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

Homologué par arrêté du 3 août 2018 publié au *JORF* du 24 août 2018, relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Jambon de Bayonne »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 35-2018

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

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@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
Télécopie : (33) (0)5 59 04 49 39
Courriel : jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

TYPE DE PRODUIT

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

1. NOM DU PRODUIT

« Jambon de Bayonne »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Matières premières

Les matières premières de l'IGP « Jambon de Bayonne **»** sont des cuisses de porcs charcutiers nés, élevés et abattus dans une zone délimitée. Le porc charcutier est défini comme étant un porc mâle ou femelle, à l'exclusion des animaux reproducteurs, ayant achevé sa période d'engraissement et destiné à être abattu pour la production de viande.

2.2. **Caractéristiques du produit**

L'IGP « 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.

Il se définit sur un certain nombre de caractéristiques physiques, chimiques, et organoleptiques.

2.2.1. 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.
  - 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 :

A 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.

2.2.2. 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 %.

2.2.3. 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. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production de l'IGP « Jambon de Bayonne » depuis la mise au sel, jusqu'à l'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 des jambons est définie comme étant la zone géographique du Bassin de l'Adour délimitée à l'Ouest par l'Océan Atlantique, au sud par la chaîne montagneuse des Pyrénées, au nord et à l'est par le cours du fleuve Adour (y compris les cantons périphériques de l'Adour).

Le Bassin de l'Adour comprend (cf. carte ci-après) le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2018 :

- 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, Cannet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Fustérouau, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Izotges, Jû-Belloc, Labarthète, Lannux, Lasserade, Lelin-Lapujolle, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Maumusson-Laguian, Plaisance, Pouydraguin, Préchac-sur-Adour, Projan, Riscle, Sabazan, Tasque, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Germé, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Ségos, Tarsac, Tieste-Uragnoux, Vergoignan, Verlus, Viella.

- Pour le département des Landes, les communes suivantes : Aire-sur-l'Adour, Amou, Angoumé, Angresse, Arboucave, Argelos, Arsague, Artassenx, Aubagnan, Audignon, Audon, Aurice, Azur, Bahus-Soubiran, Baigts, Banos, Bas-Mauco, Bascons, Bassercles, Bastennes, Bats, Bégaar, Bélus, Bénesse-lès-Dax, Bénesse-Maremne, Bergouey, Beylongue, Beyries, Biarrotte, Biaudos, Bonnegarde, Boos, Bordères-et-Lamensans, Brassempouy, Buanes, Cagnotte, Candresse, Capbreton, Carcarès-Sainte-

Croix, Carcen-Ponson, Cassen, Castaignos-Souslens, Castandet, Castelnau-Chalosse, Castel-Sarrazin, Castelnau-Tursan, Castelner, Cauna, Cauneille, Caupenne, Cazalis, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Clèdes, Clermont, Coudures, Dax, Doazit, Donzacq, Dumes, Duhort-Bachen, Estibeaux, Eugénie-les-Bains, Eyres-Moncube, Fargues, Gaas, Gamarde-les-Bains, Garrey, Gaujacq, Geaune, Gibret, Gourbera, Goos, Gousse, Gouts, Grenade-sur-l'Adour, Habas, Hagetmau, Hastingues, Hauriet, Heugas, Herm, Hinx, Horsarrieu, Josse, Labastide-Chalosse, Labatut, Labenne, Lacajunte, Lacrabe, Lahosse, Laluque, Lamothe, Larbey, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Laurède, Lauret, Lesgor, Le Leuy, Louer, Lourquen, Lussagnet, Magescq, Mant, Marpaps, Mauries, Maurrin, Maylis, Mées, Meilhan, Messanges, Mimbaste, Miramont-Sensacq, Misson, Moliets-et-Maa, Momuy, Monget, Monségur, Montaut, Montfort-en-Chalosse, Montgaillard, Montsoué, Morganx, Mouscardès, Mugron, Narrosse, Nassiet, Nerbis, Nousse, Oeyreluy, Oeyregave, Onard, Ondres, Orist, Orx, Orthevielle, Ossages, Ozourt, Payros-Cazautets, Pécorade, Pey, Peyre, Peyrehorade, Philondenx, Pimbo, Pomarez, Pontonx-sur-l'Adour, Port-de-Lanne, Poudenx, Pouillon, Poyanne, Poyartin, Préchacq-les-Bains, Puyol-Cazalet, Renung, Rion-des-Landes, Rivière-Saas-et-Gourby, Saint-Agnet, Saint-André-de-Seignanx, Saint-Aubin, Saint-Barthélemy, Sainte-Colombe, 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, Boô-Silhen, Bordères-sur-l'Echez, Bouilh-Devant, Bourisp, Bourréac, Bours, Bun, Buzon, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Caixon, Camalès, Camous, 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.

