C/2026/6055

20.11.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/6055)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Jambon de Bayonne»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Jambon de Bayonne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Jambon de Bayonne» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta / indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Descrizione del prodotto

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Materie prime: per coerenza con il metodo di ottenimento, per la coscia fresca e il suino sono aggiunte ulteriori informazioni, quali il peso e l'esclusione di determinati animali. Inoltre i maschi immunocastrati sono aggiunti all'elenco degli animali esclusi, in considerazione dell'assenza di studi sull'impatto sulla qualità delle carni.

Caratteristiche del prodotto finito: per garantire che tutti i prodotti raggiungano un livello di essiccazione sufficiente e comparabile, assicurandone in tal modo l'omogeneità, è aggiunta una perdita di peso unica di almeno il 28 %.

Presentazione del prodotto: il paragrafo, inizialmente previsto nelle caratteristiche del prodotto, è spostato. È inoltre proposta una riformulazione della presentazione dei prodotti al fine di armonizzare alcuni termini utilizzati nelle diverse sezioni, pur mantenendo la conformità alle pratiche del disciplinare.

Caratteristiche fisiche: è eliminato il descrittore «non è duro», in considerazione del quadro proposto nel metodo di ottenimento per le fasi di trasformazione. È aggiunta la locuzione «in modo anormale» per definire il termine «rigonfio». I descrittori relativi alla consistenza, al colore e all'odore del grasso sono spostati nella sezione relativa alla descrizione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Caratteristiche chimiche

Umidità: il tasso di materia secca (47 %) è sostituito da un tenore di umidità ≤ 61 % Nitrati per tenere conto dell'evoluzione della materia prima.

Il limite di incorporazione di salnitro è sostituito da un contenuto residuo di nitrato di potassio (E252) < 100 mg/kg (espresso in $NaNO_3$), ossia < 73 mg/kg di ioni NO_3 nel prodotto finito. L'E252 non figura più tra gli additivi autorizzati.

Lipidi: il valore medio (~ 6 %) è rimosso in quanto ritenuto privo di impatto sulla qualità del prodotto. Sale (NaCl):

il limite ≤ 7,5 % è esteso all'intero prosciutto per maggiore omogeneità.

Zuccheri: il valore limite per gli zuccheri solubili totali è rimosso a motivo della sua elevata variabilità, mentre è mantenuta la restrizione sugli zuccheri aggiunti.

Caratteristiche organolettiche: per descrivere meglio il prodotto, è proposto di specificare il colore della carne, da rosso chiaro a rosso scuro, e di aggiungere descrittori sensoriali quali «con venature di grasso più leggere o più marcate» per la parte magra e «odore tipico della salatura a secco».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

È proposto di uniformare le fasi che si svolgono nella zona geografica in relazione al metodo di ottenimento, specificando che la stagionatura è facoltativa.

È proposto di aggiornare l'elenco dei comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2025, senza mettere in discussione la zona geografica definita. La zona di approvvigionamento e la zona geografica dell'IGP (trasformazione dei prosciutti) non sono modificate.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

La tracciabilità è rivista per renderla conforme alle disposizioni previste dalle condizioni di produzione del disciplinare e alle modifiche apportate nel metodo di ottenimento. I produttori di sale sono eliminati dal capitolo relativo alla tracciabilità. È inoltre rimosso l'obbligo per il laboratorio di trasformazione di approvvigionarsi esclusivamente di sale proveniente dalle saline del bacino dell'Adour per tutti i suoi prodotti (mentre l'utilizzo di tale sale rimane obbligatorio nell'ambito dell'IGP), per tenere conto della diversificazione della produzione dei trasformatori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento

Descrizione

Allevamento: sono aggiunti nuovi requisiti di allevamento e sanitari (oltre alla normativa generale) per gli allevatori e gli ingrassatori, volti a garantire la circolazione sicura degli animali e la conformità degli allevamenti, senza possibilità di commistione con suini non conformi al disciplinare. È aggiunto un elenco positivo di materie prime per l'alimentazione degli animali dopo lo svezzamento, conformemente alla nomenclatura del catalogo europeo delle materie prime per mangimi (regolamento (UE) n. 68/2013).

Sono vietati i prodotti derivati da palma e palmisto.

