C/2026/6055

20.11.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/6055)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Jambon de Bayonne»

Número de referencia UE: PGI-FR-0031-AM02 de 26.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Jambon de Bayonne»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria)

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Jambon de Bayonne» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) que incluya un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida;

b) que corra el riesgo de eliminar el vínculo con el medio geográfico; o

c) que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Materias primas: para mantener la coherencia con el método de obtención, se han añadido detalles sobre la pierna fresca y el cerdo, como el peso y la exclusión de determinados animales. Asimismo, se incluye a los machos sometidos a inmunocastración en la lista de animales excluidos debido a la falta de estudios sobre su impacto en la calidad de la carne.

Características del producto acabado: se establece una pérdida mínima de peso única del 28 % para todos los productos, que garantiza su homogeneidad al alcanzar un grado de secado suficiente y similar.

Presentación del producto: se traslada este párrafo, que originalmente estaba incluido en las características del producto. Se propone una nueva redacción de la presentación del producto para armonizar los términos utilizados en los distintos apartados y mantener al mismo tiempo la coherencia con las prácticas establecidas en el pliego de condiciones.

Características físicas: se suprime el descriptor «no está duro» teniendo en cuenta las fases de transformación definidas en el método de obtención. Se añade el término «anormalmente» para definir el término «hinchado». Los descriptores relativos a la consistencia, al color y al olor de la grasa se trasladan al apartado de descripción organoléptica del producto.

Características químicas:

Humedad: el porcentaje de materia seca (47 %) se sustituye por un contenido de humedad menor o igual a 61 %.

Nitratos: para tener en cuenta los cambios en la materia prima, el contenido máximo de salitre se sustituye por un contenido residual de nitrato potásico (E252) inferior a 100 mg/kg (expresado como $NaNO_3$), o lo que es lo mismo, inferior a 73 mg/kg de ion NO_3 en el producto acabado. El E252 ya no se incluye entre los aditivos autorizados.

Lípidos: se suprime el valor medio (~ 6 %), ya que se considera que no afecta a la calidad del producto.

Sal (NaCl): el límite máximo de 7,5 % se amplía al jamón entero para conseguir más homogeneidad.

Azúcares: se elimina el porcentaje máximo de azúcares solubles totales debido al alto grado de variabilidad, pero se conserva la restricción relativa a los azúcares añadidos.

Características organolépticas: para describir mejor el producto, se propone detallar el color de la carne, que presenta una gama que va del rojo claro al rojo oscuro, y añadir descriptores sensoriales, como, por ejemplo: una parte magra de «ligeramente veteada a veteada», con un olor específico a salazón en seco.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

DEFINICIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Descripción

Se propone modificar las fases que se llevan a cabo en la zona para ajustarlas al método de obtención, especificando que la curación es opcional.

Se actualiza la lista de municipios partiendo del nomenclátor geográfico oficial de 2025 sin alterar la zona geográfica definida. No se modifica la zona de suministro ni la zona geográfica de la IGP (transformación de los jamones).

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos que demuestran que el producto es originario de la zona geográfica

Descripción

Se ha revisado la trazabilidad para ajustarla a las disposiciones establecidas en las condiciones de producción del pliego de condiciones y a las modificaciones introducidas en el método de obtención. Ya no se menciona a los fabricantes de sal en el capítulo sobre la trazabilidad. Se suprime la obligación de que la planta se abastezca únicamente de la sal procedente de las salinas de la cuenca del Adour para todos sus productos (su uso sigue siendo obligatorio para los productos con IGP) para tener en cuenta la diversificación de la producción de los transformadores.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del método de obtención

Descripción

Cría: se añaden nuevos requisitos zootécnicos y sanitarios (además de los exigidos por la regulación general) que deben aplicar los criadores y cebadores, con objeto de controlar mejor los desplazamientos de animales, garantizar que en las explotaciones se cumple con lo establecido y evitar así cualquier mezcla con cerdos que no cumplan el pliego de condiciones. Se ha añadido una lista positiva de materias primas para piensos una vez finalizado el destete, de conformidad con la nomenclatura del Catálogo europeo de materias primas para piensos [Reglamento (UE) n.º 68/2013].

Se prohíben los productos derivados de la palma y el palmiste.

