C/2026/6055

20.11.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/6055)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Jambon de Bayonne»

Número de referência UE: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Nome do produto**

«Jambon de Bayonne»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Jambon de Bayonne» não abrange nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida;

b) o risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração dita «normalizada».

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

Título

Descrição do produto

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Matérias-primas: por razões de coerência com o método de produção, introduz-se uma descrição mais pormenorizada dos porcos e das pernas frescas, designadamente o peso, e indicam-se os animais excluídos. Dada a inexistência de estudos sobre o impacto na qualidade da carne, acrescentam-se os machos imunocastrados na lista de animais excluídos.

Características do produto acabado: para que todos os produtos atinjam um nível de secagem suficiente e comparável, garantindo assim a sua uniformidade, adita-se uma perda de peso única de, no mínimo, 28 %.

Apresentação do produto: desloca-se este parágrafo, que inicialmente constava da parte relativa às características do produto. O objetivo da nova redação proposta é harmonizar os termos utilizados nas diferentes secções, mantendo simultaneamente a conformidade com as práticas estabelecidas no caderno de especificações.

Características físicas: no que respeita à fase de transformação, suprime-se o descritor «não é duro», tendo em conta o quadro proposto no método de obtenção. Acrescenta-se o termo «anormalmente» para definir o termo «inchado». Os descritores relativos à conservação, cor e cheiro da gordura são transferidos para a secção «Características organoléticas» do produto.

Características químicas:

Humidade: substitui-se o teor de matéria seca (47 %) por um teor de humidade ≤ 61 %,

Nitratos: para ter em conta a evolução da matéria-prima, substitui-se o limite de incorporação de E 252 por um teor residual de nitrato de potássio < 100 mg/kg (expresso em $NaNO_3$), ou seja, < 73 mg/kg de ião NO_3 no produto acabado. Retira-se o E 252 da lista de aditivos autorizados.

Lípidos: suprime-se o valor médio (~ 6 %), dado considerar-se sem impacto na qualidade do produto.

Sal (NaCl): alarga-se o limite de ≤ 7,5 % a todo o presunto, para garantir uma maior uniformidade.

Açúcares: suprime-se o valor-limite para os açúcares solúveis totais devido à sua elevada variabilidade, mas mantém-se a restrição relativa aos açúcares adicionados.

Características organoléticas: para melhor descrever o produto, especifica-se a cor da carne, que vai do vermelho claro ao vermelho escuro, e acrescentam-se determinados descritores sensoriais, tais como: «ligeiramente marmoreadas a marmoreadas», no que respeita às partes magras, e o cheiro típico de charcutaria seca.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação da área geográfica

Descrição

Propõe-se uma maior coerência no desenrolar das etapas relacionadas com o método de produção a ter lugar na área e indica-se que a fase de cura é facultativa.

Propõe-se a atualização da lista de municípios com base no *Code officiel géographique* [Código geográfico oficial] de 2025, sem pôr em causa a área geográfica delimitada. A zona de aprovisionamento e a área geográfica da IGP (transformação do presunto) não são alteradas.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica

Descrição

Revê-se a rastreabilidade, para garantir a coerência com as disposições estabelecidas nas condições de produção do caderno de especificações e as alterações introduzidas no método de produção. No capítulo relativo à rastreabilidade, retiram-se os fabricantes de sal. Para todos os produtos, elimina-se o aprovisionamento exclusivo em sal das salinas da bacia do rio Adour (de utilização obrigatória no caso da IGP), de modo a ter em conta a diversificação da produção pelos transformadores.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de obtenção

Descrição

Criação: acrescentam-se novos requisitos em matéria de criação e no domínio sanitário (para além da regulamentação geral) — reprodução e engorda. O objetivo é garantir a segurança do transporte dos animais e a conformidade das explorações, sem qualquer mistura possível com porcos que não cumpram o disposto no caderno de especificações. Adita-se uma lista positiva de matérias-primas para alimentação animal a contar do pós-desmame, em conformidade com a nomenclatura do Catálogo Europeu de Matérias-Primas para Alimentação Animal [Regulamento (UE) n.º 68/2013].

Proíbem-se os produtos derivados da palma e do palmiste.

