01.49.55.59.48

2. GROUPEMENT DEMANDEUR

2.1. Nom : ARDENNES DE FRANCE
2.2. Adresse : Hôtel du Département – Place de la Préfecture
08011 CHARLEVILLE MEZIERES CEDEX
2.3. Composition : producteur / transformateur (X) autre (-)

3. TYPE DE PRODUIT

Chapitre 16, Annexe II du Traité de Rome – « Préparation de viande, de poissons, de crustacés et de mollusques »

4. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

(Résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom : Jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes

4.2. Description : Ces salaisons sèches des Ardennes sont des salaisons au sel sec. Le jambon sec des Ardennes avec os présente une forme de coupe de la couenne en arrondi. La noix de jambon sec des Ardennes est constituée d'une seule pièce, les muscles constitutifs étant réunis entre eux par leur attache naturelle. Trois types de noix existent : la noix pâtissière, la noix et la sous-noix qui forment la grosse noix. Les muscles correspondants sont les suivants : la noix est constituée du muscle semimembranosus ou demi-membraneux, du muscle gracilis ou droit interne, du muscle adductor femoris ou adducteur de la cuisse, du muscle sartorius ou couturier ; la sous-noix est constituée du muscle biceps femoris ou long vaste et du muscle semi-tendinosus ou demi-tendineux ; la noix pâtissière est constituée du muscle rectus femoris ou droit antérieur, du muscle vastus lateralis ou vaste externe, du muscle vastus medialis ou vaste interne, du muscle vastus intermedius ou vaste intermédiaire et du muscle pectineus ou pectiné. Ces salaisons sont vendues entières, avec ou sans os, par demie, quart ou tranchées, en l'état ou pré-emballées.

4.3. Aire géographique : La zone d'élevage des pores ainsi que la zone de fabrication du jambon sec des Ardennes et de la noix de jambon sec des Ardennes sont limitées au département des Ardennes.

~~**4.4. Preuve de l'origine :** Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes doivent être produits par les salaisonniers de la zone géographique et provenir de pores nés, élevés et abattus dans cette zone. Le marquage des pores, des carcasses et des jambons ainsi qu'une comptabilité matière présente à tous les niveaux de la filière, permettent une traçabilité complète et rigoureuse du produit jusqu'aux consommateurs.~~

~~**4.5. Méthode d'obtention :** Les jambons proviennent de cuisses de pores fraîches. Ces pores sont sélectionnés : ils sont nés, élevés et abattus dans les Ardennes et leur alimentation, durant la période d'engraissement, est composée de 75 % minimum de céréales et de protéagineux. Les carcasses doivent être exemptes de défauts d'aspect. Avant la mise au sel, les jambons et noix de jambon doivent vérifier un certain nombre de caractéristiques qualitatives. Les jambons sont salés uniquement par frottage manuel au sel sec.~~

~~La durée de fabrication (à partir de la mise au sel) s'étend de 45 jours minimum pour les noix pâtissières de 800 g, de 120 jours minimum pour les grosses noix de 3.5 kg avec os (3 kg sans os) et 270 jours minimum pour les jambons de 6 kg avec os. Les poids minimums s'entendent au terme de la durée minimale de fabrication.~~

~~**4.6. Lien :**~~

~~*Des caractéristiques particulières :*~~

~~Les caractéristiques essentielles de fabrication du jambon sec des Ardennes et de la noix de jambon sec des Ardennes sont issues de l'utilisation de viande fraîche de porc de qualité, d'une salaison manuelle au sel sec, de l'emploi d'épices et d'aromates. Le climat humide des Ardennes permet un séchage et un affinage lent des jambons lui conférant un aspect tendre et révélant toutes ses saveurs.~~

~~*Une réputation :*~~

~~L'appellation "Jambon sec des Ardennes" est née d'une tradition locale de salaison, largement répandue dans toutes les fermes ardennaises dans lesquelles on élevait un à deux pores pour la consommation du ménage. Au XIX^{ème} siècle, le jambon sec des Ardennes apparaissait aux menus des banquets. La notoriété du jambon sec des Ardennes s'est développée notamment grâce à la création en 1985 de la Confrérie du Jambon sec d'Ardennes. Depuis cette date, diverses foires et concours sont régulièrement organisés afin de mieux faire connaître ce produit typiquement local.~~

~~**4.7. Structure de contrôle :** _____~~

~~**Nom :** _____ A.d.F. certification~~

~~**Adresse :** _____ 8B, rue de l'Abattoir~~

~~_____ 08000 CHARLEVILLE-MEZIERES~~

~~**4.8. Etiquetage :**~~

~~Il comporte la dénomination de vente exacte du produit, la mention "Indication Géographique Protégée", des caractéristiques du produit, les coordonnées de l'organisme de contrôle et une adresse consommateur.~~

~~**4.9. Exigences nationales (éventuelle) :** Néant~~

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE /

Date de réception du dossier complet : / /