C/2026/6055

20.11.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/6055)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Jambon de Bayonne”

EU-referentienummer: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Naam van het product**

“Jambon de Bayonne”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BGA “Jambon de Bayonne” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

Grondstoffen: in overeenstemming met de gewijzigde productiemethode, zijn er nadere gegevens toegevoegd over de verse ham en over het varken, zoals het gewicht en de uitsluiting van bepaalde dieren. Ook zijn beren met immunocastratie toegevoegd aan de lijst van uitgesloten dieren, omdat er geen onderzoek is gedaan naar de invloed hiervan op de kwaliteit van het vlees.

Kenmerken van het eindproduct: om ervoor te zorgen dat alle hammen voldoende en in vergelijkbare mate drogen, teneinde de homogeniteit ervan te waarborgen, is een uniform gewichtsverlies van ten minste 28 % toegevoegd.

Presentatie van het product: deze alinea, die oorspronkelijk was opgenomen in de kenmerken van het product, is verplaatst. De presentatie van het product is herschreven om het woordgebruik in de verschillende rubrieken op elkaar af te stemmen, met inachtneming van de praktijken van het productdossier.

Fysische kenmerken: de omschrijving “is niet hard” is geschrapt vanwege de voorschriften voor de verwerkingsstappen die worden beschreven in de productiemethode. Het woord “abnormaal” is toegevoegd vóór “opgezwollen”. De omschrijvingen van de stevigheid, kleur en geur van het vet zijn verplaatst naar het onderdeel “Organoleptische beschrijving van het product”.

Chemische kenmerken:

Vochtgehalte: het drogestofgehalte van 47 % is vervangen door een vochtgehalte van ≤ 61 % vanwege veranderingen in de grondstof.

De toegestane hoeveelheid salpeter is vervangen door een restgehalte aan kaliumnitraat (E 252) < 100 mg/kg (uitgedrukt in $NaNO_3$), ofwel < 73 mg/kg NO_3-ionen in het eindproduct. E 252 staat niet langer tussen de toegestane additieven.

Vetstoffen: het gemiddelde vetgehalte van ~ 6 % is geschrapt, omdat dit geen invloed heeft op de kwaliteit van het product.

Zout (NaCl): de grenswaarde van ≤ 7,5 % geldt nu voor de hele ham om de homogeniteit te waarborgen.

Suikers: de grenswaarde voor het totale gehalte aan oplosbare suikers is geschrapt vanwege de grote variabiliteit, maar de beperking met betrekking tot toegevoegde suikers blijft van toepassing.

Organoleptische kenmerken: om het product beter te typeren, wordt de kleur van het vlees omschreven als lichtrood tot donkerrood, en zijn er sensorische beschrijvingen toegevoegd, zoals: “licht gemarmerd tot gemarmerd” voor het magere vlees, met een kenmerkend aroma van droog gezouten vlees.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

AFBAKENING VAN HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Beschrijving

De stappen die in het gebied plaatsvinden, zijn afgestemd op de productiemethode. Daarbij wordt aangegeven dat rijping facultatief is.

De lijst van gemeenten is geactualiseerd op basis van de officiële geografische code van 2025, zonder dat het afgebakende geografische gebied is aangepast. Het gebied waaruit de varkens worden aangevoerd en het geografische gebied van de BGA (verwerking van de hammen) zijn niet gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied

Beschrijving

De informatie met betrekking tot de traceerbaarheid is afgestemd op de productievoorwaarden in het productdossier en de wijzigingen in de productiemethode. De zoutproducenten zijn geschrapt uit het hoofdstuk over traceerbaarheid. De bepaling dat de verwerkingsbedrijven voor al hun producten uitsluitend mogen worden bevoorraad met zout uit het bekken van de Adour, is geschrapt (het gebruik ervan blijft wel verplicht voor de BGA), omdat de bedrijven ook andere producten verwerken.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

