C/2026/6055

20.11.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6055)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Jambon de Bayonne«

EU-referencenummer: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Jambon de Bayonne«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Bayonne« vedrører ikke en af de tre situationer, der udgør en EU-ændring. Nærmere betegnet indebærer den ikke:

a) en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse/beskyttede geografiske betegnelse

b) en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at ansøgningen kan klassificeres som en standardændring.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Afsnit

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Råvarer: For at sikre overensstemmelse med produktionsmetoden er der givet yderligere præciseringer med hensyn til den friske skinke og svinene, f.eks. præcisering af vægten og udelukkelse af visse dyr. Desuden er immunkastrerede handyr blevet føjet til listen over udelukkede dyr, da der ikke er foretaget undersøgelser af indvirkningen på kødkvaliteten.

Det færdige produkts egenskaber: For at sikre, at alle produkter er tilstrækkelig og sammenligneligt tørret og dermed sikre ensartethed, er et minimumsvægttab på 28 % blevet tilføjet.

Præsentation af produktet: Dette afsnit, der oprindeligt indgik i afsnittet om produktets egenskaber, er blevet flyttet. Præsentationen af produktet er blevet omformuleret for at standardisere den terminologi, der anvendes i de forskellige afsnit, samtidig med at den er i overensstemmelse med den praksis, der er fastsat i varespecifikationen.

Fysiske egenskaber: Beskrivelsen »føles ikke hård« er blevet flyttet på grund af reglerne om produktionsmåden, som er fastsat i behandlingstrinnene. Ordet »unormalt« er blevet tilføjet for at præcisere termen »oppustet«. Beskrivelsen af fedtets fasthed, farve og lugt er flyttet til afsnittet om produktets organoleptiske beskrivelse.

Kemiske egenskaber:

Fugt: Tørstofindholdet (47 %) erstattes af et vandindhold på ≤ 61 %.

Nitrater: For at tage hensyn til ændringer i råmaterialet er den maksimale iblanding af kaliumnitrat blevet erstattet af et restindhold af kaliumnitrat (E252) på < 100 mg/kg (udtrykt som $NaNO_3$) eller < 73 mg/kg NO_3-ion i det færdige produkt. E252 er ikke længere opført som et godkendt tilsætningsstof.

Fedtstoffer: Gennemsnitsværdien (~6 %) er blevet fjernet, da den ikke anses for at have nogen indvirkning på produktkvaliteten.

Salt (NaCl): Det maksimale saltindhold på ≤ 7,5 er blevet udvidet til hele skinken for at opnå større ensartethed.

Sukkerarter: Grænseværdien for det samlede indhold af opløseligt sukker er blevet fjernet, da den kan variere betydeligt. Ikke desto mindre er begrænsningen af tilsat sukker blevet opretholdt.

Organoleptiske egenskaber: For bedre at beskrive produktet er kødfarven blevet præciseret, dvs. fra lyserød til mørkerød, og der er tilføjet sensoriske deskriptorer såsom »let marmoreret til marmoreret« i forhold til det magre kød og en karakteristisk tørsaltet aroma.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Afsnit

AFGRÆNSNING AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

Beskrivelse

Der er sikret overensstemmelse med hensyn til de trin, der finder sted i det geografiske område, ved at specificere, at modningsprocessen er valgfri for så vidt angår produktionsmetoden.

Listen over kommuner er blevet ajourført på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025 uden at ændre det afgrænsede geografiske område. Forsyningsområdet og det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse (forarbejdning af skinkerne) forbliver uændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Afsnit

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Sporbarheden er blevet revideret og bragt i overensstemmelse med produktionskravene i produktspecifikationen og ændringerne af produktionsmetoden. Saltproducenter er blevet fjernet fra afsnittet om sporbarhed. Kravet om, at saltværker altid skal hente salt fra saltkilderne i Adour-bassinet for alle deres produkter, er blevet fjernet (selv om anvendelsen heraf fortsat er obligatorisk for den beskyttede geografiske betegnelse). Dette er for at imødekomme forarbejdningsvirksomhedernes diversificeringsbestræbelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Afsnit

Beskrivelse af produktionsmetoden

Beskrivelse

Svineopdræt: Nye krav til svineopdræt og sundhed (der går ud over den grundlæggende lovgivning) er blevet indført for avlere og opfedere. Kravene har til formål at kontrollere flytninger af dyr og sikre, at svinebedrifterne overholder reglerne, ved at gøre det umuligt for svin at blive blandet sammen med svin, der ikke opfylder varespecifikationen. Der er tilføjet en positivliste over fodermidler, der gælder for foder fra efter fravænningsfasen, i overensstemmelse med strukturen i EU-kataloget over fodermidler (forordning (EU) nr. 68/2013).

