Ref. Ares(2018)4284589 - 17/08/2018

DOCUMENT UNIQUE

« Bulagna de l'Ile de Beauté »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

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

« Bulagna de l'Ile de Beauté »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Produit Classe 1.2 : Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.).

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

La « Bulagna de l'Ile de Beauté » est un produit de charcuterie sèche en forme de triangle, de trapèze ou de goutte d'eau, dont la tranche est quasiment rectangulaire et laisse apparaître plusieurs couches musculaires persillées de gras. La totalité de la couenne est présente.

Le fumage lui confère une couleur typiquement ambrée qui n'est pas forcément homogène sur tout le produit. Une fleur naturelle de couleur blanchâtre ou verte à gris cendré peut être présente.

Sa couleur interne varie de bordeaux (pour les couches de maigre) à blanc (pour les couches de gras).

Dans un premier temps, elle présente une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée, puis une odeur de viande séchée et mûrie.

En bouche, elle présente une texture ferme et fondante à la fois compte-tenu de l'alternance de gras et de maigre. Elle est caractérisée par un juste équilibre entre sel, viande séchée et gras, que vient compléter une note poivrée très marquée et une présence d'un goût fumé persistant et long en bouche mais ne masquant pas l'ensemble des saveurs.

<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>

- Sucres solubles totaux (SST) $\leq$ 1 %.
- Humidité du Produit Dégraissé (HPD) $\leq$ 76 %.
- Matières Grasses Totales : 30 à 60 %.

Ses dimensions peuvent atteindre : 15 à 25 cm de largeur et 15 à 35 cm de longueur. Son poids est compris entre 500 g et 2 kg.

La « Bulagna de l'Ile de Beauté » est commercialisée entière, en portion ou en tranches.

Elle est vendue nue ou conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les portions (de 100 à 350 g) et les tranches sont commercialisées conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

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

Les matières premières entrant dans la fabrication de la « Bulagna de l'Ile de Beauté » sont issues de porcs charcutiers respectant les critères ci-dessous.

- Les porcs charcutiers sont indemnes de l'allène Rn- et moins de 3% sont sensibles à l'halothane.
- La ration distribuée pendant la phase d'engraissement des porcs charcutiers contient moins de 1,9 % d'acide linoléique.
- Le délai d'attente entre le déchargement des porcs charcutiers à l'abattoir et leur abattage est au minimum de 2 heures.
- Le poids chaud de la carcasse de porc charcutier est ≥ 75 kg.
- Le pH ultime (pris dans le semi-membraneux du jambon) est compris entre 5,50 et 6,20.
- Les viandes ne présentent aucun des défauts d'aspects suivants : points de sang, abcès, souillures fécales ou lubrifiant de convoyeur, défauts graves de couleur ou de consistance.
- Le gras du porc est blanc et ferme.
- La viande est rosée à rouge.

La pièce de découpe utilisée pour la confection de la « Bulagna de l'Ile de Beauté » est la gorge du porc dont la couenne a été totalement conservée. Elle est découpée et parée en forme triangulaire, trapézoïdale ou de goutte d'eau.

Le poids des morceaux parés est compris entre 750 g et 3 kg.

Les pièces sont reçues fraîches ou congelées.

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

La fabrication de la « Bulagna de l'Ile de Beauté », incluant toutes les étapes à partir du salage jusqu'au séchage, doit avoir lieu dans l'aire géographique.

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

Le portionnement et le tranchage des produits sont obligatoirement suivis d'un conditionnement sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

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

Néant.

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

L'aire géographique de l'indication géographique protégée « Bulagna de l'Ile de Beauté » est composée des deux départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La Corse est une montagne dans la mer, une île au relief morcelé et tourmenté. Ce relief est fait d'une alternance de cols et de vallées. L'île est divisée en deux parties inégales par une chaîne de montagnes aux crêtes effilées, orientée nord-ouest sud-est.

Le climat de l'île de type méditerranéen est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et humides. Il ne gèle que rarement.
L'Ile de Beauté se trouve également au centre confluant de grands courants marins et éoliens. En effet, la Corse est balayée par 2 vents dominants « a tramuntana » la nuit rendant les nuits fraiches et « u maestrale » le jour rendant les jours secs.

Les conditions de sol et de climat sont dans l'ensemble très favorables à la forêt. Ainsi, la Corse est une région à vocation forestière où les ressources en châtaigniers et en chênes sont particulièrement bien représentées sur l'ensemble de la surface de l'île. Le maquis constitue souvent un véritable peuplement forestier pouvant atteindre jusqu'à 5 ou 6 mètres de hauteur. Le hêtre, caractéristique de la végétation des ubacs de l'étape supraméditerranéen, se rencontre dès 1000 m d'altitude. Le châtaignier est une essence très bien adaptée à l'environnement naturel corse puisqu'il est présent sur toute l'île.

