C/2026/6055

20.11.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/6055)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Jambon de Bayonne”

Numărul de referință UE: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026

1. **Denumirea produsului**

„Jambon de Bayonne”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a IGP „Jambon de Bayonne” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate/a indicației geografice protejate;

(b) nu există riscul de anulare a legăturii cu aria geografică;

(c) nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

DESCRIEREA PRODUSULUI

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Materii prime: pentru a se asigura coerența cu metoda de producție, s-au oferit clarificări suplimentare privind jambonul proaspăt și porcinele, de exemplu clarificarea greutății și a excluderii anumitor animale. În plus, masculii supuși imunocastrării au fost adăugați pe lista animalelor excluse, deoarece nu s-a efectuat niciun studiu privind impactul asupra calității cărnii.

Caracteristicile produsului finit: pentru a se asigura că toate produsele sunt maturate la un nivel suficient și comparabil, garantându-se astfel uniformitatea, a fost adăugată valoarea unică de 28 % pentru scăderea minimă a greutății.

Prezentarea produsului: a fost mutat acest paragraf, care a fost inclus inițial în secțiunea privind caracteristicile produsului. Prezentarea produsului a fost reformulată pentru a se standardiza terminologia utilizată în diferitele secțiuni, menținându-se totodată concordanța cu practicile prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

Proprietăți fizice: descrierea „nu este tare” a fost eliminată ca urmare a normelor cu privire la metoda de producție care sunt stabilite în etapele de prelucrare. S-a adăugat cuvântul „anormal” pentru calificarea termenului „umflat”. Descrierea fermității, a culorii și a mirosului grăsimii a fost mutată în secțiunea referitoare la descrierea organoleptică a produsului.

Caracteristici chimice:

Umiditate: conținutul de substanță uscată (47 %) a fost înlocuit cu un conținut de umiditate ≤ 61 %.

Nitrați: pentru a se ține seama de modificările materiei prime, gradul maxim de încorporare a nitratului de potasiu a fost înlocuit cu un conținut de nitrat de potasiu (E252) rezidual de < 100 mg/kg (exprimat în $NaNO_3$) sau < 73 mg/kg de ioni de NO_3 în produsul finit. E252 nu mai este menționat ca aditiv autorizat.

Lipide: valoarea medie (~ 6 %) a fost eliminată, deoarece se consideră că nu are niciun impact asupra calității produsului.

Sare (NaCl): valoarea maximă de ≤ 7,5 % a fost extinsă la tot jambonul, pentru mai multă uniformitate.

Zaharuri: valoarea-limită pentru nivelul total de zaharuri solubile a fost eliminată, deoarece poate varia considerabil. Cu toate acestea, a fost menținută restricția privind adaosul de zaharuri.

Caracteristici organoleptice: pentru o mai bună descriere a produsului, s-a descris mai clar culoarea cărnii, și anume de la roșu deschis la roșu închis, și s-au adăugat descriptori senzoriali precum „ușor marmorată spre marmorată” în legătură cu carnea macră, precum și o aromă distinctivă specifică maturării prin uscare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

DELIMITAREA ARIEI GEOGRAFICE

Descriere

S-a asigurat coerența în ceea ce privește etapele care se desfășoară în aria geografică prin specificarea, în legătură cu metoda de producție, a faptului că procesul de maturare este opțional.

Lista comunelor a fost actualizată pe baza Codului geografic oficial din 2025, fără modificarea ariei geografice delimitate. Aria de aprovizionare și aria geografică a IGP (prelucrarea jambonului) rămân neschimbate.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică

Descriere

Trasabilitatea a fost revizuită și aliniată la cerințele de producție stabilite în caietul de sarcini al produsului și la modificările aduse metodei de producție. Producătorii de sare au fost eliminați din secțiunea referitoare la trasabilitate. S-a eliminat cerința ca salinele să se aprovizioneze cu sare întotdeauna din sursele de sare din bazinul Adour pentru toate produsele lor (deși utilizarea acestei sări rămâne obligatorie pentru IGP). Scopul este de a se ține seama de eforturile de diversificare ale prelucrătorilor.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea metodei de obținere

Descriere

Creșterea porcinelor: au fost introduse noi cerințe sanitare și legate de creșterea porcinelor (care depășesc legislația de bază) pentru crescătorii și îngrășătorii. Scopul lor este de a controla circulația animalelor și de a asigura conformitatea fermelor de porcine, făcând imposibilă amestecarea porcinelor cu cele care nu respectă caietul de sarcini al produsului. S-a adăugat o listă pozitivă a materiilor prime furajere, care se aplică hranei pentru animale începând cu etapa de după înțărcare, în conformitate cu structura Catalogului UE al materiilor prime furajere [Regulamentul (UE) nr. 68/2013].