Preparação dos porcos para carne para o transporte e período de repouso pré-abate: aditam-se determinadas disposições em matéria de bem-estar animal para reduzir o estresse dos animais antes do abate e melhorar as condições de transporte (jejum na exploração, número de animais por abegoaria, sistema de duches, distância até ao matadouro, etc.).

Abate

Triagem das carcaças certificáveis: acrescentam-se os machos imunocastrados à lista de animais excluídos.

Refrigeração das carcaças: define-se o processo de refrigeração.

Controlo na receção: especifica-se que os presuntos não são congelados para manter a qualidade dos produtos.

Limpeza — aparagem: ajustam-se e definem-se os critérios de limpeza — aparagem em articulação com a regulamentação geral e sua controlabilidade.

Qualidade tecnológica: adita-se a referência à escala cromática japonesa para verificar a conformidade da cor da carne.

Transformação/(cura):

revê-se a lista dos ingredientes, aditivos e auxiliares tecnológicos para a tornar mais precisa e conforme com as práticas (limitação de aditivos, enriquecimento de temperos e clarificação de processos).

As fases seguintes: salga, repouso, estufagem, secagem, revestimento, cura, estabilização e endurecimento pelo frio encontram-se agora mais bem enquadradas, com indicação da duração, temperatura e higrometria, e se são facultativas ou obrigatórias; permitindo assim um nível suficiente de secagem, mantendo simultaneamente as características organoléticas do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Rotulagem

Descrição

Eliminação da descrição do logótipo do caderno de especificações

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Jambon de Bayonne»

Número de referência UE: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026

1. **Nome(s)**

Jambon de Bayonne

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — Preparações de carne, peixes, crustáceos, moluscos, outros invertebrados aquáticos ou de insetos

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Jambon de Bayonne» designa uma perna de porco com, pelo menos, 8,5 kg depois de limpa e aparada, impregnada de sal das salinas da bacia do rio Adour e seca na região por um período mínimo de sete meses. Trata-se de um porco para carne, macho ou fêmea, nascido, criado e abatido na área delimitada.

No final do processo de fabrico, o presunto perdeu pelo menos 28 % do seu peso inicial.

Critérios de aspeto:

— forma exterior arredondada

— courato de cor uniforme, estirado ao nível do pernil, sem marcas de contusões

— sem aspeto anormalmente inchado

— parte muscular externa sem crosta

Apresentação do produto:

— Presuntos inteiros, com osso, com ou sem acondicionamento

— Presuntos desossados, sem courato, sem gordura, prensados, moldados e embalados

— Presuntos inteiros, desossados ou em pedaços

— Presunto fatiado

Características químicas:

— Teor de cloreto de sódio inferior ou igual a 7,5 %

— Teor de humidade inferior ou igual a 61 %

— Teor de nitrato de potássio (E 252) inferior a 73 mg/kg de ião NO3, ou seja, 100 mg/kg expresso em NaNO3 em dose residual

Características organoléticas:

— Partes magras de cor uniforme, vermelho-claro a vermelho-escuro, ligeiramente marmoreadas a marmoreadas

— Carne tenra e macia

— Partes gordas de cor branca uniforme, consistência firme, não gordurosa e sem cheiro a ranço

— Cheiro típico de charcutaria seca

— Ausência de defeitos de aspeto no músculo, designadamente veias danificadas, presença de revestimento, excesso de gordura

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Historicamente, os produtores de «Jambon de Bayonne» abastecem-se em pernas de porcos nascidos e criados no sudoeste de França. Com efeito, os porcos cevados nesta região, desde sempre mais pesados, são alimentados com cereais locais, onde se inclui o milho desde que o cereal foi introduzido no continente europeu. Graças à complementaridade existente entre a zona de nascimento dos leitões e a zona de engorda dos porcos, assim como aos fluxos comerciais históricos, a área de aprovisionamento em animais corresponde a uma unidade geográfica e climática (insolação e temperaturas estivais favoráveis ao cultivo de cereais) e uma unidade económica e humana. Assim, desde o registo do «Jambon de Bayonne» como IGP, o seu caderno de especificações estabelece que o presunto é fabricado a partir de carne de porcos nascidos, criados e abatidos nos departamentos do sudoeste de França, nomeadamente: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordonha, Haute-Garonne, Gers, Gironda, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pirenéus-Atlânticos, Altos-Pirenéus, Pirenéus-Orientais, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et--Garonne, Vienne e Haute-Vienne. Além disso, o sal utilizado na salga do «Jambon de Bayonne» provém exclusivamente de jazidas da bacia do rio Adour. Este sal, utilizado pela sua pureza e textura não abrasiva, permite conservar melhor os presuntos, sem alterar as qualidades organoléticas do produto.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de fabrico, desde a salga das pernas frescas à desossa, ocorrem na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

As operações de pré-corte e de acondicionamento têm lugar na área geográfica da IGP «Jambon de Bayonne».

