Journal officiel de l'Union européenne

C 148

Édition de langue française

60e année

12 mai 2017

Communications et informations

Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2017/C 148/01 Communication concernant la publication des quantités correspondant à la production de lait cru conformément à l'article 149, paragraphe 5, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil 1

2017/C 148/02 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8248 — Tech Data/Avnet's Technology Solutions) [1] 3

2017/C 148/03 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8293 — 3i/APG/ATP/Eiser Infrastructure Portfolio) [1] 3

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2017/C 148/04 Taux de change de l'euro 4

FR

[1] Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

V *Avis*

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2017/C 148/05 Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8471 — BC Partners/COPS/Shawbrook) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée [1] 5

AUTRES ACTES

Commission européenne

2017/C 148/06 Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires 6

[1] Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

II

(Communications)

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Communication concernant la publication des quantités correspondant à la production de lait cru conformément à l'article 149, paragraphe 5, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1]

(2017/C 148/01)

Chiffres annuels (en milliers de tonnes) (*)

Quantités correspondant à la production de lait cru (**) visées à l'article 149, paragraphe 5, du règlement (UE) nº 1308/2013				
2015	Vache	Brebis	Chèvre	Bufflonne
BE	3 826,0	0,0	0,0	0,0
BG	1 028,0	74,3	40,8	9,5
CZ	3 025,9	0,2	0,5	0,0
DK	5 335,7	0,0	0,0	0,0
DE	32 670,9	0,0	13,7	0,0
EE	782,7	0,0	0,5	0,0
IE	6 634,4	0,0	0,0	0,0
GR	770,0	804,0	341,0	0,0
ES	7 029,5	580,9	494,7	0,0
FR	25 850,9	273,9	610,5	0,0
HR	694,0	6,0	7,0	0,0
IT	11 425,9	475,2	63,6	227,2
CY	165,3	25,9	22,9	0,0
LV	975,4	0,0	2,7	0,0
LT	1 734,7	0,0	3,8	0,0
LU	346,3	0,0	3,0	0,0

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Chiffres annuels (en milliers de tonnes) (*)

Quantités correspondant à la production de lait cru (**) visées à l'article 149, paragraphe 5, du règlement (UE) nº 1308/2013

2015	Vache	Brebis	Chèvre	Bufflonne
HU	1 941,3	1,7	3,6	0,0
MT	41,6	1,6	1,0	0,0
NL	13 331,0	2,5 (***)	245,3	1,5 (***)
AT	3 537,8	10,6	20,6	0,0
PL	13 236,2	0,4	16,3	0,0
PT	2 013,8	71,6	28,8	0,0
RO	3 981,0	424,9	245,7	25,0
SI	631,7	0,5	1,7	0,0
SK	931,0	10,7	0,2	0,0
FI	2 436,8	0,0	0,0	0,0
SE	2 933,2	0,0	0,0	0,0
UK	15 457,0	0,0	0,0	0,0
EU-28	162 768,0	2 764,9	2 167,9	263,2

(*) 0,0: zéro ou moins d'une demi-unité.
(**) Production laitière 2015 à la ferme. Source: Eurostat — NewCronos, Products Obtained.
(***) Quantités communiquées par l'État membre et/ou production estimée ou calculée.

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire M.8248 — Tech Data/Avnet's Technology Solutions)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2017/C 148/02)

Le 23 février 2017, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ([1]). Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

— dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,

— sur le site internet EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32017M8248.

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée

(Affaire M.8293 — 3i/APG/ATP/Eiser Infrastructure Portfolio)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2017/C 148/03)

Le 5 avril 2017, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ([1]). Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

— dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,

— sur le site internet EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32017M8293.

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro [1]

11 mai 2017

(2017/C 148/04)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0860	CAD	dollar canadien	1,4906
JPY	yen japonais	123,69	HKD	dollar de Hong Kong	8,4594
DKK	couronne danoise	7,4401	NZD	dollar néo-zélandais	1,5862
GBP	livre sterling	0,84485	SGD	dollar de Singapour	1,5292
SEK	couronne suédoise	9,6478	KRW	won sud-coréen	1 225,56
CHF	franc suisse	1,0952	ZAR	rand sud-africain	14,5157
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,4957
NOK	couronne norvégienne	9,3330	HRK	kuna croate	7,4320
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 490,50
CZK	couronne tchèque	26,598	MYR	ringgit malais	4,7225
HUF	forint hongrois	310,57	PHP	peso philippin	54,176
PLN	zloty polonais	4,2242	RUB	rouble russe	62,0650
RON	leu roumain	4,5490	THB	baht thaïlandais	37,740
TRY	livre turque	3,8921	BRL	real brésilien	3,4363
AUD	dollar australien	1,4737	MXN	peso mexicain	20,6050
			INR	roupie indienne	69,9060