Preparación de los cerdos de carne para el transporte y la espera antes del sacrificio: se añaden disposiciones sobre bienestar animal para reducir el grado de estrés de los animales antes del sacrificio y mejorar las condiciones del transporte (ayuno en la explotación, densidad de animales por unidad de superficie en la zona de espera, sistema de lavado, distancia al matadero, etc.).

Sacrificio

Clasificación de las canales aptas: se añaden los machos sometidos a inmunocastración a la lista de animales excluidos.

Refrigeración de las canales: instrucciones relativas a la refrigeración.

Control en el momento de la recepción del producto: se especifica que los jamones no se han congelado ya que esto podría afectar a la calidad de los productos.

Recorte y despiece: los criterios de recorte y de despiece se han modificado y detallado comprobando su coherencia con la regulación general y la posibilidad de constatar su cumplimiento.

Calidad tecnológica de la carne: para comprobar que el color de la carne cumple con los criterios establecidos, se añade la referencia a la escala de colores japonesa.

Transformación (curación)

Se ha revisado la lista de los ingredientes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos para que sea más precisa y se ajuste a las prácticas (limitación de aditivos, enriquecimiento de condimentos y explicación de procesos).

En lo que respecta a las fases de salazón, asentamiento, estufado, secado, enmantecado, curación, equilibrado y rigidización, se detallan aspectos como la duración, la temperatura, la humedad ambiente y si se trata de fases opcionales u obligatorias, lo que garantiza que el contenido de materia seca sea suficiente y que se conserven al mismo tiempo las características organolépticas del producto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Etiquetado

Descripción

Se suprime la descripción del logotipo del pliego de condiciones.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Jambon de Bayonne»

Número de referencia UE: PGI-FR-0031-AM02 de 26.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Jambon de Bayonne»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Jambon de Bayonne» es una pierna de cerdo que pesa al menos 8,5 kilogramos tras el recorte y el corte, salada con sal seca procedente de las salinas de la cuenca del Adour y secada en esa zona durante siete meses, como mínimo. Es un cerdo de carne macho o hembra nacido, criado y sacrificado en una zona delimitada.

Al finalizar el proceso de elaboración, el jamón ha perdido al menos el 28 % de su peso inicial.

Criterios de aspecto

— La forma exterior es redondeada.

— La corteza, de color uniforme, está estirada en la parte del jarrete y no presenta restos de hematomas.

— El jamón no tiene un aspecto anormalmente hinchado.

— La parte muscular externa carece de corteza.

Presentación del producto

— Entero con hueso: desnudo o acondicionado.

— Deshuesado, sin cuero, desgrasado, prensado, moldeado y acondicionado.

— Entero, deshuesado o en trozos.

— Troceado.

Características químicas

— El contenido de cloruro sódico es inferior o igual al 7,5 %.

— El porcentaje de humedad es inferior o igual al 61 %.

— El contenido de nitrato potásico (E252) es inferior a 73 mg/kg de ion NO_3, o lo que es lo mismo, 100 mg/kg expresado como $NaNO_3$ como cantidad residual.

Características organolépticas

— Parte magra de color homogéneo, entre rojo claro y rojo oscuro, de ligeramente veteada a veteada.

— Tierno y blando.

— Grasa blanca, homogénea, firme, no aceitosa y sin olor rancio.

— Olor específico a salazón en seco.

— En el músculo no se aprecian defectos como la falta de venas, presencia de manteca o exceso de grasa.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Históricamente, los productores de «Jambon de Bayonne» se abastecen de jamones procedentes de cerdos nacidos y criados en el suroeste de Francia. Esto se debe a que los cerdos cebados en esta región siempre han sido más pesados y se han alimentado a base de cereales locales, como el maíz desde su llegada al continente europeo. Esta zona de abastecimiento de cerdos corresponde a una unidad geográfica y climática (insolación y temperaturas veraniegas favorables para el cultivo de cereales) y a una unidad económica y humana, por la complementariedad entre una zona de nacimiento de lechones y otra de cebo de los cerdos, y por corrientes comerciales históricas. De este modo, desde su registro como IGP, el pliego de condiciones del «Jambon de Bayonne» establece que los jamones proceden de cerdos nacidos, criados y sacrificados en los departamentos del suroeste de Francia, es decir: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente Marítimo, Corrèze, Dordoña, Alto Garona, Gers, Gironda, Landas, Lot, Lot y Garona, Pirineos Atlánticos, Altos Pirineos, Pirineos Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn y Garona, Vienne y Alto Vienne. Además, la sal utilizada en el proceso de salazón del «Jambon de Bayonne» procede exclusivamente de los yacimientos de la cuenca del Adour. Esta sal se utiliza por su pureza y su textura no abrasiva, lo que permite una conservación óptima de los jamones sin alterar sus cualidades organolépticas.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la elaboración, desde la salazón del jamón fresco hasta el deshuesado, se efectúan en la zona geográfica.

