C/2026/6055

20.11.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/6055)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Jambon de Bayonne"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Isem il-prodott**

"Jambon de Bayonne"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għal emenda tal-IĠP "Jambon de Bayonne" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament, ma:

(a) tinvolvix bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta/tal-indikazzjoni ġeografika protetta;

(b) tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) tinvolvix aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

DESKRIZZJONI TAL-PRODOTT

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

Materja prima: biex tiġi żgurata l-konsistenza mal-metodu tal-produzzjoni, ġiet ipprovduta kjarifika addizzjonali dwar il-perżut frisk u l-ħnieżer, pereżempju kjarifiki dwar il-piż u l-esklużjoni ta' ċerti annimali. Barra minn hekk, żdiedu l-ħnieżer maskili immunokastrati mal-lista tal-annimali esklużi minħabba li ma twettaq l-ebda studju dwar l-impatt fuq il-kwalità tal-laħam.

Karatteristiċi tal-prodott lest: sabiex jiġi żgurat li l-prodotti kollha jiġu ppreservati bit-tmelliħ f'livell suffiċjenti u komparabbli, u b'hekk tiġi ggarantita l-uniformità tagħhom, żdied telf ta' piż minimu uniku ta' 28 %.

Preżentazzjoni tal-prodott: tmexxa dan il-paragrafu, li oriġinarjament kien inkluż fit-taqsima dwar il-karatteristiċi tal-prodott. Il-preżentazzjoni tal-prodott ġiet ifformulata mill-ġdid sabiex tiġi standardizzata t-terminoloġija użata fid-diversi taqsimiet, filwaqt li nżammet konsistenti mal-prattiki stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Proprjetajiet fiżiċi: id-deskrizzjoni "ma huwiex iebes" tneħħiet minħabba r-regoli dwar il-metodu tal-produzzjoni stabbiliti fl-istadji tal-ipproċessar. Żdiedet il-frażi "b'mod anormali" biex tikkwalifika t-terminu "minfuħ". Id-deskrizzjoni tal-ebusija, tal-kulur u tar-riħa tax-xaħam tmexxiet għat-taqsima dwar id-deskrizzjoni organolettika tal-prodott.

Karatteristiċi kimiċi:

Ndewwa: il-kontenut ta' materja niexfa (47 %) ġie sostitwit b'kontenut ta' ndewwa ta' ≤ 61 %.

Nitrati: sabiex jitqiesu l-bidliet fil-materja prima, l-ammont massimu ta' nitrat tal-potassju li jista' jiġi inkorporat ġie sostitwit b'kontenut residwu ta' nitrat tal-potassju (E252) ta' < 100 mg/kg (espress bħala $NaNO_3$) jew < 73 mg/kg ta' jon ta' NO_3 fil-prodott lest. E252 ma għadux elenkat bħala addittiv awtorizzat.

Xaħmijiet: tneħħa l-valur medju (~6 %) billi ma jitqiesx li għandu xi impatt fuq il-kwalità tal-prodott.

Melħ (NaCl): il-massimu ta' ≤ 7,5 % ġie estiż għall-perżuta sħiħa għal aktar uniformità.

Zokkrijiet: il-valur ta' limitu għaz-zokkrijiet solubbli totali tneħħa minħabba li jista' jvarja b'mod kunsiderevoli. Madankollu, ir-restrizzjoni fuq iz-zokkrijiet miżjuda nżammet.

Karatteristiċi organolettiċi: sabiex il-prodott jiġi deskritt aħjar, ġie ċċarat il-kulur tal-laħam, jiġifieri minn aħmar ċar sa aħmar skur, u żdiedu deskritturi sensorji bħal "bi ftit sa bosta strixxi tax-xaħam" fir-rigward tal-laħam dgħif, u aroma distintiva tal-preservazzjoni bit-tmelliħ niexef.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

DEFINIZZJONI TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

Deskrizzjoni

Il-konsistenza fir-rigward tal-passi li jsiru fiż-żona ġeografika ġiet żgurata bl-ispeċifikazzjoni, fir-rigward tal-metodu tal-produzzjoni, li l-proċess tal-maturazzjoni huwa fakultattiv.

