Ref. Ares(2015)2628952 - 23/06/2015

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2015-573921/DPh/MS
AGRAP-RP/510/15

Bruxelles, le 19 juin 2015

ARES:
23. 06. 2015
T: MP
C: JP, MCN, CG, B3

Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Jambon d'Auvergne » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :
michael.erhart@ec.europa.eu
branka.tome@ec.europa.eu
fabienne.Segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES À LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI
Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique à Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Jambon d'Auvergne » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Jambon d'Auvergne » en tant qu'indication géographique protégée (IGP) dans le cadre du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

A la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :

- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- de l'arrêté portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Jambon d'Auvergne ».

Le groupement demandeur est le consortium des salaisons d'Auvergne. Il s'agit d'une association régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle regroupe des salaisonniers et des trancheurs ainsi que des découpeurs et des groupements d'éleveurs.

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 26 mai 2015 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Jambon d'Auvergne » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

NOR : *AGRT1509933A*

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire,

Vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 641-11 ;

Vu la proposition du Comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 17 octobre 2013 ;

Vu l'approbation du plan de contrôle associé au cahier des charges relatif à la dénomination « Jambon d'Auvergne », par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 9 mars 2015,

Arrêtent :

Art. 1er. – Le cahier des charges relatif à la dénomination « Jambon d'Auvergne » est homologué, en vue de la transmission de sa demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée par la Commission européenne.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel.

Art. 2. – Les produits répondant aux conditions du cahier des charges mentionné à l'article 1er bénéficient d'une protection nationale transitoire à la date de dépôt de la demande d'enregistrement de la dénomination « Jambon d'Auvergne » auprès de la Commission européenne et jusqu'à la publication au *Journal officiel* de l'Union européenne de l'acte d'exécution mentionné au paragraphe 4 de l'article 52 du règlement (UE) n° 1151/2012 susvisé.

Ces deux dates ainsi que, le cas échéant, le cahier des charges approuvé par le règlement d'exécution de la Commission européenne seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Art. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 26 mai 2015.

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
Pour le ministre et par délégation :
L'ingénieure de recherche hors classe,
F. Simon

La secrétaire d'Etat
chargée du commerce,
de l'artisanat, de la consommation
et de l'économie sociale et solidaire,
Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :
Par empêchement de la directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :
Le sous-directeur,
J.-L. GÉRARD

DOCUMENT UNIQUE

« Jambon d'Auvergne »

N° UE: [réservé UE]

[Cocher la case appropriée] **AOP ( )** **IGP (X)**

1. **DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

« Jambon d'Auvergne »

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

3.1. **Type de produit [voir annexe XI]**

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

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

Le « Jambon d'Auvergne » est une cuisse de porc charcutier salée au sel sec, maturée et séchée pendant 240 jours (8 mois) au moins (comptés de la date de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage). Son poids avec os est au minimum de 6 kg à la sortie de l'affinage. Il est préparé à partir d'une cuisse fraîche et parée d'un poids supérieur ou égal à 8,5 kg lors de la mise au sel. Il n'est jamais fumé.

Les lots de jambons doivent subir un taux minimum de perte de poids entre la date de mise au sel et la sortie de l'affinage, selon leur poids frais paré :

- jambon frais de 8,5 à 9,5 kg : taux minimal de perte de 28 % ;
- jambon frais de 9,5 à 10,5 kg : taux minimal de perte de 28,5 % ;
- jambon frais de 10,5 à 11,5 kg : taux minimal de perte de 29 % ;
- jambon frais de 11,5 kg et plus : taux minimal de perte de 29,5 %.

Les autres caractéristiques physico-chimiques du « Jambon d'Auvergne » sont les suivantes :

- teneur en eau (dans le produit fini brut) : ≤ 61 % ;
- teneur en sel (ramenée à une Humidité du Produit Dégraissé HPD de 77 %) : $\leq 6,5$ % ;
- teneur en sucres solubles totaux (dans le produit fini brut) : $\leq 0,7$ %.

