Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/6055

20.11.2026

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/2026/6055)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

«Jambon de Bayonne»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0031-AM02 — 26 Αυγούστου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Jambon de Bayonne»

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 ΠΓΕ «Jambon de Bayonne» 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.

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

Τίτλος

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

[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).

Περιγραφή

Πρώτες ύλες: για να διασφαλιστεί η συνέπεια με τη μέθοδο παραγωγής, παρέχονται πρόσθετες διευκρινίσεις όσον αφορά το νωπό χοιρομέρι και τους χοίρους, όπως το βάρος και ο αποκλεισμός ορισμένων ζώων. Επιπλέον, στον κατάλογο των αποκλειόμενων ζώων προστέθηκαν οι αρσενικοί χοίροι που έχουν υποβληθεί σε ανοσοευνουχισμό, καθώς δεν έχει διενεργηθεί μελέτη σχετικά με τις επιπτώσεις του στην ποιότητα του κρέατος.

Χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος: για να διασφαλίζεται η ξήρανση όλων των προϊόντων σε επαρκές και συγκρίσιμο επίπεδο και, κατ' επέκταση, να εξασφαλίζεται η ομοιογένεια, προστίθεται ενιαίο ελάχιστο ποσοστό απώλειας βάρους 28 %.

Παρουσίαση του προϊόντος: η παράγραφος αυτή, η οποία αρχικά εντασσόταν στην ενότητα σχετικά με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, μεταφέρεται. Η παρουσίαση του προϊόντος αναδιατυπώνεται προκειμένου να τυποποιηθεί η ορολογία που χρησιμοποιείται στις διάφορες ενότητες και, παράλληλα, να διατηρηθεί η συνέπεια με τις πρακτικές που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Φυσικές ιδιότητες: η περιγραφή «δεν είναι σκληρό» διαγράφεται ως αποτέλεσμα των κανόνων που καθορίζονται στη μέθοδο παραγωγής για τα στάδια μεταποίησης. Προστίθεται η λέξη «ασυνήθιστα» ως προσδιορισμός του όρου «διογκωμένη». Η περιγραφή της υφής, του χρώματος και της οσμής του λίπους μεταφέρεται στην ενότητα που αφορά την οργανοληπτική περιγραφή του προϊόντος.

Χημικά χαρακτηριστικά:

Υγρασία: η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία (47 %) αντικαθίσταται από την περιεκτικότητα σε υγρασία ≤ 61 %.

Νιτρικά: για να ληφθούν υπόψη οι αλλαγές στην πρώτη ύλη, η μέγιστη ενσωμάτωση νιτρικού καλίου αντικαθίσταται από την περιεκτικότητα σε υπολείμματα νιτρικού καλίου (E252) < 100 mg/kg (εκφραζόμενη ως $NaNO_3$) ή < 73 mg/kg ιόντος NO_3 στο τελικό προϊόν. Το E252 δεν περιλαμβάνεται πλέον στον κατάλογο ως επιτρεπόμενο πρόσθετο.

Λιπαρές ουσίες: απαλείφεται η μέση τιμή (~6 %), καθώς θεωρείται ότι δεν επηρεάζει την ποιότητα του προϊόντος.

Αλάτι (NaCl): το μέγιστο ποσοστό ≤ 7,5 % επεκτείνεται σε ολόκληρο το χοιρομέρι για μεγαλύτερη ομοιομορφία.

Σάκχαρα: απαλείφεται η οριακή τιμή για τα ολικά διαλυτά σάκχαρα, καθώς μπορεί να ποικίλλει σημαντικά. Ωστόσο, διατηρείται ο περιορισμός για τα πρόσθετα σάκχαρα.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: για την καλύτερη περιγραφή του προϊόντος, διευκρινίζεται το χρώμα του κρέατος, δηλαδή από ανοιχτό κόκκινο έως βαθυκόκκινο, και προστίθενται οργανοληπτικοί περιγραφείς, όπως «ελαφρώς έως αρκετά διάστικτο» για το άπαχο κρέας, και το χαρακτηριστικό άρωμα της ξηρής αλιπάστωσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Περιγραφή

Διασφαλίζεται η συνοχή όσον αφορά τα στάδια που εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, με τη διευκρίνιση, σε σχέση με τη μέθοδο παραγωγής, ότι η διαδικασία ωρίμασης είναι προαιρετική.