[1] *Source*: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8471 — BC Partners/COPS/Shawbrook)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2017/C 148/05)

1. Le 4 mai 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([1]), d'un projet de concentration par lequel les fonds gérés par Pollen Street Capital Limited («Pollen Street Capital», Royaume-Uni) et les fonds gérés par BC Partners LLP («BC Partners», Royaume-Uni) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Shawbrook Group plc («Shawbrook», Royaume-Uni), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Pollen Street Capital: société de capital-investissement investissant principalement dans des entreprises du secteur des services financiers en Europe,

— BC Partners: société de capital-investissement exerçant ses activités essentiellement sur les marchés européen et nord-américain,

— Shawbrook: banque britannique de prêts et d'épargne proposant une série de produits dans ces deux domaines aux petites et moyennes entreprises et aux particuliers au Royaume-Uni.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) nº 139/2004 du Conseil ([2]), il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.8471 — BC Partners/PSC/Shawbrook, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

([1]) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).
([2]) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 148/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

DOCUMENT UNIQUE

«JAMBON NOIR DE BIGORRE»

Nº UE: PDO-FR-02105 — 14.1.2016

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Jambon noir de Bigorre»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Jambon Noir de Bigorre» est un jambon sec, issu d'un porc gascon de race locale pure, élevé sur parcours herbeux à partir de six mois, abattu à l'âge de 12 mois au moins et de 24 mois au maximum. La carcasse présente un poids minimal de 100 kilogrammes, une proportion de gras intramusculaire d'au minimum 2,5 % dans le long dorsal (longissimus dorsi), des épaisseurs mesurées au mini rein, d'au moins 30 mm de gras et d'au moins 45 mm de muscle.

La coupe du jambon est spécifique et correspond aux pratiques traditionnelles locales. La coupe de l'entame est ronde, intégrant la totalité de la sous noix qui reste recouverte d'une couche de gras. La moitié de l'os du quasi est maintenue.

Le jambon présente un poids minimum de 5 kg au terme de l'affinage d'au moins 12 mois, une épaisseur du gras supérieure à 30 mm sur la partie découverte, au-delà de la tête du fémur, un taux de sel inférieur à 6 %, un taux de gras intramusculaire supérieur ou égal à 2,5 %, une couleur du maigre rouge intense et un gras blanc avec parfois une teinte légèrement rosée.

Ce jambon est caractérisé par une texture moelleuse et un profil sensoriel rond et équilibré. Il est doux et fondant, ne présente pas de goût de rance, sa saveur est peu salée et ses arômes subtils et persistants évoquent les fruits secs (noisette, noix d'acajou), la châtaigne grillée, le sous-bois, le champignon.

Le jambon sec est présenté: entier, avec os et patte, brut ou partiellement découenné et dégraissé jusqu'au jarret; désossé, entier ou en morceaux prétranchés; tranché.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Pendant l'allaitement, les porcelets peuvent consommer un complément, constitué d'un mélange à base de céréales, de soja et de poudre de lait. La quantité maximale de cet aliment consommée par porcelet est de 5 kg pendant cette période. L'aliment peut provenir de l'extérieur de l'aire géographique. En effet, tous les aliments ne peuvent pas provenir de l'aire géographique, dont les caractéristiques topographiques et climatiques ne permettent pas de produire toutes les matières premières végétales, notamment les protéines et légumineuses, indispensables à l'équilibre alimentaire des animaux. Cette part de l'alimentation, limitée à 5 kg, représente une quantité inférieure à ce que fournit l'allaitement maternel, phase pendant laquelle un porcelet ingère en moyenne 40 litres de lait maternel, ce qui en représente en matière sèche environ 8 kg en provenance de l'aire géographique. Le mélange à base de céréales, de soja et de poudre de lait ne peut, quant à lui, pas être certifié comme provenant de l'aire délimitée du fait de diverses sources d'approvisionnement.

Après leur sevrage, les porcelets consomment un aliment à base de céréales (70 % minimum en poids de matière brute), éventuellement complémentées avec un apport protéique et de minéraux et vitamines. Les céréales doivent provenir de l'aire géographique.

À partir de l'âge de 3,5 mois au plus tôt et 6 mois au plus tard, les porcs sont élevés en régime extensif ou semi-extensif sur des parcours d'herbe, au cours de leur phase d'engraissement, avec une densité maximale de 20 animaux par hectare, les porcs tirent une partie de leur alimentation du pâturage. Ils se nourrissent ainsi d'herbe, essentiellement à base de trèfle et de graminées, des fruits et autres ressources du milieu.

