

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Jambon de Bayonne »

Homologué par arrêté du 8 juillet 2026, *JORF* du 22 juillet 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-30

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Consortium du Jambon de Bayonne
Abiopole - Route de Samadet
64410 ARZACQ – FRANCE
Téléphone : (33) (0)5 59 04 49 35
Courriel : jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Jambon de Bayonne ».

1. NOM DU PRODUIT

« Jambon de Bayonne »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Matières premières

La matière première du « Jambon de Bayonne » est une cuisse d'au moins 8,5 kilogrammes après parage - coupe de porc charcutier né, élevé et abattu dans une zone délimitée. Le porc charcutier est défini comme étant un porc mâle ou femelle ayant achevé sa période d'engraissement et destiné à être abattu pour la production de viande, à l'exclusion des animaux de type suivant : cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, mâles immunocastrés, verrassons et truies de réforme.

2.2. Caractéristiques du produit fini

Le « Jambon de Bayonne » est une cuisse de porc salée au sel des salines du Bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant 7 mois minimum.

En fin de fabrication, le jambon a perdu au moins 28% de son poids initial.

2.2.1. Présentation du produit

A l'issue de la période de maturation, les jambons sont présentés :

- Entiers avec os : nus ou conditionnés ;
- Désossés, découennés, dégraissés, pressés, moulés, et conditionnés ;
- Entiers désossés ou en morceaux ;
- Tranchés.

2.2.2. Caractéristiques physiques

Critères d'aspect :

- La forme extérieure est arrondie.
- La couenne uniforme en couleur est étirée au niveau du jarret et sans traces d'hématomes.
- Le jambon ne présente pas d'aspect anormalement gonflé.
- La partie musculaire externe est non croûtée.

2.2.3. Caractéristiques chimiques

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

La teneur en humidité du « Jambon de Bayonne » est inférieure ou égale à 61%.

La teneur en nitrate de potassium (E252) du « Jambon de Bayonne » est inférieure à 73 mg/kg d'ion NO₃, soit à 100 mg/kg exprimé en NaNO₃ en dose résiduelle.

2.2.4. Caractéristiques organoleptiques

Le « Jambon de Bayonne » présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- Maigre de couleur homogène, rouge clair à rouge foncé, légèrement persillé à persillé
- Tendre et moelleux
- Gras blanc, homogène, ferme, non huileux et sans odeur de rance
- Odeur typée de salaison sèche
- Absence de défauts d'aspect dans le muscle tels que défaut de veine, présence de panne, trop de gras.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production du « Jambon de Bayonne » depuis la mise au sel, jusqu'à la fin du séchage, complété le cas échéant par un affinage, et au conditionnement, sont réalisées dans le Bassin de l'Adour.

La matière première (c'est-à-dire les jambons frais) provient elle-même d'une zone délimitée.

3.1. Délimitation de la zone de transformation

L'aire de transformation, et de pré-tranchage et conditionnement du « Jambon de Bayonne » est définie comme étant la zone géographique du Bassin de l'Adour.

Le Bassin de l'Adour comprend le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025 :

- Le département des Pyrénées-Atlantiques : toutes les communes.
- Pour le département du Gers, les communes suivantes : 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, Galiac, 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.
- Pour le département des Landes, les communes suivantes : Aire-sur-l'Adour, Amou, Angoumé, Angresse, Arboucave, Argelos, Arsague, Artassenx, Aubagnan, Audignon, Audon, Aurice, Azur, Bahu-Soubiran, Baigts, Banos, Bas-Mauco, Bascons, Bassercles, Bastennes, Bats, Bégaar, Bélus, Bénesse-lès-Dax, Bénesse-Maremmne, 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-Moncubé, 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, Méas, 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, Saint-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.

- Pour le département des Hautes-Pyrénées, les communes suivantes : 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.