Aspect géographique

A l'avant de la barrière des Pyrénées, s'établit un pays de collines plus basses du crétacé supérieur. Enfin, au nord jusqu'à l'Adour et formant d'immenses glacis alluviaux, les dépôts de piémont tertiaires et quaternaires se sont accumulés.
Le Bassin de l'Adour se caractérise, en outre, par la percée du Trias salifère en de nombreux pointements aux formes variées et capricieuses. Ce sont les diapirs perçants et d'intumescences salifères qui ont permis la découverte de sel gemme dans leurs gisements.

Bassin fluvial

L'Adour, prenant sa source près du Tourmalet, effectue un large demi-cercle pour se jeter dans l'Atlantique au niveau de Bayonne.
Le long de son parcours, l'Adour reçoit sur sa rive gauche les eaux des torrents et rivières des Pyrénées Occidentales : le Gabas, le Luy de France, les Gaves de Pau et d'Oloron, le Saison, la Bidouze, la Nive.

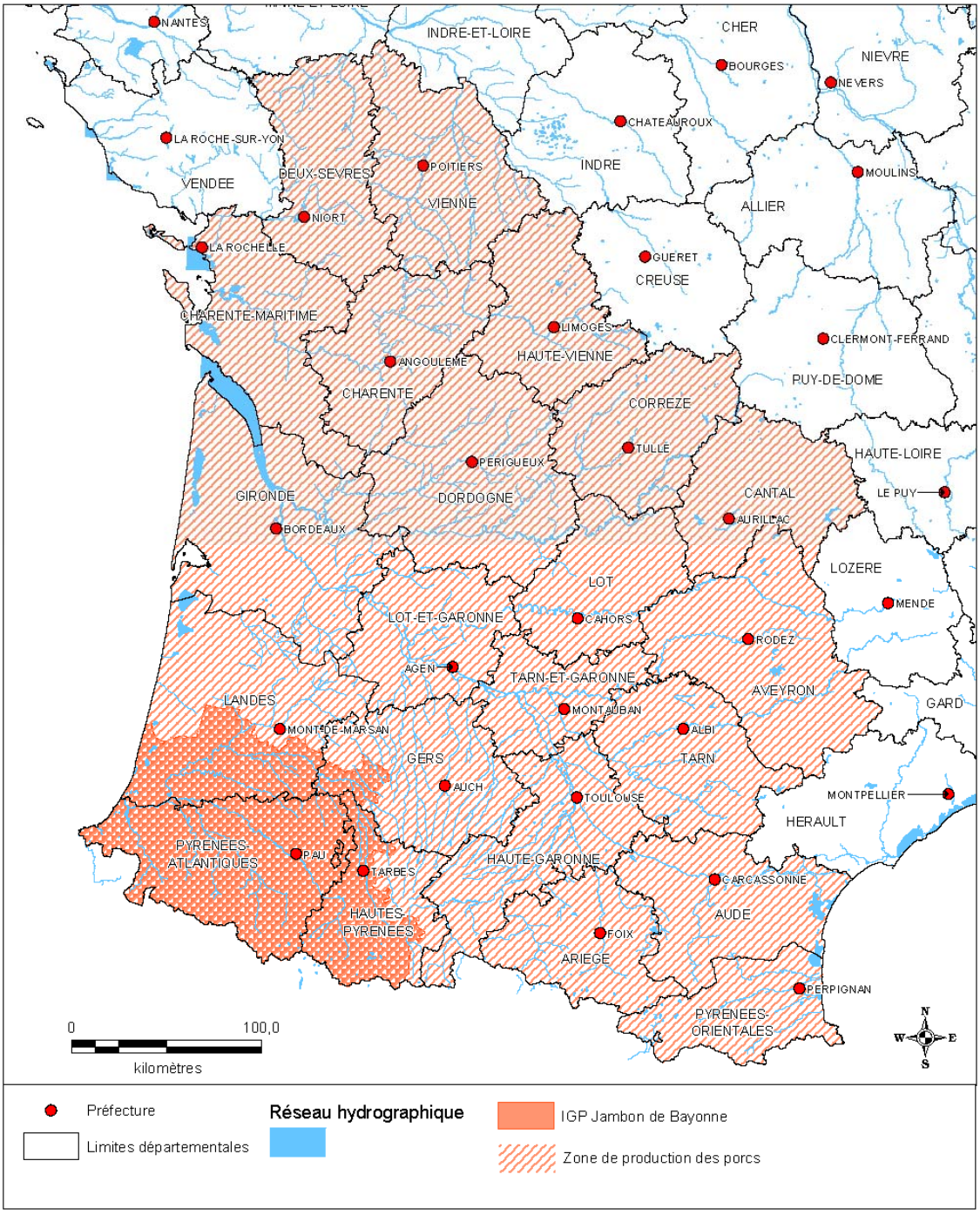
Climat spécifique et entité historique

Le climat des Pays de l'Adour 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, tout au long de l'année, des températures clémentes et une forte humidité relative. Néanmoins, celle-ci est sujette à de fortes variations cycliques sous l'effet du « Foehn », ce vent chaud et sec du Sud qui ne se fait plus sentir au-delà du fleuve Adour.