Un aliment complémentaire d'engraissement leur est apporté. Cet aliment est à base d'au moins 70 % de céréales, éventuellement complémentées avec des produits dérivés des céréales et/ou un apport protéique et de minéraux et vitamines. Les céréales doivent provenir de l'aire géographique. Seuls les apports protéiques, en minéraux et vitamines viennent de l'extérieur de la zone. Compte-tenu des contraintes du milieu, il n'en est pas produit suffisamment dans l'aire géographique.

La quantité maximale journalière d'aliment complémentaire apportée par porc est de 3 kg, exprimée en matière sèche.

Ces règles assurent une proportion d'alimentation minimale de 72,6 % provenant de l'aire géographique, pour la durée de vie de l'animal.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du «Jambon noir de Bigorre» depuis la naissance des porcs, jusqu'à l'affinage, sont réalisées dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le pré-tranchage, reposant sur un savoir-faire particulier, doit avoir lieu dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique de l'appellation, afin de garder au produit toutes ses qualités.

Compte tenu des proportions de gras externe différentes entre les jambons et de la longue durée d'affinage qui induit un produit sec, les opérations de désossage et de pré-tranchage doivent être adaptées à chaque pièce, afin de préserver la qualité organoleptique du produit, sa présentation et de garantir au consommateur que le «Jambon noir de Bigorre» commercialisé prétranché présente les mêmes caractéristiques qu'il soit commercialisé prétranché ou tranché devant le client. Ainsi, chaque jambon destiné au tranchage, doit être découpé spécialement en tenant compte de son poids, de son degré de maturation et de sa proportion de gras externe.

Le choix des pièces et leur découpe ne peuvent être réalisés que par des spécialistes formés et connaissant parfaitement le produit, capables d'effectuer des découpes précises, de manière à préserver les bonnes proportions entre le gras et le maigre qui conditionnent la qualité organoleptique du jambon, tout en garantissant un bon rendement et une présentation parfaite et homogène des morceaux découpés. Ainsi, les morceaux issus de jambons présentant une proportion de gras importante pourront être découennés en partie ou totalement et parés précisément pour réduire l'épaisseur du gras tout en préservant le bon équilibre avec la partie maigre.

D'autre part, il est très important également d'éviter le risque d'oxydation du gras qui peut survenir si les pièces sont exposées excessivement à l'air libre, en effectuant rapidement après le désossage la découpe ainsi que le conditionnement des pièces prétranchées. Ces opérations sont réalisées dans un délai de 2 heures maximum après le désossage.

Du fait de la suppression des marques lors de la découpe, l'obligation de découpe et de conditionnement dans l'aire renforce la traçabilité du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Indépendamment des mentions réglementaires, l'identification du jambon en appellation d'origine «Jambon Noir de Bigorre», réalisée sur chaque jambon, est constituée du numéro de tuerie apposé par tampon encreur sur la couenne, du marquage au fer chaud sur la couenne, constitué du numéro de la semaine et des derniers chiffres de l'année de salage, et du sigle «NB» inscrit par brûlage à l'aide d'un sceau sur la couenne à la base de la patte.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend les communes ou partie de communes suivantes.

Communes incluses en totalité:

Département de la Haute-Garonne:

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le Cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcan, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrère, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

Département du Gers:

— les communes du canton de Mirande-Astarac, sauf Lamazère,

— les communes du canton de Pardiac-Rivière-Basse, sauf Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès,

— dans le canton d'Astarac-Gimone, les communes de Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère,

— dans le canton de Fezensac, les communes de Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies.

Département des Pyrénées-Atlantiques:

Aast, Bédeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

Département des Hautes-Pyrénées:

— les communes des cantons de: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (sauf Asque, prise en partie), Vic-en-Bigorre,

— les communes suivantes: Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Générest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombrès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

Communes incluses en partie:

Département de la Haute-Garonne:

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat.

Département des Hautes-Pyrénées:

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barran-coueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Camparan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labas-sère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

Le milieu naturel caractéristique de la zone de production, la Bigorre, est constitué de coteaux et de vallées creusées dans des sédiments issus des Pyrénées. Le milieu souvent contraint, du fait du relief accidenté, des sols généralement acides, de la présence de nombreux bois, est propice à la création de parcours pour les porcs, comprenant à la fois des zones en herbe et des zones boisées.

Le climat est influencé par le rôle de régulateur thermique de l'océan et par la présence des Pyrénées qui a deux effets importants. Le premier est le blocage des nuages venus de l'ouest et du nord-ouest provoquant les précipitations d'origine océanique, assurent une pousse de l'herbe importante, quasi-continue au long de l'année. Le second est l'effet de foehn qui réchauffe et assèche l'air; ainsi, environ un jour sur trois en automne et au printemps, l'aire géographique reçoit un vent doux et sec, en alternance avec des phases de temps perturbé humide. Ce climat local est déterminant pour le séchage du «Jambon noir de Bigorre».