Il-lista tal-muniċipalitajiet ġiet aġġornata abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2025 mingħajr ma nbidlet iż-żona ġeografika definita. Iż-żona tal-provvista u ż-żona ġeografika tal-IĠP (ipproċessar tal-prieżet) ma nbidlux.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Evidenza li l-prodott joriġina miż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

It-traċċabilità ġiet irrieżaminata u allinjata mar-rekwiżiti tal-produzzjoni stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott u mal-emendi tal-metodu tal-produzzjoni. Il-manifatturi tal-melħ tneħħew mit-taqsima dwar it-traċċabilità. Tneħħa r-rekwiżit li s-salini jridu dejjem jakkwistaw il-melħ min-nixxigħat tal-ilma mielaħ tal-baċir ta' Adour għall-prodotti kollha tagħhom (għalkemm l-użu tiegħu għadu obbligatorju għall-IĠP). Dan sabiex jiġu akkomodati l-isforzi tad-diversifikazzjoni li qegħdin isiru mill-proċessuri.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Deskrizzjoni tal-metodu tal-produzzjoni

Deskrizzjoni

It-trobbija tal-ħnieżer: ġew introdotti rekwiżiti ġodda dwar it-trobbija u s-saħħa tal-ħnieżer (li jmorru lil hinn mil-leġiżlazzjoni bażika) għan-nissiela u għal dawk li jrabbu l-ħnieżer tas-simna. Dawn għandhom l-għan li jikkontrollaw il-movimenti tal-annimali u li jiżguraw il-konformità tal-farms tal-ħnieżer billi jagħmluha impossibbli li l-ħnieżer jitħalltu ma' oħrajn li ma jissodisfawx l-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Żdiedet lista pożittiva ta' materjali tal-għalf applikabbli għall-għalf tal-annimali mill-istadju ta' wara l-ftim, li ssegwi l-istruttura tal-katalgu tal-materjali tal-għalf tal-UE (ir-Regolament (UE) Nru 68/2013).

Il-prodotti derivati miż-żejt tal-palm u mil-lewż tal-palm huma pprojbiti.

Preparazzjoni għat-trasport tal-ħnieżer li jipproduċu l-laħam u żmien ta' stennija qabel l-iskarnar: żdiedu regoli dwar il-benesseri tal-annimali biex jiġi limitat l-istress tal-annimali qabel l-iskarnar u biex jittejbu l-kundizzjonijiet tat-trasport (il-perjodu ta' sawm fil-farm, id-densità ta' bhejjem fil-maqjel ta' stennija, is-sistemi tal-ħasil, id-distanza sal-biċċerija, eċċ.).

Skarnar

Klassifikazzjoni tal-karkassi ċertifikabbli: il-ħnieżer maskili immunokastrati żdiedu mal-lista ta' annimali esklużi.

Tkessiħ tal-karkassi: ġiet iddefinita l-proċedura tat-tkessiħ.

Ittestjar ta' aċċettazzjoni: ġie ċċarat li sabiex tinżamm il-kwalità tal-prodott, il-prieżet ma għandhomx jiġu ffriżati.

Tirqim u tqattigħ: il-kriterji tat-tirqim u tat-tqattigħ ġew aġġustati u rfinati billi ġew ivverifikati l-allinjament tagħhom mal-leġiżlazzjoni bażika u l-fattibbiltà tal-kontroll tagħhom.

Kwalità teknoloġika: sabiex tiġi vverifikata l-konformità tal-kulur tal-laħam, żdiedet referenza għall-iskala Ġappuniża tal-kuluri.

Ipproċessar/(maturazzjoni)

Il-lista ta' ingredjenti, ta' addittivi u ta' għajnuniet għall-ipproċessar ġiet riveduta sabiex issir aktar preċiża u sabiex tiġi allinjata mal-prattika kurrenti (restrizzjonijiet fuq l-addittivi, taħwir tal-ikel imtejjeb, iċċarar tal-proċeduri).

Il-proċessi tat-tmelliħ, tal-mistrieħ, tat-trattament bis-sħana, tal-preservazzjoni bit-tmelliħ, tal-kisi, tal-maturazzjoni, tal-użin u tat-twebbis ġew iddefiniti b'mod aktar ċar billi ġew speċifikati d-durata, it-temperatura u l-umdità, u jekk dawn humiex fakultattivi jew obbligatorji. Dan jiżgura livell suffiċjenti ta' preservazzjoni bit-tmelliħ filwaqt li jżomm il-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tikkettar

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni tal-logo tneħħiet mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Jambon de Bayonne"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Isem/Ismijiet**

"Jambon de Bayonne"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Jambon de Bayonne" huwa koxxa tal-majjal, li tiżen mill-inqas 8,5 kilogrammi wara t-tirqim u t-tqattigħ, immelħa b'melħ niexef mis-salini tal-baċir ta' Adour u mnixxfa f'dik iż-żona għal mill-inqas seba' xhur. Il-laħam tal-majjal jiġi minn ħnieżer maskili jew femminili li jipproduċu l-laħam, imwielda, imrobbija u skarnati f'żona definita.