3.2. Délimitation de la zone de production des porcs

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

Elle comprend les départements suivants : Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Ariège, Aveyron, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Lot, Tarn, Tarn-et-Garonne, Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude, Pyrénées-Orientales.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Jambon de Bayonne » doit établir auprès du groupement une déclaration d'identification en vue de son habilitation.

4.2. Obligations déclaratives

Chaque année, les salaisonniers et ateliers de tranchage identifiés et habilités déclarent auprès du groupement avant le 31 mars de l'année suivante, les volumes commercialisés dans le cadre de la démarche IGP. Pour cela, un formulaire sera mis à disposition par le groupement, en fin d'année aux opérateurs concernés.

Les différents opérateurs (producteurs, abatteurs, découpeurs, transformateurs...) disposent de systèmes et d'enregistrements permettant d'identifier les lots de produit à chaque étape d'élaboration afin d'assurer la traçabilité à chaque étape du processus.

4.3. Traçabilité des porcs en élevage

L'éleveur conserve les informations relatives à l'alimentation en post-sevrage et engraissement, aux conditions d'élevage et à l'identification des porcs.

4.4. Traçabilité des aliments industriels de post-sevrage et engraissement

Les factures et bons de livraison d'aliments composés (sous format papier ou dématérialisé), complets ou complémentaires, mentionnent les informations suivantes :

- Code et dénomination formule
- Numéro de lot de fabrication
- Quantité livrée
- Date de livraison

4.5. Traçabilité des porcs charcutiers à l'enlèvement

Chaque départ de lot de porcs charcutiers donne lieu au remplissage d'un bon d'enlèvement qui permet de suivre le lot de l'élevage à l'abattoir. Outre les informations réglementaires, il comporte au minimum les informations suivantes :

- La date et l'heure du dernier repas
- La date et l'heure de l'enlèvement.

4.6. Traçabilité des flux d'animaux

Chaque mouvement d'animaux vers l'abattoir fait l'objet d'un suivi par l'Organisation de Mise en Marché.

4.7. Traçabilité à l'abattoir

Le lot arrive à l'abattoir avec un bon d'enlèvement mentionnant la date et l'heure de déchargement. Chaque lot est placé en loge d'attente sans mélange avec d'autres lots. Chaque loge dispose d'un moyen de repérage du lot en attente (tableau, fiche de réception, plan de la porcherie d'attente, ...).

Sur la chaîne d'abattage, un numéro de tuerie est attribué par carcasse, identifié sur chaque demi-carcasse. Après l'abattage, un bordereau de pesée / classement est établi par éleveur et par lot. Il comporte au minimum les informations suivantes :

- la date et l'heure d'abattage
- le lieu d'abattage
- le numéro de tuerie de chaque carcasse
- l'indicatif de marquage du site d'élevage
- le numéro de lot d'abattage
- la démarche qualité.

Le registre d'abattage met en relation le numéro de lot d'abattage avec les numéros de tuerie et l'indicatif de marquage du site d'élevage.

Une pré-sélection des carcasses est effectuée via un marquage spécifique : la marque de libération d'abattage est apposée sur les jambons de chaque carcasse conforme après vérification de l'habilitation de l'éleveur.

4.8. Traçabilité à la découpe

Un lot de découpe correspond à un ou à plusieurs lots d'abattage. L'atelier de découpe affecte un numéro de lot à chaque lot de découpe. Le registre de découpe met en lien le numéro de lot de découpe avec le ou les numéros de lot d'abattage.

En cas de lieu de découpe externe au lieu d'abattage, un bon de livraison émis par l'abattoir accompagne chaque livraison de carcasses et comporte au minimum les informations suivantes :

- le destinataire
- la date d'abattage
- la date d'expédition
- le nombre de carcasses
- le poids total de la livraison
- un code identifiant spécifique à la démarche qualité.

A l'issue du dernier contrôle, les jambons frais conformes aux caractéristiques définies dans le cahier des charges sont identifiés avec une marque de libération de découpe spécifique.