Ο κατάλογος των δήμων επικαιροποιείται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025 χωρίς να αλλάξει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η περιοχή εφοδιασμού και η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ (μεταποίηση των χοιρομεριών) παραμένουν αμετάβλητες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Η ιχνηλασιμότητα επανεξετάζεται και ευθυγραμμίζεται με τις απαιτήσεις παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος και τις τροποποιήσεις της μεθόδου παραγωγής. Οι αλατοπαραγωγοί αφαιρούνται από την ενότητα σχετικά με την ιχνηλασιμότητα. Απαλείφεται η απαίτηση σύμφωνα με την οποία οι μονάδες παραγωγής αλατιού πρέπει πάντα να προμηθεύονται αλάτι από τις αλατούχες πηγές της λεκάνης του ποταμού Adour για όλα τα προϊόντα τους (παρότι η χρήση του παραμένει υποχρεωτική για την ΠΓΕ), για να ληφθούν υπόψη οι προσπάθειες διαφοροποίησης των μεταποιητών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

Χοιροτροφία: θεσπίζονται νέες απαιτήσεις για τη χοιροτροφία και την υγεία των χοίρων (πέραν της βασικής νομοθεσίας) για τις μονάδες αναπαραγωγής και πάχυνσης. Αποσκοπούν στον έλεγχο των μετακινήσεων των ζώων και στη διασφάλιση της συμμόρφωσης των χοιροτροφικών εκμεταλλεύσεων, καθιστώντας αδύνατη την ανάμειξη των χοίρων με χοίρους που δεν πληρούν τις προδιαγραφές προϊόντος. Προστίθεται θετικός κατάλογος πρώτων υλών ζωοτροφών από το στάδιο μετά τον απογαλακτισμό, σύμφωνα με την ονοματολογία του καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών της ΕΕ [κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 68/2013].

Απαγορεύονται τα προϊόντα που προέρχονται από φοινικέλαιο και από πυρήνες ελαΐδος.

Προετοιμασία των χοίρων αλλαντοποιίας για μεταφορά και χρόνος αναμονής έως τη σφαγή: προστίθενται κανόνες για την καλή διαβίωση των ζώων ώστε να περιορίζεται το άγχος των ζώων πριν από τη σφαγή και να βελτιωθούν οι συνθήκες μεταφοράς (περίοδος διακοπής της σίτισης στην εκμετάλλευση, πυκνότητα των ζώων στον χώρο αναμονής, συστήματα κατάβρεξης, απόσταση έως το σφαγείο κ.λπ.).

Σφαγή

Ταξινόμηση των πιστοποιήσιμων σφαγίων: προστίθενται στον κατάλογο των αποκλειόμενων ζώων οι αρσενικοί χοίροι που έχουν υποβληθεί σε ανοσοευνουχισμό.

Ψύξη των σφαγίων: καθορίζεται η διαδικασία ψύξης.

Έλεγχος κατά την παραλαβή: διευκρινίζεται ότι, προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα του προϊόντος, τα χοιρομέρια δεν πρέπει να καταψύχονται.

Ξάκρισμα-κοπή: τα κριτήρια ξακρίσματος και κοπής προσαρμόζονται και αναπτύσσονται με την επαλήθευση της ευθυγράμμισής τους με τη βασική νομοθεσία και της ελεγξιμότητάς τους.

Τεχνολογική ποιότητα: για την επαλήθευση της συμμόρφωσης του χρώματος του κρέατος, προστίθεται αναφορά στην ιαπωνική κλίμακα χρωμάτων.

Μεταποίηση/(ωρίμαση)

Ο κατάλογος των συστατικών, των προσθέτων και των βοηθητικών μέσων επεξεργασίας αναθεωρήθηκε ώστε να καταστεί ακριβέστερος και να ευθυγραμμιστεί με την τρέχουσα πρακτική (περιορισμοί στα πρόσθετα, ενίσχυση των καρυκευμάτων, αποσαφήνιση των διαδικασιών).

