



Cahier des charges

Jambon de la Borne

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 18 mai 2021 de l'office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Jambon de la Borne, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique d'élaboration du *Jambon de la Borne* (salage et fumage) est l'intégralité du canton de Fribourg ainsi que les districts du canton de Vaud suivants : Broye-Vully, Lavaux-Oron et Riviera-Pays-d'Enhaut.

² La production des matières premières, soit :

- a) la naissance, l'élevage et l'engraissement des porcs,
- b) l'abattage et la découpe primaire,
- c) la production de céréales, de cultures protéagineuses et de petit-lait,
- d) la fabrication d'aliment,

a lieu dans les cantons de Vaud et de Fribourg.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ Le *Jambon de la Borne* est un produit de salaison cru de longue conservation, consommé cuit.

² Le poids du produit fini varie généralement entre 6 et 9 kg.

³ Le *Jambon de la Borne* est d'aspect extérieur brun foncé. A la coupe, il présente une couleur rouge typique d'un produit de salaison, homogène entre les différents muscles.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Le *Jambon de la Borne* est élaboré à partir de viande de porc dont la quantité de protéines totales est de minimum 22 g / 100 g et celle de matière grasse représente au maximum 13 g / 100 g.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Le *Jambon de la Borne* a une consistance ferme et une odeur traditionnelle de fumé.

Article 6 Borne

Le *Jambon de la Borne* est fumé dans une chambre à fumer (borne) qui répond aux caractéristiques suivantes :

- extraction naturelle de l'air
- fumée produite principalement au feu de bois
- parois en planches ou en maçonnerie.

Section 3 Description de la production et de la méthode d'obtention

A Production de la viande de porc

Article 7 Naissance, élevage et engraissement des porcs

¹ Les exploitations porcines doivent favoriser les conditions de bien-être animal, respecter le programme d'Assurance Qualité Production de Viande suisse ainsi que les critères sanitaires usuels, tels que le service sanitaire porcin et ses programmes de santé.

² Les races des truies mères et des verrats sont issues de la sélection suisse des races Grand porc blanc suisse (GPB) et Landrace suisse (LS). Les croisements entre les races GPB et LS sont autorisés. Le choix des géniteurs et génitrices se base sur des buts favorisant la qualité de la viande, en particulier un indice élevé en graisse intramusculaire.

³ La détention de tous les animaux porcins doit respecter le programme SST « système de stabulation particulièrement respectueux des animaux ».

⁴ Les truies gestantes ainsi que les animaux de la catégorie porcs engraissement dès 25 kg poids vif (PV) doivent, en plus, respecter le programme de détention SRPA « sorties régulières en plein air ».

⁵ Dans le cadre d'exploitations d'élevage travaillant en « ring », les truies mères en attente de saillie et gestantes doivent être détenues dans l'aire géographique ou dans les cantons limitrophes.

⁶ Concernant l'alimentation, les principes suivants sont définis pour les truies allaitantes, les porcelets inférieurs à 25 kg ainsi que l'engraissement des porcs :

- a) Les matières premières servant à l'alimentation des porcs sont exclusivement sans organismes génétiquement modifiés (OGM).
- b) Les matières premières composant la ration sont issues d'exploitations respectant les exigences PER (Prestations écologiques requises).

- c) Les matières premières protéiques suivantes peuvent notamment entrer dans la composition des aliments complémentaires : les pois fourragers, les féveroles, les lupins et autres plantes riches en protéines telles que la luzerne avec une forte digestibilité. Ces matières premières doivent provenir de l'aire géographique.
- d) Le respect des conditions d'affouragement est exigé pour l'ensemble des porcs d'un bâtiment ou d'un même système d'affouragement selon le présent cahier des charges.

⁷ Pour les truies allaitantes ainsi que les porcelets inférieurs à 25 kg, l'alimentation doit répondre aux critères en matière d'alimentation porcine selon les normes d'Agroscope.

⁸ L'affouragement des porcs d'engraissement dès 25 kg est réalisé sur la base de céréales, de cultures protéagineuses et de petit-lait. L'alimentation des porcs d'engraissement doit répondre aux critères suivants :

- a) La matière sèche de la ration provient au minimum à 80% de l'aire géographique.
- b) La part de petit-lait correspond entre 15% et 25% des apports de matière sèche de la ration du porc d'engraissement.
- c) Le riz et ses coproduits ainsi que le soja importé et ses sous-produits importés ou issus de graines importées sont interdits.
- d) L'affouragement des porcs d'engraissement se réalise en deux phases, soit une d'avancement de 25 kg PV à 45 kg PV et une de finition dès 45 kg PV. Les teneurs (matière fraîche, MF) de l'aliment complémentaire au petit-lait de la ration journalière sont les suivantes : **phase d'avancement** EDP (énergie digestible porcs) (MJ/kg) entre 13.4 et 13.6, MA (matière azotée) (g/kg) entre 170 et 180, d-Lys min. 9.1 g/kg, d-Try min. 2.0 g/kg, d-Thr min. 6.4 g/kg, d-Met.+ Cys min. 6.1 g/kg, d-Phe + Tyr min. 8.8 g/kg, d-Val min. 6.0 g/kg ; **phase de finition** EDP (MJ/kg) entre 13.6 et 13.8, MA entre 132 et 145, d-Lys min. 5.5 g/kg, d-Try min. 1.2 g/kg, d-Thr min. 3.8 g/kg, d-Met.+ Cys min. 3.9 g/kg, d-Phe + Tyr min. 6.7 g/kg, d-Val min. 3.5 g/kg.