Preparazione dei suini da carne per il trasporto e attesa prima della macellazione: sono aggiunte disposizioni in materia di benessere degli animali per limitare lo stress degli animali prima della macellazione e migliorare le condizioni di trasporto (messa a digiuno nell'allevamento, densità del recinto di attesa, sistema di lavaggio, distanza dal macello ecc.).

Macellazione

Cernita delle carcasse certificabili: i maschi immunocastrati sono aggiunti all'elenco degli animali esclusi.

Raffreddamento delle carcasse: è disciplinato il processo di raffreddamento.

Controllo al ricevimento: è specificato che i prosciutti non sono stati congelati per mantenere la qualità dei prodotti.

Rifilatura-taglio: i criteri di rifilatura-taglio sono adeguati e sviluppati verificandone la coerenza con la normativa generale e la controllabilità.

Qualità tecnologica: per verificare la conformità del colore della carne è aggiunto il riferimento alla scala di colori giapponese.

Trasformazione/(stagionatura)

L'elenco degli ingredienti, degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici è rivisto per renderlo più preciso e conforme alle prassi (limitazione degli additivi, arricchimento dei condimenti e chiarimento dei processi).

Le fasi della salatura, del riposo, della stufatura, dell'essiccazione, della sugnatura, della stagionatura, del bilanciamento e dell'irrigidimento sono ora disciplinate meglio grazie a ulteriori informazioni relative alla durata, alla temperatura, alle condizioni igrometriche o alla natura facoltativa o obbligatoria di tali fasi. In tal modo è possibile garantire un livello di essiccazione sufficiente, pur mantenendo le caratteristiche organolettiche del prodotto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Etichettatura

Descrizione

È eliminata la descrizione del logo dal disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Jambon de Bayonne»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Nome**

«Jambon de Bayonne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Jambon de Bayonne» è un prosciutto ottenuto da una coscia suina di almeno 8,5 kg dopo la rifilatura e il taglio, salata a secco con sale proveniente dalle saline del bacino dell'Adour ed essiccata in questa zona per almeno sette mesi. Il suino impiegato è un suino da carne, maschio o femmina, nato, allevato e macellato nella zona delimitata.

Al termine del processo di produzione il prosciutto ha perso almeno il 28 % del suo peso iniziale.

Criteri d'aspetto

— La forma esteriore è arrotondata.

— La cotenna, di colore uniforme, è allungata a livello del garretto e non presenta tracce di ematomi.

— Il prosciutto non presenta un aspetto rigonfio in modo anormale.

— La parte muscolare esterna non presenta formazione di crosta.

• Presentazione del prodotto:

— intero con osso: a nudo o confezionato;

— disossato, scotennato, sgrassato, pressato in forma e confezionato;

— intero disossato o in pezzi;

— affettato.

Caratteristiche chimiche

— Il contenuto di cloruro di sodio è inferiore o uguale al 7,5 %.

— Il tenore di umidità è inferiore o uguale al 61 %.

— Il contenuto di nitrato di potassio (E252) è inferiore a 73 mg/kg di ioni NO_3, ossia a 100 mg/kg espresso in $NaNO_3$ come dose residua.

Caratteristiche organolettiche

— La parte magra è di colore omogeneo, da rosso chiaro a rosso scuro, con venature di grasso più leggere o più marcate.

— Il prosciutto è tenero e morbido.

— Il grasso è bianco, sodo, non oleoso e senza odore di rancido.

— Il prodotto presenta l'odore tipico della salatura a secco.

— Non sono presenti difetti nell'aspetto del muscolo, quali difetti delle vene, presenza di sugna o eccesso di grasso.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Storicamente, i produttori di «Jambon de Bayonne» si riforniscono di prosciutti ottenuti da suini nati e allevati nel sud-ovest della Francia. In effetti i suini ingrassati in questa regione erano storicamente più pesanti e alimentati con cereali locali, compreso il mais, fin dal loro arrivo nel continente europeo. Tale zona di approvvigionamento di suini corrisponde a un'unità geografica e climatica (soleggiamento e temperature estive favorevoli alla coltivazione di cereali) nonché a un'unità economica e umana, attraverso la complementarità tra zona di nascita dei suinetti e zona di ingrasso dei suini e grazie a flussi commerciali storici. Di conseguenza, dalla sua registrazione come IGP, il disciplinare del «Jambon de Bayonne» prevede che i prosciutti provengano da suini nati, allevati e macellati nei dipartimenti del sud-ovest della Francia, ovvero: 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. Inoltre il sale utilizzato per la salatura del «Jambon de Bayonne» proviene esclusivamente dai giacimenti del bacino dell'Adour. Tale sale è utilizzato per la sua purezza e la sua consistenza non abrasiva, che consente di conservare in modo ottimale i prosciutti senza alterare le qualità organolettiche del prodotto.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione, dalla salatura del prosciutto fresco al disossamento, sono realizzate nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La preaffettatura e il confezionamento hanno luogo nella zona geografica dell'IGP «Jambon de Bayonne».