Οι διαδικασίες αλάτισης, ξεκούρασης, θερμικής επεξεργασίας, ξήρανσης, επικάλυψης, ωρίμασης, σταθεροποίησης και σκλήρυνσης καθορίζονται σαφέστερα με τον προσδιορισμό της διάρκειας, της θερμοκρασίας και της υγρασίας, καθώς και της προαιρετικότητας ή της υποχρεωτικότητάς τους. Με τον τρόπο αυτόν εξασφαλίζεται επαρκές επίπεδο ξήρανσης, ενώ παράλληλα διατηρούνται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επισήμανση

Περιγραφή

Η περιγραφή του λογότυπου απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Jambon de Bayonne»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0031-AM02 — 26 Αυγούστου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Jambon de Bayonne»

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 de Bayonne» είναι μηρός χοίρου βάρους τουλάχιστον 8,5 κιλών μετά το ξάκρισμα και την κοπή, αλατισμένος σε ξηρό αλάτι από αλυκές της λεκάνης του ποταμού Adour, ο οποίος αποξηράνθηκε στην περιοχή αυτή κατά τη διάρκεια τουλάχιστον επτά μηνών. Πρόκειται για χοίρους αλλαντοποιίας, αρσενικούς ή θηλυκούς, οι οποίοι έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί εντός οριοθετημένης περιοχής.

Στο τέλος της παρασκευής του, το χοιρομέρι χάνει τουλάχιστον το 28 % του αρχικού βάρους του.

Όψη

— Το εξωτερικό σχήμα είναι στρογγυλεμένο.

— Το δέρμα, ομοιόμορφου χρώματος, εκτείνεται στο ύψος του ταρσού και χωρίς ίχνη αιματωμάτων.

— Το χοιρομέρι δεν έχει ασυνήθιστα διογκωμένη όψη.

— Η εξωτερική μυώδης μοίρα δεν σχηματίζει κρούστα.

• Παρουσίαση του προϊόντος:

— ολόκληρο, με οστό: συσκευασμένο ή μη·

— χωρίς οστό, χωρίς δέρμα, χωρίς λίπος, συμπιεσμένο, μορφοποιημένο και συσκευασμένο·

— ολόκληρο χωρίς οστό ή σε τεμάχια·

— σε φέτες.

Χημικά χαρακτηριστικά

— Η περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο είναι μικρότερη ή ίση του 7,5 %.

— Η περιεκτικότητα σε υγρασία είναι μικρότερη ή ίση του 61 %.

— Η περιεκτικότητα σε νιτρικό κάλιο (E252) είναι μικρότερη από 73 mg/kg ιόντος NO_3 ή 100 mg/kg εκφραζόμενη ως $NaNO_3$ (υπολειμματικό επίπεδο).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

— Το άπαχο κρέας έχει ομοιόμορφο ανοιχτό κόκκινο έως βαθυκόκκινο χρώμα, ελαφρώς έως αρκετά διάστικτο.

— Είναι τρυφερό και χυμώδες.

— Το λίπος είναι λευκό, ομοιογενές, συμπαγές, μη ελαιώδες και χωρίς ταγκή οσμή.

— Χαρακτηριστικό άρωμα ξηρής αλιπάστωσης.

— Απουσία ορατών ελαττωμάτων στους μυς, όπως ελαττώματα στις νευρώσεις, παρουσία περινεφρικού λίπους ή περίσσεια λίπους.

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)*

Οι παραγωγοί του «Jambon de Bayonne» ανέκαθεν προμηθεύονταν τα χοιρομέρια τους από χοίρους που είχαν γεννηθεί και εκτραφεί στη νοτιοδυτική Γαλλία. Οι χοίροι που παχύνονται στη συγκεκριμένη περιοχή ήταν πάντοτε πιο βαρείς και τρέφονταν με τοπικά σιτηρά, εκ των οποίων καλαμπόκι από την εποχή που ήρθε στην Ευρώπη. Η περιοχή εφοδιασμού με χοίρους αντιστοιχεί σε μια γεωγραφική και κλιματική ενότητα (επίπεδα ηλιοφάνειας και θερινές θερμοκρασίες που ευνοούν την καλλιέργεια σιτηρών) και σε μια οικονομική και πληθυσμιακή ενότητα λόγω της αλληλεπίδρασης μεταξύ των περιοχών γέννησης των χοιριδίων και πάχυνσης των χοίρων καθώς και των ιστορικών εμπορικών διαδρομών. Από τότε που το «Jambon de Bayonne» καταχωρίστηκε ως ΠΓΕ, οι προδιαγραφές προϊόντος ορίζουν ότι τα χοιρομέρια πρέπει να προέρχονται από χοίρους που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί σε νομούς της νοτιοδυτικής Γαλλίας, και συγκεκριμένα στους εξής: 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. Επιπλέον, το αλάτι που χρησιμοποιείται για την αλάτιση του «Jambon de Bayonne» μπορεί να προέρχεται μόνο από αποθέσεις στη λεκάνη του ποταμού Adour. Το αλάτι αυτό χρησιμοποιείται για την καθαρότητα και τη μη τραχιά υφή του, που επιτρέπει τη βέλτιστη συντήρηση του χοιρομεριού χωρίς να αλλοιώνονται οι οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος.

