

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 18/09)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«JAMBON DE BAYONNE»

N° UE: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64 410 Arzacq
FRANCE
Tél. +33 559044935
Fax +33 559044939
Courriel: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Composition: Producteurs/transformateurs

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: Actualisation de données, structures de contrôle, Exigences nationales, Annexes

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. Modification(s)

5.1. Rubrique «Description du produit»

Caractéristiques chimiques

«Le jambon de Bayonne est un produit sec peu salé. La teneur de chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.

Le jambon de Bayonne est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.

Le jambon de Bayonne est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.

Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.

Les teneurs en nitrites et nitrates sont très faibles: le taux maximum admis est de 250 mg/kg pour les nitrates et de 50 mg/kg pour les nitrites.»

L'ensemble des caractéristiques est reporté comme ci-dessous dans le projet de cahier des charges à l'exception de la disposition sur la teneur en nitrites et nitrates qui est supprimée, car en correspondance avec les exigences de la réglementation en matière de taux de nitrates et nitrites autorisés. Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

«Le jambon de Bayonne est un produit sec peu salé. La teneur de chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.

Le jambon de Bayonne est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.

Le jambon de Bayonne est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.

Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.»

Les dispositions relatives aux caractéristiques microbiologiques sont supprimées:

«Caractéristiques microbiologiques

«Le jambon de Bayonne doit être conforme aux normes définies par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979, concernant les produits de salaisons, crus, salés et/ou séchés:

— Coliformes 44 °C	m = 1 000 (germes par grammes)
— Staphylocoques coagulase +	m = 500 (germes par grammes)
— Anaérobies sulfite réducteurs	m = 50 (germes par grammes)
— Salmonelles	Absence dans 25 grammes”

”

L'ensemble des caractéristiques microbiologiques supprimées relèvent d'éléments d'ordre réglementaire et non spécifiques à l'IGP «Jambon de Bayonne». Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

Le document unique, fiche résumée à l'époque de l'enregistrement de l'IGP, est modifié afin de développer de plus amples éléments en rubrique description du produit:

La rubrique composée dans la fiche résumée de:

«Le jambon de Bayonne est une cuisse de porc parée, salée au sel sec des salines du bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant plus de sept mois. Tout au long de sa maturation et de son affinage, le jambon de Bayonne développe son arôme et acquiert son moelleux. Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée.»

est complétée dans le document unique de la manière suivante:

«Le “Jambon de Bayonne” est une cuisse de porc salée au sel sec des salines du bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant sept mois au minimum.

— Critères d'aspect:

- La forme extérieure est arrondie.
- La couenne uniforme en couleur est étirée au niveau du jarret et sans traces d'hématomes.

- Au palper, le jambon n'est pas dur et ne présente pas d'aspect gonflé.
- Le gras de couleur franche est ferme et d'odeur agréable.
- La partie musculaire externe est non croûtée.

- Présentation du produit:
À l'issue de la période de maturation — affinage, les jambons peuvent être présentés:
 - avec os: nus ou conditionnés,
 - désossés, découennés, dégraissés, pressés, moulés, et conditionnés,
 - entiers, en demi ou en quart,
 - tranchés en portions unitaires.

- Caractéristiques chimiques
L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit sec peu salé. La teneur en chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.
L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.
L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.
Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.

- Caractéristiques organoleptiques
Au cours des différentes phases de sa maturation, l'IGP «Jambon de Bayonne» développe ses arômes et acquiert son moelleux. Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée avec un arôme flagrant et bien typé dû à sa longue période de maturation et d'affinage.
Le muscle a une couleur homogène caractéristique rose — rouge.
Le gras est blanc, pur, ferme, non huileux et sans odeur de rance.
Le sel et l'humidité de la tranche sont répartis de façon homogène.»

5.2. Rubrique «Délimitation de l'aire géographique»

Délimitation de la zone de production des porcs

- Restrictions de l'origine applicables aux matières premières

Ajout du département du Tarn à la liste des départements de la zone de production des porcs:

Le département du Tarn est ajouté à la liste des départements d'où est originaire la matière première à savoir les porcs. Cette modification de forme vise à rectifier une erreur. Ce département est bien intégré dans la zone de production des porcs selon la carte présente dans le cahier des charges, cependant son nom était omis dans la liste des départements.