Ladarba jiġi prodott, il-perżut ikun tilef mill-inqas 28 % tal-piż inizjali tiegħu.

Apparenza

— il-forma esterna ġejja għat-tond;

— il-ġilda ta' lewn uniformi hija mġebbda fil-qasba tas-sieq u mingħajr traċċi ta' tbenġil;

— il-perżut ma jidhirx minfuħ b'mod anormali;

— il-parti muskolari esterna ma għandhiex qoxra.

• Preżentazzjoni tal-prodott:

— sħiħ bl-għadma: imballat jew mhux imballat;

— mingħajr għadam, mingħajr ġilda, mirqum, ippressat, iffurmat, u imballat;

— sħiħ mingħajr għadam jew f'biċċiet;

— imfettet.

Karatteristiċi kimiċi

— il-kontenut tal-klorur tas-sodju huwa ta' 7,5 % jew inqas;

— il-kontenut ta' ndewwa huwa ta' 61 % jew inqas;

— il-kontenut ta' nitrat tal-potassju (E252) huwa inqas minn 73 mg/kg ta' jon ta' NO_3 jew minn 100 mg/kg espress bħala $NaNO_3$ (livell residwu).

Karatteristiċi organolettiċi

— il-laħam dgħif huwa ta' kulur uniformi minn aħmar ċar sa aħmar skur, bi ftit sa bosta strixxi tax-xaħam;

— tari u sukkulenti;

— ix-xaħam huwa abjad, uniformi, iebes, mhux żejtni u ma għandux riħa mranġta;

— aroma distintiva tal-preservazzjoni bit-tmelliħ niexef;

— l-ebda difett viżiv fil-muskolu, bħal difetti fil-vini, xaħam madwar il-kliewi jew xaħam żejjed.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

Il-produtturi tal-"Jambon de Bayonne" storikament kienu jakkwistaw il-prieżet tagħhom minn ħnieżer imwielda u mrobbija fil-Lbiċ ta' Franza. Il-ħnieżer imsemmna f'dan ir-reġjun storikament kienu itqal u kienu jiġu mitmugħin ċereali lokali, inkluż il-qamħirrum minn meta nġieb fl-Ewropa. Iż-żona li tipprovdi l-ħnieżer għandha ġeografija u klima koeżivi (livelli ta' dawl tax-xemx u temperaturi tas-sajf li jiffavorixxu l-kultivazzjoni taċ-ċereali) u ekonomija u popolazzjoni koeżivi minħabba l-interrelazzjoni bejn iż-żoni tat-twellid u tat-tismin tal-ħnieżer, kif ukoll ir-rotot kummerċjali storiċi. Għalhekk, sa minn meta l-"Jambon de Bayonne" ġie rreġistrat bħala IĠP, l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tiegħu kienet tistipula li l-prieżet iridu jiġu minn ħnieżer imwielda, imrobbija u skarnati fid-dipartimenti fil-Lbiċ ta' Franza, speċifikament: 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. Barra minn hekk, il-melħ użat għat-tmelliħ tal-"Jambon de Bayonne" jista' jiġi biss minn depożiti fil-baċir ta' Adour. Dan il-melħ jintuża minħabba l-purità u s-sawra mhux ħarxa tiegħu, li jippermettu li l-perżut jiġi ppreservat bl-aħjar mod mingħajr ma jinbidlu l-kwalitajiet organolettiċi tal-prodott.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha tal-produzzjoni minn meta l-perżut frisk jitqiegħed fil-melħ sad-dissussar iseħħu fiż-żona ġeografika.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-prodott tal-IĠP "Jambon de Bayonne" jitfettet minn qabel u jiġi imballat fiż-żona ġeografika tal-prodott.

It-tfettit minn qabel jikkonsisti fil-qtugħ tal-prieżet mingħajr għadam f'biċċiet jew f'fetet.