Produkter fremstillet af palmeolie og palmekerner er forbudt.

Forberedelse af transport af slagtesvin og ventetid før slagtning: Dyrevelfærdsbestemmelser er blevet tilføjet for at begrænse dyrenes stress før slagtning og forbedre transportbetingelserne (fasteperioden på bedriften, belægningsgraden i ventefolden, overbrusningsanlæg, afstand til slagteriet, osv.).

Slagtning

Klassificering af certificerbare slagtekroppe: Immunkastrerede handyr er blevet føjet til listen over udelukkede dyr.

Nedkøling af slagtekroppe: Nedkølingsprocessen er blevet defineret.

Godkendelsesprøvning: Det er blevet gjort tydeligt, at skinkerne ikke må fryses, for at opretholde produktets kvalitet.

Tilskæring og udskæring: Kravene for tilskæring og udskæring er blevet tilpasset og forbedret ved at sikre, at de er i overensstemmelse med grundlæggende lovgivning og at det er muligt at gennemføre kontrol deraf.

Teknologisk kvalitet: En henvisning til Japan-skalaen er blevet tilføjet for at kontrollere overensstemmelse for så vidt angår kødets farve.

Forarbejdning/(modning)

Listen over ingredienser, tilsætningsstoffer og tekniske hjælpestoffer er blevet revideret for at gøre den mere præcis og bringe den i overensstemmelse med gældende praksis (begrænsninger for tilsætningsstoffer, forbedret krydring, præcisering af procedurer).

Saltnings-, hvile-, varmebehandlings-, tørrings-, belægnings-, modnings-, afbalancerings- og opstramningsprocesser er blevet mere klart defineret ved at specificere varighed, temperatur og fugtighed, og om de er valgfrie eller obligatoriske. Dette sikrer et tilstrækkeligt tørringsgrad, samtidig med at produktets organoleptiske egenskaber bevares.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Afsnit

Mærkning

Beskrivelse

Beskrivelsen af logoet er fjernet fra produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Jambon de Bayonne«

EU-referencenummer: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Jambon de Bayonne«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Jambon de Bayonne« er en afpudset griseskinke, der efter tilskæring og udskæring vejer mindst 8,5 kilo, og som er indsaltet med salt fra Adourbækkenet og tørret i dette område i mindst syv måneder. Svinekødet stammer fra kødproducerende han- eller hunsvin, der er født, opdrættet og slagtet inden for et afgrænset område.

Når skinken er produceret, vil den have mistet mindst 28 % af sin oprindelige vægt.

Udseende

— Den ydre form er afrundet

— Sværen, der har en ensartet farve, er udstrakt ved skanken og uden spor af blå mærker

— Skinken forekommer ikke unormalt oppustet

— Den ydre muskeldel har ingen svær

Præsentation af produktet:

— hel med ben: emballeret eller uemballeret

— udbenet, uden svær, uden fedt, presset, formet og emballeret

— hel af benet eller i stykker

— skiveskåret.

Kemiske egenskaber

— indholdet af natriumchlorid er på højst 7,5 %

— vandindholdet er mindre end eller lig med 61 %

— indholdet af kaliumnitrat (E252) er mindre end 73 mg/kg $NO_{3\text{-ion}}$ eller 100 mg/kg udtrykt som $NaNO_3$ (restkoncentration).