O pré-corte consiste na divisão dos presuntos desossados em pedaços ou fatias.

Esta limitação à área geográfica não se aplica à fatiagem e ao acondicionamento do produto para venda direta imediata, na aceção do artigo 2.º, n.º 2, alínea e), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

Esta operação é precedida das seguintes etapas:

Os presuntos destinados a pré-corte são desossados em função do seu peso, espessura da parte gorda, período de secagem e cura eventual. Na fase de desossagem e antes da estabilização, o operador verifica se o presunto não apresenta defeitos de cheiro ou de cor.

O endurecimento pelo frio (facultativo) faz-se por um período máximo de 8 semanas, durante o qual a temperatura interna do presunto não deve descer abaixo de – 1 3,5 °C. Em qualquer caso, o presunto não é congelado.

A operação de pré-corte, que se segue ao período de secagem e cura eventual, requer experiência e um saber-fazer específico, dado o seu efeito direto na qualidade do produto.

O saber-fazer específico dos operadores da bacia do Adour inscreve-se numa longa tradição. A experiência acumulada permite-lhes cortar este produto delicado preservando o seu sabor e textura, realizando ao mesmo tempo uma inspeção visual rigorosa para garantir a inexistência de defeitos nos pedaços (petéquias, veia gorda, cor heterogénea, etc.), indetetáveis antes da fase de fatiagem.

O presunto pré-cortado é um produto delicado. É indispensável evitar qualquer processo de oxidação, limitando o contacto com o ar, que afetaria negativamente a qualidade das partes gordas e a cor do presunto fatiado. O tempo decorrido entre o pré-corte e o acondicionamento não deve, portanto, exceder uma hora.

A realização destas fases na área geográfica contribui para manter a qualidade e preservar as características específicas do produto e a sua reputação.

As marcas de identificação da IGP «Jambon de Bayonne», aplicadas no courato ao longo das diferentes fases de fabrico, são eliminadas durante a fase de pré-corte. Com a realização das fases da desossa, pré-corte e acondicionamento na área geográfica é possível limitar o risco de não rastreabilidade e, portanto, o risco de fraude.

Por estas razões, as operações de pré-corte e acondicionamento, baseadas num saber-fazer especial, devem ser realizadas em instalações adequadas, localizadas na área de produção da indicação geográfica protegida, para preservar a qualidade e autenticidade do produto.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O produto ostenta a menção «séché et affiné dans le bassin de l'Adour» [com secagem e cura na bacia do Adour]. Leva também o nome registado «Jambon de Bayonne», inscrito em carateres de dimensão pelo menos igual a 50 % da dimensão dos carateres da marca da empresa e da marca própria do produto, aposta na proximidade destas.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área da IGP corresponde à bacia do rio Adour. Inclui os seguintes municípios: todo o território do departamento dos Pirenéus-Atlânticos

No departamento de Gers: Aignan, Arblade-le-Bas, Aurensan, Avéron-Bergelle, Barcelonne-du-Gers, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Termes-d'Armagnac, Beaumarchés, Cahuzac-sur-Adour,Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Fustérouau, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Izotges, Jû-Belloc, Labarthète, Lannux, Lasserade, Lelin-Lapujolle, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Maumusson-Laguian, Plaisance, Pouydraguin, Préchac-sur-Adour, Projan, Riscle, Sabazan, Tasque, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Germé, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Ségos, Tarsac, Tieste-Uragnoux, Vergoignan, Verlus e Viella.

