C/2026/6055

20.11.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/6055)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Jambon de Bayonne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Jambon de Bayonne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Jambon de Bayonne» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée /l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

DESCRIPTION DU PRODUIT

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Matières premières: pour être en cohérence avec la méthode d'obtention, des précisions sont rajoutées sur la cuisse fraiche et sur le porc telles que le poids et l'exclusion de certains animaux. En plus les mâles immunocastrés sont ajoutés à la liste des animaux exclus compte tenu de l'abscence d'étude sur l'impact sur la qualité des viandes.

Caractéristiques du produit fini: Pour garantir que tous les produits atteignent un niveau de séchage suffisant et comparable, assurant ainsi leur homogénéité, une perte de poids unique de 28 % minimum est ajoutée.

Présentation du produit: Ce paragraphe initialement prévu dans les caractéristique du produit est déplacé. Une réécriture de la présentation des produits est proposée afin d'harmoniser des termes utilisés dans les différentes rubriques tout en restant conformes aux pratiques du cahier des charges.

Caractéristiques physique: le descripteur « n'est pas dur » est supprimé compte tenu de l'encadrement proposé dans la méthode d'obtention des étapes de transformation. Le terme anormalement est ajouté pour définir le terme gonflé. Les descripteurs relatifs à la tenue, à la couleur et à l'odeur du gras sont déplacés dans la partie Description organoleptique du produit.

Caractéristiques chimiques:

Humidité: Le taux de matière sèche (47 %) est remplacé par une teneur en humidité ≤ 61 %Nitrates pour prendre en compte l'évolution de la matière première.

La limite d'incorporation de salpêtre est remplacée par une teneur résiduelle en nitrate de potassium (E252) < 100 mg/kg (exprimé en $NaNO_3$), soit < 73 mg/kg d'ion NO_3 dans le produit fini. Le E252 ne figure plus parmi les additifs autorisés.

Lipides: La valeur moyenne (~6 %) est supprimée, car jugée sans impact sur la qualité du produit.Sel (NaCl):

La limite ≤ 7,5 % est étendue à l'ensemble du jambon pour plus d'homogénéité.

Sucres: La valeur limite pour les sucres solubles totaux est supprimée en raison de sa forte variabilité, mais la restriction sur les sucres ajoutés est maintenue.

Caractéristiques organoleptiques: pour mieux décrire le produit, il est proposé de préciser la couleur de la viande allant du rouge clair au rouge foncé et d'ajouter des descripteurs sensoriels tels que: «légèrement persillé à persillé» sur le maigre, ainsi qu'une odeur typée de salaison sèche.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Description

Une mise en cohérence est proposée sur les étapes qui ont lieu dans l'aire en lien avec la méthode d'obtention en précisant que l'affinage est facultatif.

Une mise à jour de la liste des communes est proposée sur la base du code officiel géographique de 2025 sans remettre en question l'aire géographique définie. La zone d'approvisionnement et l'aire géographique de l'IGP (transformation des jambons) ne sont pas modifiées.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

La traçabilité a été revue pour être en cohérence avec les dispositions prévues dans les conditions de production du cahier des charges et les modifications apportées dans la méthode d'obtention. Les fabricants de sel ont été retirés du chapitre relatif à la traçabilité. L'approvisionnement exclusif de l'atelier en sel des Salines du Bassin de l'Adour pour toutes ses fabrications est supprimé (son usage reste obligatoire dans le cadre de l'IGP) pour prendre en compte la diversification de production des transformateurs.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention

Description

Elevage: De nouvelles exigences d'élevages et sanitaires (au-delà de la règlementation générale) sont ajoutées chez les naisseurs et les engraisseurs. Elles visent à sécuriser les mouvements d'animaux et assurer la conformité des élevages, sans mélange possible avec des porcs ne respectant pas le cahier des charges. Une liste positive de matières premières est ajoutée pour l'alimentation des animaux à compter du post-sevrage, selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux (Règlement (UE) n°68/2013).

Les produits dérivés de palme et de palmiste sont interdits.