Teelt van de varkens: er zijn nieuwe vereisten ten aanzien van de teelt en hygiëne (die verder gaan dan de algemene regelgeving) toegevoegd voor fokkers en mestbedrijven. Die zijn bedoeld om de dieren veilig te vervoeren en te waarborgen dat de teelt aan de voorschriften voldoet, zonder dat er vermenging mogelijk is met varkens die niet aan het productdossier voldoen. Er is een lijst van toegestane grondstoffen toegevoegd voor het voederen van de dieren vanaf het spenen, overeenkomstig de nomenclatuur van de Europese catalogus van voedermiddelen (Verordening (EU) nr. 68/2013).

Producten afgeleid van palmolie en palmpitten zijn verboden.

Voorbereiding van de vleesvarkens op het vervoer en wachttijd voorafgaand aan de slacht: er zijn bepalingen inzake dierenwelzijn toegevoegd om de stress bij de dieren voorafgaand aan de slacht te beperken en de vervoersomstandigheden te verbeteren (vasten op de varkenshouderij, dichtheid van varkens in de wachtruimte, douchesysteem, afstand tot het slachthuis enz.).

Slacht

Sortering van certificeerbare karkassen: beren met immunocastratie zijn toegevoegd aan de lijst van uitgesloten dieren.

Koeling van de karkassen: voorschriften voor het koelproces.

Onderzoek bij aanlevering: aangegeven wordt dat de hammen niet mogen zijn ingevroren om de kwaliteit van de producten te waarborgen.

Uit- en bijsnijden: de criteria voor het uit- en bijsnijden zijn aangepast en verder uitgewerkt, waarbij ervoor is gezorgd dat ze aansluiten bij de algemene regelgeving en controleerbaar zijn.

Technische kwaliteit: om te controleren of de kleur van het vlees aan de normen voldoet, is een verwijzing naar de Japanse kleurenschaal toegevoegd.

Verwerking/(rijping)

De lijst van ingrediënten, additieven en technologische hulpstoffen is herzien om deze nauwkeuriger te maken en in overeenstemming te brengen met de gangbare praktijken (beperking van additieven, verrijking van kruidenmengsels en verduidelijking van de processen).

Voor de stappen van het zouten, rusten, stomen, drogen, inwrijven, rijpen, stabiliseren en verstijven zijn de duur, temperatuur en luchtvochtigheid aangegeven, en of de stappen facultatief of verplicht zijn. Dit zorgt ervoor dat de ham voldoende droogt, terwijl de organoleptische kenmerken behouden blijven.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Etikettering

Beschrijving

Schrapping van de beschrijving van het logo uit het productdossier.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Jambon de Bayonne”

EU-referentienummer: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Naam/namen**

“Jambon de Bayonne”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Jambon de Bayonne” is een varkensham die na het rijpen en bijsnijden ten minste 8,5 kg weegt. De ham wordt gezouten met het droge zout dat in het bekken van de Adour wordt gewonnen, en gedurende minstens zeven maanden in het productiegebied gedroogd. De ham is afkomstig van een mannelijk of vrouwelijk vleesvarken dat in een afgebakend gebied is geboren, gehouden en geslacht.

Aan het einde van het productieproces is de ham ten minste 28 % van het oorspronkelijke gewicht verloren.

Uiterlijke kenmerken

— De buitenkant is afgerond.

— Het zwoerd is eenkleurig en uitgerekt ter hoogte van de schenkel en heeft geen sporen van hematomen.

— De ham ziet er niet abnormaal opgezwollen uit.

— Het externe spiergedeelte heeft geen korst.

• Presentatie van het product

— In zijn geheel met been: verpakt of onverpakt;

— uitgebeend, van het zwoerd ontdaan, ontvet, geperst, gevormd en verpakt;

— in zijn geheel, uitgebeend of in stukken;

— in plakken.

Chemische kenmerken

— Het natriumchloridegehalte bedraagt ten hoogste 7,5 %.

— Het vochtgehalte bedraagt ten hoogste 61 %.