La preaffettatura consiste nel tagliare i prosciutti disossati in pezzi o a fette.

La restrizione relativa alla zona geografica non riguarda l'affettatura e il confezionamento per la vendita diretta ai sensi dell'articolo 2, punto 2, lettera e), del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Quest'operazione è preceduta dalle seguenti fasi:

ogni prosciutto destinato alla preaffettatura viene disossato tenendo conto del peso, dello spessore del grasso, della durata di essiccazione e di eventuale stagionatura. Durante il disossamento e prima del bilanciamento, l'operatore controlla che il prosciutto non presenti difetti di odore o di colore;

il prosciutto è sottoposto facoltativamente a irrigidimento per un massimo di otto settimane, durante le quali la temperatura nella parte più interna del prosciutto non deve scendere al di sotto di - 13,5 °C. In nessun caso il prosciutto è congelato.

L'operazione di preaffettatura fa seguito al processo dell'essiccatura e dell'eventuale stagionatura e richiede esperienza e competenza in quanto influisce direttamente sulla qualità del prodotto.

La particolare competenza degli operatori del bacino dell'Adour è frutto di una lunga tradizione. Grazie alla loro esperienza, sono in grado di affettare questo prodotto delicato preservandone il sapore e la consistenza procedendo nel contempo a un controllo visivo rigoroso per verificare l'assenza di difetti nelle fette (petecchie, vena grassa, colore eterogeneo ecc.) impossibili da individuare prima dell'affettatura.

Il prosciutto preaffettato è un prodotto delicato. È essenziale evitare qualsiasi processo di ossidazione limitando il contatto con l'aria che danneggerebbe la qualità del grasso e il colore delle fette. Il tempo che intercorre tra la preaffettatura e il confezionamento è quindi limitato a un'ora.

Il fatto che queste fasi abbiano luogo nella zona geografica garantisce il mantenimento della qualità, delle caratteristiche specifiche del prodotto e della sua reputazione.

I marchi di identificazione dell'IGP «Jambon de Bayonne» apposti sulla cotenna durante le diverse fasi di lavorazione vengono rimossi durante la preaffettatura. L'esecuzione delle fasi di disossamento, preaffettatura e confezionamento nella zona geografica limita il rischio di interruzione della tracciabilità e quindi il rischio di frode.

Per questi motivi, le operazioni di preaffettatura e confezionamento, basate su competenze specifiche, devono essere realizzate in impianti adeguati situati all'interno della zona geografica dell'indicazione geografica protetta per garantire al prodotto tutte le sue qualità e la sua genuinità.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichettatura comprende la dicitura «essiccato e stagionato nel bacino dell'Adour» e il nome registrato del prodotto «Jambon de Bayonne», scritto a caratteri di dimensioni almeno pari al 50 % di quelle dei caratteri del marchio dell'impresa e del marchio proprio del prodotto e posto accanto a quest'ultimo.

5. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona geografica dell'IGP corrisponde al bacino dell'Adour. Comprende il dipartimento Pyrénées-Atlantiques e:

per il dipartimento 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;

per il dipartimento 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;

per il dipartimento 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. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☑ sulla reputazione;

☑ su una data qualità;

☐ su altre caratteristiche.

Sintesi del legame

Il legame dell'IGP «Jambon de Bayonne» con la zona geografica si basa su una data qualità e la reputazione. Tale qualità, ovvero la forma arrotondata del prosciutto, il colore omogeneo della fetta e una consistenza tenera e morbida, nonché il grasso bianco e sodo, dipende dalla selezione della materia prima, dal sale utilizzato e dalle competenze dei salumieri e degli operatori del settore.

