Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4632

28.8.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4632)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Jambon du Kintoa»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Jambon du Kintoa»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Jambon du Kintoa» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης / της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Περιγραφή

Ο κατάλογος των δήμων επικαιροποιείται σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025, χωρίς να μεταβάλλεται η ισχύουσα οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Περιγραφή

Καθορισμός των ζωνών βόσκησης:

Η περίοδος ισχύος των καθορισμένων ζωνών βόσκησης αυξάνεται από πέντε σε δέκα έτη από την ημερομηνία έγκρισης από την εθνική επιτροπή.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΦΟΡΕΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Περιγραφή

Η παρούσα ενότητα επικαιροποιείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες. Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΕΙΔΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Περιγραφή

Η ακόλουθη διάταξη απαλείφεται διότι είναι πλέον άνευ αντικειμένου: «η ένδειξη “appellation d’origine contrôlée” (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) πριν έως την καταχώρισή της από την Ευρωπαϊκή Ένωση».

Η περιγραφή της επισήμανσης επικαιροποιείται ώστε να ληφθεί υπόψη η ισχύουσα νομοθεσία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Jambon du Kintoa»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Jambon du Kintoa»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Jambon du Kintoa» είναι ξηρό χοιρομέρι που έχει υποστεί μακρόχρονη επεξεργασία, διάρκειας τουλάχιστον 16 μηνών, εκ των οποίων τουλάχιστον 10 είναι μήνες τελειοποίησης υπό φυσικές συνθήκες.

Μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο, χωρίς κόκαλα —είτε ακέραιο είτε σε τεταρτημόρια— ή κομμένο σε φέτες.

Όταν διατίθεται ακέραιο, μαζί με τα κόκαλα και ολόκληρο το πόδι, το «Jambon du Kintoa» έχει ωοειδές σχήμα, το μήκος του οποίου, μεταξύ του μηριαίου οστού και του άκρου του χοιρομεριού, είναι μεγαλύτερο από 10 cm. Εμφανίζεται με το συγκεκριμένο εμπορικό σήμα «Kintoa» στην κεφαλή του μηριαίου οστού. Πριν από τη συσκευασία, το χοιρομέρι τρίβεται με σκόνη του προϊόντος «Piment d'Espette» ΠΟΠ.

Το «Jambon du Kintoa» έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: περιεκτικότητα σε αλάτι (NaCl) μικρότερη ή ίση με 7 % στην περιοχή του ημιμεμβρανώδους μυός· μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 60 %· περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος μεγαλύτερη ή ίση με 4 % στην περιοχή του ημιμεμβρανώδους μυός· έντονο κόκκινο χρώμα κρέατος· λευκό έως ρόδινο χρώμα λίπους· διάστικτη όψη· κρεμώδη και παχύρρευστη υφή λίπους· έντονη και υψηλή αρωματική πολυπλοκότητα (βούτυρο, χαμηλή βλάστηση, κρέας διατηρημένο σε λίπος, ξηροί καρποί μεταξύ των οποίων φουντούκια, μαρμελάδα)· και έντονη γεύση με παρατεταμένη επίγευση.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Η τροφή του κοπαδιού προέρχεται κυρίως από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Ορισμένες ζωοτροφές ενδέχεται να μην προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή λόγω του πολύ λοφώδους ανάγλυφού της, που δεν είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για εντατική γεωργία και εκτεταμένες καλλιέργειες.

Με κατανάλωση εκτιμώμενη σε 848 kg ξηράς ουσίας συνολικά ανά χοίρο, από τη γέννηση έως τη σφαγή, το ποσοστό των ζωοτροφών που προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή μπορεί να εκτιμηθεί σε τουλάχιστον 69,5 %.

Κατά την περίοδο που μεσολαβεί από τον απογαλακτισμό έως την ηλικία των τριών μηνών, η ζωοτροφή πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 20 % (επί ξηράς ουσίας) σιτηρά προερχόμενα από τη γεωγραφική περιοχή. Η συνολική ποσότητα της χορηγούμενης ανά χοιρίδιο ζωοτροφής δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 60 kg μεικτού βάρους.