Préparation des porcs charcutiers au transport et attente avant abattage: Des dispositions de bien-être animal sont ajoutées pour limiter le stress des animaux avant l'abattage et améliorer les conditions de transport (mise à jeun dans l'élevage, densité aire d'attente, système de douchage, distance abattoir, ...)

Abattage

Tri des carcasses certifiables: les mâles immunocastrés sont ajoutés à la liste des animaux exclus.

Refroidissement des carcasses: Un encadrement du processus de refroidissement.

Contrôle à réception: il est précisé que les jambons n'ont pas été congelés pour maintenir la qualité des produits.

Parage – coupe: Les critères de parage-coupe ont été ajustés et développés en vérifiant leur articulation avec la réglementation générale et leur contrôlabilité

Qualité technologique: Pour vérifier la conformité de la couleur de la viande, la référence à l'échelle japonaise de couleurs est ajoutée.

Transformation/(affinage)

Liste des ingrédient, additifs, auxiliaires technologiques est revue pour être plus précise et conforme aux pratiques (limitation des additifs, enrichissement des assaisonnements et clarification des procédés).

Les étapes suivantes: salage, repos, étuvage, séchage, panage, affinage, équilibrage, raidissage sont désormais mieux encadrés par des précisions sur la durée, la température, l'hygrométrie ou sur le fait qu'elles soient facultatives ou obligatoires; permettant ainsi de garantir un niveau de sèche suffisant tout en permettant le maintien des caractéristiques organoleptiques du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etiquetage

Description

Retrait de la description du logo du cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Jambon de Bayonne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Jambon de Bayonne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 - PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Jambon de Bayonne» est une cuisse de porc d'au moins 8,5kilogrammes après parage et coupe, salée au sel sec des salines du Bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant sept mois au minimum. Il s'agit d'un porc charcutier, mâle ou femelle, né, élevé et abattu dans une zone délimitée.

En fin de fabrication, le jambon a perdu au moins 28 % de son poids initial.

Critères d'aspect

— La forme extérieure est arrondie

— La couenne uniforme en couleur est étirée au niveau du jarret et sans traces d'hématomes

— Le jambon ne présente pas d'aspect anormalement gonflé

— La partie musculaire externe est non croûtée

• Présentation du produit

— Entiers avec os: nus ou conditionnés

— Désossés, découennés, dégraissés, pressés, moulés, et conditionnés

— Entiers désossés ou en morceaux

— Tranchés

Caractéristiques chimiques

— La teneur de chlorure de sodium est inférieure ou égale à 7,5 %

— La teneur en humidité est inférieure ou égale à 61 %

— La teneur en nitrate de potassium (E252) est inférieure à 73 mg/kg d'ion NO3, soit à 100 mg/kg exprimé en NaNO3 en dose résiduelle

Caractéristiques organoleptiques

— Maigre de couleur homogène, rouge clair à rouge foncé, légèrement persillé à persillé

— Tendre et moelleux

— Gras blanc, homogène, ferme, non huileux et sans odeur de rance

— Odeur typée de salaison sèche

— Absence de défauts d'aspect dans le muscle tels que défaut de veine, présence de panne, trop de gras

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les producteurs de «Jambon de Bayonne» se fournissent historiquement en jambons provenant de porcs nés et élevés dans le Sud-Ouest de la France. En effet, les porcs engraissés dans cette région étaient historiquement plus lourds et nourris à base de céréales locales, dont le maïs dès son arrivée sur le continent européen. Cette zone d'approvisionnement en porcs correspond à une unité géographique et climatique (ensoleillement et températures estivales favorables à la culture de céréales) ainsi qu'une unité économique et humaine par la complémentarité entre zone de naissage des porcelets/zone d'engraissement des porcs et par des courants commerciaux historiques. Ainsi, depuis son enregistrement en IGP, le cahier des charges du «Jambon de Bayonne» prévoit que les jambons proviennent de porcs nés, élevés et abattus dans les départements du Sud-Ouest de la France, à savoir: 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. Par ailleurs, le sel utilisé pour le salage du «Jambon de Bayonne» provient exclusivement des gisements du bassin de l'Adour. Ce sel est utilisé pour sa pureté et sa texture non-abrasive permettant une conservation optimale des jambons sans altération les qualités organoleptiques du produit.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la fabrication depuis la mise au sel du jambon frais, jusqu'au désossage ont lieu dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le pré-tranchage et le conditionnement ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne».