Par ailleurs, la fiche résumée cite bien, pour cette zone d'approvisionnement, la région administrative Midi-Pyrénées pour son intégralité, dont le département du Tarn fait partie.

Cette modification est réalisée dans le cahier des charges et reportée dans le document unique en partie 3.3 «Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)» mais ne modifie pas le contour de cette zone.

5.3. Rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique»

La disposition «Les dispositions en matière de lien à l'origine géographique mises en place par les entreprises de la filière du jambon de Bayonne ont pour objectifs:

- d'identifier à tous les stades de la filière, les pièces provenant de porcs ayant été élevés selon les conditions spécifiques dans la zone de production délimitée,
- d'identifier les jambons salés, séchés et affinés selon les méthodes spécifiques dans la zone de transformation délimitée du Bassin de l'Adour.»

est remplacée par la disposition:

«Les dispositions en matière de traçabilité et de lien à l'origine géographique mises en place par les entreprises de la filière du jambon de Bayonne ont pour objectifs:

- d'identifier à tous les stades de la filière, les pièces provenant de porcs ayant été élevés selon les conditions spécifiques dans la zone de production délimitée,
- d'identifier les jambons du salage, jusqu'à l'affinage et au conditionnement, selon les méthodes spécifiques dans la zone de transformation délimitée du Bassin de l'Adour.»

La modification de la disposition permet de garantir et de renforcer la traçabilité et le lien à l'origine géographique. Par ailleurs, les étapes de prétranchage et de conditionnement étant ajoutées comme étapes réalisées obligatoirement dans l'aire géographique, comme développé au sein de la rubrique «Méthode d'obtention», la traçabilité correspondante est ajoutée à cette rubrique afin de garantir la preuve de l'origine lors de ces étapes où des pertes de traçabilité pourraient arriver.

La disposition:

«Lorsque le jambon est vendu découenné, dégraissé ou tranché, il perd ses marques identifiant son origine. L'étiquette doit reporter le numéro d'agrément de l'atelier de transformation. L'atelier tient une comptabilité sortie par type de présentation (volumes expédiés).

Si l'atelier de tranchage diffère du site de séchage, celui-ci doit aussi tenir une comptabilité entrée (volume et origine des jambons entrés) et des sorties.»

est remplacée par:

«Lorsque le jambon est vendu découenné, dégraissé ou tranché, il perd ses marques identifiant son origine. L'étiquette doit reporter le numéro d'agrément de l'atelier de transformation ainsi que le numéro de lot et/ou la date de mise au sel, permettant ainsi de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication. L'atelier tient une comptabilité sortie par type de présentation (volumes expédiés).

Si l'atelier de prétranchage diffère du site de séchage, celui-ci doit tenir à jour une fiche de suivi de lot et aussi tenir une comptabilité des entrées (volume et origine des jambons entrés) et des sorties.»

Le schéma de traçabilité (figure 1) est modifié comme suit:

Ajout de: «Fiches de suivi de lots, Enregistrement des déclassés, Fiches de prétranchage, Comptabilité sortie des jambons expédiés» afin de renforcer les enregistrements et ainsi la traçabilité.

La disposition «Salage, séchage, Expédition — Tranchage — Salaisonnier habilité» est complétée ce qui aboutit à «Salage, séchage, Désossage, prétranchage et conditionnement — Expédition — Salaisonnier — atelier de prétranchage habilité». Ces ajouts sont en lien avec la demande d'intégration du tranchage et du conditionnement dans l'aire géographique de l'IGP.

La disposition suivante est ajoutée: «À l'issue de ces étapes, des examens organoleptiques sont réalisés par sondage, dans le but de s'assurer du maintien des caractéristiques organoleptiques du produit.»

La rubrique est complétée afin d'imposer à l'issue des étapes décrites, des examens organoleptiques, réalisés par sondage, dans le but de s'assurer du maintien des caractéristiques organoleptiques du produit.