— Het gehalte aan kaliumnitraat (E 252) bedraagt minder dan 73 mg/kg NO_3-ion, ofwel 100 mg/kg uitgedrukt in $NaNO_3$ als restgehalte.

Organoleptische kenmerken

— Mager vlees, homogeen lichtrood tot donkerrood van kleur, licht gemarmerd tot gemarmerd;

— soepel en zacht;

— wit, homogeen en stevig vet, niet-olieachtig en zonder ranzige geur;

— kenmerkend aroma van droog gezouten vlees;

— geen uiterlijke gebreken in de spieren, zoals afwijkende aders, reuzel of te veel vet.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Van oudsher betrekken de producenten van "Jambon de Bayonne" de hammen van varkens die in het zuidwesten van Frankrijk zijn geboren en gehouden. De in die regio gemeste varkens waren namelijk altijd al zwaarder en werden gevoederd op basis van streekgranen, waaronder maïs, vanaf het ogenblik dat die graansoort haar intrede deed op het Europese vasteland. Dat gebied waaruit de varkens worden aangevoerd, vormt een geografische en klimatologische eenheid (zonneschijn en temperaturen in de zomer die gunstig zijn voor de graanteelt) en een economische en de menselijke factor betreffende eenheid, door de complementariteit tussen het gebied waar de biggen geboren worden en het gebied waar de varkens gemest worden, en door historische handelsstromen. Sinds de registratie van "Jambon de Bayonne" als BGA, is in het productdossier daarom bepaald dat de hammen afkomstig moeten zijn van varkens die zijn geboren, gehouden en geslacht in de volgende departementen in het zuidwesten van Frankrijk: 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 en Haute-Vienne. Bovendien is het zout dat wordt gebruikt om "Jambon de Bayonne" te zouten, uitsluitend afkomstig van vindplaatsen in het bekken van de Adour. Dit zout wordt gebruikt vanwege de zuiverheid en de niet-schurende textuur, waardoor de hammen optimaal kunnen worden bewaard, zonder dat de organoleptische eigenschappen van het product veranderen.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces, van het zouten van de verse ham tot het uitbenen, vinden plaats in het geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het voorsnijden en verpakken vinden plaats in het geografische gebied van de BGA "Jambon de Bayonne".

Het voorsnijden bestaat uit het versnijden van de uitgebeende hammen in stukken of plakken.

Deze beperking van het geografische gebied houdt geen verband met het in artikel 2, punt 2, e), van Verordening (EU) nr. 1169/2011 beschreven in plakken snijden en verpakken met het oog op de onmiddellijke verkoop.

Dat onderdeel wordt voorafgegaan door de volgende stappen:

Elke ham die wordt voorgesneden, wordt uitgebeend naargelang zijn gewicht, vetdikte, duur van het drogen en duur van de eventuele rijping. Tijdens de uitbening en voorafgaand aan de stabilisering, controleert de ondernemer of de ham geen gebreken vertoont wat betreft de geur en de kleur.

Verstijving (facultatief) gedurende maximaal acht weken, waarbij de temperatuur van de kern van de ham niet lager mag zijn dan – 13,5 °C; de ham wordt in geen geval ingevroren.

Het voorsnijden vindt plaats na afloop van het droogproces en de eventuele rijping, en vereist ervaring en knowhow, gezien de rechtstreekse gevolgen voor de kwaliteit van het product.

De specifieke knowhow van de marktdeelnemers in het bekken van de Adour past in het kader van een lange traditie. Hun ervaring stelt hen in staat het delicate product in plakken te snijden terwijl de smaak en textuur ervan behouden blijven. Tegelijk voeren ze eveneens een strenge visuele controle uit om te garanderen dat de plakken geen gebreken vertonen (petechiën, vette nekaders, heterogene kleur enz.), die vóór het in plakken snijden niet zichtbaar zijn.