4.9. Traçabilité à la transformation :

Au moment du salage, les jambons frais sont marqués avec le numéro de semaine et l'année de salage ou la date de salage.

Chaque opérateur met en place un système d'enregistrement et de comptabilité matière de tous les composants (jambons frais, ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques) entrant dans le processus de fabrication, depuis la réception du jambon frais jusqu'au départ du produit fini. Une fiche de suivi de lot comprenant les jambons déclassés permet de suivre la fabrication à chaque étape du processus, jusqu'à l'étiquetage du produit fini.

Lorsque les différentes phases de transformation ne sont pas réalisées sur le même site, chaque opérateur assure la continuité de la traçabilité : fiches de suivi de lots et éléments de comptabilité matière (bons de livraisons, factures, ...).

Les jambons secs aptes à la certification et commercialisés entiers avec os sont alors identifiés par brûlage avec la marque de certification (logo Bayonne et numéro individuel par salaisonner, attribué par le groupement) par le transformateur final.

Etape	Information tracée	Supports / documents associés
Elevage	Conditions d'élevage (toute la durée de vie de l'animal)	Registre élevage Résultats d'analyse SDRP
	Alimentation en post-sevrage et engraissement	Factures d'aliments, étiquettes aliments, bon de livraison, fiche de formulation
	Identification des porcs	Identification animal avec indicatif de marquage du site d'élevage Registre élevage
Fabrication d'aliments industriels	Alimentation en post-sevrage et engraissement	Factures d'aliments, étiquettes aliments, bon de livraison, fiche de formulation
Mouvements d'animaux vers l'abattoir (Organisation de Mise en Marché)	Mouvements d'animaux	Planning d'enlèvement et mise en place des porcelets et des porcs charcutiers

Etape	Information tracée	Supports / documents associés
Enlèvement des porcs charcutiers	Durée de mise à jeun	Bon enlèvement
	Délai ou distance de transport	Bordereau de pesée / classement
Attente avant abattage	Identification des aires d'attente	Tableau, fiche de réception, plan de la porcherie d'attente, ...
	Durée de repos	Bon enlèvement Bordereau de pesée / classement
	Douchage	Procédure interne
	Densité	Plan de la porcherie d'attente Bon enlèvement
Abattage	Identification des carcasses	Numéro de tuerie Bordereau de pesée / classement
	Suivi de la provenance	Bordereau de pesée / classement Registre d'abattage
	Tri des carcasses	Registre d'abattage Marque de libération d'abattage
Ressuage	Durée	Registre cinétique descente en température Relevés ou enregistrements automatiques des conditions d'ambiance
	Température	
Découpe	Information et origine des lots découpés	Marque de libération d'abattage Bon de livraison Facture Registre de découpe Comptabilité matière
	Conformité des jambons frais (parage - coupe, poids, qualité technologique, qualité des gras ...)	Registre de découpe Marque de libération de découpe
Réception à la transformation	Conformité des jambons frais (parage - coupe, poids, qualité technologique, qualité des gras).	Marque de libération de découpe Bon de livraison Facture Fiche de suivi de lot Instruction
	Température	Fiche de suivi de lot Instruction
Pressage/Salage	Date de mise au sel Date de sortie du saloir	Marquage indélébile du numéro de la semaine et de l'année de salage ou de la date de salage Fiche de suivi de lot Instruction
	Méthode de salage	Fiche de suivi de lot Instruction
	Température	Relevés ou enregistrements automatiques des conditions d'ambiance Fiche de suivi de lot