Le pré-tranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux ou en tranches.

Cette restriction à l'aire géographique ne concerne pas le tranchage et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens de l'article 2, point 2) e), du règlement UE no1169/2011.

Cette opération est précédée des étapes suivantes:

Chaque jambon destiné au pré-tranchage est désossé en fonction de son poids, de son épaisseur de gras et de son temps de séchage et d'affinage éventuel. Au cours du désossage et avant équilibrage, l'opérateur vérifie que le jambon ne présente pas de défauts d'odeur ou de couleur.

Raidissage (facultatif) d'une durée de 8 semaines maximum au cours duquel la température à cœur du jambon ne doit pas descendre en dessous de – 1 3,5 °C; dans tous les cas le jambon n'est pas congelé.

L'opération de pré-tranchage se situe dans le prolongement du séchage et de l'affinage éventuel et nécessite de l'expérience et du savoir- faire puisqu'elle a un effet direct sur la qualité du produit.

Le savoir-faire particulier des opérateurs du Bassin de l'Adour s'inscrit dans une longue tradition. Leur expérience leur permet de trancher ce produit délicat en préservant sa saveur et sa texture; tout en procédant à un contrôle visuel rigoureux afin de veiller à l'absence de défauts des tranches (pétéchies, veine grasse, couleur hétérogène...), indécelables avant l'étape de tranchage.

Le jambon prétranché est un produit délicat. Il est indispensable d'éviter tout processus d'oxydation, en limitant le contact avec l'air, ce qui nuirait à la qualité des gras et à la couleur des tranches. Le délai entre le pré-tranchage et le conditionnement est ainsi limité à une heure.

La réalisation de ces étapes dans l'aire géographique permet ainsi d'assurer le maintien de la qualité, des caractéristiques spécifiques du produit et de sa réputation.

Les marques d'identification de l'IGP «Jambon de Bayonne» apposées sur la couenne lors des différentes étapes de fabrication, sont supprimées lors du pré-tranchage. La réalisation des étapes de désossage, pré-tranchage et conditionnement dans l'aire géographique permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude.

Pour ces raisons, les opérations de pré-tranchage et de conditionnement reposant sur un savoir-faire particulier, doivent avoir lieu dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique de l'indication géographique protégée, afin de garantir au produit toutes ses qualités et son authenticité.

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

La mention «séché et affiné dans le Bassin de l'Adour». La dénomination enregistrée du produit «Jambon de Bayonne» écrite en caractères d'une taille au minimum égale à 50 % de la taille des caractères de la marque de l'entreprise et de la marque propre du produit, et située à proximité de celle-ci.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire de l'IGP correspond au Bassin de l'Adour. Elle comprend le département des Pyrénées-Atlantiques et

Pour le département du 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.

Pour le département des 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.

Pour le département des 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. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien avec l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne» repose sur une qualité déterminée et sa réputation. Sa qualité déterminée à savoir, la forme arrondie, la couleur homogène de la tranche et une texture tendre et moelleuse, un gras blanc et ferme, résulte de la sélection de la matière première, du sel employé, et du savoir-faire des salaisonniers et opérateurs de la filière.

Le climat des Pays de l'Adour, océanique tempéré avec une nuance méridionale, résulte principalement de la conjonction de deux éléments: la proximité de l'Océan Atlantique d'une part, et de la chaîne des Pyrénées d'autre part. Ainsi, on observe, dans cette zone de piémont, des températures clémentes et une forte humidité relative tout au long de l'année. Néanmoins, celle-ci est sujette à de fortes variations cycliques. En effet, il a été souvent remarqué que l'humidité relative pouvait passer de 90 % à 20 % en quelques heures. Il est important de souligner que ce phénomène est bien particulier et typique du Bassin de l'Adour. Pour expliquer ce phénomène, les géographes parlent de «Foehn». Il s'agit d'un vent chaud et sec en mouvement de subsidence orographique, de direction Sud-Nord. Quand ce vent souffle sur les pays de l'Adour, on observe alors une brutale diminution de l'humidité relative, la température ayant aussi tendance à augmenter.