Produsele derivate din ulei de palmier și miez de palmier sunt interzise.

Pregătirea pentru transportul porcinelor destinate producției de carne și timpul de așteptare înainte de sacrificare: au fost adăugate norme privind bunăstarea animalelor pentru a se limita stresul animalelor înainte de sacrificare și pentru a se îmbunătăți condițiile de transport (perioada de privare de hrană la fermă, densitatea de cazare în țarcul de așteptare, sistemele de spălare, distanța față de abator etc.).

Sacrificarea

Clasificarea carcaselor care pot fi certificate: porcii masculi supuși imunocastrării au fost adăugați pe lista animalelor excluse.

Răcirea carcaselor: a fost definită procedura de răcire.

Controlul la recepție: s-a clarificat faptul că, pentru a se menține calitatea produsului, jamboanele nu trebuie să fie congelate.

Fasonarea și tăierea: criteriile legate de fasonare și tăiere au fost ajustate și perfecționate prin verificarea alinierii lor la legislația de bază și a fezabilității verificării lor.

Calitatea tehnologică: pentru verificarea conformității culorii cărnii, s-a adăugat o trimitere la scara de culori japoneză.

Prelucrare (maturare)

Lista ingredientelor, a aditivilor și a adjuvanților tehnologici a fost revizuită pentru a fi mai precisă și pentru a fi aliniată la practica actuală (restricții privind aditivii, îmbunătățirea condimentării, clarificarea procedurilor).

Procesele de sărare, de repaus, de tratament termic, de conservare, de acoperire, de maturare, de echilibrare și de întărire au fost definite mai clar prin specificarea duratei, a temperaturii și a umidității, precum și a caracterului opțional sau obligatoriu. Se asigură astfel un nivel suficient de conservare, menținându-se în același timp caracteristicile organoleptice ale produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Etichetarea

Descriere

Descrierea logoului a fost eliminată din caietul de sarcini al produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Jambon de Bayonne”

Numărul de referință UE: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Jambon de Bayonne”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE SAU DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE SAU DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Jambon de Bayonne” este o pulpă de porc, cu o greutate de cel puțin 8,5 kilograme după fasonare și tăiere, sărată cu sare uscată provenită din salinele bazinului Adour și uscată în această zonă timp de cel puțin șapte luni. Carnea de porc provine de la porcine destinate producției de carne, masculi sau femele, care se nasc, cresc și se sacrifică într-o arie delimitată.

În urma producției, jambonul pierde cel puțin 28 % din greutatea inițială.

Criterii privind aspectul

— Forma exterioară este rotunjită.

— Șoriciul de culoare omogenă este întins la nivelul jaretului și fără urme de hematoame.

— Jambonul nu prezintă un aspect umflat anormal.

— Componenta musculară externă nu prezintă crustă.

• Prezentarea produsului:

— întreg cu os: ambalat sau neambalat;

— dezosat, fără șorici, degresat, presat, așezat în forme și ambalat;

— întreg fără os sau în bucăți;

— feliat.

Caracteristici chimice

— Conținutul de clorură de sodiu este de cel mult 7,5 %.

— Conținutul de umiditate este de cel mult 61 %.

— Conținutul de nitrat de potasiu (E252) este sub 73 mg/kg de ioni de NO_3 sau 100 mg/kg exprimat în $NaNO_3$ (nivel rezidual).

Caracteristici organoleptice

— Carnea macră are o culoare uniformă, de la roșu deschis la roșu închis, fiind ușor marmorată spre marmorată.

— Este fragedă și suculentă.

— Grăsimea este albă, uniformă, fermă, neuleioasă și fără miros rânced.

— Produsul prezintă o aromă distinctivă specifică maturării prin uscare.