Etape	Information tracée	Supports / documents associés
		Instruction
	Composition et taux d'incorporation	Bon de livraison Facture Etiquette Fiche recette Fiche de suivi de lot Instruction
Dessalage Pressage	Date	Fiche de suivi de lot Instruction
Repos	Température Hygrométrie Date entrée repos Date sortie repos Poids initial jambon frais Poids jambon sortie repos	Relevés ou enregistrements automatiques des conditions d'ambiance Fiche de suivi de lot Instruction
(Etuvage)	Température	Relevés ou enregistrements automatiques des conditions d'ambiance Fiche de suivi de lot Instruction
Séchage	<i>Pour les séchoirs équipés de dispositifs techniques :</i> Température Hygrométrie	<i>Pour les séchoirs équipés de dispositifs techniques :</i> Relevés ou enregistrements automatiques des conditions d'ambiance Fiche de suivi de lot Instruction
(Pannage)	Composition	Bon de livraison Facture Etiquette Fiche de recette Fiche de suivi de lot Instruction
Fin de fabrication sans affinage	Durée entre la mise au sel et jusqu'à la date de sortie de la phase de séchage Poids initial jambon frais Poids jambon en fin de fabrication	Fiche de suivi de lot Instruction
(Affinage)	Durée entre la mise au sel et jusqu'à la date de sortie de la phase d'affinage Poids initial jambon frais Poids jambon en fin de fabrication	Fiche de suivi de lot Instruction
Conditionnement entier avec os	Conformité des jambons secs entiers	Marquage de certification
(Désossage)	Tri des jambons secs (odeur, couleur)	Fiche de suivi de lot Instruction
	Date	Fiche de suivi de lot

Etape	Information tracée	Supports / documents associés
		Instruction
(Raidissage)	Date début raidissage Date fin raidissage	Fiche de suivi de lot Instruction
	Température	Fiche de suivi de lot Instruction Relevés ou enregistrements automatiques des conditions d'ambiance
(Pré-tranchage) Conditionnement	Date et heure du pré-tranchage	Fiche de suivi de lot Instruction
	Date et heure du conditionnement	Fiche de suivi de lot Instruction
	Expéditions Etat des stocks	Fiche de suivi de lot Instruction Bon de livraison Facture
	Quantité étiquettes	Comptabilité étiquettes

Examens organoleptiques

A 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.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Elevage

5.1.1 Exigences générales

5.1.1.1 Exclusivité du site d'élevage

Sur un même site d'élevage, toutes les productions porcines suivent un même mode de conduite.

5.1.1.2 Sanitaire

Les élevages sont indemnes de S.D.R.P. (syndrome dysgénésique et respiratoire porcin).

5.1.1.3 Type d'animaux

Les animaux sont de type mâle ou femelle.

Sont exclus les animaux de type suivant : cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, mâles immunocastrés, verrassons et truies de réforme.

5.1.2 Alimentation

Les matières premières autorisées pour l'alimentation des animaux à compter du post-sevrage, selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux, sont les suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés ;
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus (Tourteau de pression de palmiste, Tourteau d'extraction de palmiste) ;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Tubercules, racines et produits dérivés ;
- Autres graines et fruits et produits dérivés ;
- Fourrage, fourrages grossiers et produits dérivés ;
- Autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;
- Produits laitiers et produits dérivés ;
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés
- Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés
- Minéraux et produits dérivés ;
- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes, à l'exception de la Vinsasse [CMS (solubles de mélasse condensés)] ;
- Divers, à l'exception de :
 - Propylèneglycol ; [1,2-Propanediol] ; [Propane-1,2-diol] ;
 - Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras.

Les vitamines et additifs sont également autorisés.

Les aliments des porcs à l'engraissement contiennent en outre :

- au moins 60 % de grains de céréales, produits dérivés de céréales et graines de légumineuses et produits dérivés
- dont un minimum de 50 % de grains de céréales et produits dérivés de céréales
- et dont un minimum de 30% de grains de céréales.

La ration alimentaire des porcs à l'engraissement contient au maximum 1,9 % d'acide linoléique, par rapport à la matière sèche, soit au maximum 1,63% pour un aliment à 86% de matière sèche.

5.1.3 Préparation des porcs charcutiers au transport

Afin de limiter le stress préjudiciable à la qualité de la viande, les animaux sont préparés au transport et à l'abattage par une mise à jeun dans l'élevage de 12 heures minimum avant l'embarquement.