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

Όλα τα στάδια της παρασκευής από την αλάτιση του νωπού χοιρομεριού έως την αφαίρεση των οστών εκτελούνται στη γεωγραφική περιοχή.

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

Ο προτεμαχισμός και η συσκευασία εκτελούνται στη γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Jambon de Bayonne».

Ο προτεμαχισμός περιλαμβάνει την κοπή των αποστεωμένων χοιρομεριών σε τεμάχια ή φέτες.

Ο εν λόγω περιορισμός ως προς τη γεωγραφική περιοχή δεν αφορά τον τεμαχισμό και τη συσκευασία ενόψει της άμεσης πώλησης κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 2 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

Αυτή η διαδικασία εκτελείται μετά τα ακόλουθα στάδια:

Κάθε χοιρομέρι που προορίζεται για προτεμαχισμό υπόκειται σε αφαίρεση των οστών σε συνάρτηση με το βάρος του, το πάχος του λίπους, τον χρόνο ξήρανσης και, κατά περίπτωση, τον χρόνο ωρίμασής του. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαίρεσης των οστών και πριν από τη σταθεροποίηση, οι επιχειρήσεις ελέγχουν ότι το χοιρομέρι δεν παρουσιάζει αλλοιώσεις στην οσμή ή στο χρώμα.

Σκλήρυνση (προαιρετική) για μέγιστη περίοδο 8 εβδομάδων, κατά την οποία η θερμοκρασία στο κέντρο των μηρών πρέπει να παραμένει κάτω από τους – 13,5 °C. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η κατάψυξη του χοιρομεριού.

Η διαδικασία του προτεμαχισμού εκτελείται ως επέκταση της ξήρανσης και, κατά περίπτωση, της διαδικασίας ωρίμασης και απαιτεί πείρα και τεχνογνωσία καθώς έχει άμεση επίπτωση στην ποιότητα του προϊόντος.

Η ιδιαίτερη τεχνογνωσία των επιχειρήσεων της λεκάνης του ποταμού Adour πηγάζει από μια μακρά παράδοση. Χάρη στην πείρα τους, οι παραγωγοί μπορούν να τεμαχίζουν το ευαίσθητο αυτό προϊόν διαφυλάττοντας τη γεύση και την υφή του. Παράλληλα προβαίνουν σε προσεκτικό οπτικό έλεγχο των τεμαχίων προκειμένου να εξασφαλίζουν την απουσία ελαττωμάτων (πετέχειες, σφαγίτιδα φλέβα, ετερογενές χρώμα,…) που δεν ήταν ανιχνεύσιμα πριν από το στάδιο του τεμαχισμού.

Το προτεμαχισμένο χοιρομέρι είναι ευαίσθητο προϊόν. Επομένως, πρέπει απαραιτήτως να αποτρέπεται η επαφή του με τον αέρα ώστε να αποκλείεται τυχόν διαδικασία οξείδωσης που θα έβλαπτε την ποιότητα του λίπους και το χρώμα των τεμαχίων. Έτσι, το χρονικό διάστημα ανάμεσα στον προτεμαχισμό και στη συσκευασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τη 1 ώρα.

Η πραγματοποίηση των σταδίων εντός της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει έτσι τη διατήρηση της ποιότητας, των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και της φήμης του προϊόντος.