4.5. *Normas especiales sobre el envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc. del producto agrícola al que se refiere la denominación registrada*

El pretroceado y el envasado se llevan a cabo en la zona geográfica de la IGP «Jambon de Bayonne».

El pretroceado consiste en cortar los jamones deshuesados en trozos o en lonchas.

La obligación de efectuar esas operaciones en la zona geográfica no se aplica al corte en lonchas y envasado para la venta inmediata según la acepción del artículo 2, apartado 2, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Previamente a esas operaciones se realizan las siguientes:

Cada jamón que se va a pretrocear se deshuesa en función del peso, del espesor de la grasa y del tiempo de secado y, en su caso, de curación. En el transcurso de la fase de deshuesado y antes de la fase de equilibrado, el operario se cerciora de que los jamones no tengan defectos de olores o de coloración.

Durante la fase de rigidización (opcional), que dura como máximo ocho semanas, la temperatura en el centro del jamón no debe ser inferior a – 13,5 °C, y el jamón no se congelará en ningún caso.

La operación de pretroceado es continuación de la de secado y, en su caso, la de curación y, para realizarla, el operario debe disponer de la experiencia y la pericia necesarias, pues tiene consecuencias directas para la calidad del producto.

Los conocimientos técnicos de los productores de la cuenca del Adour se inscriben en una dilatada tradición. Su experiencia les permite cortar el jamón preservando su sabor y textura, al tiempo que efectúan un control visual riguroso para cerciorarse de que los trozos no tienen defectos (equimosis, vena de grasa, color heterogéneo, etc.) indetectables antes de la fase de troceado.

El jamón precortado es un producto delicado. Es imprescindible evitar procesos de oxidación, que serían nocivos para la calidad de la grasa y el color de los trozos, limitando el contacto con el aire. Para ello, se ha limitado a una hora el tiempo que puede transcurrir entre el pretroceado y el envasado.

De este modo, la realización de estas fases en la zona geográfica permite conservar la calidad, las características específicas del producto y su reputación.

Las marcas de identificación de la IGP «Jambon de Bayonne» que se colocan en la corteza en las diferentes fases de fabricación desaparecen en la fase de pretroceado. El riesgo de pérdida de trazabilidad y, por tanto, el riesgo de fraude, se ve limitado por la realización de las fases de deshuesado, pretroceado y envasado en la zona geográfica.

Por todo ello, las operaciones de pretroceado y envasado, basadas en destrezas específicas, deben efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas en la zona geográfica de la indicación geográfica protegida, con objeto de garantizar la calidad y autenticidad del producto.

4.6. *Normas específicas relativas al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La indicación «séché et affiné dans le Bassin de l'Adour» (secado y curado en la cuenca del Adour). El nombre registrado del producto «Jambon de Bayonne» escrito en letras de tamaño al menos igual al 50 % del de la marca de la empresa y del de la marca propia del producto, y colocada cerca de esta.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de la IGP corresponde a la cuenca del río Adour. Comprende el departamento de los Pirineos Atlánticos y:

En el departamento de 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 y Viella.

En el departamento de 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 y Yzosse.

En el departamento de Altos Pirineos: 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 y Visker.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en:

☑ la reputación

☑ una calidad particular

☐ otras características

Resumen del vínculo

El vínculo con la zona geográfica de la IGP «Jambon de Bayonne» se asienta en una determinada calidad y en su reputación. Su calidad, conseguida por su forma redondeada, el color homogéneo al corte, una textura tierna y blanda, y una grasa blanca y firme, es el resultado de la selección de la materia prima, la sal utilizada y las destrezas de los saladores y productores del sector.