No departamento de Landes: Aire-sur-l'Adour, Amou, Angoumé, Angresse, Arboucave, Argelos, Arsague, Artassenx, Aubagnan, Audignon, Audon, Aurice, Azur, Bahus-Soubiran, Baigts, Banos, Bas-Mauco, Bascons, Bassercles, Bastennes, Bats, Bégaar, Bélus, Bénesse-lès-Dax, Bénesse-Maremne, Bergouey, Beylongue, Beyries, Biarrotte, Biaudos, Bonnegarde, Bordères-et-Lamensans, Brassempouy, Buanes, Cagnotte, Candresse, Capbreton, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Cassen, Castaignos-Souslens, Castandet, Castelnau-Chalosse, Castel-Sarrazin, Castelnau-Tursan, Castelner, Cauna, Cauneille, Caupenne, Cazalis, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Clèdes, Clermont, Coudures, Dax, Doazit, Donzacq, Dumes, Duhort-Bachen, Estibeaux, Eugénie-les-Bains, Eyres-Moncube, Fargues, Gaas, Gamarde-les-Bains, Garrey, Gaujacq, Geaune, Gibret, Gourbera, Goos, Gousse, Gouts, Grenade-sur-l'Adour, Habas, Hagetmau, Hastingues, Hauriet, Heugas, Herm, Hinx, Horsarrieu, Josse, Labastide-Chalosse, Labatut, Labenne, Lacajunte, Lacrabe, Lahosse, Laluque, Lamothe, Larbey, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Laurède, Lauret, Lesgor, Le Leuy, Louer, Lourquen, Lussagnet, Magescq, Mant, Marpaps, Mauries, Maurrin, Maylis, Mées, Meilhan, Messanges, Mimbaste, Miramont-Sensacq, Misson, Moliets-et-Maa, Momuy, Monget, Monségur, Montaut, Montfort-en-Chalosse, Montgaillard, Montsoué, Morganx, Mouscardès, Mugron, Narrosse, Nassiet, Nerbis, Nousse, Oeyreluy, Oeyregave, Onard, Ondres, Orist, Orx, Orthevielle, Ossages, Ozourt, Payros-Cazautets, Pécorade, Pey, Peyre, Peyrehorade, Philondenx, Pimbo, Pomarez, Pontonx-sur-l'Adour, Port-de-Lanne, Poudenx, Pouillon, Poyanne, Poyartin, Préchacq-les-Bains, Puyol-Cazalet, Renung, Rion-des-Landes, Rivière-Saas-et-Gourby, Saint-Agnet, Saint-André-de-Seignanx, Saint-Aubin, Saint-Barthélemy, Sainte-Colombe, -Cricq-Chalosse, Saint-Cricq-du-Gave, Saint-Etienne-d'Orthe, Saint-Geours-d'Auribat, Saint-Geours-de-Maremne, Saint-Jean-de-Lier, Saint-Jean-de-Marsacq, Saint-Laurent-de-Gosse, Saint-Lon-les-Mines, Saint-Loubouer, Sainte-Marie-de-Gosse, Saint-Martin-de-Hinx, Saint-Martin-de-Seignanx, Saint-Maurice-sur-Adour, Saint-Pandelon, Saint-Paul-lès-Dax, Saint-Sever, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Tyrosse, Saint-Yaguen, Samadet, Sarraziet, Sarron, Saubion, Saubrigues, Saubusse, Saugnac-et-Cambran, Seignosse, Serres-Gaston, Serreslous-et-Arribans, Seyresse, Siest, Soorts-Hossegor, Sorbets, Sorde-l'Abbaye, Sort-en-Chalosse, Souprosse, Soustons, Tarnos, Tartas, Tercis-les-Bains, Téthieu, Tilh, Tosse, Toulouzette, Urgons, Vicq-d'Auribat, Vielle-Tursan, Vieux-Boucau-les-Bains, Le Vignau, Villenave e Yzosse.

No departamento de Altos-Pirenéus: 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 e Visker.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade

☐ Outras características

Resumo da relação

A relação da IGP «Jambon de Bayonne» com a área geográfica baseia-se na qualidade específica e reputação do produto. A qualidade específica do produto, a saber, a forma arredondada, a cor uniforme das fatias, a textura tenra e macia, a cor branca das partes gordas e a consistência firme, resulta da seleção da matéria-prima, do sal empregado e do saber-fazer dos produtores de charcutaria e outros operadores do ramo.