Τα σήματα αναγνώρισης της ΠΓΕ «Jambon de Bayonne» που τοποθετούνται στο δέρμα κατά τα διάφορα στάδια παρασκευής αφαιρούνται κατά τον προτεμαχισμό. Η πραγματοποίηση σταδίων όπως η αφαίρεση οστών, ο προτεμαχισμός και η συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής περιορίζει τον κίνδυνο ρήξης της αλυσίδας ιχνηλασιμότητας και, ως εκ τούτου, τον κίνδυνο απάτης.

Για αυτούς τους λόγους, ο προτεμαχισμός και η συσκευασία που βασίζονται σε μια ιδιαίτερη τεχνογνωσία πρέπει να εκτελούνται σε κατάλληλες εγκαταστάσεις, οι οποίες βρίσκονται στη γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, προκειμένου να εξασφαλίζονται όλες οι ιδιότητες και η αυθεντικότητα του προϊόντος.

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

Πρέπει να περιλαμβάνεται η ένδειξη «ξηραίνεται και ωριμάζει στη λεκάνη του ποταμού Adour». Η καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος «Jambon de Bayonne» πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με το 50 % των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για το σήμα της εταιρείας και το εμπορικό σήμα του ίδιου του προϊόντος και να τοποθετείται σε κοντινή απόσταση.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή της ΠΓΕ αντιστοιχεί στην λεκάνη του ποταμού Adour. Περιλαμβάνει τον νομό Pyrénées-Atlantiques και

για το διοικητικό διαμέρισμα 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·

για το διοικητικό διαμέρισμα 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·

για το διοικητικό διαμέρισμα 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Jambon de Bayonne» έγκειται στη συγκεκριμένη ποιότητα και στη φήμη του προϊόντος. Η συγκεκριμένη αυτή ποιότητα, δηλαδή το στρογγυλό σχήμα, το ομοιόμορφο χρώμα που έχουν οι φέτες του, η τρυφερή και χυμώδης υφή και το λευκό, σφικτό λίπος του, οφείλεται στην επιλογή της πρώτης ύλης, στο χρησιμοποιούμενο αλάτι και στην τεχνογνωσία των αλλαντοποιών και των επιχειρήσεων του τομέα.

Το κλίμα της περιοχής Pays de l'Adour, εύκρατο ωκεάνιο με μια μεσημβρινή νότα, είναι κυρίως αποτέλεσμα συγκερασμού δύο στοιχείων: της εγγύτητάς της με τον Ατλαντικό Ωκεανό, αφενός, και με την οροσειρά των Πυρηναίων, αφετέρου. Έτσι, παρατηρούμε, σε αυτή την ημιορεινή ζώνη, ήπιες θερμοκρασίες και υψηλή σχετική υγρασία καθόλη τη διάρκεια του έτους. Ωστόσο, το κλίμα παρουσιάζει σημαντικές διακυμάνσεις και έχει καταγραφεί συχνά η σχετική υγρασία να πέφτει από το 90 % στο 20 % μέσα σε λίγες ώρες. Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι αυτό το φαινόμενο είναι πολύ ιδιαίτερο και χαρακτηριστικό της λεκάνης του ποταμού Adour. Για να ερμηνεύσουν αυτό το φαινόμενο, οι γεωγράφοι μιλούν για τον άνεμο τύπου «Foehn». Πρόκειται για έναν ζεστό και ξηρό καταβατικό άνεμο που πνέει από τις βουνοπλαγιές και έχει κατεύθυνση από τον νότο προς τον βορρά. Όταν αυτός ο άνεμος πνέει στις περιοχές της λεκάνης του ποταμού Adour, παρατηρείται αιφνίδια πτώση της σχετικής υγρασίας, ενώ η θερμοκρασία συνήθως παρουσιάζει άνοδο.

