C/2026/6055

20.11.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/6055)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Jambon de Bayonne“

EU-Nr.: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Jambon de Bayonne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Jambon de Bayonne“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Rohstoffe: Um die Kohärenz mit dem Erzeugungsverfahren sicherzustellen, werden die Angaben zu der frischen Keule und dem Schwein präzisiert, z. B. im Hinblick auf das Gewicht und den Ausschluss bestimmter Tiere. Des Weiteren werden immunokastrierte männliche Tiere in die Liste der ausgeschlossenen Tiere aufgenommen, da keine Studien über die Auswirkung dieser Kastration auf die Fleischqualität vorliegen.

Eigenschaften des Enderzeugnisses: Um sicherzustellen, dass alle Erzeugnisse einen ausreichenden und vergleichbaren Grad der Trocknung erreichen, und so ihre Homogenität zu wahren, wird ein Gewichtverlust von mindestens 28 % vorgegeben.

Aufmachung des Erzeugnisses: Dieser Absatz, der ursprünglich unter der Überschrift „Eigenschaften des Erzeugnisses“ angeführt war, wird verschoben. Es wird vorgeschlagen den Absatz über die Aufmachung der Erzeugnisse neu zu formulieren, um die in den verschiedenen Rubriken verwendeten Begriffe zu harmonisieren und gleichzeitig die Übereinstimmung mit den Praktiken in der Produktspezifikation zu wahren.

Äußere Merkmale: Die Beschreibung „fühlt sich nicht hart an“ wird angesichts der unter der Rubrik „Erzeugungsverfahren“ für die Verarbeitungsschritte vorgeschlagenen Regelung gestrichen. Der Begriff „ungewöhnlich“ wird hinzugefügt, um den Begriff „aufgetrieben“ näher zu bestimmen. Die beschreibenden Merkmale der Textur, der Farbe und des Geruchs des Fetts werden in den Teil „Organoleptische Beschreibung des Erzeugnisses“ verschoben.

Chemische Merkmale:

Feuchtigkeit: Der Trockensubstanzgehalt (47 %) wird durch einen Feuchtigkeitsgehalt von ≤ 61 % (Nitrate) ersetzt, um der Entwicklung des Rohstoffs Rechnung zu tragen.

Der Grenzwert für die Zugabe von Salpeter wird durch einen Restgehalt an Kaliumnitrat (E252) von < 100 mg/kg (ausgedrückt als $NaNO_3$), d. h. < 73 mg/kg NO_3-Ion im Enderzeugnis, ersetzt. E252 ist nicht mehr als Zusatzstoff zugelassen.

Fette: Der durchschnittliche Wert (~ 6 %) wird gestrichen, da er keine Auswirkung auf die Qualität des Erzeugnisses hat. Salz (NaCl):

Der Grenzwert von ≤ 7,5 % gilt nunmehr für sämtliche Schinkenerzeugnisse, um die Homogenität zu verbessern.

Zucker: Der Grenzwert für den Gesamtgehalt an löslichen Zuckern wird aufgrund seiner großen Varianz gestrichen, die Beschränkung für zugesetzten Zucker wird jedoch beibehalten.

Organoleptische Eigenschaften: Um das Erzeugnis besser zu beschreiben, wird vorgeschlagen, die Farbe des Fleisches, die von Hellrot bis ins Dunkelrote reicht, genauer zu erläutern und sensorische Deskriptoren hinzuzufügen, wie z. B.: „leicht marmoriert bis marmoriert“ beim Muskelfleisch sowie ein typischer Geruch nach Trockenpökelung.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Beschreibung

Es wird vorgeschlagen, die in dem Gebiet stattfindenden Schritte mit dem Erzeugungsverfahren in Einklang zu bringen, indem klargestellt wird, dass die Reifung optional ist.