Dans le cas d'un abattage le lendemain du chargement, la durée de mise à jeun avec abreuvement peut être inférieure à 12 heures avant l'embarquement. Si cela se produit, le délai minimum entre le dernier repas en élevage et l'abattage doit être de 18 heures.

5.1.4 Délai de transport des porcs charcutiers

L'abattoir est situé dans un rayon de 400 kilomètres au maximum ou bien la durée maximale du transport n'excède pas 8 heures.

5.2 Abattage

5.2.1 Réception des animaux et attente avant abattage

Au déchargement, les porcs sont mis en stabulation dans des aires d'attente, avec système de douchage, permettant une période minimale de repos de 2 heures avant abattage.

Les porcs doivent disposer durant leur attente d'une surface minimale de 0,5 m²/porc.

Les porcs sont douchés durant 10 à 30 minutes une première fois à leur arrivée à l'abattoir (par brumisation) et une seconde fois avant l'anesthésie. Lorsque la température ambiante est inférieure à + 10 °C, la brumisation à l'arrivée peut être supprimée.

5.2.2 Identification

La marque de libération d'abattage est apposée sur les jambons de chaque carcasse conforme après vérification de l'habilitation de l'éleveur.

5.2.3 Refroidissement des carcasses

Le procédé de réfrigération doit permettre d'atteindre une température ne dépassant pas + 7 °C, à cœur du jambon, dans un délai de 24 heures après l'entrée en ressuage.

5.3 Découpe

5.3.1 Parage – coupe

Le parage - coupe doit répondre aux caractéristiques suivantes :

- Tête du fémur parée : collerette dégagée et tête du fémur recouverte d'un tiers maximum
- Os du quasi partiellement enlevé en évitant le décollement et les entailles dans le muscle
- Pied peut être laissé dans le cas où le jambon est présenté avec pied ; dans le cas contraire, il est déjointé
- Coupe de l'entame arrondie à 7 cm maximum de la tête du fémur avec une tolérance de 2 cm admise

Les coupes « en pointe » ou « au carré » sont exclues.

- Ligne de couenne régulière et arrondie, à une hauteur cible de 17 cm à partir de la tête du fémur avec une tolérance de + ou - 2 cm
- Epaisseur de gras supérieure ou égale à 10 mm (couenne incluse)
- Petite noix légèrement recouverte
- Grosse noix sans tissu adipeux, ni aponévrose.

Après parage, le jambon frais destiné à la fabrication du « Jambon de Bayonne » ne doit pas présenter les défauts d'aspects suivants :

- * fractures ni abcès
- * défauts d'épilation
- * couennes déchirées, décollées ou brûlées,
- * pétéchies > 5 mm de diamètre,
- * hématomes > 4 cm²,
- * souillures fécales,
- * présence de corps étrangers.

Chaque jambon frais pèse au moins 8,5 kilogrammes après parage - coupe.

5.3.2 Qualité technologique

Le muscle long vaste doit être rose, rouge, correspondant aux numéros 2 à 5 de l'échelle japonaise. Les jambons ayant une couleur correspondant aux numéros 1 et 6 sont déclassés.

5.3.3 Qualité des gras

Les gras doivent avoir un taux d'acide linoléique inférieur à 15 %.

L'épaisseur de gras de couverture, à l'aplomb de la tête du fémur, est supérieure ou égale à 10 mm (couenne incluse).

5.3.4 Identification

A l'issue du dernier contrôle, la marque de libération de découpe est apposée sur les jambons frais conformes aux caractéristiques définies ci-dessus.

5.4 Transformation

Le « Jambon de Bayonne » se prépare dans sa forme d'origine avec os, par salage au sel sec et séchage à l'air à l'exclusion de tout autre procédé de conservation, en particulier de congélation, de fumage ou de saumurage.

Chaque salaisonier définit dans une instruction les conditions de chaque étape de son process.