De voorgesneden ham is een delicaat product. Daarom is het van essentieel belang om elke vorm van oxidatie te vermijden door contact met de lucht te beperken, aangezien dat nadelig kan zijn voor de kwaliteit van het vet en de kleur van de plakken. Daarom mag de tijd tussen het voorsnijden en het verpakken niet langer zijn dan één uur.

Door de uitvoering van die onderdelen in het geografische gebied kan gewaarborgd worden dat de kwaliteit, de specifieke kenmerken en de reputatie van het product behouden blijven.

De identificatiemerktekens van de BGA "Jambon de Bayonne" die tijdens de verschillende productiestadia op het zwoerd worden aangebracht, worden bij het voorsnijden verwijderd. De uitvoering van het uitbenen, voorsnijden en verpakken in het geografische gebied kan het risico dat de traceerbaarheid wordt onderbroken en het risico op fraude beperken.

Aangezien het voorsnijden en het verpakken op een specifieke knowhow berusten, moeten ze plaatsvinden in geschikte faciliteiten in het geografische gebied van de beschermde geografische aanduiding. Zo worden alle kenmerken en de authenticiteit van het product gewaarborgd.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De vermelding "Gedroogd en gerijpt in het bekken van de Adour". De geregistreerde productnaam "Jambon de Bayonne" in letters die ten minste half zo groot zijn als de letters van het bedrijfsmerk en het eigen merk van het product, en in de nabijheid daarvan geplaatst.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van de BGA komt overeen met het bekken van de Adour. Het gebied omvat het departement Pyrénées-Atlantiques en

voor het departement 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;

voor het departement 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;

voor het departement 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. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ reputatie

☑ bepaalde hoedanigheid

☐ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Het verband met het geografische gebied van de BGA "Jambon de Bayonne" is gebaseerd op een bepaalde hoedanigheid en op de reputatie van de ham. De hoedanigheid ervan — de ronde vorm, de homogene kleur van de plakken, de soepele en zachte textuur, en het witte en stevige vet — komt voort uit de selectie van de grondstoffen, het gebruikte zout en de vakkennis van de vleesproducenten en andere marktdeelnemers.

Het licht meridionale gematigde zeeklimaat van Pays de l'Adour is voornamelijk het resultaat van de combinatie van twee elementen: de nabijheid van de Atlantische Oceaan enerzijds, en van de Pyreneeën anderzijds. Dit gebied aan de voet van het gebergte heeft daarom zachte temperaturen en een hoge relatieve vochtigheidsgraad heel het jaar door. Er komen echter sterke cyclische schommelingen voor. Er is namelijk dikwijls vastgesteld dat de relatieve vochtigheidsgraad op enkele uren tijd van 90 % tot 20 % kan overgaan. Benadrukt moet worden dat dat fenomeen typisch is voor het bekken van de Adour. Het fenomeen wordt door geografen "föhn" genoemd. Het is een warme, droge, in zuid-noordelijke richting waaiende bergwind die ontstaat door subsidentie. Wanneer die wind door Pays de l'Adour waait, daalt de relatieve vochtigheidsgraad sterk en stijgt de temperatuur gewoonlijk.

Eveneens kenmerkend voor het bekken van de Adour is het karakter van de bodem, met name het steenzout dat er aanwezig is. De lagen steenzout zijn tweehonderd miljoen jaar geleden gevormd, aan het begin van het mesozoïcum. Tijdens dat tijdperk onderging het gebied dat vandaag het bekken van Aquitanië is, bodemverzakkingen en werd het overspoeld door de zee. Het zout is hoofdzakelijk afgezet in de zuidelijke helft van het bekken van Aquitanië, met name in het bekken van de Adour. Op de plaatsen waar dat zout dicht bij het oppervlak ligt, kan het steenzout makkelijk ontgonnen worden, zoals in Dax, Salies-de-Béarn, Bayonne-Mouguerre.

In Pays de l'Adour kan een unieke klimaateenheid worden onderscheiden, met een zeer dicht hydrografisch netwerk met kenmerken waardoor het gebied van de aangrenzende regio's kan worden onderscheiden.