Για τους χοίρους ηλικίας άνω των τριών μηνών, η ζωοτροφή πρέπει να αποτελείται, σε ποσοστό τουλάχιστον 70 % (επί ξηράς ουσίας) από πρώτες ύλες που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή· η σύνθεση της ζωοτροφής περιλαμβάνει κατά τουλάχιστον 60 % (επί ξηράς ουσίας) σιτηρά και παράγωγα προϊόντα τους. Η μέγιστη ημερήσια ποσότητα ζωοτροφής που μπορεί να χορηγείται ανά χοιρίδιο είναι 3,2 kg μεικτού βάρους στην ηλικία των τριών έως οχτώ μηνών, και 2,7 kg μεικτού βάρους μετά την ηλικία των οχτώ μηνών.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Jambon du Kintoa», από τη γέννηση των χοίρων έως το στάδιο τελειοποίησης, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πέρα από τις κανονιστικές αναφορές στην επισήμανση των αλλαντικών, η επισήμανση περιλαμβάνει τις ακόλουθες πληροφορίες:

— την ημερομηνία αλάτισης·

— την καταχωρισμένη προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jambon du Kintoa» με χαρακτήρες μεγέθους τουλάχιστον ίσου με τους μεγαλύτερους χαρακτήρες της ετικέτας και, στο ίδιο οπτικό πεδίο, το λογότυπο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης, το οποίο ενδέχεται να συμπληρώνεται με την ολόγραφη ένδειξη «appellation d'origine protégée»·

— το έγχρωμο λογότυπο «Kintoa», που διατίθεται από την ομάδα, αποτελούμενο από τη λέξη «Kintoa» άνωθεν της οποίας βρίσκεται το στέμμα των βασιλέων της Ναβάρας και η απεικόνιση κεφαλής χοίρου της βασκικής φυλής·

— σε κάθε χοιρομέρι που διατίθεται στην αγορά στο ακέραιο, τον αριθμό που αποτελεί την ατομική του ταυτοποίηση.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους ή τμήματα δήμων (σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025):

Ολόκληροι οι δήμοι:

Νομός Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.

Νομός Pyrénées-Atlantiques: Abitain, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Ance Féas, Andrein, Anglet, Angous, Anhaux, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arcangues, Aren, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaïby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Ascain, Ascarat, Athos-Aspis, Audaux, Aussurucq, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Ayherre, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, La Bastide-Clairence, Bassussarry, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Beyrie-sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Biriatou, Bonloc, Briscous, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Caro, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Charritte-de-Bas, Chéraute, Ciboure, Dognen, Domezain-Berraute, Escos, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Esquiule, Estérençuby, Etcharry, Etchebar, Gabat, Gamarthe, Garindein, Garris, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Halsou, Hasparren, Hélette, Hendaye, L'Hôpital-d'Orion, L'Hôpital-Saint-Blaise, Hosta, Ibarrolle, Idaux-Mendy, Iholdy, Ilharre, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Jasses, Jatxou, Jaxu, Juxue, Laàs, Labastide-Villefranche, Labets-Biscay, Lacarre, Laguinge-Restoue, Lahonce, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Lasse, Lay-Lamidou, Lecumberry, Léren, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Lohitzun-Oyhercq, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Luxe-Sumberraute, Macaye, Masparraute, Mauléon-Licharre, Méharin, Mendionde, Menditte, Méritein, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Musculdy, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Orriule, Orsanco, Ossas-Suhare, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Pagolle, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Roquiague, Saint-Dos, Saint-Esteben, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Palais, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Bearn, Sames, Sare, Saucède, Sauguis-Saint-Etienne, Sauveterre-de-Béarn, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tardets-Sorholus, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixe, Urcuit, Urepel, Urrugne, Urt, Ustaritz, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx, Villefranque, Viodos-Abense-de-Bas.

Τμήματα των δήμων:

Νομός Landes: Cauneille, Peyrehorade.

Νομός Pyrénées-Atlantiques: Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Arette, Bayonne, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lanne-en-Barétous, Larrau, Mendive, Oloron-Sainte-Marie, Sainte-Engrâce.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή του «Jambon du Kintoa» εκτείνεται σε ολόκληρο το γαλλικό τμήμα της Χώρας των Βάσκων και σε μερικά όμορα καντόνια και/ή δήμους που το περιβάλλουν, στα ανατολικά και βόρεια. Το τμήμα αυτό αντιστοιχεί στους δυτικούς πρόποδες των Πυρηναίων με τα οποία συνορεύει στα νότια. Ο Ατλαντικός Ωκεανός αποτελεί το δυτικό όριο.

Το ωκεάνιο κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από υψηλά επίπεδα βροχοπτώσεων (1 200 έως 2 000 mm/έτος) που είναι καλά κατανεμημένες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους χωρίς περίοδο ξηρασίας, καθώς και από ήπιες θερμοκρασίες, ακόμη και τον χειμώνα. Ο νότιος άνεμος τύπου Föhn συνοδεύεται κατά διαστήματα από πολύ υψηλές θερμοκρασίες και ξηρό αέρα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ιδιαίτερα κατά το φθινόπωρο και την άνοιξη, με εναλλασσόμενες περιόδους υψηλότερης υγρασίας και δροσιάς, που συνδέονται με την εμφάνιση σύντομων διαταραχών ωκεάνιας προέλευσης.