Des Weiteren wird vorgeschlagen, die Liste der Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025 zu aktualisieren, ohne das festgelegte geografische Gebiet infrage zu stellen. Das Gebiet für den Bezug und das geografische Gebiet der g.g.A. (Verarbeitung der Schinken) bleiben unverändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Die Vorgaben für die Rückverfolgbarkeit werden überarbeitet, um sie mit den gemäß den Erzeugungsbedingungen vorgesehenen Bestimmungen der Produktspezifikation und den an dem Erzeugungsverfahren vorgenommenen Änderungen in Einklang zu bringen. Die Salzhersteller werden aus dem Abschnitt über die Rückverfolgbarkeit gestrichen. Die Bestimmung, wonach der Betrieb sein Salz für alle seine Erzeugnisse ausschließlich von den Salinen des Adour-Beckens zu beziehen hatte, wird gestrichen (seine Verwendung bleibt im Rahmen der g.g.A. obligatorisch), um der Diversifizierung der Erzeugung der Verarbeitungsbetriebe Rechnung zu tragen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

Zucht: Für die Zucht- und Mastbetriebe werden neue Zucht- und Gesundheitsanforderungen (die über die allgemeinen Vorschriften hinausgehen) hinzugefügt. Diese sollen sichere Rahmenbedingungen für die Verbringung von Tieren schaffen und die Konformität der Zucht sicherstellen, sodass keine Möglichkeit einer Mischung mit nicht der Produktspezifikation entsprechenden Schweinen besteht. Es wird eine ab dem Absetzen geltende Positivliste der Futtermittel-Ausgangserzeugnisse gemäß der Nomenklatur des Europäischen Katalogs der Einzelfuttermittel (Verordnung (EU) Nr. 68/2013) hinzugefügt.

Palm- und Palmkernerzeugnisse sind verboten.

Vorbereitung der Mastschweine auf den Transport und Wartezeit vor der Schlachtung: Es werden Bestimmungen für das Tierwohl hinzugefügt, um den Stress der Tiere vor der Schlachtung zu begrenzen und die Transportbedingungen zu verbessern (Nüchterungszeit im Zuchtbetrieb, Tierdichte im Wartebereich, Sprinklersystem, Entfernung zum Schlachthof usw.).

Schlachtung

Sortierung der für die Zertifizierung infrage kommenden Schlachtkörper: Immunokastrierte männliche Tiere werden in die Liste der ausgeschlossenen Tiere aufgenommen.

Kühlung der Schlachtkörper: Festlegung von Rahmenbedingungen für das Kühlverfahren.

Annahmeprüfung: Es wird klargestellt, dass die Schinken nicht eingefroren wurden, um die Qualität der Erzeugnisse zu wahren.

Zurichten - Zuschneiden: Die Kriterien für das Zurichten und Zuschneiden werden weiterentwickelt und angepasst, wobei ihre Kohärenz mit den allgemeinen Vorschriften und ihre Kontrollierbarkeit überprüft werden.

Technologische Qualität: Um die Konformität der Fleischfarbe zu überprüfen, wird ein Verweis auf die japanische Farbskala hinzugefügt.

Verarbeitung/(Reifung)

Die Liste der Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wird überarbeitet, damit sie präzisere Angaben enthält und der Praxis entspricht (Begrenzung von Zusatzstoffen, Erweiterung der Würzmittel und Klärung der Verfahren).

Die Schritte des Pökelns, des Ruhens, des Erwärmens, der Trocknung, des Einschmalzens, der Reifung, der Ausbalancierung und der Versteifung werden von nun an durch genaue Angaben zur Dauer, Temperatur und Luftfeuchtigkeit sowie zu ihrer optionalen oder verpflichtenden Durchführung besser geregelt, wodurch ein ausreichender Grad der Trocknung sichergestellt werden kann und gleichzeitig die Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses ermöglicht wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Streichung der Beschreibung des Logos aus der Produktspezifikation.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Jambon de Bayonne“

EU-Nr.: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Name(n)**

„Jambon de Bayonne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei „Jambon de Bayonne“ handelt es sich um eine mit Salz aus den Salinen des Adour-Beckens gepökelte und in diesem Gebiet mindestens sieben Monate lang getrocknete Keule vom Schwein, die ein Gewicht von mindestens 8,5 kg nach dem Zurichten und Zuschneiden aufweist und von einem männlichen oder weiblichen Mastschwein stammt, das in einem abgegrenzten Gebiet geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde.

Am Ende des Herstellungsverfahrens hat der Schinken mindestens 28 % seines ursprünglichen Gewichts verloren.

Erscheinungsbild:

— Die äußere Form ist rundlich.

— Die einheitlich gefärbte Schwarte spannt sich zur Haxe hin und weist keine Zeichen von Hämatomen auf.

— Der Schinken erscheint nicht ungewöhnlich aufgetrieben.

— Das äußere Muskelfleisch hat keine Rinde.