Μια ιδιαιτερότητα της λεκάνης του ποταμού Adour αφορά τη φύση του υπεδάφους της και ιδίως την παρουσία ορυκτού άλατος. Τα κοιτάσματα ορυκτού άλατος δημιουργήθηκαν πριν από 200 εκατομμύρια χρόνια, στις αρχές του Μεσοζωικού αιώνα. Εκείνη την εποχή, η περιοχή που σήμερα αντιστοιχεί στη λεκάνη της Ακουιτανίας, βρισκόταν σε φάση καθίζησης και ήταν επομένως πλημμυρισμένη από θάλασσα. Το αλάτι επικάθισε κυρίως στο νότιο ήμισυ της λεκάνης της Ακουιτανίας, και ειδικότερα στη λεκάνη του ποταμού Adour. Στις περιοχές όπου το αλάτι βρίσκεται κοντά στην επιφάνεια, η εκμετάλλευση του ορυκτού άλατος είναι σχετικά εύκολη. Αυτό συμβαίνει στις περιοχές Dax, Salies-de-Béarn και Bayonne-Mouguerre.

Στο ύψος της περιοχής Pays de l'Adour παρατηρείται μοναδική κλιματική ομοιομορφία, και ένα πολύ πυκνό υδρογραφικό δίκτυο, τα χαρακτηριστικά του οποίου διαφοροποιούν αυτή την περιοχή από τις γειτονικές της.

Οι χοίροι αποτελούν κομμάτι της ιστορικής παράδοσης των αγροκτημάτων στη νοτιοδυτική Γαλλία. Οι χοίροι που παχύνονται στη συγκεκριμένη περιοχή ήταν πάντοτε πιο βαρείς και τρέφονταν με τοπικά σιτηρά, εκ των οποίων καλαμπόκι από την εποχή που ήρθε στην Ευρώπη.

Η περιοχή παραγωγής των χοίρων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή της ΠΓΕ «Jambon de Bayonne» συνδέεται με πρακτικές των οποίων η προέλευση χρονολογείται πριν από τον Μεσαίωνα. Η περιοχή αυτή είναι ονομαστή για:

— την εκτροφή χοίρων κρεατοπαραγωγής που είναι προσαρμοσμένοι στη διαδικασία ξηρής αλιπάστωσης (χοίροι μεγαλύτερου βάρους, με περισσότερο λίπος)·

— την υιοθέτηση ενός συστήματος παραγωγής τύπου χοίροι / σιτηρά λόγω της τοπικής διαθεσιμότητας σε σιτηρά και ιδίως καλαμπόκι.

Αυτός ο κλάδος αναπτύχθηκε με μοναδικό τρόπο, καθώς διαφέρει πλήρως από το κυρίαρχο μοντέλο, τον κλάδο χοιροτροφίας της Δυτικής Γαλλίας.

Η περιοχή εφοδιασμού με χοίρους αντιστοιχεί σε μια:

— γεωγραφική και κλιματική ενότητα, με ηλιοφάνεια και θερινές θερμοκρασίες που ευνοούν την καλλιέργεια σιτηρών (κυρίως σπόρων αραβοσίτου)·

— οικονομική και πληθυσμιακή ενότητα, λόγω της αλληλεπίδρασης μεταξύ των περιοχών γέννησης των χοιριδίων και πάχυνσης των χοίρων καθώς και των ιστορικών εμπορικών διαδρομών που διευκόλυναν τον εφοδιασμό των περιοχών ξήρανσης από τις περιοχές πάχυνσης.

Η παραδοσιακή χρήση του ορυκτού άλατος του Bassin de l'Adour για την ΠΓΕ «Jambon de Bayonne» συνιστά επίσης δείκτη τεχνογνωσίας. Το ορυκτό αλάτι, το οποίο εξάγεται από την αρχαιότητα από τα διαφορετικά κοιτάσματα ορυκτού άλατος της λεκάνης του ποταμού Adour, χρησιμοποιείται από τους αλλαντοποιούς της περιοχής εδώ και αιώνες, για την καθαρότητά του και τη μη τραχιά υφή του, σε αντίθεση με το θαλασσινό αλάτι. Επιτρέπει τη βέλτιστη συντήρηση των χοιρομερίων χωρίς να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

Η αλάτιση πραγματοποιείται με παραδοσιακό τρόπο· το χοιρομέρι τρίβεται με ξηρό αλάτι· κατόπιν, μαλάσσεται τακτικά σύμφωνα με μια ιδιαίτερη τεχνογνωσία και δεξιοτεχνία για να απομακρυνθούν προοδευτικά οι χυμοί.