— mușchiul nu prezintă defecte vizuale precum defecte ale venelor, straturi de grăsime sau grăsime excesivă.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

De-a lungul istoriei, producătorii de „Jambon de Bayonne” și-au obținut jambonul de la porcine născute și crescute în sud-vestul Franței. De-a lungul timpului, porcinele îngrășate în această regiune au fost mai grele și hrănite pe bază de cereale locale, inclusiv porumb, de la momentul aducerii acestuia pe continentul european. Aria în care sunt crescute porcinele prezintă o unitate geografică și climatică (niveluri de însorire și temperaturi estivale favorabile culturii de cereale) și o unitate economică și umană, prin complementaritatea dintre zona de creștere a purceilor și zona de îngrășare a porcinelor și prin fluxurile comerciale istorice. Încă de la înregistrarea produsului „Jambon de Bayonne” ca IGP, caietul de sarcini prevede astfel că jamboanele trebuie să provină de la porcine născute, crescute și sacrificate în departamente din sud-vestul Franței, și anume: 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. În plus, sarea utilizată pentru sărarea produsului „Jambon de Bayonne” poate fi obținută numai din depozitele din bazinul Adour. Această sare se utilizează pentru puritatea sa și pentru textura sa neabrazivă, permițând o conservare optimă a jambonului, fără modificarea calităților organoleptice ale produsului.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele fabricării, începând cu sărarea jambonului proaspăt până la dezosare, au loc în aria geografică.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Prefelierea și ambalarea au loc în aria geografică a IGP „Jambon de Bayonne”.

Prefelierea constă în tăierea jamboanelor dezosate, în bucăți sau felii.

Această restricție la aria geografică nu se referă la felierea și ambalarea în vederea vânzării imediate în sensul articolului 2 alineatul 2 litera (e) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

Această operație este precedată de următoarele etape:

Fiecare jambon destinat prefelierii este dezosat în funcție de greutatea sa, de grosimea stratului său de grăsime, de perioada sa de conservare și, după caz, de perioada sa de maturare. În timpul procesului de dezosare și înainte de echilibrare, operatorii se asigură că jambonul nu prezintă mirosuri sau defecte de culoare.

Rigidizarea (opțională) are o durată de maximum 8 săptămâni, timp în care temperatura internă a jambonului nu trebuie să scadă sub - 13,5 °C. Jambonul nu poate fi în niciun caz congelat.

Operațiunea de prefeliere are loc în prelungirea procesului de conservare și, după caz, de maturare și necesită experiență și cunoștințe specifice, deoarece are un efect direct asupra calității produsului.

Măiestria deosebită a operatorilor din bazinul Adour se înscrie într-o tradiție îndelungată. Experiența le permite să felieze acest produs sensibil păstrându-i savoarea și textura, efectuând, în același timp, un control vizual riguros pentru a se asigura că feliile nu prezintă defecte (peteșii, venă grasă, culoare eterogenă etc.) care să nu poată fi detectate înainte de feliere.

Jambonul prefeliat este un produs sensibil. Este esențial să se evite orice proces de oxidare, limitând contactul cu aerul, fapt care ar afecta calitatea grăsimii și culoarea feliilor. Timpul scurs între prefeliere și ambalare este limitat, prin urmare, la o oră.

Efectuarea acestor etape în aria geografică permite astfel menținerea calității produsului, a caracteristicilor specifice ale acestuia și a reputației acestuia.

Mărcile de identificare a IGP „Jambon de Bayonne” aplicate pe șorici în diferitele etape de producție sunt eliminate în timpul prefelierii. Efectuarea etapelor de dezosare, prefeliere și ambalare în aria geografică permite limitarea riscului de întrerupere a trasabilității și, prin urmare, a riscului de fraudă.

Din aceste motive, operațiunile de prefeliere și de ambalare care se bazează pe cunoștințe specifice trebuie să se desfășoare în unități corespunzătoare situate în aria geografică a indicației geografice protejate, pentru a garanta calitățile și autenticitatea produsului.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Trebuie inclusă mențiunea „conservat și maturat în bazinul Adour”. Denumirea înregistrată a produsului „Jambon de Bayonne” trebuie să fie scrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu 50 % din dimensiunea caracterelor utilizate pentru marca producătorului și pentru marca proprie a produsului și trebuie poziționată în apropiere.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria produsului cu IGP corespunde bazinului Adour. Aceasta include departamentul Pyrénées-Atlantiques și:

în departamentul 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;

în departamentul 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;

în departamentul 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. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☑ o anumită calitate

☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Legătura cu aria geografică a IGP „Jambon de Bayonne" se bazează pe calitatea sa specifică și pe reputația sa. Calitatea specifică, și anume forma rotunjită, culoarea uniformă a feliilor, textura fragedă și suculentă și grăsimea albă și fermă, rezultă din materia primă aleasă, din sarea utilizată și din priceperea sărătorilor și a operatorilor din cadrul sectorului.