El clima de las comarcas del río Adour, oceánico templado de tendencia meridional, se debe a la conjunción de dos elementos: la proximidad del océano Atlántico, por un lado, y la de la cordillera de los Pirineos, por otro. Ambos hacen que, durante todo el año, en esta zona de pie de monte las temperaturas sean suaves y la humedad relativa, elevada, aunque sujeta a fuertes variaciones cíclicas. Con frecuencia, en efecto, la humedad relativa pasa del 90 % al 20 % en pocas horas, lo que constituye un fenómeno particular y típico de la cuenca del Adour que los geógrafos denominan «foehn». Se trata de un viento cálido y seco con movimiento de subsidiencia orográfica, que sopla en dirección sur-norte. Cuando sopla ese viento en las comarcas del Adour, se produce una disminución brutal de la humedad relativa y una subida de las temperaturas.

Otra particularidad de la cuenca del Adour es la naturaleza del subsuelo y, particularmente, la presencia de sal gema. El yacimiento de sal se formó hace 200 millones de años, al comienzo de la era secundaria. En esa época, la región que en la actualidad constituye la cuenca de Aquitania se encontraba en fase de subsidiencia y recubierta por el mar. La sal se depositó principalmente en la mitad sur de la cuenca de Aquitania, particularmente en la cuenca del Adour. En los lugares donde esa sal está cerca de la superficie, como las zonas de Dax, Salies de Béarn o Bayona-Mouguerre, es relativamente fácil extraerla.

Cabe afirmar que, en las comarcas del Adour, existe una unidad climática original, con una red hidrográfica muy densa, cuyos rasgos característicos permiten diferenciarla de los sectores aledaños.

El cerdo forma parte de la tradición histórica de las granjas del suroeste de Francia. El cerdo cebado en esta región siempre ha sido más pesado y se ha alimentado a base de cereales locales, como el maíz desde su llegada al continente europeo.

La zona de producción de cerdos que pueden transformarse en jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» corresponde a prácticas cuyos orígenes son anteriores a la Edad Media y es conocida por:

— la producción de cerdos de carne adaptados a la elaboración de jamones curados (cerdos más pesados y con más grasa);

— la adopción de un sistema de producción de tipo cerdos/cereales gracias a la disponibilidad local de cereales y, particularmente, de maíz.

Este sector se ha desarrollado de una forma original, totalmente diferente del modelo predominante en el sector porcino del oeste de Francia.

Esta zona de aprovisionamiento de cerdos corresponde a:

— una unidad geográfica y climática, debido a una insolación y a temperaturas veraniegas favorables para el cultivo de cereales (especialmente, de maíz grano);

— una unidad económica y humana, por la complementariedad entre una zona de nacimiento de lechones y otra de cebo de cerdos, y por corrientes comerciales históricas que permiten abastecer la zona de curación a partir de las zonas de cebo.

La utilización tradicional de sal gema de la cuenca del río Adour para la IGP «Jambon de Bayonne» es otro elemento distintivo de su singularidad. Esa sal gema, extraída desde la antigüedad en los diferentes yacimientos de la cuenca del Adour, es utilizada por los saladores de la región desde hace siglos por su pureza y su textura no abrasiva, que la diferencia de la sal marina. Esta sal permite una conservación óptima de los jamones sin alterar sus características organolépticas.

La salazón se efectúa de la forma tradicional, frotando el jamón con sal seca y masajeándolo después cuidadosamente con una técnica y una destreza especiales para extraer progresivamente el jugo.

Tras las fases de salazón con sal de la cuenca del Adour, descanso y, en su caso, estufado, los jamones pasan a una fase de secado a la que sigue, cuando procede, una fase de curación. La duración mínima de producción de un «Jambon de Bayonne» es de siete meses desde la salazón hasta la finalización de la fase de secado y, en su caso, curación, lo que permite que el jamón adquiera los aromas propios de la IGP.

El «Jambon de Bayonne» se caracteriza por:

— un color homogéneo al corte, entre rojo claro y rojo oscuro, de ligeramente veteado a veteado;

— una textura tierna y blanda;

— una grasa blanca, homogénea, firme, no aceitosa y sin olor rancio;

— un olor específico a salazón en seco;

— en el músculo no se aprecian defectos como la falta de venas, presencia de manteca o exceso de grasa.