Le « Jambon d'Auvergne » se présente sous la forme d'une cuisse arrondie, de couleur uniforme, ferme sans excès. Sa texture est moelleuse à sèche. A la dégustation, le « Jambon d'Auvergne » a un goût franc et une bonne longueur en bouche. Son odeur et son goût sont caractéristiques du porc séché, avec des arômes de type noisette; ils peuvent être légèrement aillés.

A la coupe, la tranche présente une bonne cohésion, avec peu de gras de couverture. Le maigre est de couleur homogène rouge à rouge sombre, le gras de couleur homogène blanche à légèrement jaune ou rose.

Le « Jambon d'Auvergne » est vendu sous l'une des formes suivantes :

- nu ou sous emballage, avec ou sans os, entier, par moitié, par quart ou par sixième ;
- à la coupe avec remise immédiate au consommateur ;
- après tranchage dans un emballage sous vide ou atmosphère contrôlée.

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

L'aliment d'engraissement des porcs charcutiers contient 60 % au moins de céréales, oléagineux et leurs produits dérivés et comporte moins de 1,7 % d'acide linoléique (sur la matière sèche).

Le « Jambon d'Auvergne » est fabriqué à partir de cuisses fraîches de porcs charcutiers femelles ou mâles castrés. Les mâles entiers, verrassons, monorchides, cryptorchides et hermaphrodites sont exclus.

Tous les animaux sont identifiés et tracés.

Toutes les catégories de carcasse du classement SEUROP sont acceptées.

La cuisse fraîche servant à la fabrication du « Jambon d'Auvergne » présente une coupe ronde qui n'excède pas 6 cm au-delà de la tête du fémur. Après parage, prête à saler, elle pèse 8,5 kg minimum et présente à sa base une épaisseur de gras supérieure ou égale à 10 mm.

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

Les étapes de la fabrication du « Jambon d'Auvergne », de la mise au sel à la fin de la phase d'affinage du produit, ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Néant

3.6. **Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Le nom de l'indication géographique protégée peut être complété de la mention « jambon sec », dans des caractères dont les dimensions n'excèdent pas les trois quarts de celles du nom de l'indication géographique protégée.

4. **DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

Départements du Cantal, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme

Département de l'Allier : Cantons de Chantelle, Commentry, Cusset-Nord, Cusset-Sud, Ébreuil, Escurolles, Gannat, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Lapalisse, Marcillat-en-Combraille, Le Mayet-de-Montagne, Le Montet, Montmarault, Vichy-Nord et Vichy-Sud. Canton de Bourbon-l'Archambault : les communes de Buxières-les-Mines, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Hilaire, Ygrande. Canton de Cérilly : les communes de Cérilly, Theneuille, Le Vilhain, Vitray. Canton du Donjon : les communes d'Avrilly, Le Bouchaud, Le Donjon, Lenax, Loddes, Montaiguët-en-Forez, Montcombroux-les-Mines, Neuilly-en-Donjon, Saint-Didier-en-Donjon.

Canton d'Hérisson : les communes de Bizeneuille, Le Brethon, Givarlais, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Maillet, Saint-Caprais. Canton de Montluçon-Est : les communes de Chamblet, Deneuille-les-Mines, Désertines, Saint-Angel, Verneix. Canton de Montluçon-Ouest : les communes de Lamaids, Prémilhat, Quinssaines. Canton de Montluçon-Sud : les communes de Lavault-Sainte-Anne, Lignerolles, Néris-les-Bains, Teillet-Argenty. Canton de Saint-Pourçain-sur-Sioule : les communes de Bransat, Cesset, Laféline, Loriges, Louchy-Montfand, Monétay-sur-Allier, Montord, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais. Canton de Souvigny : les communes de Besson, Bresnay, Gipcy, Meillers, Noyant-d'Allier, Souvigny. Canton de Varennes-sur-Allier : les communes de Billy, Langy, Magnet, Montaigu-le-Blin, Saint-Félix, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Germain-des-Fossés, Sanssat, Seuillet.

Département de la Corrèze : Cantons d'Ussel-Est et Ussel-Ouest : toutes les communes.