Climatul din Pays de l'Adour, oceanic temperat cu o nuanță meridională, se datorează în principal combinației a două elemente: apropierea Oceanului Atlantic, pe de o parte, și a Pirineilor, pe de altă parte. Astfel, se observă în această zonă colinară temperaturi moderate și o umiditate relativă ridicată de-a lungul întregului an. Cu toate acestea, zona este predispusă la variații ciclice puternice. S-a observat de altfel, de multe ori, că umiditatea relativă poate să treacă de la 90 % la 20 % în câteva ore. Este important să se sublinieze că acest fenomen este specific și tipic pentru bazinul Adour. Pentru a explica acest fenomen, geografii vorbesc de „Foehn". Acesta este un vânt cald și uscat în mișcare de subsidență orografică, din direcția sud-nord. Când acest vânt suflă asupra regiunii Adour, se poate observa o scădere bruscă a umidității relative, temperatura obișnuind să crească.

O particularitate a bazinului Adour constă, de asemenea, în natura subsolului său și, în special, în prezența sării geme. Depozitul de sare s-a format în urmă cu 200 de milioane de ani, la începutul erei secundare. La momentul respectiv, regiunea care corespunde astăzi bazinului Aquitaine se afla în proces de subsidență și, prin urmare, era inundată de mare. Sarea s-a depus în principal în partea de sud a bazinului Aquitaine, în special în bazinul Adour. Siturile unde această sare este aproape de suprafață permit o exploatare relativ ușoară a sării geme, de exemplu siturile Dax, Salies-de-Béarn și Bayonne-Mouguerre.

Se poate observa la nivelul Pays de l'Adour o unitate climatică originală, cu o rețea hidrografică foarte densă, ale cărei caracteristici specifice permit diferențierea sa de sectoarele învecinate.

Porcul face parte din tradiția istorică a exploatațiilor agricole din regiunea sud-vest extinsă. Porcinele îngrășate în această regiune au fost dintotdeauna mai grele și hrănite pe bază de cereale locale, inclusiv porumb, de la momentul aducerii acestuia pe continentul european.

Aria de producție a porcilor care pot fi prelucrați în vederea obținerii produsului cu IGP „Jambon de Bayonne” corespunde unor practici a căror origine este anterioară Evului Mediu, fiind recunoscută pentru:

— producția de porci crescuți pentru producția de jambon uscat (porci mai grei, cu mai multă grăsime);

— adoptarea unui sistem de producție de tipul porci/cereale, datorită disponibilității locale a cerealelor, în special a porumbului.

Acest sector s-a dezvoltat într-un mod original, fiind complet diferit de modelul dominant, reprezentat de sectorul cărnii de porc din vestul Franței.

Zona de aprovizionare cu porcine corespunde unei:

— unități geografice și climatice, cu un nivel de însorire și temperaturi estivale favorabile culturii de cereale (inclusiv a porumbului boabe);

— unități economice și umane, prin complementaritatea dintre zona de creștere a purceilor și zona de îngrășare a porcinelor și prin fluxurile comerciale istorice care permit aprovizionarea zonei uscate începând din zonele de îngrășare.

Utilizarea tradițională a sării geme din bazinul Adour pentru IGP „Jambon de Bayonne” este, de asemenea, un indicator al cunoștințelor specifice. Această sare gemă, care a fost exploatată încă din Antichitate în diferitele depozite din bazinul Adour, este utilizată de către sărătorii din regiune de secole pentru puritatea sa și pentru textura sa neabrazivă, spre deosebire de sarea de mare. Aceasta permite conservarea optimă a jamboanelor fără a afecta calitățile organoleptice ale produselor.

Sărarea se face în mod tradițional; jambonul este frecat cu sare uscată și apoi masat în mod regulat, urmând o anumită tehnică și o mișcare a mâinilor specifică pentru a extrage treptat sucul.

După etapa de sărare cu sare din bazinul Adour, urmată de repausul jambonului și de un eventual tratament termic, produsul intră în faza de conservare, înainte de a fi maturat, dacă este cazul. Durata minimă de fabricație a produsului „Jambon de Bayonne”, de la sărare până la sfârșitul etapei de conservare și, după caz, maturare, este de șapte luni. Această durată minimă permite ca jambonul să dobândească arome specifice.

Produsul cu IGP „Jambon de Bayonne” se caracterizează prin:

— culoarea uniformă a feliilor, de la roșu deschis la roșu închis, carnea fiind ușor marmorată spre marmorată;

— textura sa fragedă și suculentă;

— grăsimea albă și uniformă, fermă, neuleioasă și fără miros rânced;

— aroma sa distinctivă specifică maturării prin uscare;

— mușchiul nu prezintă defecte vizuale precum defecte ale venelor, straturi de grăsime sau grăsime excesivă.