Aufmachung des Erzeugnisses:

— Ganz, mit Knochen, unverpackt oder verpackt

— Entbeint, entschwartet, entfettet, gepresst, in Form geschnitten und verpackt

— Ganz, entbeint oder in Stücken

— Geschnitten

Chemische Merkmale:

— Der gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.

— Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt höchstens 61 %.

— Der Gehalt an Kaliumnitrat (E252) beträgt weniger als 73 mg/kg NO_3-Ion, d. h. weniger 100 mg/kg ausgedrückt als $NaNO_3$-Restgehalt.

Organoleptische Eigenschaften:

— Muskelfleisch mit einer gleichmäßigen hellroten bis dunkelroten Farbe, leicht marmoriert bis marmoriert

— Zart und saftig

— Weißes, gleichmäßiges, festes, nicht öliges Fett ohne ranzigen Geruch

— Typischer Geruch nach Trockenpökelung

— Fehlen optischer Mängel beim Muskelfleisch, wie z. B. Venenfehler, Flomen, zu viel Fett

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Einschränkungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Der Schinken, den die Erzeuger von „Jambon de Bayonne“ beziehen, stammt traditionell von Schweinen, die im Südwesten Frankreichs geboren und aufgezogen wurden. Denn die Mastschweine aus dieser Region waren seit jeher schwerer und wurden schon immer mit lokalem Getreide gefüttert, wozu — seit Beginn seines Anbaus auf dem europäischen Kontinent — auch Mais zählt. Dieses Gebiet für den Bezug von Schweinen entspricht einer geografischen und klimatischen Einheit (Sonneneinstrahlung und sommerliche, für den Getreideanbau günstige Temperaturen) sowie einer wirtschaftlichen und den Faktor Mensch betreffenden Einheit aufgrund der Komplementarität eines Ferkelaufzucht- und Schweinemastgebiets und aufgrund der historischen Handelsströme. So schreibt die Produktspezifikation des Erzeugnisses mit dem Namen „Jambon de Bayonne“ seit seiner Eintragung als g.g.A. vor, dass die Schinken von Schweinen stammen, die in den Departements im Südwesten Frankreichs geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, d. h. in den Departements 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, Haute-Vienne. Darüber hinaus stammt das zum Pökeln von „Jambon de Bayonne“ verwendete Salz ausschließlich aus den Vorkommen im Adour-Becken. Dieses Salz wird aufgrund seiner Reinheit und seiner nicht scheuernden Textur verwendet und ermöglicht eine optimale Aufbewahrung der Schinken ohne Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte vom Einsalzen des frischen Schinkens bis hin zum Entbeinen erfolgen im geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Vorschneiden und Verpacken erfolgen im geografischen Gebiet der g.g.A. „Jambon de Bayonne“.

Beim Vorschneiden wird der entbeinte Schinken in Stücke oder Scheiben geschnitten.

Diese Beschränkung auf das geografische Gebiet betrifft nicht das Schneiden und Verpacken zum Zweck des unmittelbaren Verkaufs im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Dem Vorschneiden gehen die folgenden Schritte voraus:

Jeder Schinken, der vorgeschnitten werden soll, wird abhängig von seinem Gewicht, der Dicke seiner Fettschicht, seiner Trocknungszeit und gegebenenfalls seiner Reifezeit entbeint. Während des Entbeinens und vor der Ausbalancierung vergewissert sich der Betreiber, dass der Schinken keine Geruchs- oder Farbfehler aufweist.

(Optionale) Versteifung, die höchstens acht Wochen dauert, wobei die Kerntemperatur des Schinkens während dieses Zeitraums nicht unter – 13,5 °C sinken darf. Der Schinken darf keinesfalls eingefroren werden.

Das Vorschneiden knüpft an den Trocknungs- und den gegebenenfalls stattfindenden Reifungsprozess an und muss von Personen mit entsprechender Erfahrung und entsprechendem Know-how durchgeführt werden, da es sich direkt auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt.

Das Know-how der Betriebe im Adour-Becken folgt einer langen Tradition. Dank ihrer Erfahrung sind sie in der Lage, dieses empfindliche Erzeugnis zu schneiden, ohne seinen Geschmack und seine Textur zu beeinträchtigen, und gleichzeitig strenge Sichtkontrollen durchzuführen, um auszuschließen, dass die Scheiben Fehler aufweisen (Petechien, Fettadern, ungleichmäßige Farbe usw.), die vor dem Schneiden nicht erkennbar waren.

