C/2026/6055

20.11.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6055)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Jambon de Bayonne”

Referensnummer: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026

1. **Produktens namn**

”Jambon de Bayonne”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Jambon de Bayonne” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Råvaror: För att säkerställa att produktionsmetoden efterlevs har ytterligare förtydliganden gjorts när det gäller den färska skinkan och grisarna, bl.a. förtydliganden rörande deras vikt och uteslutningen av vissa djur. Dessutom har immunokastrerade grisar av hankön lagts till i förteckningen över uteslutna djur, eftersom det inte har gjorts några studier om hur detta inverkar på köttets kvalitet.

Slutproduktens egenskaper: För att säkerställa att alla produkter genomgår tillräcklig och jämförbar torkning, vilket garanterar produktens enhetlighet, har en minsta viktminskning på 28 % lagts till.

Presentation av produkten: Denna punkt, som ursprungligen ingick i avsnittet om produktens egenskaper, har flyttats. Presentation av produkten har omformulerats, för att skapa större enhetlighet i den terminologi som används i de olika avsnitten, samtidigt som texten förblir förenlig med de metoder som beskrivs i produktspecifikationen.

Fysikaliska egenskaper: Beskrivningen ”ska inte kännas hård” har strukits på grund av de regler om produktionsmetoden som beskrivs för de olika bearbetningsstegen. Ordet ”onormalt” har lagts till för att närmare precisera begreppet ”uppsvälld”. Beskrivningen av fettets fasthet, färg och doft har flyttats till det avsnitt där produktens organoleptiska egenskaper beskrivs.

Kemiska egenskaper:

Vattenhalt: torrsubstanshalten (47 %) har ersatts med en vattenhalt på ≤ 61 %.

Nitrat: För att ta hänsyn till förändringar i råvaran har uppgiften om största tillåtna inblandning av kaliumnitrat ersatts med en uppgift om en resthalt av kaliumnitrat (E252) på < 100 mg/kg (uttryckt som natriumnitrat) eller < 73 mg/kg nitratjoner i slutprodukten. E252 är inte längre förtecknat som en godkänd tillsats.

Fett: Genomsnittsvärdet (~6 %) har strukits, eftersom det inte anses påverka produktens kvalitet.

Salt (natriumklorid): Den högsta halten på ≤ 7,5 % har utökats till att gälla hela skinkan, för att främja enhetlighet.

Sockerarter: Gränsvärdet för den högsta halten av lösliga sockerarter har strukits, eftersom denna kan variera betydligt. Begränsningen av tillsatt socker har emellertid bibehållits.

Organoleptiska egenskaper: För att beskriva produkten bättre har köttets färg förtydligats – från ljusröd till mörkröd – och sensoriska beskrivningar har lagts till, bl.a. ”något marmorerat till marmorerat” när det gäller det magra köttet och en uppgift om att lufttorkningen ger produkten en karakteristisk doft.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

BESKRIVNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Beskrivning

När det gäller de produktionssteg som äger rum i det geografiska området har konsekvens skapats genom att det i samband med produktionsmetoden har angetts att mogningssteget är frivilligt.

Förteckningen över kommuner har uppdaterats på grundval av 2025 års officiella geografiska kodex. Det avgränsade geografiska områdets gränser har dock inte ändrats. Det område från vilket råvarorna kommer och det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen (bearbetning av skinkorna) förblir oförändrade.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området

Beskrivning

Spårbarheten har setts över och anpassats till produktionskraven i produktspecifikationen och de ändringar som gjorts vad gäller produktionsmetoden. Salttillverkarna nämns inte längre i avsnittet om spårbarhet. Kravet på att saltverk alltid ska anskaffa sitt salt från saltkällorna i Adourbäckenet för samtliga sina produkter har strukits (även om det fortfarande är obligatoriskt att använda detta salt för den skyddade geografiska beteckningen). Detta har gjorts av hänsyn till bearbetningsföretagens arbete att diversifiera sin verksamhet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

Grisuppfödning: Nya grisuppfödnings- och hälsokrav (som går utöver den grundläggande lagstiftningen) har införts för uppfödare och gödningsaktörer. De syftar till att kontrollera djurens förflyttningar och säkerställa att grisuppfödarna uppfyller kraven, genom att göra det omöjligt för de grisar som används för produkten att förväxlas med grisar som inte uppfyller kraven i produktspecifikationen. En positivlista över foderråvaror som får användas som djurfoder från och med avvänjningsstadiet har lagts till. Denna följer strukturen i EU:s förteckning över foderråvaror (förordning (EU) nr 68/2013).