Du fait de leur insularité, les habitants de la Corse ont développé des savoir-faire ancestraux adaptés aux conditions géographiques et climatiques de leur île pour la fabrication de produits alimentaires locaux, en utilisant les ressources de l'île.

A partir des porcs élevés dans leur ferme, les familles fabriquaient, pour leur consommation, des produits de charcuterie fraîche et sèche, en valorisant toutes les parties du porc qu'elles avaient tué. La transformation en salaisons permettait la conservation de viande sans réfrigérateur et fournissait ainsi la viande toute l'année. La fabrication de la « Bulagna de l'Ile de Beauté » est l'une des plus anciennes pratiques de conservation de la viande de porc que l'on retrouve dans toute la Corse. Elle fait partie des produits consommés à moyen terme après l'abattage du cochon. Ainsi, la salaison a toujours été un élément important de l'alimentation en Corse et, par conséquent, de sa culture.

Avec le développement des moyens de communication, de l'urbanisation et donc de la consommation « non domestique » s'est créé, parallèlement à la fabrication familiale à la ferme, un tissu d'artisans charcutiers héritiers de méthodes de transformation traditionnelles développées sur l'île et qu'ils ont su perpétuer et adapter aux exigences règlementaires les plus pointues en terme de sécurité sanitaire. Dès le début du 20ème siècle, les salaisonniers se sont développés ainsi que des petits ateliers de transformation à partir des années 1960. L'arrivée des techniques de réfrigération a permis de désaisonnaliser l'approvisionnement en viande et la transformation qui peut être réalisée toute l'année. La mécanisation et la modernisation des techniques de fabrication ont également permis d'adapter les savoir-faire traditionnels à un volume de production plus important lié à une demande plus importante.

La « Bulagna de l'Ile de Beauté » est fabriquée à partir de la gorge du porc. Une fois découpées, les pièces sont salées au sel sec et demeurent dans le saloir durant une période déterminée suivant leur poids. Cette étape doit être maîtrisée pour la stabilisation et la conservation des produits.

Les températures élevées une grande partie de l'année ont forcé la technique de salaison à évoluer par l'utilisation du poivre en forte concentration. Le poivre noir, à l'origine utilisé

contre les insectes, est devenu au fil du temps un des marquants primordiaux de la charcuterie de l'Ile de Beauté.

L'étuvage favorise le développement de la flore responsable de la fermentation et de la bonne maturation du produit. Il active aussi le développement de la couleur et de l'arôme.

Il se poursuit par le fumage des pièces, une technique traditionnelle qui autrefois était réalisé au-dessus de l'âtre qui constituait le foyer central des maisons corses servant à la cuisine. La pratique du fumage se faisait généralement en lien avec l'activité castanéicole qui tenait une place importante dans l'agriculture insulaire de part la source d'alimentation extrêmement précieuse que représentaient les châtaignes et par l'utilisation du bois qui était destiné au chauffage pour le fumage et le séchage de la charcuterie. Aujourd'hui réalisée dans un fumoir, cette étape est confiée aux hommes d'expérience maîtrisant le procédé qui doit être adapté en fonction de différents paramètres tels que la température extérieure, la température intérieure, la taille, la volumétrie et la densité des produits à fumer au mètre cube. Ce savoir-faire particulier permet à l'opérateur d'apprécier le moment où arrêter le fumage, lorsque le produit a atteint ses caractéristiques. Le bois de feuillus insulaires a toujours été utilisé pour le fumage de la charcuterie parce que ces essences sont présentes sur l'ensemble du territoire de l'île et parce que ce bois a une tenue au feu plus importante et un dépôt de résidu de combustion beaucoup moins marqué que celui des résineux. Cela confère au fumage toute sa finesse et non une saturation du goût que pourrait apporter les résineux. Elle permet également de conserver les salaisons et de finir la protection externe des pièces face aux insectes. Le fumage est un trait de culture que l'on rencontre surtout dans les régions qui ont connu un fort peuplement germanique. Aussi, sa pratique, développée sur l'ensemble du territoire de l'île, est une particularité puisqu'elle est très peu répandue dans le bassin méditerranéen.