Μετά το στάδιο της αλάτισης με αλάτι από τη λεκάνη του ποταμού Adour, την ξεκούραση και ενδεχομένως τη θερμική επεξεργασία του, ξεκινά το στάδιο ξήρανσης του χοιρομεριού ακολουθούμενο, κατά περίπτωση, από το στάδιο της ωρίμασης. Ο ελάχιστος χρόνος παραγωγής του «Jambon de Bayonne», από την αλάτιση έως το τέλος του σταδίου ξήρανσης και, κατά περίπτωση, της ωρίμασης, είναι επτά μήνες. Αυτή η ελάχιστη διάρκεια επιτρέπει στο χοιρομέρι να αποκτήσει ιδιαίτερα αρώματα.

Η ΠΓΕ «Jambon de Bayonne» χαρακτηρίζεται από:

— το ομοιόμορφο χρώμα που έχουν οι φέτες του, από ανοιχτό κόκκινο έως βαθυκόκκινο, ελαφρώς έως αρκετά διάστικτο·

— την τρυφερή και χυμώδη υφή του·

— το λευκό λίπος του που είναι ομοιογενές, συμπαγές, μη ελαιώδες και χωρίς ταγκή οσμή·

— το χαρακτηριστικό άρωμα που του προσδίδει η ξηρή αλιπάστωση·

— Απουσία ορατών ελαττωμάτων στους μυς, όπως ελαττώματα στις νευρώσεις, παρουσία περινεφρικού λίπους ή περίσσεια λίπους.

Η τεχνογνωσία της ξήρανσης του προϊόντος «Jambon de Bayonne» είναι μέρος παλιάς παράδοσης που συνδέεται κυρίως με τη χρήση ενός συγκεκριμένου χοίρου, με την αξιοποίηση —από αρχαιοτάτων χρόνων— των κοιτασμάτων ορυκτού άλατος που εντοπίζονται στο υπέδαφος, καθώς και με το μοναδικό κλίμα της λεκάνης του ποταμού Adour.

Σε αυτή τη ζώνη επικρατεί ένα κλίμα ιδιαιτέρως ευνοϊκό για την επιτυχή παρασκευή των εν λόγω προϊόντων. Το κλίμα βρίσκεται στην καρδιά της παράδοσης παρασκευής του προϊόντος του οποίου η φήμη, τόσο στη Γαλλία όσο και στην Ευρώπη, είχε ήδη εδραιωθεί από τον 16ο αιώνα και έκτοτε δεν έχει σταματήσει να εξαπλώνεται. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από τον άνεμο τύπου «Foehn». Ο άνεμος αυτός ασκεί άμεση επίδραση, μέσω των διακυμάνσεων της υγρομετρικής κατάστασης του αέρα, καθώς και των εναλλαγών της θερμοκρασίας που αυτός επιφέρει, στην ωρίμαση του ξηρού χοιρομεριού και στη διατήρηση της χαρακτηριστικής τρυφερής υφής του.

Οι μελέτες που έχουν πραγματοποιηθεί από το πανεπιστήμιο «Université de Pau et des Pays de l'Adour» και έχουν περιεχόμενο ιστορικό (Chantal Lopez, 1989), γεωγραφικό (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) ή γεωλογικό (Raoul Deloffre, 1989 και Marie-Hélène Grimaldi, 1989), αναδεικνύουν την παράδοση και την περιφερειακή ιδιαιτερότητα της παρασκευής του «Jambon de Bayonne», χαρακτηριστικό στοιχείο της τοπικής κληρονομιάς.

Η φήμη του πηγάζει από έναν συνδυασμό ιδιαίτερων στοιχείων που χαρακτηρίζουν τη γεωγραφική περιοχή, την τεχνογνωσία και την κουλτούρα των ανθρώπων της περιοχής.

Πρόκειται για την κληρονομιά μιας τεχνογνωσίας που μεταδίδεται ανέκαθεν από γενιά σε γενιά στις οικογένειες των χωρικών και των αγροτών. Το προϊόν «Jambon de Bayonne» ήταν ό,τι εκλεκτότερο θα προμηθευόταν μια οικογένεια και οι χωρικοί μεριμνούσαν με ιδιαίτερη φροντίδα για την παρασκευή του.