Produkter framställda av palmolja och palmkärnor är förbjudna.

Förberedelser för transport av köttgrisar och väntetid före slakten: Djurskyddsregler har lagts till för att minska påfrestningarna på djuren före slakt och förbättra transportförhållandena (fasteperiod på gården, djurtäthet i väntebåset, duschsystem, avstånd till slakteriet osv.).

Slakt

Klassificering av slaktkroppar som kan certifieras: Immunokastrerade grisar av hankön har lagts till i förteckningen över uteslutna djur.

Kylning av slaktkroppar: En beskrivning av kylningsprocessen har lagts till.

Leveransprov: Det har förtydligats att skinkorna inte får frysas, eftersom deras kvalitet då skulle kunna försämras.

Putsning och tillskärning: Kriterierna för putsning och tillskärning har ändrats och förbättrats, för att garantera att de är anpassade till den grundläggande lagstiftningen och att kontroller av skinkan ska kunna utföras.

Teknisk kvalitet: En hänvisning till den japanska färgskalan lagts till för att underlätta kontrollen av huruvida köttet uppfyller kraven i fråga om färg.

Bearbetning/(mogning)

Förteckningen över ingredienser, tillsatser och processhjälpmedel har reviderats för att göra den mer exakt och anpassa den till nuvarande praxis (restriktioner för tillsatser, förbättrad kryddning, förtydligande av förfaranden).

Processerna för saltning, vila, värmebehandling, torkning, ytbehandling, mogning, balansering och förstyvning har beskrivits tydligare, genom att det har angetts hur länge de ska fortgå, vid vilken temperatur och fuktighet de ska utföras samt huruvida de är valfria eller obligatoriska. Detta säkerställer tillräcklig torkning, samtidigt som produktens organoleptiska egenskaper bevaras.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Märkning

Beskrivning

Beskrivningen av logotypen har strukits ur produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Jambon de Bayonne”

Referensnummer: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026

1. **Namn**

”Jambon de Bayonne”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Jambon de Bayonne” är en grisskinka med en vikt på minst 8,5 kg efter putsning och tillskärning, saltad med torrt salt från saltverken i Adourbäckenet och torkad i det området under minst sju månader. Skinkan kommer från köttgrisar av han- eller honkön som föds, föds upp och slaktas inom ett avgränsat område.

De färdigproducerade skinkorna har förlorat minst 28 % av sin ursprungliga vikt.

Utseende

— Skinkan har en rundad yttre form.

— Svålen har en enhetlig färg, sträcker sig ned mot läggen och har inga spår av hematom.

— Skinkan ska inte se onormalt uppsvälld ut.

— Den yttre muskeldelen har ingen skorpa.

• Presentation av produkten:

— Hel med ben: förpackad eller oförpackad.

— Urbenad, utan svål, utan fett, pressad, formad och förpackad.

— Hel utan ben eller i bitar.

— Skivad.

Kemiska egenskaper

— Innehållet av natriumklorid är högst 7,5 %.

— Vattenhalten är högst 61 %.

— Kaliumnitrathalten (E252) understiger 73 mg/kg natriumjoner eller 100 mg/kg uttryckt som natriumnitrat (resthalt).

Organoleptiska egenskaper

— Det magra köttet har en enhetlig ljusröd till mörkröd färg och är något marmorerat till marmorerat.

— Mör och saftig.

— Fettet är vitt, enhetligt, fast, inte oljigt och utan härsken lukt.

— En karakteristisk doft från lufttorkningen.