Enfin, l'étape de séchage permet aux caractéristiques organoleptiques du produit de s'affirmer et de se développer davantage. Quelle que soit la technique utilisée, naturelle ou mécanique, le séchage doit se faire avec un apport d'air extérieur qui apporte les arômes transportés par les vents corses dominants. Comme pour la gestion des fumoirs, la pratique du séchage doit être parfaitement maitrisée par l'opérateur puisqu'il doit l'adapter aux variations de température et d'hygrométrie de l'air extérieur qui renouvèle quotidiennement l'air du séchoir.

La « Bulagna de l'Ile de Beauté » est un produit phare de l'Ile de Beauté, issu d'un savoir-faire reflet de l'île, de sa culture et de ses coutumes. Elle se distingue par des techniques de fabrication spécifiques transmises de génération en génération. Ces savoir-faire lui confèrent ses caractéristiques :

- Une couleur typiquement ambrée (entre brun et doré) pas forcément homogène sur tout le produit.
- Une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée dans un premier temps, puis une odeur de viande séchée et mûrie.
- Un juste équilibre entre sel, viande séchée et gras.
- Une note marquée de poivre qui vient poursuivre cette attaque en bouche et prolonger les saveurs ainsi renforcées.
- Un goût fumé persistant et long en bouche mais ne masquant pas l'ensemble des saveurs.

Le lien entre l'aire géographique et la « Bulagna de l'Ile de Beauté » repose essentiellement sur des savoir-faire traditionnels, des caractéristiques spécifiques et une réputation.

Ces savoir-faire spécifiques se sont développés en lien avec les facteurs et les ressources naturels de l'île. En effet, la vie en autarcie, imposée par la géographie avec son alternance de

monts et de vallées profondes, a favorisé la transmission de savoir-faire de génération en génération et a permis de conserver les caractéristiques des produits.

Les conditions climatiques de la Corse ont permis de développer une méthode de conservation de la viande par salaison contrairement à la charcuterie cuite que l'on retrouve dans le Nord de la France. Pour conserver la viande une année entière, la salaison réalisée au sel sec, le séchage et le fumage étaient des moyens particulièrement adaptés au climat sec et venteux, à la situation insulaire et à la couverture forestière de l'île.

La technique de salaison s'est toujours faite au sel sec, car c'est la seule méthode de conservation qui permettait la consommation de matières carnées toute l'année avec un minimum de matériel pour la mise en œuvre. Sa maîtrise permet l'obtention d'un produit présentant une saveur salée équilibrée et se conservant bien.

L'utilisation de poivre noir en quantité importante confère au produit une note poivrée marquée, caractéristique de la salaison de l'Ile de Beauté.

Le fumage aux bois de feuillus locaux offre une palette d'orientations aromatiques très complexe qui est aussi une caractéristique spécifique très importante de la salaison de l'Ile de Beauté. Il confère également une couleur typiquement ambrée au produit.

Le séchage avec apport d'air extérieur à l'intérieur du séchoir permet de stabiliser et de conserver le produit. Il va permettre le développement des caractéristiques organoleptiques du produit.

Aujourd'hui, les producteurs reprennent et perpétuent les savoir-faire artisanaux locaux. Les moyens de maîtrise du froid et de l'hygrométrie, s'ils sont utilisés, ne servent qu'à recréer les conditions naturelles à toute période de l'année.

C'est de ces caractéristiques que la « Bulagna de l'Ile de Beauté » tire une réputation avérée. De nombreux ouvrages anciens et plus récents font référence à la charcuterie de l'Ile de Beauté et à la « Bulagna de l'Ile de Beauté ». Ces sources bibliographiques, comme les sources qu'on trouve sur internet et dans la presse, montrent que la réputation de la charcuterie de l'Ile de Beauté et de la « Bulagna de l'Ile de Beauté » a de loin dépassé les deux départements de l'île.

Les nombreux corses émigrés ont en effet contribué à la renommée de cette charcuterie sur le continent. De même, l'augmentation du tourisme en Corse qui voit sa population plus que doubler en été, est un facteur de diffusion de la renommée de la charcuterie de l'Ile de Beauté sur le continent et en Europe. Les nombreux visiteurs retrouvent d'ailleurs avec plaisir tous les ans ces produits au Salon International de l'Agriculture de Paris ou dans d'autres foires et salons organisés sur le continent.

Il est d'usage de consommer la « Bulagna de l'Ile de Beauté » crue ou grillée en tranches avec des œufs et du figatelli. Elle peut être également intégrée sous forme de lardons aux diverses préparations culinaires traditionnelles.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3e09cab4-2959-4d77-b79f-3ebbb4e82730