Article 8 Abattage

Les carcasses de porc doivent peser au minimum 80 kg.

B Fabrication du *Jambon de la Borne*

Article 9 Fabrication du *Jambon de la Borne*

La matière première du *Jambon de la Borne* est préparée selon la coupe fribourgeoise, c'est-à-dire qu'il faut comprendre le jambon frais, avec os et jarret, avec couenne, mais sans le quasi. L'os du bassin est traditionnellement scié ou coupé près du cartilage.

La fabrication comporte les étapes suivantes, dont l'ordre est le suivant :

1. Découpe : les jambons sont préparés selon la coupe fribourgeoise (voir ci-dessus).
2. Salaison : le processus de salaison des jambons se fait essentiellement à sec et dure trois semaines au moins. Il peut se terminer par une immersion en saumure pour équilibrer la teneur en sel. La phase de saumure ne doit pas excéder le tiers de la durée totale de salaison. La salaison se fait selon le principe d'une salaison de longue conservation avec un mélange de sel nitraté ou/et sel comestible, salpêtre et sucre et épices.

Les additifs pouvant être pris en considération sont les suivants : sel nitrité (sel comestible et E 250), nitrate de potassium (E252), sortes de sucre (malto-dextrine, saccharose, dextrose), acidifiants (E330, E331), antioxydant (E 301). Les épices pouvant être prises en considération sont les suivantes : poivre, girofle, genièvre, laurier, ail. Les ferments de maturation sont autorisés.

3. Ressuyage : après salaison, les jambons peuvent subir un ressuyage d'environ une semaine dans l'ambiance du saloir ou en chambre de maturation.
4. Fumage : les jambons sont mis à fumer durant une période de trois à huit semaines dans une borne. Le fumage se fait à froid, à une température comprise entre 15 et 25°C. La production de fumée se fait par minimum 75 % de combustion vive avec du bois de feu. Il s'agit traditionnellement de bois de chauffage: foyards, résineux ou arbres fruitiers. La sciure ou la friction de bois peuvent être autorisées en appoint, au maximum 25 %, durant tout le processus de fumage. Cet apport peut se faire en fonction des paramètres météorologiques, notamment durant les périodes chaudes, afin de produire de la fumée en réduisant la chaleur. Tout autre produit pour le fumage est interdit.

Section 4 Test du produit final

Article 10 Evaluation du *Jambon de la Borne*

¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des *Jambons de la Borne* à l'obtention de l'appellation d'origine protégée *Jambon de la Borne*.

Contrôle technologique externe	Standard	Défauts
Couleur	brun foncé, homogène sur toute la surface	surface trop claire fumage irrégulier traces de suie moisissures
Coupe	régulière, sans os du quasi, harmonieuse	irrégulière non harmonieuse
Jambon	produit fini généralement entre 6 et 9 kg	mal viandé trop maigre
Consistance	ferme	molle
Aspect	séchage homogène	trop sec ou mouillé humidité autour du fémur

Test organoleptique (cuit)	Standard	Défauts
Consistance du muscle	écoulement juteux lors de la coupe à chaud	absence d'écoulement juteux lors de la coupe à chaud muscle mou de tenue irrégulière ou sans tenue à la coupe filandreux
Couleur	rose pastel à rose foncé, vieux rose de manière uniforme par muscle	décoloration sur le cœur du jambon présence de taches grises.
Graisse	blanche et ferme	jaunâtre absence de gras suiffeuse rance
Os	sain	sanguinolent cassé
Odeur	odeur de fumée de sapin et de sous-bois	odeur de fumée trop prononcée (goudron), âcre ou imperceptible odeur de fermentation marquée, forte voire répugnante
Saveur	saveur noisette salaison soutenue goût typé de jambon cuit avec l'os goût d'épices absent ou peu prononcé	salaison excessive ou insuffisante manque de goût goût peu marqué de jambon cuit avec l'os goût rance épices dominantes

² Les jambons présentant un défaut ne peuvent pas porter l'appellation de *Jambon de la Borne*.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 11 Traçabilité

¹ Chaque producteur de *Jambon de la Borne* est tenu de conserver les pièces (bulletins de pesage ou de livraison) permettant de prouver que les jambons qu'ils se procurent pour la fabrication de *Jambon de la Borne* sont conformes aux dispositions de l'article 2 du présent cahier des charges.

² Tous les *Jambons de la Borne* doivent être munis d'une marque d'identification, qui doit être apposée sur chaque jambon entier avant le processus de salaison.

³ Le groupement définit la marque d'identification qui est vendue sous le contrôle de l'organisme de certification. Un montant identique est perçu au travers de la marque d'identification auprès de tous les fabricants afin de couvrir les coûts : a) de production de la marque d'identification ; b) de certification ; c) de défense et de promotion de la qualité et des ventes de l'appellation *Jambon de la Borne*.

Article 12 Etiquetage

¹ Les *Jambons de la Borne* vendus entiers, crus ou cuits, portent sur chaque pièce, à l'os du jarret, la marque d'identification décrite sous l'article 11.

² L'étiquetage à utiliser pour le préemballage du *Jambon de la Borne*, qu'il soit commercialisé entier, en morceaux ou tranché doit obligatoirement porter la mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP » ainsi que le logo ci-dessous :



³ Ce logo est mis à disposition exclusivement par le groupement à chaque fabricant de *Jambon de la Borne* et aux entreprises qui achètent le *Jambon de la Borne*, auprès de fabricants certifiés.

Article 13 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCESp 0054.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle et s'appliquent à l'ensemble de la filière.