Le porc gascon dont est issu ce jambon vit sur un parcours à partir de l'âge de six mois. Pendant toute cette phase de finition, les porcs qui ont atteint leur taille adulte, ingèrent quotidiennement 5 à 6 kg de nourriture. La quantité d'aliment apporté étant limitée à 3 kg par jour, ils doivent donc trouver 2 à 3 kg de nourriture issue du parcours lui-même, essentiellement de l'herbe.

Spécificité du produit

Le «Jambon noir de Bigorre» est élaboré avec la patte, la coupe de l'entame est ronde, intégrant la totalité de la sous noix qui reste recouverte d'une couche de gras; la moitié de l'os du quasi est maintenue. Il présente les spécificités suivantes:

— un poids minimum de 5 kg au terme de l'affinage,

— une épaisseur du gras supérieure à 30 mm sur la partie découverte, au-delà de la tête du fémur,

— une couleur du maigre, rouge intense,

— une couleur blanche du gras, avec parfois une teinte légèrement rosée,

— un taux de graisse intramusculaire d'environ 4 %, toujours d'au minimum 2,5 %.

Le jambon est caractérisé par une texture moelleuse du maigre, fluide pour le gras, une odeur intense et persistante, et un profil sensoriel rond et équilibré. Il est doux et fondant, ne présente pas de goût de rance, sa saveur est peu salée, ses arômes subtils et persistants évoquent les fruits secs (noisette, noix d'acajou), la châtaigne grillée, le sous-bois, le champignon.

Lien causal

La race gasconne possède des caractéristiques issues de la sélection par les éleveurs au cours des siècles, qui lui permettent d'être parfaitement adaptée à ce milieu et au type d'élevage pratiqué: aptitude à marcher, à supporter des variations climatiques et alimentaires. Le parcours permet et oblige les porcs à une activité physique régulière, entraînant une évolution musculaire qui produit une viande plus persillée et plus chargée en myoglobine donc plus rouge.

L'alimentation qu'ils trouvent sur le parcours contient des composés aromatiques qui vont influencer les caractéristiques organoleptiques du jambon. Il varie bien sûr en fonction de la saison, mais représente, pendant la période de finition, environ 50 % du volume quotidien ingéré par le porc; cette part est garantie par une densité faible d'animaux sur le parcours et par la limitation des quantités d'aliment apporté.

C'est principalement pendant la période de finition, donc sur le parcours, que se déposent les tissus gras qui vont conditionner, de diverses façons, les qualités sensorielles. La nature des aliments détermine la composition des lipides en acides gras et l'importance relative des différentes classes de lipides (saturés et insaturés). L'alimentation contribue donc aux qualités sensorielles spécifiques de ce jambon

Grâce à l'alimentation et au mode d'élevage particulier, adaptés à la race de porc utilisée, la matière première «jambon frais» présente une typicité, marquée par une composition lipidique particulière, entraînant notamment une faible oxydabilité du gras. Il a été montré que les tissus gras accumulent divers composés antioxydants contenus dans les végétaux consommés, dans le cas d'une alimentation utilisant des ressources naturelles. Ces substances agissent sur la cinétique d'oxydation des lipides, ralentissant le rancissement et autorisant un affinage long, et affectent ainsi de façon spécifique la distribution des composés sapides et aromatiques. Cet effet dépend fortement de la nature de la végétation pâturée, et il est d'autant plus notable que la durée de séchage et d'affinage est longue.

C'est le cas du «Jambon noir de Bigorre» dont la fabrication et l'affinage durent au minimum 20 mois, dont 12 dans un séchoir qui communique avec l'atmosphère extérieure. Le jambon subit ainsi toutes les saisons du climat de la Bigorre, dont les alternances de phases humides et sèches, liées notamment à l'effet de foehn, fournissent des conditions optimales à sa maturation aromatique: une période sèche déclenche un croûtage, ensuite l'humidité interne du jambon vient équilibrer celle de la surface.

C'est au cours de l'affinage que le jambon acquiert toutes ses caractéristiques sensorielles et achève de développer sa typicité. La flaveur (longueur en bouche) est donnée par la libération d'acides aminés, grâce au développement de certaines enzymes endogènes présentes dans la viande. Cette activité protéolytique intervenant sur la texture et notamment le fondant du jambon, est favorisée par l'ensemble des pratiques de salaison et d'affinage.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)

Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR