

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT**

AOP (X) IGP ( )

communication en vertu de l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92  
du Conseil, du 14 juillet 1992

N° national du dossier: 56

**1. Service compétent de l'Etat membre:**

**Nom:** Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali -  
Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali-  
Divisione VI

**Adresse:** Via XX settembre, 20 - 00187 ROMA

**Tel:** 0039/6/46655113      **Fax:** 0039/6/4825815

**2. Groupement demandeur:**

a) **Nom:** Cooperativa "Jambon de Bosses".

b) **Adresse:** Hameau de Saint-Rhémy

c) **Composition:** producteur/ transformateur (X ) autre ( )

**3. Nom du produit:** "Valle d'Aosta Jambon de Bosses" ou "Vallée d'Aoste  
Jambon de Bosses".

**4. Type de produit:** (cf. liste) Jambon cru séché (viandes préparées).

**5. Description du cahier des charges:**

a) **Nom:** cf. 3

b) **Description:** Le "Valle d'Aosta Jambon de Bosses" est une salaison  
naturellement séchée qui se conserve crue.  
Le produit fini après maturation a un poids non inférieur à 7 kg; la forme est  
semi-pressée naturellement, ficelée au moyen d'une corde passant à travers un  
trou pratiqué dans la partie supérieure de l'os. La couleur de la tranche est  
rouge vineux, la fibre consistante, le lard ferme et brillant, légèrement rosé  
dans sa partie externe. Le goût est caractéristique, délicat, légèrement salé avec  
une pointe sucrée et un arrière-goût de gibier. On utilise comme matière  
première les cuisses fraîches de porcs nés, élevés et abattus en Emilie-  
Romagne et en Lombardie, répondant aux conditions du cahier des charges.

**c) Aire géographique:** La zone d'élaboration du "Valle d'Aosta Jambon des Bosses" comprend le territoire de la commune de Saint-Rhémy-en-Bosses situé à 1 600 mètres d'altitude et à 21 km au Nord-Ouest d'Aoste.

**d) Preuve de l'origine:** Les documents les plus anciens qui attestent l'existence des jambons indiqués comme étant des "tybias porci" sur le territoire de Saint-Rhémy-en-Bosses.

Le nombreux autres témoignages ont contribué au cours des siècles à consolider la réputation du Jambon des Bosses dans la culture et dans la tradition populaire comme un produit présentant des qualités uniques. Actuellement, la réglementation de la production s'inspire de celle applicable aux jambons à appellation d'origine de Parme et de San Daniele, qui sont déjà régis par une réglementation nationale spécifique.

**e) Méthode d'obtention:** La fabrication du Jambon Valle d'Aosta Jambon de Bosses comprend les étapes suivantes: salage à sec, massage, lavage et séchage, maturation.

**f) Lien:** Les conditions du produit à appellation d'origine dépendent des conditions environnementales ainsi que des facteurs naturels et humains. Les caractéristiques de la matière première est étroitement liée à la zone géographique délimitée.

Dans l'aire de fourniture de la matière première, l'évolution de l'élevage est liée à la large présence de la céréaliculture et aux systèmes de fabrication de l'industrie fromagère, très spécialisée, qui ont déterminé la vocation porcine de l'élevage local.

L'élaboration localisée du Jambon est liée aux conditions particulières de l'aire géographique délimitée sous le point c).

Le lien avec le milieu est fondé sur les éléments suivants: climat semicontinental de montagne de type froid tempéré, caractérisé par de faibles précipitations. La position géographique particulière du territoire des Bosses, exposé aux rayons du soleil, représente le point de rencontre entre les courants d'air provenant du col du Grand Saint Bernard, du col Citrin, du col Serena et du col Malatra.

L'ensemble "matière première-produit-appellation" est si indissociablement lié à l'évolution socio-économique spécifique de la zone concernée qu'il n'est pas reproductible ailleurs.

(PMON/FR/0158.wpd)

**g) Structure de contrôle:** Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari et Forestali qui pourra être secondé dans cette tâche par une association de producteurs, conformément à l'article 10 du règlement (CEE) n° 2081/92.

**h) Étiquetage:** Le produit mis à la consommation doit porter l'indication "Valle d'Aosta Jambon des Bosses", suivi de la mention "Appellation d'origine contrôlée" ainsi que du cachet éventuel .

**i) Exigences nationales:** Respect des dispositions générales du décret législatif n° 537, du 30 décembre 1992, ainsi que des actes y afférents relatifs à la production de produits à base de viande.

---

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE: G/IT/01495/94.01. 25

Date de réception du dossier complet: 14.07.95