Il clima dei Paesi de l'Adour, oceanico e temperato con un influsso meridionale, è essenzialmente frutto della combinazione di due elementi: la vicinanza dell'oceano Atlantico, da un lato, e della catena dei Pirenei, dall'altro. In questa zona pedemontana si riscontrano temperature miti e un'elevata umidità relativa durante tutto l'anno, che è tuttavia soggetta a forti variazioni cicliche. Si è infatti spesso osservato che l'umidità relativa può passare dal 90 % al 20 % nel giro di poche ore. È importante sottolineare che questo fenomeno è molto particolare e tipico del bacino dell'Adour. Per spiegare questo fenomeno, i geografi parlano di «Foehn»: un vento caldo e secco in movimento di subsidenza orografica, in direzione sud-nord. Quando questo vento soffia sui Pays de l'Adour, si osserva un improvviso calo dell'umidità relativa in quanto anche la temperatura tende a salire.

Una particolarità del bacino dell'Adour sta anche nella natura del sottosuolo e in particolare nella presenza di salgemma. Il giacimento di sale si è formato 200 milioni di anni fa, all'inizio dell'era secondaria. All'epoca, la regione corrispondente all'attuale bacino dell'Aquitania era in fase di subsidenza e quindi coperta dal mare. Il sale si è depositato principalmente nella metà meridionale del bacino dell'Aquitania, segnatamente nel bacino dell'Adour. I siti in cui questo sale è vicino alla superficie (Dax, Salies-de-Béarn, Bayonne-Mouguerre) consentono uno sfruttamento relativamente semplice del salgemma.

I Pays de l'Adour sono caratterizzati da un'unità climatica originale, con un reticolo idrografico molto fitto le cui caratteristiche permettono di distinguerla dai settori limitrofi.

Il suino fa parte della tradizione storica delle fattorie agricole del grande Sud-Ovest. I suini ingrassati in questa regione sono sempre stati più pesanti e alimentati con cereali locali, compreso il mais, fin dal loro arrivo nel continente europeo.

La zona di produzione dei suini che possono essere trasformati in «Jambon de Bayonne» IGP è associata a pratiche la cui origine risale a prima del Medioevo e che è riconosciuta per:

— la produzione di suini da carne idonei alla preparazione di prosciutti stagionati (suini più pesanti e più grassi);

— l'adozione di un sistema produttivo basato su suini/cereali, grazie alla disponibilità locale di cereali e soprattutto di mais.

Questo settore si è sviluppato in maniera originale, essendo totalmente diverso dal modello dominante rappresentato dal settore suino della Francia occidentale.

Questa zona di approvvigionamento di suini corrisponde a:

— un'unità geografica e climatica caratterizzata da sole e temperature estive favorevoli alla coltivazione di cereali (in particolare granturco);

— un'unità economica e umana, attraverso la complementarietà tra zona di nascita dei suinetti e zona di ingrasso dei suini e attraverso flussi commerciali storici per rifornire la zona di essiccazione a partire dalle zone di ingrasso.

Anche l'uso tradizionale del salgemma del bacino dell'Adour per l'IGP «Jambon de Bayonne» è indicativo delle competenze dei salumieri. Sfruttato fin dall'antichità nei vari giacimenti del bacino dell'Adour, questo salgemma è utilizzato da secoli dai salumieri della regione per la sua purezza e la sua consistenza non abrasiva, a differenza del sale marino, e garantisce una conservazione ottimale dei prosciutti senza alterare le qualità organolettiche dei prodotti.

La salatura è effettuata in maniera tradizionale: il prosciutto viene strofinato con sale, quindi massaggiato regolarmente secondo una particolare competenza e abilità manuale per estrarne gradualmente il succo.

Dopo le fasi di salatura con sale del bacino dell'Adour, di riposo ed eventualmente di stufatura, i prosciutti entrano in una fase di essiccazione seguita, se del caso, da una stagionatura. La durata minima di produzione di un «Jambon de Bayonne», dalla salatura alla data di completamento della fase di essiccazione ed eventuale stagionatura, è di sette mesi. Questa durata minima consente l'acquisizione dei particolari aromi del prosciutto.

L'IGP «Jambon de Bayonne» è caratterizzata da:

— colore omogeneo della fetta, da rosso chiaro a rosso scuro, con venature di grasso più leggere o più marcate;

— consistenza tenera e morbida;

— grasso bianco, omogeneo, sodo, non oleoso e senza odore di rancido;

— odore tipico della salatura a secco;

— assenza di difetti nell'aspetto del muscolo, quali difetti delle vene, presenza di sugna o eccesso di grasso.