— Inga synliga fel i muskeln, t.ex. åderdefekter, ister eller överflödigt fett.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Producenterna av ”Jambon de Bayonne” har traditionellt fått sina skinkor från grisar som fötts och fötts upp i sydvästra Frankrike. Gödgrisarna i denna region har historiskt sett varit tyngre och utfodrats med lokala spannmålssorter, inklusive majs sedan denna växt först kom till Europa. Området för uppfödning av grisar är geografiskt och klimatmässigt enhetligt (med en solinstrålning och sommartemperaturer som gynnar odling av spannmål), men även ekonomiskt och befolkningsmässigt enhetligt, med områden för grisavel och gödning av grisar som kompletterar varandra samt historiska handelsvägar. Ända sedan ”Jambon de Bayonne” registrerades som skyddad geografisk beteckning har det i produktspecifikationen därför alltid föreskrivits att skinkorna ska komma från grisar som fötts, fötts upp och slaktats i vissa departement i sydvästra Frankrike, närmare bestämt 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 och Haute-Vienne. Dessutom får det salt som används för insaltning av ”Jambon de Bayonne” endast komma från saltavlagringar i Adourbäckenet. Detta salt används på grund av sin renhet och sin textur, som inte har någon strävhet. Det möjliggör en optimal konservering av skinkan utan att ändra produktens organoleptiska egenskaper.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i tillverkningen, från insaltning av den färska skinkan till urbening, ska äga rum inom det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Skinka med den skyddade geografiska beteckningen ”Jambon de Bayonne” ska skivas och förpackas i det geografiska området för produkten.

Skivning innebär att de urbenade skinkorna skärs upp i bitar eller skivor.

Begränsningen till det geografiska området gäller inte skivning och förpackning för direktförsäljning enligt vad som avses i artikel 2.2 e i förordning (EU) nr 1169/2011.

Detta moment föregås av följande steg:

Alla skinkor som är avsedda att skivas ska först benas ur med beaktande av skinkans vikt, fettlager, torktid och, i tillämpliga fall, mogning. I samband med urbeningen, och före balanseringen, kontrollerar aktörerna att skinkan inte har några avvikelser i fråga om doft eller färg.

Förstyvning (frivilligt) i högst åtta veckor. Under denna process får skinkans kärntemperatur inte understiga – 1 3,5 °C. Skinkorna får aldrig frysas.

Skivningen ska ske i anslutning till torkningen och, i tillämpliga fall, mogningen och kräver expertkunskaper och yrkeskunnande eftersom detta moment har en direkt inverkan på produktens kvalitet.

De särskilda yrkeskunskaperna hos aktörerna i Adourbäckenet är en del i en lång tradition. Deras erfarenhet gör att de kan skära denna känsliga produkt i skivor utan att den förlorar sin smak eller textur, samtidigt som de utför en noggrann visuell kontroll för att se till att skivorna inte är behäftade med fel (petekier, fettådror, färgavvikelser osv.) som inte kunnat upptäckas före skivningen.

Färdigskivad skinka är en ömtålig produkt. Det är mycket viktigt att undvika varje slags oxideringsprocess genom att begränsa kontakten med luften, som kan påverka kvaliteten på fettet och färgen på skivorna. Det får därför inte gå mer än en timme mellan skivning och förpackning.

Att dessa moment utförs inom det geografiska området gör att man kan försäkra sig om att produktens kvalitet, särskilda egenskaper och anseende bevaras.

De identifieringsmärken som anbringats på svålen på ”Jambon de Bayonne” under de olika stegen i tillverkningen tas bort när produkten skivas. Genom att momenten urbening, skivning och förpackning utförs inom det geografiska området begränsas risken för att spårbarhetskedjan bryts och därmed risken för förfalskningar.

Skivning och förpackning bygger på ett särskilt kunnande och måste äga rum i lämpliga anläggningar inom det geografiska område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen för att produktens äkthet och kvalitet ska kunna garanteras.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska innehålla orden ”torkad och mognad i Adourbäckenet”. Det registrerade namnet på produkten ”Jambon de Bayonne” ska skrivas med bokstäver som är minst hälften så stora som de bokstäver som används för företagets logotyp och produktens eget varumärke och ska placeras nära det sistnämnda märket.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen utgörs av Adourbäckenet. Det omfattar departementet Pyrénées-Atlantiques och

i departementet 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.

i departementet 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.

i departementet 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. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Sambandet mellan den skyddade geografiska beteckningen ”Jambon de Bayonne” och det geografiska området bygger på produktens särskilda kvalitet och anseende. Denna särskilda kvalitet, dvs. den runda formen, skivornas homogena färg, den möra och saftiga konsistensen och det vita och fasta fettet är resultatet av urvalet av råvaror, det salt som används och yrkeskunnandet hos saltmästare och övriga aktörer i denna sektor.