Organoleptiske egenskaber:

— det magre kød har en ensartet lyserød til mørkerød farve, let marmoreret til marmoreret

— mørt og saftigt

— fedtet er hvidt, ensartet, fast, ikke olieagtigt og lugter ikke harsk

— karakteristisk tørsaltet aroma

— ingen synlige defekter i musklen, såsom venefejl, flomme eller overskydende fedt.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Producenterne af »Jambon de Bayonne« har historisk set indkøbt deres skinker fra svin, der er født og opdrættet i det sydvestlige Frankrig. De opfedede svin i denne region har historisk set været tungere og er blevet fodret med lokalt korn, herunder majs, da majsen blev indført på det europæiske kontinent. Det område, der forsyner svinene, har en sammenhængende geografi og et sammenhængende klima (sollysniveauer og sommertemperaturer, der er gunstige for dyrkning af korn) og en sammenhængende økonomi og befolkning på grund af det indbyrdes forhold mellem områder til opdræt og opfedning af svin, samt historiske handelsruter. Siden »Jambon de Bayonne« blev registreret som BGB, har det derfor i produktspecifikationen været fastsat, at skinkerne skal stamme fra svin, der er født, opdrættet og slagtet i departementerne i det sydvestlige Frankrig, navnlig: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux- Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne og Haute-Vienne. Desuden må det salt, der anvendes til saltning af »Jambon de Bayonne«, kun komme fra aflejringer i Adour-bassinet. Dette salt bruges på grund af dets renhed og ikkeslibende tekstur, hvilket muliggør optimal konservering af skinken uden at ændre produktets organoleptiske kvaliteter.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen, lige fra saltningen af den ferske skinke til udbeningen, finder sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Udskæring og emballering finder sted i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Bayonne«.

Udskæringen består i at skære de udbenede skinker i stykker eller skiver.

Denne begrænsning til det geografiske område vedrører ikke udskæring og emballering med henblik på direkte salg i henhold til artikel 2, stk. 2, litra e), i forordning (EU) nr. 1169/2011.

Denne operation finder sted efter følgende etaper:

Hver skinke, der skal udskæres, udbenes ud fra sin vægt, fedtlagets tykkelse, tørringsperioden og modningsperioden, hvis det er relevant. Under udbeningsprocessen og inden afbalancering kontrollerer operatørerne, at skinken er fri for lugt- eller farvefejl.

Stivning (valgfri) i højst 8 uger, hvor skinkens indre temperatur ikke må falde til under - 13,5 °C. Skinken må under ingen omstændigheder fryses.

Udskæringsetapen finder sted i forlængelse af tørringen og modningen, hvis det er relevant, og kræver erfaring og knowhow, da den har direkte indvirkning på produktets kvalitet.

Den særlige knowhow hos de erhvervsdrivende i Adourbækkenet er en del af en lang tradition. Med deres erfaring kan de udskære dette følsomme produkt på en sådan måde, at smagen og teksturen bevares, samtidig med at de foretager en streng visuel kontrol for at sikre, at udskæringerne ikke har nogen fejl (petekkier, store vener, en uensartet farve osv.).

Den udskårne skinke er et følsomt produkt. Det er nødvendigt at undgå enhver iltningsproces ved at begrænse luftkontakt, da dette ville skade fedtets kvalitet og udskæringernes farve. Derfor må der ikke gå mere end 1 time mellem udskæring og emballering.

Disse etapers udførelse i det geografiske område gør det således muligt at bevare produktets specifikke egenskaber samt omdømme.

Kravet om, at der sættes identifikationsmærker for den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Bayonne« på skinkens svær under de forskellige produktionsetaper, slettes i forbindelse med udskæring. Udbenings-, udskærings- og emballeringsetapernes udførelse i det geografiske område gør det muligt at begrænse risikoen for manglende sporbarhed og dermed risikoen for svig.