La competenza della salatura del «Jambon de Bayonne» rappresenta un'antica tradizione legata in particolare all'utilizzo di uno specifico tipo di suino, allo sfruttamento fin dall'antichità dei giacimenti di salgemma presenti nel sottosuolo e al clima originale del bacino dell'Adour.

La zona geografica beneficia di un clima particolarmente propizio alla buona riuscita di queste preparazioni. Questo clima è all'origine di una tradizione di produzione la cui reputazione, già consolidata nel XVI secolo sia in Francia che in Europa, non ha mai smesso di crescere. Il clima è caratterizzato dal «Foehn»: questo vento influisce direttamente sulla maturazione del prosciutto e sul mantenimento della sua caratteristica morbidezza attraverso le variazioni del grado igrometrico dell'aria e l'alternanza delle temperature che esso comporta.

Gli studi condotti nell'ambito dell'Université de Pau et des Pays de l'Adour – di carattere storico (Chantal Lopez, 1989), geografico (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) o geologico (Raoul Deloffre, 1989 e Marie-Hélène Grimaldi, 1989) – evidenziano la tradizione e la specificità regionale della produzione del «Jambon de Bayonne» come elemento chiave del patrimonio.

La reputazione è frutto di una combinazione di elementi specifici relativi a una zona geografica, alle competenze e alla cultura degli abitanti di questa regione.

Scaturisce da una competenza che le famiglie contadine e rurali si sono tramandate di generazione in generazione. Il «Jambon de Bayonne» era la parte nobile delle provviste della famiglia e i contadini riservavano una cura particolare alla sua preparazione.

Se inizialmente il prosciutto era l'alimento energetico del contadino, nei momenti difficili diventò moneta di scambio e metodo di pagamento delle decime e dei canoni di locazione. Con la diffusione dei piccoli macelli comunali, il «Jambon de Bayonne» si è poi trasformato in prodotto artigianale, con i salumieri che hanno preso il testimone per la produzione.

Da oltre 70 anni, grazie ad artigiani che si sono specializzati nella salatura, si è sviluppata una produzione del «Jambon de Bayonne», fino a giungere all'attuale produzione industriale. Le tecniche moderne, in particolare quelle del freddo grazie alle quali viene prodotto tutto l'anno, hanno permesso quest'evoluzione e il passaggio da una competenza ancestrale a un metodo moderno di ottenimento del prodotto.

L'attuale metodo di ottenimento è rimasto fedele a quello tradizionale utilizzato da sempre.

Numerose citazioni attestano la reputazione e la fama dell'IGP «Jambon de Bayonne», come mostrano alcune testimonianze.

Nel 1673 in «Mémoire du Pays de Soulle» Froidour osservava: «I suini sono piccoli, ma eccellenti, tanto che i migliori prosciutti del regno, dopo Lahontan, sono quelli di Soulle. Sono conosciuti come prosciutti di Bayonne e a tal proposito vale la pena notare che, nonostante questa città sia così famosa e conosciuta per i suoi prosciutti, quasi nessuno viene prodotto localmente; qui infatti vengono venduti i prosciutti provenienti dal Labourd, dalla Bassa Navarra e dalla Soulle, da dove ne vengono fatti arrivare pochi, essendo più lontana».

Nel XVIII secolo il poeta Piron diceva scherzosamente al vescovo di Bayonne: «Nutro grande venerazione per i prosciutti della vostra diocesi».

All'inizio del XIX secolo, nell'«Hermite en Province» (1828) il viaggiatore Jouy scrisse: «si fa a Pau un gran commercio di prosciutti noti come "Jambon de Baïonne". Vengono preparati nel comune di Saleis. La sorgente d'acqua che vi si trova conferisce a questi prosciutti un gusto squisito».

Infine, nel 1991, nel Libro d'oro del «Jambon de Bayonne», Louis Laborde-Balen affermava: «la leggenda vuole che l'origine del "Jambon de Bayonne" risalga all'inizio della nostra era, quando un cinghiale ferito da due cacciatori venne a morire vicino a una sorgente d'acqua salata. L'estate successiva, gli abitanti del villaggio lo trovarono perfettamente conservato nel letto prosciugato della sorgente; i più audaci ne assaggiarono la carne e la trovarono buona. Da allora ogni inverno la carne suina, e in particolare il prosciutto, viene conservata utilizzando il sale di Salies-de-Béarn o di un'altra salina del bacino dell'Adour».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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