La traçabilité de l'ensemble des étapes de l'élaboration de l'IGP «Jambon de Bayonne» est ainsi renforcée. Ceci permet d'assurer une traçabilité ascendante et descendante et d'éviter les risques de perte de traçabilité.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification (le document unique est créé pour remplacer la fiche-résumée en vigueur).

5.4. Rubrique «Méthode de production»

Cette rubrique est complétée par la description de l'ensemble de la méthode de production appliquée aux étapes préalables au prétranchage, la description de l'étape de prétranchage, la description de l'étape de conditionnement des produits prétranchés, dans la mesure où il est demandé à ce que ces étapes soient désormais obligatoirement réalisées dans l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne».

Les dispositions suivantes sont ajoutées:

«5.2.9. *Étapes préalables au prétranchage (Désossage, Équilibrage, Raidissage), prétranchage et conditionnement*»

«Le prétranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux, portions ou en tranches. Pour cette étape se situant dans le prolongement de l'affinage, l'opérateur sélectionne les jambons aptes au prétranchage.

5.2.9.1. *Étapes préalables*

L'opération de prétranchage nécessite plusieurs étapes préalables, détaillées ci-dessous, dont l'ensemble garantit la qualité finale du produit.

— Désossage

Chaque jambon destiné au prétranchage est préalablement désossé en fonction de son poids, de son épaisseur de gras et de son temps d'affinage.

Le désossage consiste à scier le jarret, à réaliser un dégagement de la tête du fémur et un gougeage de l'os du fémur (décollement de l'os du fémur sans ouvrir le jambon), puis à extraire l'ensemble tibia — péroné — fémur.

Au cours de cette étape, l'opérateur vérifie que les jambons ne présentent pas de défauts d'odeur ou de couleur de viande, révélateurs d'un problème d'affinage (développement bactérien ou protéolyse trop intense; phénomènes souvent liés à une poche d'humidité résiduelle). L'opérateur écarte, le cas échéant, les jambons non conformes.

Les jambons peuvent ensuite être parés, avant d'être pressés et moulés afin de permettre l'obtention de tranches uniformes.

— Équilibrage

Après l'étape de désossage au cours de laquelle les muscles sont déliés, cette phase, d'une durée de 1 semaine au minimum, permet d'assurer une bonne reconstitution des liaisons musculaires, par l'action naturelle des protéines.

— Raidissage

Chaque jambon est ensuite raidi. Durant cette phase, la température de la salle ne doit pas descendre en dessous de -14°C .

Cette phase a pour objectif d'assurer une bonne tenue des tranches et une coupe nette lors du prétranchage.

5.2.9.2. *«Prétranchage et conditionnement»*

Le prétranchage et le conditionnement ont lieu obligatoirement dans l'aire géographique.

Le présent paragraphe (5.2.9.2) ne concerne pas le tranchage et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens de l'article 2, point 2) e), du règlement (UE) n° 1169/2011.

Une fois les jambons raidis, le trancheur procède à leur prétranchage. Durant cette étape, il veille à ce que les tranches et les morceaux ne présentent pas de défauts, indécélables sur le jambon encore entier, tels que: tranche incomplète, hématome, pétéchie, veine grasse, veine sale, couleur hétérogène.

En cas de défauts, les tranches concernées sont écartées.

Le jambon prétranché étant un produit délicat, il est indispensable d'éviter tout processus d'oxydation, en limitant le contact avec l'air, ce qui nuirait à la qualité des gras et à la couleur des tranches. Aussi, le délai entre le prétranchage et le conditionnement doit impérativement être limité à 1 heure.

Le savoir-faire particulier des opérateurs du Bassin de l'Adour s'inscrit dans une longue tradition et leur expérience leur permet de conduire l'ensemble de ces étapes en opérant les sélections nécessaires et en préservant les qualités gustatives intrinsèques du jambon de Bayonne.

Les critères organoleptiques sont contrôlés après prétranchage, par des dégustateurs de l'aire géographique de transformation, formés et entraînés, ayant une parfaite connaissance du produit leur permettant d'attester que le produit est conforme aux caractéristiques de l'IGP «Jambon de Bayonne», selon une grille de descripteurs portant à la fois sur l'aspect, la texture, l'odeur et le goût.