Der vorgeschnittene Schinken ist ein empfindliches Produkt. Daher gilt es, Luftkontakt möglichst zu vermeiden, damit es nicht zu Oxidationsprozessen kommt, die die Qualität des Fettes und die Farbe der Scheiben beeinträchtigen würden. Daher darf zwischen Vorschneiden und Verpacken nicht mehr als eine Stunde liegen.

So lässt sich mittels Durchführung dieser Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet gewährleisten, dass die Qualität, die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses und sein Ansehen gewahrt bleiben.

Die bei den verschiedenen Erzeugungsschritten auf der Schwarte angebrachten Kennzeichen der g.g.A. „Jambon de Bayonne“ werden beim Vorschneiden entfernt. Die Durchführung der Erzeugungsschritte Entbeinen, Vorschneiden und Verpacken im geografischen Gebiet sorgt für ein geringeres Risiko von Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette und damit für ein geringeres Betrugsrisiko.

Aus diesen Gründen müssen die Vorgänge Vorschneiden und Verpacken, für die es eines besonderen Know-hows bedarf, in geeigneten, im geografischen Gebiet der geschützten geografischen Angabe ansässigen Betrieben erfolgen, um die für das Erzeugnis typischen Eigenschaften und seine Authentizität zu gewährleisten.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Sie umfasst die Angabe „im Adour-Becken getrocknet und gereift“ sowie den eingetragenen Namen des Erzeugnisses „Jambon de Bayonne“, der in einer Schriftgröße, die mindestens 50 % der Größe der Schriftzeichen der Betriebsmarke und der Eigenmarke des Erzeugnisses entspricht, in deren Nähe aufgebracht ist.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet der g.g.A. entspricht dem Adour-Becken. Es umfasst das Departement Pyrénées-Atlantiques sowie

im Departement 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, Viella.

im Departement 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, Yzosse.

im Departement 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, Visker.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☐ andere Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der g.g.A. „Jambon de Bayonne" beruht auf einer ganz bestimmten Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses. Seine bestimmte Qualität, d. h. die rundliche Form, die einheitliche Farbe der Scheiben, die zarte und saftige Textur und das weiße und feste Fett, ist der Auswahl des Rohstoffs, dem verwendeten Salz und dem Know-how der Einsalzer und der an der Produktionskette beteiligten Akteure geschuldet.

Das gemäßigte ozeanische, leicht südländische Klima der Pays de l'Adour entsteht in erster Linie aus dem Zusammenspiel von zwei Elementen: der Nähe zum Atlantischen Ozean einerseits und zu den Pyrenäen andererseits. So herrschen in diesem am Fuß der Berge gelegenen Gebiet das ganze Jahr über milde Temperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit. Diese unterliegt jedoch starken zyklischen Schwankungen. Tatsächlich ist häufig zu beobachten, dass die relative Luftfeuchtigkeit innerhalb weniger Stunden von 90 % auf 20 % sinkt. Es ist zu betonen, dass dieses Phänomen sehr typisch und charakteristisch für das Adour-Becken ist. Laut den Geografen ist dieses Phänomen auf den Föhn zurückzuführen. Dabei handelt es sich um einen warmen und trockenen Fallwind aus nord-südlicher Richtung. Wenn dieser Wind über die Pays de l'Adour weht, ist eine rapide Abnahme der relativen Luftfeuchtigkeit zu beobachten, wobei meist auch die Temperatur steigt.

Eine Besonderheit des Adour-Beckens ist auch seine Bodenbeschaffenheit, insbesondere der Steinsalzgehalt im Boden. Das heutige Salzvorkommen entstand vor 200 Millionen Jahren, zu Beginn des Mesozoikums. Zu dieser Zeit befand sich die Region des heutigen Aquitanischen Beckens in der Subsidenzphase und war somit vom Meer überschwemmt. Das Salz hat sich in erster Linie in der südlichen Hälfte des Aquitanischen Beckens abgelagert, insbesondere im Adour-Becken. An den Stellen, an denen sich das Steinsalz nahe an der Oberfläche befindet, kann es relativ leicht abgebaut werden. Dies ist beispielsweise in Dax, Salies de Béarn oder Bayonne-Mouguerre der Fall.

Die Pays de l'Adour bilden eine originäre klimatische Einheit mit einem sehr dichten Gewässernetz, deren charakteristische Merkmale sie von den angrenzenden Gebieten unterscheiden.