Une particularité du Bassin de l'Adour réside également dans la nature de ses sous-sols et notamment la présence de sel gemme. Le gisement de sel s'est formé il y a 200 millions d'années, au début de l'ère secondaire. À cette époque, la région correspondant aujourd'hui au Bassin d'Aquitaine, était en phase de subsidence et donc envahie par la mer. Le sel s'est déposé essentiellement dans la moitié sud du Bassin Aquitain, en particulier dans le Bassin de l'Adour. Les sites où ce sel est proche de la surface permettent une exploitation relativement facile du sel gemme: les sites de Dax, Salies-de-Béarn,Bayonne-Mouguerre.

On peut discerner au niveau des Pays de l'Adour une unité climatique originale, avec un réseau hydrographique très dense, dont les traits caractéristiques permettent de la différencier des secteurs avoisinants.

Le porc fait partie de la tradition historique des fermes agricoles du grand Sud-Ouest. Le porc engraissé dans cette région a toujours été plus lourd et nourri à base de céréales locales, dont le maïs dès son arrivée sur le continent européen.

La zone de production des porcs pouvant être transformés en IGP «Jambon de Bayonne» correspond à des pratiques dont l'origine est antérieure au Moyen-âge, et est reconnue pour:

— la production de porcs charcutiers adaptés à l'élaboration de jambons secs (porcs plus lourds, plus gras),

— l'adoption d'un système de production de type porcs/céréales en raison de la disponibilité locale en céréales et notamment en maïs.

Cette filière s'est développée d'une manière originale, car totalement différente du modèle dominant, la filière porcine de l'Ouest de la France.

Cette zone d'approvisionnement en porcs correspond à une:

— unité géographique et climatique, par un ensoleillement et des températures estivales favorables à la culture de céréales (notamment du maïs grain),

— unité économique et humaine, par la complémentarité entre une zone de naissage des porcelets et une zone d'engraissement des porcs et par des courants commerciaux historiques permettant d'approvisionner la zone de sèche à partir des zones d'engraissement.

L'utilisation traditionnelle du sel gemme du Bassin de l'Adour pour l'IGP «Jambon de Bayonne» constitue également un marqueur du savoir-faire. Ce sel gemme, exploité depuis l'antiquité dans les différents gisements du Bassin de l'Adour est utilisé par les salaisonniers de la région depuis des siècles, pour sa pureté et sa texture non-abrasive, à l'inverse du sel marin. Il permet une conservation optimale des jambons sans altérer les qualités organoleptiques des produits.

Le salage est effectué de manière traditionnelle; le jambon est frotté au sel sec, puis massé régulièrement suivant un savoir-faire et un tour de main particuliers pour en extraire progressivement le jus.

Après les phases de salage au sel du Bassin de l'Adour, puis repos, éventuellement étuvage, les jambons entrent dans une phase de séchage suivie le cas échéant par un affinage. La durée minimale de fabrication d'un «Jambon de Bayonne» est de 7 mois depuis le salage jusqu'à la date de sortie de la phase de séchage et affinage éventuel. Cette durée minimale permet l'acquisition des arômes particuliers.

Le «Jambon de Bayonne» se caractérise par:

— une couleur homogène de la tranche, rouge clair à rouge foncé, légèrement persillé à persillé;

— une texture tendre et moelleuse

— un gras blanc, homogène, ferme, non huileux et sans odeur de rance

— une odeur typée de salaison sèche

— l'absence de défauts d'aspect dans le muscle tels que défaut de veine, présence de panne, trop de gras.