Le «Jambon de Bayonne» est principalement consommé prétranché et l'ensemble des opérations conduisant à cette présentation doit être maîtrisé afin de s'assurer des caractéristiques du «Jambon de Bayonne» recherchées et appréciées par les consommateurs, et notamment son caractère moelleux.

Le désossage, l'équilibrage, le raidissage, le prétranchage et le conditionnement du produit constituent des opérations essentielles à la préservation des qualités et donc de la réputation de l'IGP «Jambon de Bayonne». Il est donc primordial que ces opérations soient réalisées dans l'aire géographique, par des opérateurs disposant des savoir-faire nécessaires, afin de se prémunir contre le risque de compromettre la garantie de qualité et conduire à la mise sur le marché d'un produit final non conforme aux critères organoleptiques associés à l'IGP «Jambon de Bayonne», et par voie de conséquence, nuire à sa réputation. Le contrôle du produit au cours de ces étapes est essentiel afin de vérifier, à toutes les étapes, la conformité du produit.

Ainsi, la réalisation de ces étapes dans l'aire géographique est indispensable afin d'assurer la sauvegarde de la qualité, des caractéristiques spécifiques que l'IGP «Jambon de Bayonne» a acquises lors de sa fabrication, et de sa réputation, dont les opérateurs sont collectivement garants.

De plus, les marques d'identification apposées sur la couenne des jambons lors des différentes étapes de fabrication étant supprimées lors du prétranchage et du conditionnement, la réalisation de ces opérations dans l'aire géographique, avec le système de contrôle mis en place pour en vérifier la réalisation, permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude.

Outre les garanties de qualité et de contrôle, la réalisation des étapes de désossage, équilibrage, raidissage, prétranchage et conditionnement dans l'aire géographique permet de garantir l'authenticité et la traçabilité du produit à cette étape cruciale.

Il ressort des éléments développés ci-dessus que toutes les opérations d'élaboration et de prétranchage-conditionnement permettant l'obtention du «Jambon de Bayonne» reposent sur des règles techniques complexes et un savoir-faire spécifique, du salage des jambons frais au prétranchage — conditionnement du produit fini. De ce fait, leurs réalisations dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique, apparaissent comme fondamentales pour:

- maintenir les caractéristiques qualitatives,
- garantir l'authenticité du produit,
- assurer un contrôle rigoureux de l'une des présentations du produit les plus présentes sur le marché.

La réalisation dans l'aire de ces étapes est un gage de la réputation de l'IGP «Jambon de Bayonne», fruit du travail de l'ensemble des opérateurs de la filière (éleveurs, abatteurs, salaisonniers, trancheurs...).

Cette modification du cahier des charges impacte le document unique en partie 3.5. «Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence».

5.5. *Lien*

L'ensemble du chapitre «lien avec l'aire géographique» a été résumé et restructuré afin de mieux mettre en évidence les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien causal. La forme est ainsi modifiée mais le lien entre le produit et le territoire reste inchangé.

Compte tenu de cette nouvelle rédaction, la partie «Lien avec l'aire géographique» du Document Unique a été adaptée, afin de respecter au mieux les 2 500 mots dans le document unique, en application de l'article 6 du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014, tout en apportant plus de précision que n'en dispose jusqu'à présent la fiche résumée (maintenant remplacée par le document unique).

Le lien avec l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne» reste reposant sur une qualité déterminée et la réputation.

5.6. Rubrique «Étiquetage»

La disposition suivante est supprimée:

«En matière d'étiquetage, outre le respect de la législation en vigueur, le Consortium du Jambon de Bayonne définit ses propres règles que doivent respecter les entreprises:

- 1) Mentions obligatoires,
- 2) Forme et place du logo.»

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

La disposition suivante:

«Il exige que l'étiquetage de tout Jambon de Bayonne, quel qu'en soit la présentation, contienne au minimum les indications suivantes:»

est remplacée par la disposition:

«Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte:».