Af disse grunde skal udskærings- og emballeringsetaperne, som bygger på en særlig knowhow, finde sted i passende faciliteter, der ligger i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse, så man sikrer alle produktets kvalitetsegenskaber og dets ægthed.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Skal indeholde ordene »tørret og modnet i Adour-bassinet«. Den registrerede betegnelse for produktet »Jambon de Bayonne« skal være skrevet med bogstaver på mindst 50 % af størrelsen af de tegn, der anvendes til virksomhedsmærket og produktets eget varemærke, og skal placeres i nærheden.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Den beskyttede geografiske betegnelses område svarer til Adourbækkenet. Det omfatter departementet Pyrénées-Atlantiques og:

I departementet Gers: Aignan, Arblade-le-Bas, Aurensan, Avéron-Bergelle, Barcelonne-du-Gers, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Termes-d'Armagnac, Beaumarchés, Cahuzac-sur-Adour,Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Fustérouau, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Izotges, Jû-Belloc, Labarthète, Lannux, Lasserade, Lelin-Lapujolle, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Maumusson-Laguian, Plaisance, Pouydraguin, Préchac-sur-Adour, Projan, Riscle, Sabazan, Tasque, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Germé, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Ségos, Tarsac, Tieste-Uragnoux, Vergoignan, Verlus og Viella;

I departementet Landes: Aire-sur-l'Adour, Amou, Angoumé, Angresse, Arboucave, Argelos, Arsague, Artassenx, Aubagnan, Audignon, Audon, Aurice, Azur, Bahus-Soubiran, Baigts, Banos, Bas-Mauco, Bascons, Bassercles, Bastennes, Bats, Bégaar, Bélus, Bénesse-lès-Dax, Bénesse-Maremne, Bergouey, Beylongue, Beyries, Biarrotte, Biaudos, Bonnegarde, Bordères-et-Lamensans, Brassempouy, Buanes, Cagnotte, Candresse, Capbreton, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Cassen, Castaignos-Souslens, Castandet, Castelnau-Chalosse, Castel-Sarrazin, Castelnau-Tursan, Castelner, Cauna, Cauneille, Caupenne, Cazalis, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Clèdes, Clermont, Coudures, Dax, Doazit, Donzacq, Dumes, Duhort-Bachen, Estibeaux, Eugénie-les-Bains, Eyres-Moncube, Fargues, Gaas, Gamarde-les-Bains, Garrey, Gaujacq, Geaune, Gibret, Gourbera, Goos, Gousse, Gouts, Grenade-sur-l'Adour, Habas, Hagetmau, Hastingues, Hauriet, Heugas, Herm, Hinx, Horsarrieu, Josse, Labastide-Chalosse, Labatut, Labenne, Lacajunte, Lacrabe, Lahosse, Laluque, Lamothe, Larbey, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Laurède, Lauret, Lesgor, Le Leuy, Louer, Lourquen, Lussagnet, Magescq, Mant, Marpaps, Mauries, Maurrin, Maylis, Mées, Meilhan, Messanges, Mimbaste, Miramont-Sensacq, Misson, Moliets-et-Maa, Momuy, Monget, Monségur, Montaut, Montfort-en-Chalosse, Montgaillard, Montsoué, Morganx, Mouscardès, Mugron, Narrosse, Nassiet, Nerbis, Nousse, Oeyreluy, Oeyregave, Onard, Ondres, Orist, Orx, Orthevielle, Ossages, Ozourt, Payros-Cazautets, Pécorade, Pey, Peyre, Peyrehorade, Philondenx, Pimbo, Pomarez, Pontonx-sur-l'Adour, Port-de-Lanne, Poudenx, Pouillon, Poyanne, Poyartin, Préchacq-les-Bains, Puyol-Cazalet, Renung, Rion-des-Landes, Rivière-Saas-et-Gourby, Saint-Agnet, Saint-André-de-Seignanx, Saint-Aubin, Saint-Barthélemy, Sainte-Colombe, -Cricq-Chalosse, Saint-Cricq-du-Gave, Saint-Etienne-d'Orthe, Saint-Geours-d'Auribat, Saint-Geours-de-Maremne, Saint-Jean-de-Lier, Saint-Jean-de-Marsacq, Saint-Laurent-de-Gosse, Saint-Lon-les-Mines, Saint-Loubouer, Sainte-Marie-de-Gosse, Saint-Martin-de-Hinx, Saint-Martin-de-Seignanx, Saint-Maurice-sur-Adour, Saint-Pandelon, Saint-Paul-lès-Dax, Saint-Sever, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Tyrosse, Saint-Yaguen, Samadet, Sarraziet, Sarron, Saubion, Saubrigues, Saubusse, Saugnac-et-Cambran, Seignosse, Serres-Gaston, Serreslous-et-Arribans, Seyresse, Siest, Soorts-Hossegor, Sorbets, Sorde-l'Abbaye, Sort-en-Chalosse, Souprosse, Soustons, Tarnos, Tartas, Tercis-les-Bains, Téthieu, Tilh, Tosse, Toulouzette, Urgons, Vicq-d'Auribat, Vielle-Tursan, Vieux-Boucau-les-Bains, Le Vignau, Villenave og Yzosse;