O clima da região do Adour, marítimo temperado com uma nuance meridional, deve-se principalmente à combinação de dois fatores: a proximidade do oceano Atlântico, por um lado, e da cadeia montanhosa dos Pirenéus, por outro. Esta zona de sopé regista temperaturas amenas e uma humidade relativa elevada durante todo o ano. Embora a região seja propensa a fortes variações cíclicas, constatou-se frequentemente que a humidade relativa podia passar de 90 % para 20 % em poucas horas. Importa sublinhar que se trata de um fenómeno especial e típico da bacia do Adour. Para explicar este fenómeno, os geógrafos falam de efeito *foehn,* um vento quente e seco que acompanha a subsidência orográfica, na direção sul-norte. Quando sopra na região do Adour, observa-se simultaneamente uma diminuição acentuada da humidade relativa e uma tendência para o aumento da temperatura.

Outra particularidade da bacia do Adour é também a natureza do seu subsolo e, em especial, a presença de sal-gema. A jazida de sal formou-se há 200 milhões de anos, no início do Secundário. A região que hoje corresponde à bacia da Aquitânia encontrava-se, nessa época, em fase de subsidência e, por conseguinte, abaixo do nível do mar. O sal depositou-se principalmente na metade sul da bacia da Aquitânia, sobretudo na bacia do rio Adour. Nos locais em que se apresenta perto da superfície, o sal-gema é relativamente fácil explorar: sítios de Dax, Salies-de-Béarn e Bayonne-Mouguerre.

Na região do Adour, pode observar-se uma unidade climática original, com uma rede hidrográfica muito densa, cujos traços característicos próprios permitem distingui-la dos setores vizinhos.

O porco faz parte da tradição histórica das explorações agrícolas do grande Sudoeste. Os animais cevados nesta região foram desde sempre mais pesados e alimentados com cereais locais, onde se inclui o milho desde que o cereal foi introduzido no continente europeu.

A zona de produção dos porcos para transformação em IGP «Jambon de Bayonne» corresponde a práticas cuja origem é anterior à Idade Média, sendo reconhecida pelo seguinte:

— produção de porcos para carne apropriados para a elaboração de presunto seco (porcos mais pesados, mais gordos);

— adoção de um sistema de produção de tipo porcos/cereais, devido à disponibilidade de cereais da região, nomeadamente de milho.

Esta fileira desenvolveu-se de forma original, por ser totalmente diferente do modelo dominante, a fileira porcina do Oeste da França.

Esta zona de aprovisionamento em porcos corresponde a:

— uma unidade geográfica e climática, graças à insolação e às temperaturas estivais favoráveis ao cultivo de cereais (incluindo milho em grão);

— uma unidade económica e humana, pela complementaridade entre a zona de criação dos leitões e a zona de engorda dos porcos, e pelos fluxos comerciais históricos, que permitem aprovisionar a zona de secagem a partir das zonas de ceva.

Outro elemento-chave desse saber-fazer é a utilização tradicional do sal-gema da bacia do Adour para a produção da IGP «Jambon de Bayonne». O sal-gema, explorado desde a Antiguidade nas várias jazidas da bacia do Adour, é utilizado pelos produtores de charcutaria da região desde há séculos, devido à sua pureza e textura não abrasiva, que contrasta com o sal marinho. Permite conservar melhor os presuntos, sem afetar as suas qualidades organoléticas.

A salga é realizada de forma tradicional. O presunto é esfregado com sal seco, sendo em seguida massajado regularmente, de acordo com um saber-fazer e uma técnica específicos, para se irem progressivamente extraindo os fluídos.

Após as fases de salga, com sal da bacia do Adour, de repouso, e eventualmente estufagem, os presuntos entram na fase de secagem, a que se segue, se for caso disso, a fase de cura. O tempo de fabrico de um «Jambon de Bayonne» é de 7 meses, no mínimo, desde a salga até à data de conclusão da fase de secagem e, eventualmente, de cura. Este período mínimo permite ao produto adquirir aromas específicos.

O «Jambon de Bayonne» caracteriza-se pelo seguinte:

— cor uniforme, vermelho-claro a vermelho-escuro, das fatias, ligeiramente marmoreadas a marmoreadas;

— textura tenra e macia;

— cor branca, uniforme, consistência firme, não gordurosa e sem cheiro a ranço, das partes gordas;

— cheiro típico a charcutaria seca;

— ausência de defeitos de aspeto no músculo, como veias danificadas, presença de revestimento, excesso de gordura.