Το κυρίαρχο τοπίο αποτελείται από καλλιεργούμενες εκτάσεις και λειμώνες στο βάθος των βυθισμάτων και σε όλες τις χαμηλές ζώνες που γειτνιάζουν με τις κατοικημένες περιοχές, καθώς και από λιβάδια, χερσότοπους και δασώδεις εκτάσεις στις πλαγιές των υψωμάτων, από χερσότοπους και φυσικά λιβάδια στις κορυφές των ορεινών όγκων και κορυφογραμμών.

Ο όρος «Kintoa» πηγάζει από την καταβολή τέλους για τη βόσκηση των χοίρων, κοινώς γνωστό ως τέλος quinta, το οποίο επέβαλαν οι βασιλείς της Ναβάρας τουλάχιστον από τον 13ο αιώνα και αφορούσε τους χοίρους οι οποίοι οδηγούνταν για βόσκηση, κατά την περίοδο της εποχικής μετακίνησης, στα βασιλικά όρη της Ναβάρας. Οι βασιλείς εισέπρατταν έναν χοίρο στους πέντε, εξ ου και το όνομα του τέλους αυτού (quinta σημαίνει ένα πέμπτο).

Το «Jambon du Kintoa» προέρχεται από χοίρους της φυλής «Pie noir du pays Basque», μιας φυλής περιμεσογειακού τύπου, ο οποίος καλείται και ιβηρικός τύπος. Τα ζώα της εν λόγω φυλής παρουσιάζουν αργό ρυθμό ανάπτυξης. Έχουν αξιοσημείωτη ανθεκτικότητα, με ικανότητα αντοχής σε μεγάλες κλιματικές και διατροφικές διακυμάνσεις, καθώς και ικανότητα ταχείας συσσώρευσης αποθέματος λίπους όταν η τροφή είναι άφθονη.

Οι χοίροι βόσκουν τουλάχιστον τους επτά τελευταίους μήνες της ζωής τους σε συγκεκριμένη περιοχή βόσκησης. Κατά την περίοδο αυτή διαμορφώνουν το λίπος επικάλυψης και το ενδομυϊκό λίπος. Οι τροφές που βρίσκουν στην περιοχή βόσκησης ποικίλλουν και περιλαμβάνουν κυρίως χόρτα και ποώδη φυτά καθώς και, κατά τρόπο πιο ετερογενή ή ασυνεχή, ξηρούς καρπούς (βελανίδια, κάστανα κ.λπ.), έντομα, σκώληκες, ρίζες και άλλα φυτικά είδη.

Οι χοίροι σφάζονται σε σχετικά μεγάλη ηλικία (12 έως 24 μηνών αντί των 5 έως 6 μηνών για τους χοίρους βιομηχανικής αλλαντοποιίας) έχοντας διανύσει μια ζωή που χαρακτηρίζεται από σημαντική μυϊκή δραστηριότητα.

Η γεωγραφική περιοχή (και ιδίως το Salies-de-Béarn) είναι γνωστή για την παραγωγή αλατιού, το οποίο χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την αλάτιση των χοιρομεριών που παράγονται στην περιοχή. Εκεί παράγεται επίσης η σκόνη πιπεριού «Piment d'Espelette» / «Piment d'Espelette — Ezpeletako Biperra». Η σκόνη αυτή χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την κάλυψη της εσωτερικής επιφάνειας του χοιρομεριού του οποίου η επικάλυψη αφαιρείται στο τέλος της φάσης τελειοποίησης.

Για την παραγωγή των χοιρομεριών απαιτείται μακρά διαδικασία διάρκειας τουλάχιστον 16 μηνών. Μετά την αρχική τους ξήρανση, τα χοιρομέρια καλύπτονται με μείγμα λίπους με βάση λαρδιού. Η περίοδος μεταξύ της εβδομάδας αλάτισης και της εβδομάδας έναρξης της τελειοποίησης είναι 6 μήνες τουλάχιστον. Η διαδικασία συνεχίζεται με ελάχιστη περίοδο τελειοποίησης 10 μηνών σε χώρους που επικοινωνούν με το εξωτερικό περιβάλλον μέσω ανοιγμάτων που επιτρέπουν την κυκλοφορία του αέρα· οι εν λόγω χώροι βρίσκονται σε διαφορετικές πλευρές του κτιρίου και οι ελάχιστες διαστάσεις τους είναι προκαθορισμένες. Έτσι, οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας μεταβάλλονται παράλληλα με τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής.