Het varken maakt deel uit van de historische traditie van de landbouwbedrijven in de zogenoemde Grand Sud-Ouest. Het in die regio gemeste varken was altijd al zwaarder en werd gevoederd op basis van streekgranen, waaronder maïs, vanaf het ogenblik dat die graansoort haar intrede deed op het Europese vasteland.

In het productiegebied van de varkens die kunnen worden verwerkt tot de BGA "Jambon de Bayonne" worden technieken gehanteerd die tot vóór de middeleeuwen teruggaan. Het productiegebied staat bekend om:

— het telen van vleesvarkens die geschikt zijn voor de bereiding van gedroogde hammen (zwaardere, vettere varkens);

— het typische productiesysteem van varkens/granen vanwege de lokale beschikbaarheid van granen, met name maïs.

Die productieketen heeft zich op een unieke manier ontwikkeld, aangezien ze helemaal verschilt van het dominante model, namelijk de varkensketen van het westen van Frankrijk.

Dat gebied waaruit de varkens worden aangevoerd, vormt:

— een geografische en klimatologische eenheid, door de zonneschijn en de temperaturen in de zomer die gunstig zijn voor de graanteelt (met name maïs);

— een economische en de menselijke factor betreffende eenheid, door de complementariteit tussen het gebied waar de biggen geboren worden en het gebied waar de varkens gemest worden, en door historische handelsstromen, waardoor het gebied waar de hammen worden gedroogd kan worden bevoorraad vanuit het gebied waar de varkens worden gemest.

Het traditionele gebruik van steenzout uit het bekken van de Adour voor de BGA "Jambon de Bayonne" is eveneens een teken van de knowhow. Dat steenzout wordt sinds de oudheid ontgonnen in verschillende vindplaatsen in de bodem van het bekken van de Adour en wordt al eeuwenlang gebruikt door vleesproducenten vanwege de zuiverheid en omdat het, in tegenstelling tot zeezout, een niet-schurende textuur heeft. Met het zout kunnen de hammen optimaal bewaard blijven zonder dat de organoleptische kenmerken ervan veranderen.

Het zouten gebeurt op traditionele wijze: de ham wordt met droog zout ingewreven en vervolgens op regelmatige basis gemasseerd volgens een knowhow en specifieke handbeweging om het vocht geleidelijk te onttrekken.

Na het zouten met zout uit het bekken van de Adour, het rusten en eventueel het stomen, worden de hammen gedroogd, waarna eventueel een rijpingsfase volgt. De productie van een "Jambon de Bayonne" duurt minimaal zeven maanden, van het zouten tot het einde van de droogfase en eventuele rijpingsfase. Door die minimumduur kunnen de specifieke aroma's worden verkregen.

"Jambon de Bayonne" heeft de volgende kenmerken:

— homogeen lichtrood tot donkerrood gekleurde plakken, licht gemarmerd tot gemarmerd;

— een zachte, soepele structuur;

— wit, homogeen, stevig en niet-olieachtig vet, zonder ranzige geur;

— een kenmerkend aroma van droog gezouten vlees;

— geen uiterlijke gebreken in de spieren, zoals afwijkende aders, reuzel of te veel vet.

De knowhow op het gebied van de productie van "Jambon de Bayonne" is het gevolg van een oude traditie die met name verband houdt met het gebruik van een specifiek soort varken, het sinds de oudheid ontginnen van de lagen steenzout uit de bodem, en het unieke klimaat van het bekken van de Adour.

Het klimaat dat in dit gebied heerst, is bijzonder gunstig voor deze bewerkingen. Het klimaat ligt aan de basis van de traditie van de bereiding van "Jambon de Bayonne", die zowel in Frankrijk als in Europa al in de zestiende eeuw bekend was, en sindsdien alleen nog maar bekender is geworden. Kenmerkend voor het klimaat is de "föhn". Door de veranderingen in de relatieve luchtvochtigheidsgraad en de temperatuurschommelingen die veroorzaakt worden door die wind, heeft hij een rechtstreekse invloed op het droogproces van de ham en het behoud van de typische zachtheid.