Cette reformulation de la disposition est intégrée afin de se conformer à la rédaction adoptée sur le territoire national.

La disposition «La dénomination de vente "Jambon de Bayonne" en français obligatoirement, avec une éventuelle traduction pour les produits destinés à l'exportation» est supprimée, car en redondance avec la réglementation en vigueur.

La représentation du logo du Jambon de Bayonne est supprimée, sa description est maintenue. Le logo est susceptible d'évoluer régulièrement de manière succincte tout en gardant la même trame (Mention «Bayonne» accompagnée d'une croix basque rouge) afin d'assurer une identification rapide du produit auprès du consommateur.

Cette modification du cahier des charges impacte le document unique car la reproduction du logo propre à l'IGP «Jambon de Bayonne» est supprimée.

5.7. Rubrique «Autres»

— Actualisation des coordonnées

Les coordonnées du service compétent de l'État membre sont ajoutées et celles du groupement demandeur sont actualisées.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

— Structures de contrôle

En application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont supprimées. Cette rubrique mentionne désormais les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont désormais consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

— Exigences nationales

Les principaux points à contrôler sont ajoutés dans les exigences nationales, conformément à la réglementation nationale en vigueur.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

— Annexes du cahier des charges

Les annexes sont supprimées car leur contenu a été intégré dans le cahier des charges ou ne relève pas des pièces attendues dans un cahier des charges (organisation de la filière, comparaison à d'autres jambons bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP...). Ce sont des modifications formelles qui n'ont pas d'incidence sur les dispositions en vigueur.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«JAMBON DE BAYONNE»

N° UE: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Jambon de Bayonne»

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 de Bayonne» est une cuisse de porc salée au sel sec des salines du bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant sept mois au minimum.

— Critères d'aspect

- La forme extérieure est arrondie.
- La couenne uniforme en couleur est étirée au niveau du jarret et sans traces d'hématomes.
- Au palper, le jambon n'est pas dur et ne présente pas d'aspect gonflé.
- Le gras de couleur franche est ferme et d'odeur agréable.
- La partie musculaire externe est non croûtée.

— Présentation du produit

À l'issue de la période maturation — affinage, les jambons peuvent être présentés:

- avec os: nus ou conditionnés,
- désossés, découennés, dégraissés, pressés, moulés, et conditionnés,
- entiers, en demi ou en quart,
- tranchés en portions unitaires.

— Caractéristiques chimiques

L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit sec peu salé. La teneur de chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.

L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.

L'IGP «Jambon de Bayonne» est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.

Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.

— Caractéristiques organoleptiques

Au cours des différentes phases de sa maturation, l'IGP «Jambon de Bayonne» développe ses arômes et acquiert son moelleux. Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée avec un arôme flagrant et bien typé dû à sa longue période de maturation et d'affinage.

Le muscle a une couleur homogène caractéristique rose — rouge.

Le gras est blanc, pur, ferme, non huileux et sans odeur de rance.

Le sel et l'humidité de la tranche sont répartis de façon homogène.

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

Les carcasses aptes à la fabrication de l'IGP «Jambon de Bayonne» proviennent de porc charcutiers mâle ou femelle. Sont exclus les animaux de type suivant: cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, truies de réforme.

Ces animaux nourris durant l'engraissement avec un aliment contenant au moins 60 % de céréales, issus et pois, avec un minimum de 50 % de céréales et d'issus de céréales.

La ration alimentaire des porcs à l'engrais contient moins de 1,9 % d'acide linoléique par rapport à la matière sèche.

La zone de production et abattage des porcs charcutiers est délimitée aux départements situés dans le Sud-Ouest de la France: 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.

Le sel utilisé est issu des salines du Bassin de l'Adour.

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

Toutes les étapes de la fabrication depuis la mise au sel du jambon frais, jusqu'au désossage ont lieu dans l'aire géographique.

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

Le prétranchage et le conditionnement ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne».

Le prétranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux, portions ou en tranches.

Cette restriction à l'aire géographique ne concerne pas le tranchage et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens de l'article 2, point 2) e), du règlement UE n° 1169/2011.