I departementet Hautes-Pyrénées: Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Ancizan, Andrest, Les Angles, Angos, Ansost, Antist, Aragnouet, Arbéost, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Arras-en-Lavedan, Arrayou-Lahitte, Arreau, Arrens-Marsous, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artigues, Aspin-Aure, Aspin-en-Lavedan, Asté, Astugue, Aucun, Aulon, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Averan, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Azet, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barèges, Barlest, Barrancoueu, Barry, Bartrès, Bazet, Bazillac, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Bénac, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Betpouey, Bettes, Beyrède-Jumet-Camous, Boô-Silhen, Bordères-sur-l'Echez, Bouilh-Devant, Bourisp, Bourréac, Bours, Bun, Buzon, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Caixon, Camalès, Campan, Camparan, Castelnau-Rivière-Basse, Caussade-Rivière, Cauterets, Cheust, Chèze, Chis, Cieutat, Ens, Escaunets, Escondeaux, Escoubès-Pouts, Esquièze-Sère, Estaing, Estensan, Esterre, Estirac, Ferrières, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gardères, Gavarnie-Gèdre, Gayan, Gazost, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gouaux, Grailhen, Grézian, Grust, Guchan, Guchen, Hagedet, Hauban, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Horgues, Ibos, Ilhet, Jarret, Jézeau, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labatut-Rivière, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lahitte-Toupière, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Laméac, Lançon, Lanne, Larreule, Lascazères, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lézignan, Liac, Lies, Loubajac, Loucrup, Louey, Lourdes, Lugagnan, Luquet, Luz-Saint-Sauveur, Madiran, Mansan, Marsac, Marsas, Maubourguet, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Montgaillard, Montignac, Moumoulous, Neuilh, Nouilhan, Odos, Omex, Ordizan, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pintac, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Pujo, Rabastens-de-Bigorre, Sailhan, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Lary-Soulan, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Saligos, Salles, Salles-Adour, Sanous, Sarniguet, Sarrancolin, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sassis, Sauveterre, Sazos, Ségalas, Ségus, Séméac, Sénac, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Séron, Sers, Siarrouy, Sireix, Sombrun, Soublecause, Soues, Soulom, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Tostat, Tramezaïgues, Trébons, Trouley-Labarthe, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidouze, Viella, Vielle-Adour, Vielle-Aure, Vier-Bordes, Viey, Viger, Vignec, Villefranque, Villelongue, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac, Viscos og Visker.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er bygget på

☑ omdømme

☑ særlig kvalitet

☐ andre egenskaber

Resumé af årsagssammenhængen

Den tilknytning, som den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Bayonne« har til det geografiske område, bygger på dens fastslåede kvalitet og dens omdømme. Denne særlige kvalitet, nemlig den afrundede form, skivernes ensartede farve, den møre og saftige konsistens og det hvide, faste fedt, stammer fra valget af råvare, det anvendte salt og ekspertisen hos saltningsvirksomhederne og de erhvervsdrivende i sektoren.

Klimaet i Pays de l'Adour, der er et tempereret kystklima med et sydligt anstrøg, skyldes hovedsagelig en kombination af to elementer, nemlig nærheden af Atlanterhavet på den ene side og Pyrenæerne på den anden side. Dette område ved bjergenes fod er således kendetegnet ved milde temperaturer og en høj relativ luftfugtighed hele året. Det er således ofte blevet bemærket, at den relative luftfugtighed kan gå fra 90 % til 20 % i løbet af nogle få timer. Det er vigtigt at understrege, at dette er et særligt fænomen, der er typisk for Adourbækkenet. Når geograferne skal forklare dette fænomen, taler de om fønvind. Det er en varm og tør vind, der blæser ned på orografiske sammensynkninger og bevæger sig fra syd mod nord. Når denne vind blæser i Pays de l'Adour, ser man et kraftigt fald i den relative luftfugtighed, og temperaturen plejer at stige.