Studies die zijn uitgevoerd aan de universiteit van Pau en Pays de l'Adour, of ze nu historisch (Chantal Lopez, 1989), geografisch (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) of geologisch (Raoul Deloffre, 1989 en Marie-Hélène Grimaldi, 1989) van aard zijn, leggen de nadruk op de traditie en de streekgebonden specificiteit van de bereiding van "Jambon de Bayonne", die een karakteristiek element van het erfgoed vormt.

Die reputatie is het resultaat van de combinatie van elementen die eigen zijn aan het geografisch gebied, de knowhow en de cultuur van de mensen van de streek.

Ze berust op een knowhow die binnen boeren- en plattelandsfamilies altijd van generatie op generatie is doorgegeven. “Jambon de Bayonne” was het pronkstuk op de gezinsdis en de boeren besteedden grote zorg aan de bereiding ervan.

Hoewel de ham aanvankelijk een calorierijk voedingsmiddel voor de boeren was, werd hij nadien ook gebruikt als ruilmiddel in moeilijke tijden en als betaalmiddel voor tienden en pachtovereenkomsten. Later, toen er meer kleine gemeentelijke slachthuizen in de dorpen kwamen, werd de productie van de ham ambachtelijk. De vleesproducenten hebben vervolgens de productie overgenomen.

In de loop van meer dan zeventig jaar is de bereiding van “Jambon de Bayonne” geleidelijk overgegaan van gespecialiseerde ambachtslieden naar de industriële productie van vandaag de dag. Dankzij de moderne technieken, met name koeling, kan de ham het hele jaar door worden geproduceerd en kon de eeuwenoude knowhow zich ontwikkelen en naar een modern productieproces worden vertaald.

De huidige productiemethode is trouw gebleven aan de traditionele methode die altijd al werd gebruikt.

Hieronder volgt een greep uit de vele citaten die getuigen van de reputatie en de naamsbekendheid van de ham.

In 1673 merkt Froidour in zijn Mémoire du Pays de Soulle het volgende op: “De varkens zijn klein maar zo uitstekend dat de beste hammen van het koninkrijk, na de hammen van Lahontan, die van Soulle zijn. Ze staan bekend als Bayonnehammen en het is belangrijk om op te merken dat, hoewel de stad zo bekend is voor haar hammen, er nauwelijks ham wordt geproduceerd. In Bayonne wordt ham uit Labourd en Basse Navarre aan de man gebracht, alsook uit Soulle, maar weinig omdat het verder van Bayonne vandaan ligt.”

In de achttiende eeuw gekscheerde de dichter Piron tegen de bisschop van Bayonne: “Ik koester grote verering voor de hammen uit uw bisdom.”

In het begin van de negentiende eeuw merkt de reiziger Jouy in l’Hermite en province (1828) op dat “in Pau een drukke handel bestaat in een gereputeerde ham die bekendstaat als ham van Baïonne. De hammen worden bereid in het dorp Saleis. De waterbron daar verleent de hammen een exquise smaak.”

In 1991 schrijft Louis Laborde-Balen in Livre d’Or du “Jambon de Bayonne” dat “de oorsprong van de Bayonneham volgens de overlevering helemaal in het begin van onze jaartelling moet worden gesitueerd, toen een everzwijn door twee jagers werd verwond en stierf aan een zoutbron. De volgende zomer ontdekten dorpelingen het perfect bewaarde everzwijn in de opgedroogde bedding van de bron. De stoutmoedigsten onder hen proefden het vlees en vonden het lekker. Sindsdien wordt het varkensvlees en met name de ham elke winter geconserveerd dankzij het zout van Salies-de-Béarn of een andere zoutmijn in het bekken van Adour.”

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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