Département du Lot : Commune de Labastide-du-Haut-Mont.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Spécificités de l'aire géographique

La délimitation de l'aire géographique du « Jambon d'Auvergne » est basée sur le principe d'une continuité entre la localisation des pratiques traditionnelles, historiquement influencées par des conditions naturelles favorables à la conservation des viandes par séchage, et l'implantation des entreprises de salaison.

L'aire géographique repose sur un massif d'une altitude moyenne proche de 1000 m, composé de hauts plateaux et de sommets volcaniques entrecoupés de nombreuses vallées. Elle bénéficie d'un climat de type continental marqué par l'effet de l'altitude. Le régime des vents vient appuyer l'effet de ventilation favorisant la perte d'eau utile au séchage des produits de salaison. En effet, du fait d'une topographie accidentée, organisée de manière transverse aux flux humides dominants d'ouest, l'aire géographique est soumise à de puissants effets de foehn, notamment en aval des massifs.

Jusqu'au milieu du 20ème siècle, il existait une véritable tradition domestique et paysanne d'élevage et de transformation du cochon, principalement par la salaison sèche, décrite dans de nombreux ouvrages.

La fabrication se déroulait traditionnellement l'hiver, pour une consommation entre l'été, la période des fenaisons et des moissons et les fêtes de fin d'année. En l'absence de chambres froides, seules les conditions hivernales des moyennes montagnes froides permettaient d'assurer une bonne maîtrise des opérations de salage et de séchage. Lors de la fabrication, le jambon pouvait être placé en début de séchage dans les côtés des cheminées, ce qui permettait d'activer le développement des flaveurs sans toutefois fumer le produit. Il était ensuite placé dans des pièces froides ventilées pour poursuivre son séchage. L'usage de l'ail dans le sel de salage renforçait l'efficacité de la conservation grâce à ses spécificités antioxydantes et contribuait à développer les flaveurs du jambon.

Après la révolution agricole du 19ème siècle, les techniques de la salaison sèche ont été peu à peu reprises et développées sous des formes artisanales puis industrielles. Parmi les entreprises présentes aujourd'hui dans l'aire géographique, plus d'une quinzaine ont débuté leur activité avant la seconde guerre mondiale. L'émigration des populations auvergnates vers Paris à partir de 1830, où elles ont investi

notamment le secteur de la brasserie-restauration, a favorisé la diffusion des salaisons produites dans l'aire géographique et leur notoriété.

Aujourd'hui, les salaisons sèches représentent 78 % des produits de charcuterie fabriqués dans l'aire géographique, contre 16 % pour l'ensemble du territoire national.

Spécificités du produit

A l'issue d'un procédé de fabrication de huit mois minimum intégrant une phase d'étuvage et un salage au sel sec légèrement aillé, le « Jambon d'Auvergne » se caractérise par sa forme arrondie et sa texture moelleuse à sèche, ferme sans excès.

Sa partie maigre, rouge à rouge foncé, est bordée d'une fine couche de gras de couverture.

Son odeur et son goût, caractéristiques de la viande de porc séché, s'intensifient avec la durée de l'affinage et sont accompagnés d'arômes de type noisette, avec éventuellement un léger parfum d'ail.

Lien causal

Le lien entre l'aire géographique et le « Jambon d'Auvergne » est basé sur la réputation et les caractéristiques spécifiques du produit.

La fabrication du « Jambon d'Auvergne » a débuté dans les fermes du fait de la présence de facteurs favorables dans l'aire géographique : à la fois des facteurs naturels, avec un climat hivernal et un relief favorables au séchage des produits (températures moyennes froides permettant la conservation et barrières montagneuses créant des effets de Foehn asséchants), et des facteurs humains, avec un fort développement de l'élevage porcin fournissant la matière première.

Depuis ces origines, les pratiques traditionnelles de salaison ont été transmises et largement partagées au sein de l'aire géographique (soin de l'étape d'étuvage, addition d'ail dans le sel de salage, affinage de huit mois minimum).

Ainsi, aujourd'hui, lors de la fabrication, l'étuvage, dans le prolongement des pratiques traditionnelles, développe la lipolyse et la fonte des gras intramusculaires, en renforçant l'intensité de la couleur et le développement des flaveurs du « Jambon d'Auvergne ».