Le savoir-faire de la salaison du «Jambon de Bayonne» est une vieille tradition liée notamment à l'utilisation d'un porc spécifique, à l'exploitation depuis l'antiquité des gisements de sel gemme présent dans le sous-sol et au climat original du Bassin de l'Adour.

Cette zone bénéficie d'un climat particulièrement favorable à la réussite de ces préparations. Ce climat est à l'origine d'une tradition de fabrication dont la renommée, tant en France qu'en Europe, était déjà établie au XVIe siècle et n'a cessé de grandir depuis. Ce climat est caractérisé par le «Foehn». Ce vent a une influence directe, par les variations du degré hygrométrique de l'air ainsi que l'alternance des températures qu'il entraîne, sur la maturation du jambon sec et la conservation de son moelleux caractéristique.

Les études réalisées dans le cadre de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour qu'elles soient historiques (Chantal Lopez,1989), géographiques (Jean-Claude Jaffrezo,1989), géologiques (Raoul Deloffre,1989 Marie-Hélène Grimaldi,1989), mettent en évidence la tradition et la spécificité régionale de fabrication du «Jambon de Bayonne», élément marquant du patrimoine.

Cette réputation procède de la conjonction d'éléments particuliers à une zone géographique, au savoir-faire et à la culture des hommes de cette région.

Elle est l'héritage d'un savoir-faire qui s'est transmis depuis toujours de génération en génération dans les familles paysannes et rurales. Le «Jambon de Bayonne» était la pièce noble de la provision familiale et les paysans mettaient un soin particulier à son élaboration.

Si au départ, le jambon est l'aliment énergétique du paysan, il va ensuite devenir une monnaie d'échange en cas de temps difficile et un mode de paiement des dîmes et des baux. Puis, avec la multiplication de petits abattoirs municipaux dans les bourgs, ce dernier est devenu artisanal. Les charcutiers ont alors pris la relève pour la fabrication.

Depuis plus de 70 ans, s'est développée une production du «Jambon de Bayonne» à partir d'artisans qui se sont spécialisés dans la salaison pour aboutir aujourd'hui à une fabrication industrielle. Ce sont les techniques modernes, notamment du froid, permettant sa fabrication tout au long de l'année, qui ont permis cette évolution et la traduction d'un savoir-faire ancestral en méthode moderne d'obtention du produit.

La méthode d'obtention actuelle est restée fidèle à la méthode traditionnelle utilisée depuis toujours.

De nombreuses citations attestent de sa réputation et de sa renommée comme certains peuvent en témoigner.

En 1673, Froidour dans son Mémoire du Pays de Soulle note: «Les porcs y sont petits, mais excellents de telle sorte que les meilleurs jambons du royaume après ceux de Lahontan sont ceux de Soulle. Ils sont connus sous le nom de jambons de Bayonne et il n'est pas mal à propos de remarquer qu'encore que si cette ville soit si fameuse et si renommée pour ses jambons, néanmoins il ne s'y en fait presque point, mais on y débite ceux qui y sont portés du Labourd et de la Basse Navarre et de la Soulle d'où l'on en porte peu parce qu'elle en est plus éloignée».

Au XVIIIe siècle, le poète Piron disait plaisamment à l'évêque de Bayonne: «J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse.»

Au début du XIXe siècle, le voyageur Jouy note dans l'Hermite en Province (1828) qu'«on fait à Pau un commerce considérable de jambons renommés sous le nom de jambon de Baïonne. C'est au village de Saleis qu'on les prépare. La source d'eau qui s'y trouve communique aux jambons un goût exquis.»

Enfin en 1991, Louis Laborde-Balen dans le livre d'or du jambon de Bayonne cite que «la légende situe l'origine du jambon de Bayonne au tout début de notre ère, lorsqu'un sanglier blessé par deux chasseurs est venu mourir près d'une source salée. L'été suivant, des villageois le découvrirent parfaitement conservé dans le lit asséché de la source, les plus hardis goûtèrent la viande et la trouvèrent bonne. Depuis, chaque hiver, la viande de porc et en particulier le jambon, est conservé grâce au sel de Salies-de-Béarn ou d'une autre saline du Bassin de l'Adour.»

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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