Acest meșteșug al procesului de sărare al „Jambon de Bayonne” rezultă dintr-o tradiție veche legată în special de utilizarea unui anumit porc, de exploatarea, din cele mai vechi timpuri, a zăcămintelor de sare gemă din subsol și de clima originală din bazinul Adour.

Această zonă se bucură de un climat deosebit de favorabil pentru succesul acestor preparate. Această climă stă la baza unei tradiții de fabricare a cărei reputație, atât în Franța, cât și în Europa, era deja stabilită în secolul al XVI-lea, neîncetând să crească de atunci. Clima se caracterizează prin prezența „Foehn-ului”. Acest vânt are o influență directă, prin variațiile umidității relative a aerului, precum și prin fluctuația temperaturilor pe care o determină, asupra maturării jambonului uscat și asupra conservării consistenței sale moi caracteristice.

Studiile realizate în cadrul Universității din Pau și Pays de l'Adour, fie ele istorice (Chantal Lopez, 1989) sau geografice (Jean-Claude Jaffrezo, 1989), fie geologice (Raoul Deloffre, 1989 și Marie-Hélène Grimaldi, 1989), evidențiază tradiția și specificitatea regională a fabricării produsului „Jambon de Bayonne”, element marcant de patrimoniu local.

Reputația produsului se bazează pe o combinație de caracteristici specifice unei zone geografice, priceperii și culturii oamenilor din această regiune.

Aceasta este moștenirea unui meșteșug care a fost transmis dintotdeauna de la o generație la alta în familiile din mediul rural. „Jambon de Bayonne” era bucata de carne de calitate superioară din cadrul proviziilor familiale, iar țăranii acordau o atenție deosebită fabricării sale.

Dacă, la început, „Jambon de Bayonne” era un aliment energetic al țăranilor, acesta va deveni ulterior o monedă de schimb în perioade dificile și o modalitate de plată a dărilor și arendelor. Apoi, odată cu creșterea numărului de mici abatoare municipale din orașe, acesta a devenit un produs artizanal. Producătorii de preparate din carne au preluat producția.

De mai bine de 70 de ani, producția de „Jambon de Bayonne” s-a dezvoltat pe baza meșteșugarilor care s-au specializat în sărare pentru a putea avea astăzi o producție industrială. Tehnicile moderne, în special cele care implică răcirea, care permit continuarea fabricării pe tot parcursul anului, au făcut posibilă această evoluție și transpunerea unei priceperi ancestrale într-o metodă modernă de producție.

Metoda de obținere actuală rămâne fidelă metodei tradiționale utilizate dintotdeauna.

Mai multe mențiuni atestă renumele produsului, printre ele numărându-se următoarele:

În 1673, Froidour, în cartea sa *Mémoire du Pays de Soulle*, notează: „Porcinele sunt mici aici, dar excelente, astfel încât cele mai bune jamboane din regat după cele din Lahontan sunt cele din Soulle. Acestea sunt cunoscute sub denumirea de jamboane de Bayonne și trebuie remarcat în acest sens că, deși acest oraș este atât de faimos și de renumit pentru jamboanele sale, jamboanele nu se fabrică aproape deloc aici, ci aici sunt vândute cele care sunt aduse din Labourd și din Basse Navarre, precum și din Soulle, de unde se aduc puține, deoarece este un ținut mai îndepărtat.”

În secolul al XVIII-lea, poetul Piron spunea, într-un spirit jucăuș, episcopului de Bayonne: „Admir în mod deosebit jambonul din dioceza dumneavoastră”.

La începutul secolului al XIX-lea, călătorul Jouy notează în *Hermite en Province* (1828) că „La Pau se face un comerț intens cu jamboane renumite sub denumirea de jambon de Baïonne. Acestea sunt fabricate în satul Saleis. Sursa de apă care se află aici oferă jamboanelor un gust extraordinar”.

În sfârșit, în 1991, Louis Laborde-Balen, în cartea de aur a jambonului de Bayonne, menționează că „legenda plasează originea jambonului de Bayonne chiar la începutul erei noastre, atunci când un mistreț rănit de doi vânători a murit aproape de o sursă de apă sărată. Vara următoare, sătenii l-au descoperit perfect conservat în albia secată a sursei, iar cei mai îndrăzneți au gustat carnea și au considerat-o bună. De atunci, în fiecare iarnă, carnea de porc, în special jambonul, este conservată cu sarea din Salies-de-Béarn sau din alte saline din bazinul Adour”.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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