Αρχικά το «Jambon de Bayonne» καταναλωνόταν από τους χωρικούς ως μια πλούσια σε ενέργεια τροφή, ωστόσο στη συνέχεια χρησιμοποιήθηκε ως μέσο ανταλλαγών σε είδος σε δύσκολους καιρούς και ως τρόπος πληρωμής του φόρου της δεκάτης και των μισθωμάτων. Κατόπιν, με την εξάπλωση των μικρώνδημοτικών σφαγείων στις κωμοπόλεις, το «Jambon de Bayonne» έγινε βιοτεχνικό προϊόν. Οι αλλαντοποιοί πήραν τη σκυτάλη για την παρασκευή του.

Εδώ και πάνω από 70 χρόνια, η παραγωγή του «Jambon de Bayonne» αναπτύχθηκε από βιοτέχνες που εξειδικεύτηκαν στην αλιπάστωση, για να καταλήξει σήμερα στη βιομηχανική παρασκευή του. Οι σύγχρονες τεχνικές, ιδίως εκείνες που χρησιμοποιούν ψύξη, επιτρέπουν τη συνέχιση της παραγωγής καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Αυτό οδήγησε στην εξέλιξη και στη μετουσίωση της πατροπαράδοτης τεχνογνωσίας σε σύγχρονη μέθοδο παραγωγής.

Η σημερινή μέθοδος παραγωγής παραμένει πιστή στην παραδοσιακή μέθοδο που χρησιμοποιείται ανέκαθεν.

Πολυάριθμες αναφορές μαρτυρούν τη φήμη του προϊόντος, μεταξύ των οποίων τα ακόλουθα παραδείγματα:

Το 1673 ο Froidour, στα απομνημονεύματά του με τίτλο Mémoire du Pays de Soule, σημειώνει ότι «οι χοίροι είναι μικρόσωμοι αλλά εξαιρετικοί, σε βαθμό που τα καλύτερα χοιρομέρια του βασιλείου, μετά από αυτά της περιοχής Lahontan, είναι αυτά της Soule. Είναι γνωστά με το όνομα χοιρομέρια της Bayonne και είναι σημαντικό να επισημάνουμε ότι, παρόλο που αυτή η πόλη φημίζεται και είναι ονομαστή για τα χοιρομέρια της, στην πραγματικότητα εκεί δεν παρασκευάζεται κανένα. Χοιρομέρια από τις περιοχές Labourd και Basse Navarre πωλούνται στη Bayonne, καθώς και μικρές ποσότητες από την περιοχή της Soule, η οποία είναι ακόμη πιο απομακρυσμένη».

Τον 18ο αιώνα ο ποιητής Piron έλεγε αστειευόμενος στον επίσκοπο της Bayonne: «Έχω σε μεγάλη υπόληψη τα χοιρομέρια της επισκοπής σας».

Στις αρχές του 19ου αιώνα ο Γάλλος περιηγητής Jouy αναφέρει στο έργο του με τίτλο L'Hermite en Province («Ένας ερημίτης στην επαρχία») (1828) ότι «στην περιοχή του Pau γίνεται εμπόριο φημισμένων χοιρομεριών που ονομάζονται χοιρομέρια της Bayonne. Παρασκευάζονται στο χωριό Saleis. Η πηγή του νερού που βρίσκεται εκεί προσδίδει στα χοιρομέρια εξαίσια γεύση».

Το 1991 ο Louis Laborde-Balen, στο έργο του «Livre d'Or du Jambon de Bayonne», αναφέρει «τον θρύλο που τοποθετεί την προέλευση του χοιρομεριού της Bayonne στις απαρχές της σύγχρονης εποχής, όταν ένας αγριόχοιρος πληγωμένος από δύο κυνηγούς πέθανε κοντά σε μια πηγή αλμυρού νερού. Το επόμενο καλοκαίρι, οι χωρικοί ανακάλυψαν τον αγριόχοιρο άψογα συντηρημένο στη βάση της αποξηραμένης πηγής. Οι πιο τολμηροί από αυτούς δοκίμασαν το κρέας και διαπίστωσαν ότι η γεύση του ήταν καλή. Από τότε, κάθε χειμώνα, το χοίρειο κρέας και ειδικότερα το χοιρομέρι συντηρείται χάρη στο αλάτι του Salies-de-Béarn ή μιας άλλης αλυκής της λεκάνης του ποταμού Adour».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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