5.4.1 Contrôles à réception

Les caractéristiques de chaque jambon frais sont contrôlées à réception : parage – coupe, absence de défauts d'aspects, poids, qualité technologique, qualité des gras ; ainsi que l'atelier de découpe et la présence de la marque de libération de découpe.

Les jambons non conformes sont refusés.

5.4.2 Température des jambons frais à réception

La température à cœur des jambons frais à réception chez le salaisonnier doit être inférieure ou égale à 4°C et supérieure à 0°C. Les jambons frais n'ont pas été congelés.

La prise de mesure de la température est effectuée sur un échantillon de jambons de chaque lot.

5.4.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques autorisés

Les ingrédients suivants :

- sel de salage : sel des salines du Bassin de l'Adour exclusivement,
- sucres (saccharose et dextrose) dans la proportion maximum de 2 % du sel,
- épices, aromates naturels, condiments,
- vins, alcools, liqueurs (uniquement par frottage).

L'additif suivant :

- nitrate de potassium (E252).

L'auxiliaire technologique suivant :

- panne.

La panne peut être composée de : gras de l'espèce porcine, saindoux, amidon, farine, sel, épices, condiments et aromates naturels.

5.4.4 Pressage et salage :

Avant salage, il est effectué un pressage du jambon pour en extraire le sang des veines et des artères au niveau de la tête du fémur.

La date de mise au sel est reportée sur la couenne. L'injection de saumure est interdite.

Le salage est réalisé par frottage et massage du jambon au sel sec des salines du Bassin de l'Adour, dans une proportion minimale de 50 g par kilo de jambon frais. Le saumurage est interdit.

Le jambon est ensuite mis au saloir pour subir un salage contrôlé. La durée du salage est de 8 jours minimum. La température des saloirs doit être constamment inférieure ou égale à +5°C. Pendant cette période, l'humidité exsudée doit pouvoir s'écouler dès sa formation.

5.4.5 Dessalage :

A la fin de la phase de salage, le sel non absorbé est éliminé de la surface du jambon et le jambon est pressé. Il est ensuite pendu par le jarret.

5.4.6 Repos :

Le repos est une phase froide de stabilisation d'une durée minimale de 4 semaines. La température de la salle est comprise entre +1°C et +7°C et l'hygrométrie est maintenue entre 60% et 85%. La couenne se durcit avec, souvent, une cristallisation du sel, signe de la bonne dessiccation. Une fleur peut se développer en surface.

Après cette phase, le jambon a perdu au moins 15 % de son poids initial.

5.4.7 Etuvage (facultatif) :

Avant l'entrée au séchoir, le jambon peut être étuvé à température plus élevée qu'à l'étape de repos, en position verticale pour fixer les arômes et intensifier la couleur. Le croûtage de la surface musculaire doit être évité.

5.4.8 Séchage :

La conduite du séchoir est adaptée à l'évolution des jambons et au savoir-faire du salaisonnier.

Deux types de séchoirs existent :

- Séchoirs non équipés de système de régulation automatique (séchage dit « naturel »). Ce procédé repose sur une gestion manuelle des échanges d'air avec l'extérieur par l'ajustement des ouvertures (trappes, fenêtres) en fonction des paramètres climatiques extérieurs (température, hygrométrie, vents).
- Séchoirs équipés de dispositifs techniques permettant de piloter automatiquement la température et l'humidité de l'air. Ces équipements ont pour objectif de reproduire les conditions naturelles de séchage, en assurant notamment un renouvellement d'air adapté, simulant l'action exercée manuellement dans le cadre d'un séchage dit « naturel ». Dans ce cas, la température de la salle n'excède pas +20°C et l'hygrométrie est maintenue entre 60% et 90%.

A la fin du séchage, le jambon peut être panné et éventuellement affiné.

L'étape de pannage est obligatoire pour les jambons qui bénéficient d'un cycle de fabrication supérieur ou égal à 9 mois.