Cette opération est précédée des étapes suivantes:

- désossage au cours duquel l'opérateur vérifie que le jambon ne présente pas de défaut d'odeur ou de couleur,
- équilibrage, d'une durée de 1 semaine au minimum,
- raidissage, dans une salle dans laquelle la température ne doit pas descendre en dessous de -14°C .

L'opération de prétranchage se situe dans le prolongement de l'affinage et nécessite de l'expérience et du savoir-faire puisqu'elle a un effet direct sur la qualité du produit.

Chaque jambon destiné au prétranchage est désossé en fonction de son poids, de son épaisseur de gras et de son temps d'affinage.

Le savoir-faire particulier des opérateurs du Bassin de l'Adour s'inscrit dans une longue tradition. Leur expérience leur permet de trancher ce produit délicat en préservant sa saveur et sa texture; tout en procédant à un contrôle visuel rigoureux afin de veiller à l'absence de défauts des tranches (pétéchies, veine grasse, couleur hétérogène...), indécélables avant l'étape de tranchage.

Le jambon prétranché est un produit délicat. Il est indispensable d'éviter tout processus d'oxydation, en limitant le contact avec l'air, ce qui nuirait à la qualité des gras et à la couleur des tranches. Le délai entre le prétranchage et le conditionnement est ainsi limité à une heure.

La réalisation de ces étapes dans l'aire géographique permet ainsi d'assurer le maintien des qualités gustatives intrinsèques du produit.

Les marques d'identification de l'IGP «Jambon de Bayonne» apposées sur la couenne lors des différentes étapes de fabrication, sont supprimées lors du prétranchage. La réalisation des étapes de désossage, prétranchage et conditionnement dans l'aire géographique permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude.

Pour ces raisons, les opérations de prétranchage et de conditionnement reposant sur un savoir-faire particulier, doivent avoir lieu dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique de l'indication géographique protégée, afin de garantir au produit toutes ses qualités et son authenticité.

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

L'étiquetage comporte les mentions:

- «séché et affiné dans le bassin de l'Adour»,
- «certifié par» suivie du nom et de l'adresse de l'organisme certificateur,
- le logo du Jambon de Bayonne, représentant le mot «BAYONNE» et une croix basque rouge.

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

L'aire de l'IGP correspond au Bassin de l'Adour. Elle comprend le département des Pyrénées-Atlantiques et:

- pour le département du Gers: le canton Adour-Gersoise, et les communes de Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque, Tieste-Uragnoux;
- pour le département des Landes: les cantons Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx, en entier, le canton Chalosse Tursan sauf la commune Haut-Mauco; et
 - dans le canton Adour-Armagnac: les communes de Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahus-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, Vignau,
 - dans le canton Le Pays morcenais tarusate: les communes de Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, Villenave;
- pour le département des Hautes-Pyrénées: les cantons Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 et 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 et 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre, en entier et les communes de: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Ménilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaiques, Uzer, Vielle-Aure, Vignec.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien avec l'aire géographique de l'IGP «Jambon de Bayonne» repose sur une qualité déterminée et sa réputation. La qualité déterminée de ce jambon à savoir la forme arrondie du jambon, la couleur homogène sur la tranche, l'absence de croûtage, un goût peu salé et réparti de façon homogène, et une texture souple. Cela résultant des jambons frais sélectionnés, du sel employé, et du savoir-faire des salaisonniers et opérateurs de la filière.

Le climat des Pays de l'Adour, océanique tempéré avec une nuance méridionale, résulte principalement de la conjonction de deux éléments: la proximité de l'Océan Atlantique d'une part, et de la chaîne des Pyrénées d'autre part. Ainsi, on observe, dans cette zone de piémont, des températures clémentes et une forte humidité relative tout au long de l'année. Néanmoins, celle-ci est sujette à de fortes variations cycliques. En effet, il a été souvent remarqué que l'humidité relative pouvait passer de 90 % à 20 % en quelques heures. Il est important de souligner que ce phénomène est bien particulier et typique du Bassin de l'Adour. Pour expliquer ce phénomène, les géographes parlent de «Foehn». Il s'agit d'un vent chaud et sec en mouvement de subsidence orographique, de direction Sud-Nord.