Et andet af de særlige kendetegn ved Adourbækkenet er undergrunden og navnlig tilstedeværelsen af stensalt. Saltaflejringerne blev dannet for 200 mio. år siden i starten af den mesozoiske tidsalder. På det tidspunkt var det område, der i dag svarer til Aquitainebassinet, under sammensynkning og blev derfor oversvømmet af havet. Saltet blev hovedsagelig aflejret i den sydlige halvdel af Aquitainebassinet, navnlig i Adourbækkenet. I områder, hvor saltet er tæt på overfladen, er det relativt nemt at udvinde fra saltaflejringerne. Dette er tilfældet i Dax, Salies-de-Béarn og Bayonne-Mouguerre.

I Pays de l'Adour kan man se en oprindelig klimaenhed med et meget tæt hydrografisk net, hvis karakteristiske træk gør det muligt at skelne den fra de tilstødende områder.

Svinet hører med til landbrugets historiske traditioner i Frankrigs sydvestlige del. De svin, der er opfedet i denne region, har altid været tungere og er blevet fodret med lokalt korn, herunder majs, fra det tidspunkt hvor majsen blev indført på det europæiske kontinent.

Produktionsområdet for svin, der kan anvendes til fremstilling af den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Bayonne«, svarer til en praksis, der opstod før middelalderen. Dette område er kendt som et område, hvor:

— produktion af slagtesvin, der er velegnede til fremstilling af tørsaltet skinke (tungere og federe svin)

— indførelse af et svineproduktionssystem med korn som følge af den lokale adgang til korn, især majs.

Denne sektor har udviklet sig på en original måde, som adskiller sig fuldstændigt fra den dominerende model for svinesektoren i det vestlige Frankrig.

Dette forsyningsområde med svin har:

— en sammenhængende geografi og klima som er kendetegnet ved solskinstimerne og sommertemperaturerne, der er gunstige for dyrkning af korn (især kornmajs)

— en økonomisk og menneskelig enhed som følge af komplementariteten mellem et område til opdræt af smågrise og et svineopfedningsområde og som følge af de historiske handelsstrømme, der gjorde det muligt at bruge opfedningsområderne til forsyning af det tørre område.

Den traditionelle anvendelse af stensalt fra Adourbækkenet til fremstilling af den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Bayonne« er ligeledes et tegn på knowhow. Dette stensalt er lige siden oldtiden blevet udvundet fra de forskellige aflejringer i Adourbækkenet og er blevet anvendt af saltningsvirksomhederne i flere århundreder på grund af sin renhed og sin ikkeslibende tekstur i modsætning til havsalt. Det giver mulighed for en optimal konservering af skinkerne uden at ændre produktets organoleptiske egenskaber.

Saltningen sker på traditionel vis: Skinken gnides med tørt salt. Den masseres derefter jævnligt med en særlig knowhow og et særligt håndelag, således at saften gradvist trækkes ud.

Efter at saltet fra Adour-bassinet er blevet anvendt, og skinken derefter har hvilet og potentielt gennemgået varmebehandling, går den derefter ind i tørringsfasen, inden den, hvor det er relevant, modnes. Produktionstiden for »Jambon de Bayonne« er mindst syv måneder fra saltning til slutningen af tørringsfasen og, hvor det er relevant, modning. Denne minimumsvarighed gør det muligt for skinken at opnå specifikke aromaer.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Bayonne« er kendetegnet ved:

— skivernes ensartede lyserøde til mørkerøde farve, let marmoreret til marmoreret

— den møre og saftige konsistens

— fedtet, der er hvidt, ensartet, fast, ikke olieagtigt og ikke lugter harsk

— den karakteristiske tørsaltede aroma

— manglen på synlige defekter i musklen, såsom venefejl, flomme eller overskydende fedt.

Den ekspertise, der er knyttet til konserveringen af »Jambon de Bayonne«, er en gammel tradition, der navnlig er forbundet med brugen af et bestemt svin, udnyttelse siden oldtiden af saltforekomsterne i undergrunden og det særlige klima i Adourbækkenet.