Klimatet i området Pays de l'Adour, ett tempererat kustklimat med ett sydligt inslag, beror i stort sett på två faktorer: närheten till Atlanten å ena sidan och till bergskedjan Pyrenéerna å andra sidan. Här vid foten av bergskedjan är temperaturerna milda och den relativa luftfuktigheten hög hela året. Klimatvariationerna kan dock vara kraftiga. Det händer ofta att den relativa luftfuktigheten på bara några timmar går från 90 % till 20 %. Det är ett fenomen som är ganska unikt och typiskt för Adourbäckenet. Den geografiska förklaringen till detta är föhnvinden, en varm, torr vind som blåser nedför bergssluttningar, i riktning från syd till nord. När föhnvinden blåser över Adour sjunker den relativa luftfuktigheten snabbt, och det blir ofta varmare.

Ett annat särdrag i Adourbäckenet är dess underjordiska salttillgångar. Saltavlagringarna bildades för 200 miljoner år sedan, i början av mesozoikum. På den tiden var det område som i dag motsvarar Aquitainebäckenet i en nedsänkningsfas och utgjorde därmed havsbotten. Saltet avlagrades i huvudsak i den södra halvan av Aquitainebäckenet, och framför allt i Adourbäckenet. På de platser där saltet ligger nära markytan är det relativt lätt att utvinna som bergsalt, bl.a. i Dax, Salies-de-Béarn och Bayonne-Mouguerre.

Pays de l'Adour är en särskild klimatzon, med mängder av vattendrag och med särskilda egenskaper som gör att området skiljer sig från angränsande områden.

Grisuppfödning är en del av den historiska traditionen bland bondgårdarna i sydvästra Frankrike. Gödgrisarna i denna region har historiskt sett varit tyngre och utfodrats med lokala spannmålssorter, inklusive majs sedan denna växt först kom till Europa.

De grisar som får förädlas till skinka med den skyddade geografiska beteckningen ”Jambon de Bayonne” föds upp i ett område där metoderna följer en tradition som går längre tillbaka än medeltiden. Området är välkänt för

— produktion av köttgrisar lämpade för framställning av lufttorkad skinka (tyngre och fetare grisar),

— ett blandjordbruk med grisuppfödning och spannmålsodling, tack vare den lokala tillgången på spannmål och särskilt majs.

Produktionskedjan har utvecklats på ett helt eget sätt och skiljer sig från den dominerade modellen för grisuppfödning i västra Frankrike.

Området för uppfödning av grisar är

— geografiskt och klimatmässigt enhetligt, med en solinstrålning och sommartemperaturer som gynnar odling av spannmål (särskilt fodermajs),

— ekonomiskt och befolkningsmässigt enhetligt, på grund av kopplingarna mellan områden för grisavel och gödning av grisar och de historiska handelsvägar som underlättade transporten av skinkor från gödningsområdena till mogningsområdena.

Den traditionella användningen av bergsalt från Adourbäckenet för framställning av ”Jambon de Bayonne” är också en markör för yrkeskunnande. Bergsaltet, som sedan antiken har utvunnits från de olika saltavlagringarna i Adourbäckenet, används av saltmästare i regionen sedan flera århundraden tillbaka på grund av dess renhet och textur, som skiljer sig från havssalt genom att det inte är strävt. Det möjliggör en optimal torkning av skinkan utan att produktens smak ändras.

Insaltningen görs på traditionellt sätt: skinkan gnids in med torrt salt och masseras sedan regelbundet i enlighet med saltmästarens yrkeskunnande och med ett särskilt handlag för att gradvis dra ut köttsaften.

Efter insaltningen med salt från Adourbäckenet, som följs av vila och eventuell värmebehandling, tar torkningen av skinkan vid och därefter mogningen (i tillämpliga fall). Den kortaste tillverkningstiden för en ”Jambon de Bayonne” är sju månader från insaltning och fram till slutet av torkningssteget samt, i tillämpliga fall, mogningssteget. Denna minimitid gör att skinkan kan utveckla särskilda aromer.

”Jambon de Bayonne” kännetecknas av

— skivornas homogena färg, som varierar från ljusröd till mörkröd, och deras något marmorerade till marmorerade utseende,

— en mör och saftig konsistens,

— ett vitt fett som är enhetligt, fast, inte oljigt och utan härsken lukt,

— en karakteristisk doft från lufttorkningen,

— inga synliga fel i muskeln, t.ex. åderdefekter, ister eller överflödigt fett.