L'addition d'ail dans le sel de salage, qui s'appuie sur la présence historique de cette culture dans les zones de plaines de l'aire géographique, est une étape importante de la caractérisation du process, qui différencie le « Jambon d'Auvergne » des autres jambons secs, en lui conférant une légère flaveur d'ail.

Enfin, le procédé de fabrication du « Jambon d'Auvergne », de huit mois minimum, reflète le souci de finition par l'affinage, pour permettre au jambon d'exprimer toutes ses caractéristiques.

Aujourd'hui, la réputation dont bénéficie le « Jambon d'Auvergne » est attribuable à cette tradition de salaison ; le savoir-faire des salaisonniers auvergnats a conduit à obtenir ses caractéristiques qui perdurent dans le temps (texture ferme, arômes de noisette et d'ail).

Cette réputation s'est exprimée depuis longtemps au travers de plusieurs mentions dans la littérature ancienne et actuelle, et a bénéficié de la promotion assurée depuis

le milieu du 19ème siècle par les nombreux Auvergnats ayant émigré en région parisienne et au-delà.

Les auteurs du « Gazetin du Comestible », un catalogue de vente par correspondance, proposaient déjà en 1767 les jambons d'Arnac, dans le Cantal, aux amateurs parisiens et les qualifiaient de « très estimés ». Plus tard, en 1834, le chevalier Briand-de-Verzé révélait que les jambons les plus « estimés » venaient du Cantal et notamment de Maurs et d'Aurillac, en Auvergne, qui en faisaient à l'époque un commerce important.

Plus récemment, en 1956, M. Pallu, premier ingénieur-administrateur du « Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes » témoignait aussi de la réputation du « Jambon d'Auvergne » : *"les jambons de pays, tels ceux d'Auvergne (...), sont fréquemment délicieux*".

Dans un autre registre, on peut mentionner le onzième album de la série de bande dessinée *Astérix le Gaulois*, intitulé *Le bouclier Arverne* et publié en 1968, dans lequel les auteurs René Goscinny et Albert Uderzo ont représenté des jambons secs pendus au plafond de l'auberge auvergnate pour illustrer l'Auvergne et ses spécialités alimentaires.

Le « Jambon d'Auvergne » est également cité dans les livres du chroniqueur gastronomique belge M. Buren *(Le cochon* en 1987 et *Le jambon* en 1988) et de l'écrivain culinaire Mme M. Toussaint-Samat dans son *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (1998).

Aujourd'hui encore, la réputation du « Jambon d'Auvergne » se manifeste sous plusieurs formes.

Par exemple le chapitre sur la charcuterie dans l'ouvrage *Auvergne – Produits du terroir et recettes traditionnelles* de la collection *Inventaire du Patrimoine culinaire de la France* (Albin Michel, 2011) indique : « *En effet les salaisons d'Auvergne se rencontrent dans les foires et marchés partout en France et certains produits, tels le jambon et les saucissons, bénéficient d'une large diffusion, à la fois dans les magasins spécialisés et dans les rayons de certaines grandes surfaces (...)* ».

Les références au « Jambon d'Auvergne » sont aussi nombreuses sur Internet, par exemple dans des sites de cuisine et d'informations culinaires ou des sites de vente en ligne, témoignant d'une notoriété qui a dépassé les limites de l'aire géographique, tout comme la commercialisation de ses produits.

D'autres supports témoignent de cette réputation, telle que la plaquette du Salon International de l'Agriculture 2008 comportant, sur la page consacrée à la région Auvergne, une photographie de jambons d'Auvergne et la mention suivante : « *(...) l'Auvergne s'illustre depuis des siècles par la noblesse de (...) ses salaisons* » ; ou encore le guide touristique « Le Petit Futé » 2012 consacré à l'Auvergne, mentionnant le « Jambon d'Auvergne » comme l'une des spécialités gastronomiques de l'aire géographique.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-600f67c7-c5d9-4695-b676-91a86276a8c4