Dette område har et klima, der er særligt gunstigt for en vellykket gennemførelse af denne tilberedelsesproces. Dette klima ligger til grund for produktionstraditionen, hvis omdømme – både i Frankrig og i Europa – allerede var kendt i det 16. århundrede og kun er blevet mere omfattende siden da. Klimaet er præget af fønvinden. På grund af udsvingene i luftfugtigheden og temperaturerne har denne vind direkte indflydelse på modningen af den tørsaltede skinke og bevarelsen af dens karakteristiske bløde konsistens.

Studier foretaget på Université de Pau et des Pays de l'Adour fremhæver – uanset om de vedrører historie (Chantal Lopez, 1989), geografi (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) eller geologi (Raoul Deloffre, 1989 og Marie-Hélène Grimaldi, 1989) – de traditioner og regionale særpræg, der er forbundet med fremstilling af »Jambon de Bayonne«, som en del af kulturarven.

Dets omdømme hænger sammen med de særlige karakteristika i det geografiske område og regionens indbyggeres knowhow og kultur.

Det er arven efter en knowhow, der i mange år er blevet videreført fra generation til generation i familierne på landet. »Jambon de Bayonne« var stoltheden i familiernes forrådskammer, og bønderne var meget omhyggelige med at fremstille den.

I starten var »Jambon de Bayonne« bøndernes energiholdige fødevare, men efterhånden blev den en valuta, man kunne betale med i vanskelige tider, og en måde at betale tiende og leje med. Siden udviklede den sig – med fremkomsten af de mange små slagterier i landsbyerne – til en håndværksmæssig produktion. Charcuteriproducenterne overtog produktionen.

I løbet af mere end 70 år har produktionen af »Jambon de Bayonne« udviklet sig fra håndværkere, der var specialister i konservering, til den industrielle fremstilling i dag. De moderne teknikker, herunder køleteknikkerne, har gjort det muligt at fremstille »Jambon de Bayonne« året rundt. Det har dermed muliggjort denne udvikling og omsat den ældgamle knowhow til en moderne produktionsmetode.

Den nuværende fremstillingsmetode er en tro og systematisk gengivelse af den traditionelle metode, der altid har været brugt.

En lang række citater vidner om produktets omdømme og anseelse, herunder følgende:

I 1673 skriver Froidour i sit værk Mémoire du Pays de Soule: »Svinene er små, men så fortrinlige, at de bedste skinker i kongeriget — kun overgået af dem fra Lahontan — er skinker fra Soule. De er kendt under navnet Bayonneskinke, og i den forbindelse skal det bemærkes, at selv om denne by er så berømt og velkendt for sine skinker, bliver de næsten ikke fremstillet her mere. Man bringer dem derimod hertil fra Labourd, Nedre Navarra og i mindre grad — da det ligger længere væk — Soule«.

I det 18. århundrede sagde digteren Piron spøgefuldt til biskoppen af Bayonne: »Jeg har stor ærbødighed for skinkerne fra Deres bispedømme.«

I begyndelsen af det 19. århundrede bemærkede den rejseglade Étienne de Jouy i værket L'hermite en Province (1828), at der i Pau er »en betydelig handel med skinker, som er kendt under navnet Bayonneskinke. De fremstilles i landsbyen Saleis. Den vandkilde, der ligger her, giver skinkerne en fremragende smag.«

Endelig skrev Louis Laborde-Balen i 1991 i sin bog Le livre d'or du jambon de Bayonne, at »ifølge legenden har Bayonneskinke sin oprindelse i begyndelsen af vores tidsalder, hvor et vildsvin, der blev såret af to jægere, døde tæt på en saltkilde. Sommeren efter fandt nogle af landsbyens indbyggere vildsvinet perfekt konserveret i den udtørrede saltkilde. De modigste smagte på kødet og syntes, at det smagte godt. Siden da er svinekød og navnlig skinke hver vinter blevet konserveret med salt fra Salies-de-Béarn eller en anden saltkilde i Adourbækkenet«

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-20db5027-24c1-4d8c-a4d8-3239a841adb4