5.4.9 Durée de fabrication :

Le cycle complet de fabrication du « Jambon de Bayonne » est de 7 mois minimum compté de la date de mise au sel et jusqu'à la date de sortie de la phase de séchage et affinage éventuel.

En fin de fabrication, le jambon a perdu au moins 28% de son poids initial.

5.4.10 Identification :

Les jambons secs aptes à la certification et commercialisés entiers avec os sont alors identifiés par brûlage avec la marque de certification (logo Bayonne et numéro individuel par salaisonner, attribué par le groupement) par le transformateur final.

5.4.11 Etapes préalables au pré-tranchage (Désossage, Raidissage éventuel), pré-tranchage et conditionnement

Le pré-tranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux ou en tranches. Pour cette étape se situant dans le prolongement du séchage et de l'affinage éventuel, l'opérateur sélectionne les jambons aptes au pré-tranchage.

Chaque salaisonner et atelier de tranchage définit dans une instruction, les conditions de chaque étape de son process.

5.4.11.1 Etapes préalables

L'opération de pré-tranchage peut nécessiter plusieurs étapes préalables, détaillées ci-dessous, dont l'ensemble garantit la qualité finale du produit, en fonction de l'équipement de l'atelier.

✓ Désossage :

Chaque jambon destiné au pré-tranchage est préalablement désossé en fonction de son poids, de son épaisseur de gras et de son temps de séchage et d'affinage éventuel.

Le désossage consiste à scier la crosse, 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 de séchage ou 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.

Après ces étapes, au cours desquelles les muscles sont déliés, un équilibrage est effectué. Il permet d'assurer une bonne reconstitution des liaisons musculaires, par l'action naturelle des protéines.

✓ Raidissage (facultatif) :

Chaque jambon peut ensuite être raidi. Durant cette phase, la température à cœur du jambon ne doit pas descendre en dessous de -13,5°C et dans tous les cas le jambon n'est pas congelé.

Cette phase a pour objectif d'assurer une bonne tenue des tranches et une coupe nette lors du pré-tranchage. Elle n'excède pas une durée de 8 semaines maximum.

5.4.11.2 Pré-tranchage et conditionnement

Le pré-tranchage et le conditionnement ont lieu obligatoirement dans l'aire géographique.

Le présent paragraphe (5.4.11.2) ne concerne pas le tranchage et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens du point 2.e/ de l'Article 2 du chapitre 1 du règlement 1169/2011.

Une fois les étapes préalables effectuées, l'atelier de tranchage procède au pré-tranchage. 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 pré-tranché 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 pré-tranchage 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 de l'IGP « Jambon de Bayonne ».

Les critères organoleptiques sont contrôlés après pré-tranchage, par des dégustateurs de l'aire géographique de transformation, formés et entraînés, ayant une parfaite connaissance du produit leur permettant d'attester qu'il 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 pré-tranché 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, le raidissage éventuel, le pré-tranchage 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 pré-tranchage 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, raidissage éventuel, pré-tranchage 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 pré-tranchage-conditionnement permettant l'obtention de l'IGP « Jambon de Bayonne » reposent sur des règles techniques complexes et un savoir-faire spécifique, du salage des jambons frais au pré-tranchage - 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 (producteurs, abatteurs, salaisonnières, ateliers de tranchage...).

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE 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 l'IGP « Jambon de Bayonne » à savoir, la forme arrondie, la couleur homogène de la tranche, et une texture tendre et moelleuse, un gras blanc et ferme, résulte de la sélection de la matière première, du sel employé, et du savoir-faire des salaisonnières et opérateurs de la filière.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

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 le Bassin de l'Adour, 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, ce qui faisait écrire à Victor Hugo : « ce vent d'Espagne qui rend fou ».