A produção de «Jambon de Bayonne» constitui uma tradição antiga ligada, nomeadamente, à utilização de um porco específico, à exploração desde a Antiguidade das jazidas de sal-gema presentes no subsolo da região e ao clima original da bacia do Adour.

A zona beneficia de um clima particularmente favorável à produção destas preparações. Este fabrico tradicional, com uma reputação já estabelecida no século XVI, tanto em França como no resto da Europa, e que não parou de aumentar desde então, assenta no clima da região, caracterizado pelo *foehn*. Com as variações do grau higrométrico do ar e a alternância de temperaturas que provoca, este vento influencia diretamente a maturação do presunto seco e a conservação da sua textura macia característica.

Os estudos realizados pela Universidade de Pau e Pays de l'Adour, sejam eles históricos (Chantal Lopez, 1989), geográficos (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) ou geológicos (Raoul Deloffre, 1989 e Marie-Hélène Grimaldi, 1989), destacam a tradição e especificidade regional do fabrico do «Jambon de Bayonne», elemento marcante do património.

Esta reputação advém-lhe da combinação de elementos específicos de uma zona geográfica, do saber-fazer e da cultura das gentes desta região.

É o legado de saberes transmitidos desde sempre, de geração em geração, nas famílias de pequenos agricultores e gentes do campo. O «Jambon de Bayonne» era o produto mais nobre da dispensa familiar, que os camponeses elaboravam de forma particularmente cuidadosa.

Embora, à partida, fosse o alimento energético do camponês, o presunto passa a ser uma moeda de troca nos tempos difíceis e um modo de pagamento de dízimas e rendas. Mais tarde, com a multiplicação dos pequenos matadouros municipais, o produto torna-se artesanal. A partir daí são os produtores de charcutaria que se encarregam do seu fabrico.

A produção de «Jambon de Bayonne» começou há mais de 70 anos, quando esta prática artesanal se transformou numa produção especializada de charcutaria, até chegar, nos dias de hoje, a um fabrico industrial. Foram as técnicas modernas, nomeadamente a refrigeração, que tornaram possível o fabrico do presunto durante todo o ano e permitiram esta evolução e a tradução de um saber ancestral no método moderno de obtenção do produto.

O atual método mantém-se fiel ao método tradicional utilizado desde sempre.

São muitas as citações que atestam a reputação e fama do «Jambon de Bayonne», como coube a alguns testemunhar.

Em 1673, Froidour, no seu «Mémoire du Pays de Soulle» [Dissertação sobre a região de Soulle], diz o seguinte: «Os porcos são pequenos, mas excelentes, de tal forma que os melhores presuntos do reino, a seguir aos de Lahontan, são os de Soulle. São conhecidos como presuntos de Baiona, mas não será descabido referir que, apesar de esta cidade ser tão famosa e conhecida pelo seu presunto, raramente aí é produzido, embora aí se venda o proveniente de Labourd, da Baixa Navarra e de Soulle, apesar de em pouca quantidade, por a região ficar mais distante».

No século XVIII, o poeta Piron dizia, gracejando, ao bispo de Baiona: «Tenho uma grande devoção aos presuntos da diocese».

No início do século XIX, na publicação «L'Hermite en Province» [O eremita na Provença] (1828), o viajante Jouy menciona que «existe em Pau um comércio considerável de presuntos famosos com o nome de presunto de Baiona. É na aldeia de Saleis que estes são preparados. A água da fonte do povoado transmite ao presunto um sabor requintado».

Por último, em 1991, Louis Laborde-Balen, no livro de ouro sobre este produto, explica que «a lenda situa a origem do presunto de Baiona no início da nossa era, quando um javali ferido por dois caçadores foi morrer perto de uma fonte de água salgada. No verão seguinte, habitantes da aldeia encontraram-no perfeitamente conservado no leito seco da fonte. Os mais intrépidos provaram a carne e acharam-na boa. Desde então, todos os invernos, a carne do porco e, em especial, as pernas, são conservadas graças ao sal das Salies-de-Béarn ou de outras salinas da bacia do Adour».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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