Le Bassin de l'Adour a constitué historiquement de ce côté-ci des Pyrénées, la Basse Navarre. Henri IV, l'ayant unie au Royaume de France, fut le premier Roi de France et de Navarre.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

IGP Jambon de Bayonne



INAO : BD carto IGN, MAPINFO, 09/2017

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 (Cf. carte).

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.

Cette zone a à la fois une unité géographique et climatique, mais aussi économique et humaine.

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

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.

4.1. **A la production : identification des porcs**

Les animaux des élevages habilités sont identifiés par un marquage spécifique. Les transports d'animaux sont accompagnés de documents attestant l'origine des animaux.

4.2. **A l'abattoir : identification des jambons**

Les porcs d'un même éleveur sont abattus en un seul lot. Le lot arrive à l'abattoir avec un bon d'enlèvement.
Si les porcs proviennent d'élevages habilités et répondent aux caractéristiques du cahier des charges pour produire un jambon de Bayonne, chaque jambon est identifié par une marque spécifique.

4.3. **Au salage – séchage : identification par brûlage ou autre méthode**

A la réception des jambons frais, le salaisonnier tient une comptabilité des entrées (nombre de jambons livrés, atelier de découpe d'origine).
Au moment du salage, les jambons sont marqués avec la date de mise au sel. Afin de garantir l'utilisation du sel des Salines du Bassin de l'Adour, l'atelier s'approvisionne exclusivement de ce type de sel pour toutes ses fabrications.

4.4. **Lors de la distribution : identification de l'origine du jambon**

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 pré-tranchage 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.

Figure 1 : Dispositions relatives à la traçabilité
au sein de la filière « Jambon de Bayonne »

<table>
<tr><td>Fabricant d'aliment

Eleveurs

Groupement de producteurs

Opérateurs production habilités</td><td>Identification des animaux avec un marquage spécifique (numéro d'abattage)

Enregistrement des fabrications d'aliment

Enregistrement des flux d'animaux au niveau des groupements de producteurs</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Abatteur-découpeur habilité</td><td rowspan="2">Marquage du jambon avec tampon sanitaire de l'abattoir et marque spécifique sur les jambons provenant de carcasses répondant aux caractéristiques du cahier des charges

Enregistrement des porcs par élevage sur le système informatique PCM</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td>Salage

Séchage

Désossage, pré-tranchage et conditionnement

Expédition

Salaisonnier – atelier de pré-tranchage habilité</td><td>Identification du jambon (par brûlage ou autre technique) avec la date de salage

Comptabilité entrée – sortie des jambons mis au sel et séchés
Fiches de suivi de lots
Enregistrement des déclassés
Fiches de pré-tranchage
Comptabilité sortie des jambons tranchés
Comptabilité sortie des jambons expédiés

Etiquette identifiant l'atelier de transformation et portant le numéro de lot et/ou la date de mise au sel</td></tr>
</table>

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

SCHEMA INDICATIF
LES ETAPES SUCCESSIVES DE FABRICATION DU JAMBON DE BAYONNE

Rappel des étapes traditionnelles	Température	Durée	Caractéristiques de l'étape	Rôle de l'étape
La Pelère : A la froidure hivernale (Novembre – Décembre)	3 à 7°C	-	Basse température	Action bactériostatique
Au saloir (Décembre - Janvier)	2 à 4°C	2 à 4 semaines	Basse température Pénétration du sel	Action bactériostatique Action sur le goût
Dans la souillarde (Février – Mars)	3 à 6°C	1 à 2 mois	Basse température Déshydratation Homogénéisation	Stabilisation du jambon (biochimique et bactériologique)
Auprès de la cheminée	20°C	1 semaine	Haute température Déshydratation	Fixation de la couleur Développement de l'arôme
Pendus à la poutre les jambons sont consommés : - Aux semailles de maïs - A la fenaison - A la moisson - Aux vendanges et pour les travaux d'automne	14°C 16°C	Age jambon : 6 mois 7 mois 8 mois 10 à 12 mois	Température douce Ambiance sèche Ventilation régulière	Déshydratation progressive Développement de l'arôme

		Opérations	Abattage des porcs Ressuage	Parage, massage, salage	Repos	Etuvage	Séchage Pannage Affinage

5.1. **Caractéristiques des matières premières**

5.1.1. Caractéristiques des carcasses aptes

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

Les carcasses proviennent d'animaux nourris durant l'engraissement avec un aliment contenant au moins 60 % de céréales, issues et pois avec un minimum de 50 % de céréales et issues de céréales.