Το χοιρομέρι έχει κρεμώδη και παχύρρευστη υφή λίπους κατά τη γεύση, και οσμές βουτύρου, χαμηλής βλάστησης, κρέατος διατηρημένου σε λίπος, ξηρών καρπών (συμπεριλαμβανομένων των φουντουκιών) και μαρμελάδας φρούτων. Η γεύση του είναι έντονη και η επίγευσή του παρατεταμένη.

Αιτιώδης σχέση

Το ήπιο και υγρό κλίμα της γεωγραφικής περιοχής καθιστά δυνατή τη σχεδόν αδιάλειπτη βλάστηση του χόρτου καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με αποτέλεσμα οι περιοχές βόσκησης να προσφέρουν τροφή στους χοίρους καθ' όλη τη διάρκεια της παρουσίας τους στην ύπαιθρο, τουλάχιστον επί εφτά μήνες. Η διατροφή αυτή συμπληρώνεται ενδεχομένως από καρπούς δένδρων χαρακτηριστικών του βασκικού φυσικού περιβάλλοντος [ευρωπαϊκή δρυς (Quercus robur), καστανιές, οξιές].

Η φυλή «pie-noire du pays Basque» είναι προσαρμοσμένη στις συνθήκες βόσκησης του συγκεκριμένου τοπίου χάρη στα φυσικά χαρακτηριστικά της: πρόκειται για χοίρο ικανό για περπάτημα, ανθεκτικό, που αξιοποιεί πολύ καλά τη βλάστηση των εκτάσεων βόσκησης. Αυτό το διατροφικό στοιχείο που προέρχεται από τις εκτάσεις βόσκησης μεταβάλλεται φυσικά ανάλογα με την εποχή, αλλά κατά την περίοδο της τελικής πάχυνσης, αντιστοιχεί περίπου στο 50 % του ημερήσιου σιτηρεσίου του χοίρου. Περιέχει αντιοξειδωτικά και αρωματικές ενώσεις που επηρεάζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του χοιρομεριού.

Έχει αποδειχθεί ότι οι λιπώδεις ιστοί συσσωρεύουν τις ενώσεις που περιέχονται στη βλάστηση που καταναλώνεται. Οι ουσίες αυτές δρουν επί της κινητικής της οξείδωσης των λιπιδίων, επιβραδύνοντας το τάγγισμα και επιτρέποντας πιο μακρά τελειοποίηση του χοιρομεριού, και επηρεάζουν έτσι με συγκεκριμένο τρόπο την κατανομή των γευστικών και αρωματικών ενώσεων. Η επίδραση αυτή είναι ακόμη πιο σημαντική όταν η περίοδος ξήρανσης και τελειοποίησης είναι μακρά, και εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τη φύση της βλάστησης που προσλαμβάνεται με τη βόσκηση.

Οι παραδοσιακές μέθοδοι αλάτισης, ξήρανσης και τελειοποίησης του χοιρομεριού στη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνουν ένα τοπικό αλάτι που παράγεται στο Salies-de-Béarn, με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά (σύσταση πλούσια σε ιχνοστοιχεία, μεγάλους κρυστάλλους κ.λπ.), τα οποία είναι ιδιαιτέρως κατάλληλα για την αλάτιση. Το προϊόν «Piment d'Espelette» που χρησιμοποιείται για την κάλυψη της εσωτερικής επιφάνειας του χοιρομεριού είναι ιδιαιτέρως κατάλληλο λόγω του σχετικά χαμηλού πικάντικου χαρακτήρα του.

Τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης προσδίδουν στο χοιρομέρι ενδομυϊκό λίπος, το οποίο είναι διάστικτο, ιδιότητα που προσδίδει στο χοιρομέρι παχύρρευστη και κρεμώδη υφή.

Το κλίμα, που επηρεάζεται από τις ωκεάνιες αέριες μάζες, χαρακτηρίζεται από υψηλά επίπεδα βροχοπτώσεων που είναι ομοιόμορφα κατανεμημένες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, καθώς και από τον νότιο άνεμο τύπου Föhn, στοιχεία που συμβάλλουν στα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των χοιρομεριών. Η μακρόχρονη διαδικασία τελειοποίησης (διάρκειας τουλάχιστον 10 μηνών) που πραγματοποιείται σε ανοιχτό χώρο με την επίδραση του εξωτερικού κλίματος, με διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και της υγρασίας που συνδέονται με τους φυσικούς κύκλους του κλίματος, καθιστά δυνατή τη βέλτιστη έκφραση των δυνατοτήτων των χοιρομεριών, επηρεάζοντας σημαντικά τις αρωματικές και γευστικές τους ιδιότητες.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-869add39-f09a-4bf5-89e0-c8fe6cc07713