El método de salazón del «Jambon de Bayonne» es una antigua tradición ligada, entre otras cosas, a la utilización de un cerdo concreto, al aprovechamiento desde la antigüedad de los yacimientos de la sal gema del subsuelo y al clima único de la cuenca del Adour.

Esta zona goza de un clima especialmente favorable para esas preparaciones. En ese clima es donde halla su origen una tradición de elaboración cuya fama, tanto en Francia como en el resto de Europa, estaba ya asentada en el siglo XVI y no ha parado de crecer desde entonces. Dicho clima se caracteriza por el foehn, un viento que influye directamente en la curación del jamón y en la conservación de su textura característica, debido a las variaciones de humedad relativa y temperaturas que ocasiona.

Los estudios realizados en la Université de Pau et des Pays de l'Adour, tanto históricos (Chantal López, 1989) como geográficos (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) o geológicos (Raoul Deloffre, 1989 y Marie-Hélène Grimaldi, 1989), confirman la tradición y la especificidad regional de la fabricación del «Jambon de Bayonne» como elemento destacado del patrimonio.

Esta reputación obedece a la conjunción de elementos propios de la zona geográfica y del oficio y la cultura de las gentes de la región.

Es herencia de unas prácticas que se han venido transmitiendo de generación en generación en las familias del mundo rural. El «Jambon de Bayonne» era la pieza noble de la despensa familiar y los campesinos lo elaboraban con especial esmero.

Si, en origen, el jamón era el alimento energético del campesino, en los tiempos difíciles pasó a convertirse en moneda de cambio y en forma de pago de los diezmos y arrendamientos. Posteriormente, con la multiplicación de pequeños mataderos municipales en los pueblos, su producción se convirtió en artesanal y los charcuteros tomaron el testigo de su fabricación.

Desde hace más de setenta años, se ha ido desarrollando una producción de «Jambon de Bayonne» a partir de artesanos especializados en salazón que ha desembocado en la actual fabricación industrial. Son las técnicas modernas, especialmente las de frío, gracias a las cuales es posible elaborarlo todo el año, las que han permitido esta evolución y la traducción de unos conocimientos ancestrales en un método moderno de obtención del producto.

El método de obtención actual se ha mantenido fiel al método tradicional utilizado desde siempre.

Son muchas las citas que dan fe de su reputación y de su fama, como las que se recogen a continuación.

En 1673, Froidour, en su recensión *Mémoire du Pays de Soulle*, señala lo siguiente: «En esta zona, los cerdos son pequeños pero excelentes, por lo que los mejores jamones del reino, después de los de Lahontan, son los de Soulle. Se los conoce como jamones de Bayona, si bien es preciso decir que, aunque esta ciudad es muy afamada y reputada por sus jamones, en realidad se producen en ella muy pocos, pues lo que se hace es trocear los que se acarrean desde las comarcas de Labourd, Baja Navarra y Soulle, aunque de esta última se llevan pocos porque es más distante».

En el siglo XVIII, el poeta Piron decía al obispo de Bayona cuánto le gustaban los jamones de su diócesis: «Siento gran veneración por los jamones de su diócesis».

Al comienzo del siglo XIX, el viajero Jouy escribe en su relato de viajes *L'hermite en Province* (1828) que «hay un gran comercio en Pau de jamones que se venden con el nombre de jamón de Bayona y se preparan en el pueblo de Saleis. La fuente de agua de esta localidad proporciona a los jamones un sabor exquisito».

En 1991, Louis Laborde-Balen, en el libro de oro del «Jambon de Bayonne» expone que «la leyenda sitúa el origen del jamón de Bayona en el comienzo de nuestra era, cuando un jabalí herido por dos cazadores murió cerca de un manantial de agua salada. Al verano siguiente, unos aldeanos descubrieron el cuerpo perfectamente conservado en el lecho del manantial, los más atrevidos probaron la carne y les gustó. Desde entonces, cuando llega el invierno, se conserva la carne de cerdo y, en especial, el jamón, con sal de Salies-de-Béarn o de alguna otra salina de la cuenca del río Adour».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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