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 du Bassin de l'Adour s'est formé il y a 200 millions d'années, au début de l'ère secondaire. A 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 l'ensemble du Bassin de l'Adour où il correspond à la zone des diapirs. A la suite de dépôts sédimentaires ultérieurs, le sel du Bassin de l'Adour s'est trouvé enfoui sous d'épaisses couches de roches calcaires, argileuses et gréseuses. Ce sel devient alors un sel de mer fossile appelé sel gemme. Lors de la formation des Pyrénées, ce sel est remonté vers la surface, à la faveur de plissements et fracturations, sous forme de diapirs salifères.

Cette structure diapirique permet une exploitation relativement facile du sel gemme du Bassin de l'Adour. Ainsi, les sites de production : Salies de Béarn, Bayonne-Mouguerre, Dax, se situent au-dessus de ces diapirs de sel.

En conclusion, 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 « massif landais » où la forêt participe à la définition d'un climat original, les « collines du Gers et de l'Armagnac » qui bénéficient d'une chaleur et d'une sécheresse estivale déjà caractéristique du Centre de l'Aquitaine, le « plateau de Lannemezan » froid et humide qui se rattache à la montagne et qui se détache nettement du contexte climatique des Pays de l'Adour.

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 (Bretagne, Pays de la Loire, Normandie).

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 naissage 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 (Salies de Béarn, Dax, Mouguerre, ...) est utilisé par les salaisonniers 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, éventuellement étuvage, les jambons entrent dans une phase de séchage suivie le cas échéant par un affinage. La durée minimale de fabrication d'un « Jambon de Bayonne » est de 7 mois depuis le salage jusqu'à la date de sortie de la phase de séchage et affinage éventuel. Cette durée minimale permet l'acquisition des arômes particuliers de l'IGP « Jambon de Bayonne ».

6.2. Spécificité du produit

Le « Jambon de Bayonne » se caractérise par :

- une couleur homogène de la tranche, rouge clair à rouge foncé, légèrement persillé à persillé ;
- une texture tendre et moelleuse
- un gras blanc, homogène, ferme, non huileux et sans odeur de rance
- une odeur typée de salaison sèche
- l'absence de défauts d'aspect dans le muscle tels que défaut de veine, présence de panne, trop de gras.

6.3. Lien causal et réputation

Le savoir-faire de la salaison du « Jambon de Bayonne » sur le Bassin de l'Adour 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. Les régions de Piémont, comme le Bassin de l'Adour bénéficient 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 » sur le Bassin de l'Adour dont la renommée, tant en France qu'en Europe, était déjà établie au XVI^{ème} siècle et n'a cessé de grandir depuis. Le climat du bassin de l'Adour 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 restée fidèle à 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^{ème} 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^{ème} 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 »*.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n° 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

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

- La dénomination enregistrée du produit « Jambon de Bayonne » écrite en caractères d'une taille au minimum égale à 50 % de la taille des caractères de la marque de l'entreprise et de la marque propre du produit, et située à proximité de celle-ci,
- Le symbole IGP de l'Union européenne,
- La mention « Séché et affiné dans le Bassin de l'Adour ».

9. EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler
et leur méthode d'évaluation

ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Elevage	Localisation des élevages	Vérification visuelle Vérification documentaire
Elevage	Alimentation des porcs charcutiers : respect des contraintes de formulation	Vérification documentaire

ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Découpe : Tri des jambons frais	Poids	Vérification visuelle de la pesée en cours Vérification documentaire
	Epaisseur de gras	Vérification visuelle Mesure
	Parage / coupe	Vérification visuelle Vérification documentaire Mesure
Transformation	Localisation des ateliers	Vérification visuelle Vérification documentaire
Réception en salaison	Origine des jambons frais	Vérification visuelle Vérification documentaire
Réception en salaison	Origine du sel de salage	Vérification visuelle Vérification documentaire
Salaison	Durée de fabrication	Vérification visuelle Vérification documentaire
Caractéristiques du produit	Caractéristiques chimiques	Vérification documentaire Analyses par sondage
Caractéristiques du produit	Caractéristiques organoleptiques	Vérification organoleptique Vérification documentaire