Beredningen av ”Jambon de Bayonne” är en del av gammal tradition som bygger på användningen av en specifik grisras, underjordiska bergsaltavlagringar som har utvunnits sedan antiken och det unika klimatet i Adourbäckenet.

Området har ett klimat som är särskilt gynnsamt för en lyckad framställning av dessa produkter. Klimatet ligger till grund för denna tillverkningstradition som redan på 1500-talet var väletablerad i såväl Frankrike som resten av Europa och bara har vuxit sedan dess. Klimatet präglas av föhnvinden. Genom de skillnader i luftfuktighet och temperaturer som denna vind orsakar har den en direkt inverkan på mogningen av den lufttorkade skinkan och bidrar till att den bibehåller sin karakteristiska mörhet.

Historiska studier (Chantal Lopez, 1989), geografiska studier (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) och geologiska studier (Raoul Deloffre, 1989 och Marie-Hélène Grimaldi, 1989), alla kopplade till universitetet i Pau och Pays de l’Adour, visar att tillverkningen av ”Jambon de Bayonne” präglas av en lång tradition och av regionens särskilda egenskaper, som är viktiga beståndsdelar i det lokala kulturarvet.

Dess goda anseende kommer sig inte av en slump. Det är en följd av det geografiska områdets särskilda beskaffenhet och människornas yrkeskunnande och kultur i denna region.

Det är arvet efter ett yrkeskunnande som förmedlats från generation till generation i familjerna i byarna och på landsbygden. ”Jambon de Bayonne” var flaggskeppet i familjernas matförråd och man lade särskild omsorg vid framställningen av den.

Ursprungligen var ”Jambon de Bayonne” energirik föda för bondefamiljerna, men efterhand blev den också valuta vid byteshandel under svårare tider och ett sätt att betala tionden och arrenden. Så småningom växte små kommunala slakterier fram i byarna och framställning av ”Jambon de Bayonne” blev ett specialiserat hantverk. Charkuteristerna tog då över framställningen.

Produktionen av ”Jambon de Bayonne” har under mer än 70 år utvecklats bland hantverkare som specialiserat sig på insaltning av kött och har så småningom lett till dagens industriella tillverkning. Tack vare modern teknik, särskilt olika metoder för kylning, kan produkten nu framställas under hela året, vilket lett till att tidigare generationers hantverkskunnande med tiden har utvecklats till dagens framställningsmetoder.

Den nuvarande framställningsmetoden följer troget den traditionella metod som alltid använts.

Produktens anseende som är omvittnat i otaliga texter, bland annat följande:

År 1673 sade Froidour, i sin *Mémoire du Pays de Soule*, att ”grisarna där är små, men så utsökta att skinkorna från Soule är kungarikets bästa, näst efter de från Lahontan. De kallas Bayonneskinkor och det skadar inte att här nämna att även om denna stad är känd och beryktad för sina skinkor, är det få som tillverkas här, utan de som säljs här har fraktats från Labourd och Basse Navarre och från Soule, varifrån ett fåtal fraktas eftersom det ligger längre bort.”

På 1700-talet sade poeten Piron vänligt till biskopen av Bayonne: ”Jag hyser stor vördnad för skinkorna från ert stift.”

I början på 1800-talet noterade den franske resenären Jouy i *L'hermite en Province* (1828) att ”i Pau sker en omfattande handel med den skinka som kallas Bayonneskinka. Skinkan tillverkas i Saleis och vattnet i den källa som rinner upp där ger skinkan en utsökt smak”.

År 1991, slutligen, skrev Louis Laborde-Balen i *Le livre d'or du Jambon de Bayonne* att ”enligt sägnen har Bayonneskinkan sitt ursprung i början av vår tideräkning, då ett vildsvin som skadeskjutits av två jägare lade sig att dö vid en salt källa. Sommaren därpå hittade byborna vildsvinet perfekt bevarat i källans uttorkade fåra. De modigaste smakade på köttet och fann det gott. Sedan dess konserveras griskött, och särskilt skinka, varje vinter med hjälp av salt från Salies-de-Béarn eller en annan saltkälla i Adourbäckenet”.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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