Die Schweinezucht hat in den landwirtschaftlichen Betrieben des Grand Sud-Ouest lange Tradition. Die Mastschweine aus dieser Region waren schon immer schwerer und wurden schon immer mit lokalem Getreide gefüttert, wozu – seit Beginn seines Anbaus auf dem europäischen Kontinent – auch Mais zählt.

Das Produktionsgebiet der Schweine, die zu Schinken mit der g.g.A. „Jambon de Bayonne“ verarbeitet werden dürfen, steht für Verfahren, die schon vor Beginn des Mittelalters entstanden sind, und ist bekannt für:

— die Produktion von für die Herstellung von getrocknetem Schinken geeigneten Mastschweinen (schwerere, fettere Schweine),

— die Einführung eines Schweine/Getreide-Produktionssystems aufgrund der lokalen Verfügbarkeit von Getreide und insbesondere von Mais.

Dieser Wirtschaftszweig hat sich auf ganz eigene Weise entwickelt und unterscheidet sich grundlegend vom vorherrschenden Modell der Schweineindustrie im Westen Frankreichs.

Dieses Gebiet für den Bezug von Schweinen entspricht einer:

— geografischen und klimatischen Einheit aufgrund der Sonneneinstrahlung und sommerlicher, für den Getreideanbau (insbesondere Körnermais) günstiger Temperaturen;

— wirtschaftlichen und den Faktor Mensch betreffenden Einheit aufgrund der Komplementarität eines Ferkelaufzucht- und Schweinemastgebiets und aufgrund der historischen Handelsströme, die eine Belieferung des Trocknungsgebiets aus den Mastgebieten ermöglicht.

Die traditionelle Verwendung von Steinsalz aus dem Adour-Becken für die g.g.A. „Jambon de Bayonne“ steht ebenfalls für das spezifische Know-how. Dieses seit der Antike in den verschiedenen Vorkommen des Adour-Beckens abgebaute Steinsalz wird seit Jahrhunderten von den Einsalzern der Region aufgrund seiner Reinheit und seiner im Gegensatz zum Meersalz nicht-scheuernden Textur verwendet. Es ermöglicht eine optimale Aufbewahrung der Schinken ohne Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse.

Das Pökeln erfolgt auf traditionelle Weise; der Schinken wird mit trockenem Salz eingerieben und anschließend regelmäßig unter Anwendung eines speziellen Know-hows und einer speziellen Technik massiert, um ihm nach und nach den Saft zu entziehen.

Nach dem Pökeln mit Salz aus dem Adour-Becken, dem Ruhen und dem eventuellen Erwärmen beginnt die Trocknungsphase der Schinken, auf die gegebenenfalls die Reifung folgt. Die Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ dauert vom Pökeln bis zum Abschluss der Trocknungs- und eventuellen Reifungsphase mindestens sieben Monate. Diese Mindestdauer sorgt dafür, dass der Schinken seine besonderen Aromen entwickelt.

Das Erzeugnis mit dem Namen „Jambon de Bayonne“ zeichnet sich aus durch:

— eine gleichmäßige hellrote bis dunkelrote Farbe der Scheiben und leicht marmoriertes bis marmoriertes Fleisch,

— eine zarte und saftige Textur,

— ein weißes, gleichmäßiges, festes, nicht öliges Fett ohne ranzigen Geruch,

— einen typischen Geruch nach Trockenpökelung,

— das Fehlen optischer Mängel beim Muskelfleisch, wie z. B. Venenfehler, Flomen, zu viel Fett

Das fachgerechte Pökeln des „Jambon de Bayonne“ ist eine alte Tradition, die insbesondere mit der Verwendung spezifischen Schweinefleisches, der seit der Antike praktizierten Nutzung des Steinsalzvorkommens im Boden und dem besonderen Klima des Adour-Beckens in Zusammenhang steht.

In diesem Gebiet herrscht ein für die erfolgreiche Schinkenerzeugung besonders günstiges Klima. Dieses Klima steht am Anfang einer langen Tradition der Herstellung, deren guter Ruf sich bereits im 16. Jahrhundert begründete und seither immer weiter gewachsen ist. Kennzeichnend für dieses Klima ist der Föhn. Dieser Wind hat aufgrund der mit ihm einhergehenden Schwankungen des Luftfeuchtigkeitsgehalts und der Temperaturen direkten Einfluss auf die Reifung des getrockneten Schinkens und die Wahrung seines saftigen Charakters.