Quand ce vent souffle sur les pays de l'Adour, on observe alors une brutale diminution de l'humidité relative, la température ayant aussi tendance à augmenter.

Une particularité du Bassin de l'Adour réside également dans la nature de ses sous-sols et notamment la présence de sel gemme. Le gisement de sel s'est formé il y a 200 millions d'années, au début de l'ère secondaire. À cette époque, la région correspondant aujourd'hui au Bassin d'Aquitaine, était en phase de subsidence et donc envahie par la mer. Le sel s'est déposé essentiellement dans la moitié sud du Bassin Aquitain, en particulier dans le Bassin de l'Adour.

Les sites où ce sel est proche de la surface permettent une exploitation relativement facile du sel gemme, par exemple les sites de Dax, Salies de Béarn, Bayonne-Mouguerre.

On peut discerner au niveau des Pays de l'Adour une unité climatique originale, avec un réseau hydrographique très dense, dont les traits caractéristiques permettent de la différencier des secteurs avoisinants.

Le porc fait partie de la tradition historique des fermes agricoles du grand Sud-Ouest.

Le porc engraisé dans cette région a toujours été plus lourd et nourri à base de céréales locales, dont le maïs dès son arrivée sur le continent européen.

La zone de production des porcs pouvant être transformés en IGP «Jambon de Bayonne» correspond à des pratiques dont l'origine est antérieure au Moyen-âge, et est reconnue pour:

- la production de porcs charcutiers adaptés à l'élaboration de jambons secs (porcs plus lourds, plus gras),
- l'adoption d'un système de production de type porcs/céréales en raison de la disponibilité locale en céréales et notamment en maïs.

Cette filière s'est développée d'une manière originale, car totalement différente du modèle dominant, la filière porcine de l'Ouest de la France.

Cette zone d'approvisionnement en porcs correspond à une:

- unité géographique et climatique, par un ensoleillement et des températures estivales favorables à la culture de céréales (notamment du maïs grain),
- unité économique et humaine, par la complémentarité entre une zone de naissance des porcelets et une zone d'engraissement des porcs et par des courants commerciaux historiques permettant d'approvisionner la zone de sèche à partir des zones d'engraissement.

L'utilisation traditionnelle du sel gemme du Bassin de l'Adour pour l'IGP «Jambon de Bayonne» constitue également un marqueur du savoir-faire. Ce sel gemme, exploité depuis l'antiquité dans les différents gisements du Bassin de l'Adour est utilisé par les salaisoniers de la région depuis des siècles, pour sa pureté et sa texture non-abrasive, à l'inverse du sel marin. Il permet une conservation optimale des jambons sans altérer les qualités organoleptiques des produits.

Le salage est effectué de manière traditionnelle; le jambon est frotté au sel sec, puis massé régulièrement suivant un savoir-faire et un tour de main particuliers pour en extraire progressivement le jus.

Après les phases de salage au sel du Bassin de l'Adour, puis repos-étuvage et séchage, les jambons entrent dans une phase d'affinage. La durée minimale de fabrication d'un «Jambon de Bayonne» est de 7 mois depuis le salage jusqu'au conditionnement. Cette durée minimale permet l'acquisition des arômes particuliers de l'IGP «Jambon de Bayonne».

L'IGP «Jambon de Bayonne» se caractérise par:

- une forme arrondie,
- une couleur homogène sur toute la tranche,
- une absence de croûtage,
- un goût peu salé et réparti de façon homogène dans le produit,
- un jambon sec gardant un caractère moelleux (taux de matière sèche moyen 47 %) et une texture souple.

Le savoir-faire de la salaison du «Jambon de Bayonne» est une vieille tradition liée notamment à l'utilisation d'un porc spécifique, à l'exploitation depuis l'antiquité des gisements de sel gemme présent dans le sous-sol et au climat original du Bassin de l'Adour.