Din ir-restrizzjoni fir-rigward taż-żona ġeografika ma tapplikax għat-tfettit u għall-imballaġġ imwettqin għall-bejgħ immedjat skont it-tifsira tal-Artikolu 2(2), il-punt (e), tar-Regolament UE Nru 1169/2011.

Qabel ma jsir dan, jitwettqu l-passi li ġejjin:

Kull perżut maħsub għat-tfettit minn qabel jiġi dissussat f'konformità mal-piż, mal-ħxuna tax-xaħam, mal-perjodu tal-preservazzjoni bit-tmelliħ u, fejn applikabbli, mal-perjodu ta' maturazzjoni tiegħu. Matul il-proċess tad-dissussar u qabel l-użin, l-operaturi jivverifikaw li l-perżut ma għandux difetti fir-riħa jew fil-kulur.

It-twebbis (fakultattiv) għal mhux aktar minn 8 ġimgħat, li matulhom it-temperatura fil-qalba tal-perżut ma tistax tinżel taħt - 1 3,5 °C. Il-perżut fl-ebda każ ma jista' jiġi ffriżat.

It-tfettit minn qabel huwa estensjoni tal-proċess tal-preservazzjoni bit-tmelliħ u, fejn applikabbli, tal-maturazzjoni, u jirrikjedi esperjenza u għarfien prattiku billi għandu effett dirett fuq il-kwalità tal-prodott.

Fil-baċir ta' Adour hemm tradizzjoni twila ta' operaturi b'għarfien prattiku speċifiku. L-esperjenza tagħhom tippermettilhom ifettu dan il-prodott delikat filwaqt li jippreservaw it-togħma u s-sawra tiegħu. Huma jagħmlu dan filwaqt li jwettqu spezzjoni viżiva bir-reqqa tal-prodott sabiex jiżguraw li l-fetet ikunu ħielsa mid-difetti (tikek tad-demm, vina ġugulari, kulur li jvarja, eċċ.), billi dawn ikun impossibbli li jiġu osservati qabel ma l-prodott jitfettet.

Il-perżut imfettet minn qabel huwa prodott delikat. Huwa essenzjali li tiġi evitata kwalunkwe ossidazzjoni billi jiġi limitat il-kuntatt mal-arja, li inkella jista' jaffettwa ħażin il-kwalità tax-xaħam u l-kulur tal-fetet. Għalhekk, l-imballaġġ irid isir fis-siegħa ta' qabel it-tfettit minn qabel.

B'hekk, il-kwalità, il-karatteristiċi speċifiċi u r-reputazzjoni tal-prodott jinżammu billi dawn il-passi jitwettqu fiż-żona ġeografika.

Il-marki ta' identifikazzjoni tal-IĠP "Jambon de Bayonne" li jiġu applikati fuq il-ġilda waqt il-passi differenti tal-produzzjoni jitneħħew waqt it-tfettit minn qabel tal-prodott. Ir-riskju li tintilef it-traċċabilità, u għalhekk ir-riskju ta' frodi, jiġu limitati billi l-istadji tad-dissussar, tat-tfettit minn qabel u tal-imballaġġ jitwettqu fiż-żona ġeografika.

Għal dawn ir-raġunijiet, il-proċessi tat-tfettit minn qabel u tal-imballaġġ – li jirrikjedu għarfien prattiku partikolari – iridu jsiru f'faċilitajiet adattati li jinsabu fiż-żona ġeografika tal-indikazzjoni ġeografika protetta, sabiex jiġu żgurati l-kwalità sħiħa u l-awtentiċità tal-prodott.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Irid jinkludi l-kliem "ippreservat bit-tmelliħ u mmaturat fil-baċir ta' Adour". L-isem reġistrat tal-prodott "Jambon de Bayonne" irid jinkiteb b'karattri li d-daqs tagħhom ikun mill-inqas 50 % tad-daqs tal-karattri użati għall-marka tal-kumpanija u għat-trademark tal-prodott stess, u jrid jitpoġġa qribhom.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-IĠP hija l-baċir ta' Adour. Din tikkonsisti mid-dipartiment ta' Pyrénées-Atlantiques u

fid-dipartiment ta' 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;

fid-dipartiment ta' 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;

Fid-dipartiment ta' 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. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☑ reputazzjoni

☑ kwalità nominali

☐ karatteristiċi oħra

Sommarju tar-rabta

Ir-rabta maż-żona ġeografika tal-IĠP "Jambon de Bayonne" hija bbażata fuq il-kwalità speċifika u fuq ir-reputazzjoni tagħha. Dik il-kwalità speċifika, jiġifieri l-forma għat-tond, il-kulur uniformi tal-fetet, is-sawra tarija u sukkulenti u x-xaħam abjad u iebes, tiġi mill-għażla tal-materja prima, mill-melħ użat u mill-għarfien espert ta' dawk li jippreservaw il-laħam u tal-operaturi fis-settur.

Il-klima oċeanika moderata tal-Pays de l'Adour, b'naqra sħana min-Nofsinhar, hija prinċipalment ir-riżultat tal-għaqda ta' żewġ elementi, jiġifieri l-prossimità tal-Oċean Atlantiku u tal-Pirenej. B'riżultat ta' dan, din iż-żona f'qiegħ l-għoljiet tal-Pirinej tesperjenza temperaturi moderati u livelli għoljin ta' umdità tul is-sena kollha. Madankollu, il-klima tista' tvarja b'mod drammatiku u spiss ġie osservat li l-livell tal-umdità relattiva jista' jinżel minn 90 % għal 20 % fi ftit siegħat. Dan il-fenomenu huwa partikolari għall-baċir ta' Adour u tipiku tiegħu. Sabiex jispjegawh, il-ġeografi jagħmlu referenza għall-effett Foehn. Dan huwa meta riħ sħun u xott jinżel tul il-ġenb ta' muntanja, min-Nofsinhar għat-Tramuntana. Meta dan iseħħ f'Adour, il-livell tal-umdità relattiva jinżel f'daqqa, u normalment it-temperatura togħla.

Waħda mill-karatteristiċi speċifiċi tal-baċir ta' Adour tinsab fin-natura tas-sottoswol tiegħu, b'mod partikolari fil-preżenza tal-melħ tal-blat. Id-depożiti tal-melħ iffurmaw 200 miljun sena ilu fil-bidu tal-era Mesożojka. F'dak iż-żmien, fir-reġjun li llum huwa l-baċir ta' Aquitaine, seħħ ċediment tal-art u l-baċir għereq taħt il-livell tal-baħar. Il-melħ ġie ddepożitat prinċipalment fin-nofs tan-Nofsinhar tal-baċir ta' Aquitaine, b'mod partikolari fil-baċir ta' Adour. F'żoni fejn il-melħ jinsab qrib il-wiċċ, l-estrazzjoni mid-depożiti tal-melħ hija relattivament faċli. Dan huwa l-każ f'Dax, f'Salies-de-Béarn u f'Bayonne-Mouguerre.

Il-Pays de l'Adour għandu l-klima unika tiegħu, kif ukoll network idrografiku dens ħafna, li l-karatteristiċi tiegħu jiddistingwuh miż-żoni tal-madwar.

Il-ħnieżer huma parti mit-tradizzjoni agrikola storika fil-Lbiċ ta' Franza. Dawk imsemmna f'dan ir-reġjun minn dejjem kienu itqal u kienu jiġu mitmugħin ċereali lokali, inkluż il-qamħirrum minn meta nġieb fl-Ewropa.

Il-ħnieżer li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-IĠP "Jambon de Bayonne" jitrabbew f'żona fejn jintużaw prattiki li jmorru lura għal qabel il-Medjuevu. Din iż-żona hija rikonoxxuta bħala żona fejn:

— jitrabbew ħnieżer adattati għall-produzzjoni tal-perżut ippresservat bit-tmelliħ niexef (ħnieżer itqal u eħxen);

— tintuża sistema ta' produzzjoni li tgħaqqad il-ħnieżer u ċ-ċereali minħabba d-disponibbiltà lokali taċ-ċereali, b'mod partikolari tal-qamħirrum.

Dan il-proċess żviluppa b'mod uniku minħabba li huwa kompletament differenti mill-mudell dominanti tat-trobbija tal-ħnieżer fil-Punent ta' Franza.

Iż-żona li tipprovdi l-ħnieżer għandha:

— ġeografija u klima koeżivi, ikkaratterizzati minn livelli ta' dawl tax-xemx u minn temperaturi sajfin li jiffavorixxu l-kultivazzjoni taċ-ċereali (b'mod partikolari tal-qamħirrum);

— ekonomija u popolazzjoni koeżivi, minħabba l-interrelazzjoni bejn iż-żoni tat-twellid u tat-tismin tal-ħnieżer, kif ukoll ir-rotot kummerċjali storiċi li ffaċilitaw il-provvista tal-perżut miż-żoni fejn jissemmnu l-ħnieżer lejn iż-żoni fejn jitnixxef il-perżut.

L-użu tradizzjonali tal-melħ tal-blat li ġej mill-baċir ta' Adour għall-produzzjoni tal-IĠP "Jambon de Bayonne" huwa wkoll indikatur tal-għarfien espert. Dan il-melħ tal-blat, li ilu jiġi estratt mill-qedem mid-diversi depożiti tal-baċir ta' Adour, ilu jintuża sekli sħaħ minn dawk li jippreservaw il-laħam fir-reġjun, minħabba l-purità u s-sawra mhux ħarxa tiegħu, li jiddistingwuh mill-melħ tal-baħar. Dan jippermetti l-aqwa preservazzjoni tal-prieżet bit-tmelliħ mingħajr ma tinbidel il-benna tal-prodott.

Il-melħ jiġi applikat bil-mod tradizzjonali. Il-perżut jingħorok b'melħ niexef. Imbagħad, sabiex jiġi estratt b'mod gradwali l-meraq tiegħu, jiġi mmassaġġat regolarment skont għarfien espert speċifiku u b'teknika partikolari.

Wara li jkun ġie applikat il-melħ mill-baċir ta' Adour u l-perżut ikun tħalla jistrieħ u potenzjalment ikun ġie ttrattat bis-sħana, jidħol fil-fażi tal-preservazzjoni bit-tmelliħ, qabel ma jiġi mmaturat, fejn xieraq. Iż-żmien minimu tal-produzzjoni tal-"Jambon de Bayonne", mit-tmelliħ sa tmiem il-fażi tal-preservazzjoni bit-tmelliħ u, fejn xieraq, il-maturazzjoni, huwa ta' seba' xhur. Din id-durata minima tippermetti lill-perżut jikseb aromi speċifiċi.

L-IĠP "Jambon de Bayonne" hija kkaratterizzata minn:

— il-kulur uniformi tal-fetet tagħha, ta' kulur minn aħmar ċar sa aħmar skur, bi ftit sa bosta strixxi tax-xaħam;

— is-sawra tarija u sukkulenti tagħha;

— ix-xaħam abjad tagħha, li huwa uniformi, iebes, mhux żejtni u ma għandux riħa mrangħta;

— l-aroma distintiva tagħha tal-preservazzjoni bit-tmelliħ niexef;

— l-ebda difett viżiv fil-muskolu, bħal difetti fil-vini, xaħam madwar il-kliewi jew xaħam żejjed.

Is-sengħa tal-preservazzjoni bit-tmelliħ tal-"Jambon de Bayonne" hija parti minn tradizzjoni antika marbuta mal-użu ta' laħam tal-majjal speċifiku, mal-estrazzjoni, sa minn żmien il-qedem, tal-melħ tal-blat minn depożiti fl-art u mal-klima unika tal-baċir ta' Adour.

Din iż-żona għandha klima partikolarment adattata għal dan il-proċess ta' preparazzjoni. Il-klima tinsab fil-qalba ta' tradizzjoni ta' produzzjoni li kienet diġà stabbilita sew fis-seklu 16, kemm fi Franza kif ukoll fl-Ewropa, u li minn dak iż-żmien 'l hawn kompliet tiffjorixxi. L-effett Foehn huwa wieħed mill-karatteristiċi distintivi tagħha, u jinfluwenza b'mod dirett il-proċess tat-tqaddim tal-perżut ippreservat bit-tmelliħ niexef u l-preservazzjoni tas-sawra tarija tiegħu billi jvarja l-livell tal-umdità relattiva fl-arja u jikkawża bidliet fit-temperatura.

L-istudji mwettqa mill-Università ta' Pau u tal-Pays de l'Adour, kemm dawk storiċi (Chantal Lopez, 1989), ġeografiċi (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) jew ġeoloġiċi (Raoul Deloffre, 1989, u Marie-Hélène Grimaldi, 1989), enfasizzaw it-tradizzjoni u l-ispeċifiċità reġjonali tal-produzzjoni tal-"Jambon de Bayonne", karatteristika ewlenija tal-patrimonju lokali.

Ir-reputazzjoni tal-prodott tiġi minn taħlita ta' elementi speċifiċi għaż-żona ġeografika, għall-għarfien espert u għall-kultura tan-nies ta' dan ir-reġjun.

Il-prodott huwa l-wirt ta' sengħa li ngħaddiet minn ġenerazzjoni għal oħra fost il-familji tal-bdiewa u dawk rurali. Il-"Jambon de Bayonne" kien il-prodott tal-ogħla kwalità tal-provvista tal-ikel ta' familja u l-bdiewa kienu jipproduċuh b'attenzjoni speċjali.

Inizjalment, il-"Jambon de Bayonne" kien l-ikel li jagħti l-enerġija lill-bdiewa, iżda mbagħad sar mezz għat-tpartit fi żminijiet ta' bżonn sabiex jitħallsu l-għexur u l-kirjiet. Eventwalment, bil-multiplikazzjoni tal-biċċeriji muniċipali żgħar fl-irħula, il-produzzjoni tal-"Jambon de Bayonne" saret sengħa speċjalizzata. Il-biċċiera tal-laħam tal-majjal ħadu l-produzzjoni f'idejhom.

Għal aktar minn 70 sena, il-biċċiera artiġjanali li jispeċjalizzaw fil-preservazzjoni tal-laħam bit-tmelliħ żviluppaw metodu għall-produzzjoni tal-"Jambon de Bayonne", li wassal għall-produzzjoni fuq skala industrijali kif inhi llum. It-tekniki moderni, b'mod partikolari dawk li jinvolvu l-użu tat-tkessiħ, jagħmluha possibbli li l-produzzjoni tkompli tul is-sena kollha. Dan wassal għall-evoluzzjoni u għall-adattament tal-għarfien espert tal-antenati f'mezz ta' produzzjoni modern.

Il-metodu tal-produzzjoni kurrenti għadu fidil għall-metodu tradizzjonali li kien jintuża minn dejjem.

Hemm ħafna kwotazzjonijiet li jixhdu r-reputazzjoni tal-prodott, inklużi dawn li ġejjin:

Froidour, fil-Mémoire du Pays de Soule tiegħu tal-1673, jgħid li "l-ħnieżer hemmhekk huma żgħar iżda tant huma eċċellenti li l-aqwa perżut fir-renju jiġi minn Soule, u l-unika wieħed aħjar minnu huwa l-perżut ta' Lahontan. Huwa magħruf bħala l-perżut ta' Bayonne u ta' min jinnota li, għalkemm il-belt hija famuża u magħrufa għall-perżut tagħha, bilkemm jiġi prodott perżut hemm. Il-perżut minn Labourd u minn Basse Navarre jinbiegħ f'Bayonne, flimkien ma' ammont żgħir ta' perżut minn Soule, li tinsab aktar 'il bogħod."

Fis-seklu 18, il-poeta Piron qal bi spirtu ċajtier lill-Isqof ta' Bayonne, "Għandi ammirazzjoni kbira għall-perżut tad-djoċesi tiegħek".

Fil-bidu tas-seklu 19, il-vjaġġatur Franċiż Jouy innota f'L'Hermite en Province (1828) li "f'Pau isir kummerċ kunsiderevoli ta' prieżet famużi magħrufa bħala l-perżut ta' Bayonne. Dawn jiġu ppreparati f'Saleis, fejn in-nixxiegħa lokali tagħti lill-perżut togħma mill-aqwa".

Fil-Livre d'Or du Jambon de Bayonne, 1991, Louis Laborde-Balen jgħid li "l-leġġenda tgħid li l-perżut ta' Bayonne jmur lura għall-bidu nett tal-era moderna, meta ċingjal, ferut minn żewġ kaċċaturi, miet qrib nixxiegħa mielħa. Is-sajf ta' wara, in-nies tar-raħal sabu ċ-ċingjal, li kien ippreservat perfettament f'qiegħ in-nixxiegħa li kienet nixfet. Dawk l-aktar qalbiena fosthom ippruvaw il-laħam, u t-togħma għoġbithom. Minn dakinhar, kull xitwa, il-laħam tal-majjal, u b'mod partikolari l-perżut, bdew jiġu ppreservati bl-użu tal-melħ minn Salies de Béarn jew minn salini oħra fil-baċir ta' Adour".

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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