Die an der Universität Pau (Université de Pau et des Pays de l'Adour) durchgeführten historischen (Chantal Lopez, 1989), geografischen (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) und geologischen (Raoul Deloffre, 1989, Marie-Hélène Grimaldi, 1989) Studien zeigen die Tradition und regionale Besonderheit der Erzeugung von „Jambon de Bayonne“, einem bedeutenden Element des regionalen Erbes.

Dieses Ansehen entspringt dem Zusammenspiel von für dieses geografische Gebiet, das Know-how und die Kultur der Menschen in dieser Region typischen Elementen.

Er ist das Ergebnis eines Know-hows, das in den Bauernfamilien und den Familien auf dem Land von Generation zu Generation weitergegeben wurde. „Jambon de Bayonne“ war das edelste Stück Fleisch, das in den Familien auf den Tisch kam, und die Bauern gaben sich bei seiner Herstellung besondere Mühe.

Diente der Schinken den Bauern anfangs noch als energiereiches Nahrungsmittel, wurde er später als Währung im Falle schwieriger Zeiten und als Zahlungsmittel zur Entrichtung des Zehnten und der Pacht eingesetzt. Mit der Entstehung von immer mehr kleinen städtischen Schlachthöfen in den größeren Siedlungen wurde der Schinken dann zu einem handwerklichen Erzeugnis. Nun waren es die Metzger, die ihn herstellten.

Über mehr als 70 Jahre hat sich die Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ stets weiterentwickelt: ausgehend von handwerklichen Betrieben, die sich auf das Pökeln spezialisiert hatten, bis hin zur heutigen industriellen Erzeugung. Es sind die modernen Techniken – insbesondere die Kältetechnik, die eine ganzjährige Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ ermöglicht –, die diese Entwicklung und die Übertragung eines jahrhundertealten Wissens in ein modernes Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses möglich gemacht haben.

Das heutige Erzeugungsverfahren ist dem seit jeher zur Herstellung von „Jambon de Bayonne“ verwendeten Verfahren treu geblieben.

Zahlreiche Zitate zeugen von seinem Ruf und seinem Ansehen, wie die folgenden Beispiele zeigen.

1673 schreibt Froidour in seinem Werk „Mémoire du Pays de Soulle“ (Erinnerung an das Pays de Soulle): „Die Schweine dort sind klein, jedoch so ausgezeichnet, dass die besten Schinken des Königreichs nach den Schinken aus Lahontan aus Soulle kommen. Sie sind bekannt unter dem Namen ‚Jambons de Bayonne‘, doch es ist festzuhalten, dass diese Stadt zwar für ihre Schinken bekannt und berühmt ist, selbige dort aber so gut wie nicht hergestellt werden. Vielmehr werden dort Schinken verkauft, die aus Labourd und Basse Navarre oder aber aus Soulle stammen, wobei von dort nur wenige Schinken kommen, weil Soulle weiter entfernt ist.“

Im 18. Jahrhundert erklärte Piron gegenüber dem Bischof von Bayonne mit großer Freude: „Ich verehre die Schinken Ihrer Diözese.“

Anfang des 19. Jahrhunderts schrieb der Reisende Jouy in „L‘hermite en Province“ (Der Eremit in der Provinz) (1828): „In Pau wird viel mit Schinken gehandelt, die unter dem Namen Jambon de Baïonne bekannt sind. Die Schinken werden im Ort Saleis hergestellt. Die dort befindliche Wasserquelle verleiht den Schinken einen exquisiten Geschmack.“

Und schließlich schreibt Louis Laborde-Balen 1991 im „Livre d‘Or du Jambon de Bayonne“ (Goldenes Buch des Jambon de Bayonne): „Der Legende nach liegt der Ursprung von Jambon de Bayonne ganz am Anfang unseres Zeitalters, als ein von zwei Jägern verletztes Wildschwein nahe einer salzhaltigen Quelle starb. Im darauffolgenden Sommer entdeckten die Dorfbewohner das im ausgetrockneten Bett der Wasserquelle vollständig konservierte Wildschwein. Die mutigsten unter ihnen kosteten das Fleisch und es schmeckte ihnen. Seither werden das Schweinefleisch und insbesondere der Schinken jeden Winter mit dem Salz aus Salies-de-Béarn oder einer anderen Saline des Adour-Beckens haltbar gemacht.“

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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