Cette zone bénéficie d'un climat particulièrement favorable à la réussite de ces préparations. Ce climat est à l'origine d'une tradition de fabrication du «Jambon de Bayonne» dont la renommée, tant en France qu'en Europe, était déjà établie au XVI^e siècle et n'a cessé de grandir depuis. Ce climat est caractérisé par le «Foehn». Ce vent a une influence directe, par les variations du degré hygrométrique de l'air ainsi que l'alternance des températures qu'il entraîne, sur la maturation du jambon sec et la conservation de son moelleux caractéristique.

Les études réalisées dans le cadre de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour qu'elles soient historiques (Chantal Lopez, 1989), géographiques (Jean-Claude Jaffrezo, 1989), géologiques (Raoul Deloffre, 1989 et Marie-Hélène Grimaldi, 1989), mettent en évidence la tradition et la spécificité régionale de fabrication du «Jambon de Bayonne», élément marquant du patrimoine.

Cette réputation n'est pas fortuite. Elle procède de la conjonction d'éléments particuliers à une zone géographique, au savoir-faire et à la culture des hommes de cette région.

Elle est l'héritage d'un savoir-faire qui s'est transmis depuis toujours de génération en génération dans les familles paysannes et rurales. Le «Jambon de Bayonne» était la pièce noble de la provision familiale et les paysans mettaient un soin particulier à son élaboration.

Si au départ, le «Jambon de Bayonne» est l'aliment énergétique du paysan, il va ensuite devenir une monnaie d'échange en cas de temps difficile et un mode de paiement des dîmes et des baux. Puis, avec la multiplication de petits abattoirs municipaux dans les bourgs, ce dernier est devenu artisanal. Les charcutiers ont alors pris la relève pour la fabrication du fameux «Jambon de Bayonne».

Depuis plus de 70 ans, s'est développée une production du «Jambon de Bayonne» à partir d'artisans qui se sont spécialisés dans la salaison pour aboutir aujourd'hui à une fabrication industrielle. Ce sont les techniques modernes, notamment du froid, permettant la fabrication du «Jambon de Bayonne» tout au long de l'année, qui ont permis cette évolution et la traduction d'un savoir-faire ancestral en méthode moderne d'obtention du produit.

La méthode d'obtention actuelle est la traduction fidèle et systématique de la méthode traditionnelle utilisée depuis toujours pour le «Jambon de Bayonne».

De nombreuses citations attestent de la réputation et de la renommée de l'IGP «Jambon de Bayonne» comme certains peuvent en témoigner.

En 1673, Froidour dans son Mémoire du Pays de Soule note: «Les porcs y sont petits, mais excellents de telle sorte que les meilleurs jambons du royaume après ceux de Lahontan sont ceux de Soule. Ils sont connus sous le nom de jambons de Bayonne et il n'est pas mal à propos de remarquer qu'encore que si cette ville soit si fameuse et si renommée pour ses jambons, néanmoins il ne s'y en fait presque point, mais on y débite ceux qui y sont portés du Labourd et de la Basse Navarre et de la Soule d'où l'on en porte peu parce qu'elle en est plus éloignée».

Au XVIII^e siècle, le poète Piron disait plaisamment à l'évêque de Bayonne: «J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse.»

Au début du XIX^e siècle, le voyageur Jouy note dans l'Hermite en Province (1828) qu'«on fait à Pau un commerce considérable de jambons renommés sous le nom de jambon de Baïonne. C'est au village de Saleis qu'on les prépare. La source d'eau qui s'y trouve communique aux jambons un goût exquis.»

Enfin en 1991, Louis Laborde-Balen dans le livre d'or du jambon de Bayonne cite que «la légende situe l'origine du jambon de Bayonne au tout début de notre ère, lorsqu'un sanglier blessé par deux chasseurs est venu mourir près d'une source salée. L'été suivant, des villageois le découvrirent parfaitement conservé dans le lit asséché de la source, les plus hardis goûtèrent la viande et la trouvèrent bonne. Depuis, chaque hiver, la viande de porc et en particulier le jambon, est conservé grâce au sel de Salies-de-Béarn ou d'une autre saline du Bassin de l'Adour.»

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>