La ration alimentaire des porcs à l'engrais contient moins de 1,9 % d'acide linoléique, par rapport à la matière sèche de façon à ce que le taux d'acide linoléique du gras du jambon soit inférieur à 15 %.

5.1.2. Caractéristiques des jambons frais

Les jambons proviennent exclusivement des porcs répondant au présent cahier des charges.

Les jambons frais destinés aux fabrications pèsent au moins 8,5 kilogrammes après coupe et parage et l'épaisseur de gras de couverture à l'aplomb de la tête du fémur est supérieure ou égale à 10 mm (couenne incluse).

Le muscle doit être rose-rouge, riche en pigments avec un bon pouvoir de rétention d'eau. Le gras est blanc, ferme et sans odeur. Après parage, le jambon ne doit pas présenter de défauts d'aspect.

5.1.3. Caractéristiques du sel et des ingrédients

Le sel de salage provient exclusivement des salines du Bassin de l'Adour, notamment des salines de Bayonne-Mouguerre et Salies de Béarn.
Il s'agit de sel gemme, sel naturel, cristallisé dans le sous-sol du Bassin de l'Adour.

L'incorporation de salpêtre est autorisée dans la limite de 0,2 % (2 gr par Kg de jambon) s'il est utilisé seul et de 0,1% s'il est associé à du sel nitrité. Le sel nitrité étant lui-même utilisé dans la limite de 2% (20 gr par Kg de jambon).

Peuvent également être utilisés, le sucre (saccharose et dextrose) dans la proportion maximum de 2 % du sel, les épices (notamment poivre, AOP « Piment d'Espelette **»**) et les aromates naturels.

5.2. **Méthode de transformation**

L'IGP **«** 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 fumage ou saumurage. (Cf. schéma indicatif des différentes étapes de fabrication).

5.2.1. Coupe et parage :

Les jambons sont préparés selon une coupe spécifique. La coupe ronde sans mouille n'excède pas 7 cm au-delà de la tête du fémur ; l'os du quasi est partiellement enlevé, le jarret déjointé ou scié au niveau de l'articulation. La tête du fémur est dégagée. Le parage est régulier. La coupe du gras sur la face dorsale se fait en biseau.
La mouille est le terme désignant, dans l'espèce porcine, les masses graisseuses situées à la base de l'abdomen à la jonction de la poitrine et du jambon. On désigne souvent ce gras sous le nom de mouille de jambon.
Dans le cadre de production artisanale ou fermière, le jambon peut être présenté avec pied et pointe.

5.2.2. Pressage :

Après parage, il est effectué un pressage des jambons pour en extraire le sang des veines et des artères au niveau de la tête du fémur.

5.2.3. Salage :

La date de mise au sel est portée 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.
Le jambon est ensuite mis au saloir pour subir un salage contrôlé. Pendant cette période, l'humidité exsudée doit pouvoir s'écouler dès sa formation, grâce à l'utilisation de bacs à parois et à fond à clairevoie, ou d'étagères inclinées, pour qu'il n'y ait pas de production de saumure.

5.2.4. Brossage :

A la fin de la phase de salage, le sel non absorbé est éliminé par brossage mécanique ou manuel. La veine est pressée. Le jambon est pendu par le jarret.

5.2.5. Repos – étuvage :

Un premier développement de l'arôme des jambons s'effectue en salle de repos. Pendant cette phase, la salle ne doit pas présenter d'odeur d'ammoniac. La couenne se durcit avec, souvent, une cristallisation du sel, signe de la bonne dessication. Une fleur blanc crème peut se développer en surface.
A l'issue du repos, le jambon est lavé et éventuellement frotté avec de l'AOP « Piment d'Espelette ».
Avant l'entrée au séchoir, les jambons peuvent être étuvés à température plus élevée en position verticale pour fixer les arômes et intensifier la couleur. Cependant, le croûtage de la surface musculaire doit être évité.
A l'issue de cette phase, la couleur du jambon se fixe et les arômes s'intensifient.

5.2.6. Séchage :

Au cours de la période de sèche, le jambon développe des arômes caractéristiques et acquiert son moelleux. La flore de surface est stabilisée.
La conduite du séchoir est adaptée à chacune des étapes de maturation et d'affinage en fonction du stade d'évolution des jambons et du climat.

5.2.7. Pannage :

Pendant la phase finale de maturation, au cours de l'affinage, le jambon peut être panné. Il s'agit d'une enduction de panne sur les parties maigres du jambon pour éviter le croûtage des surfaces maigres.

5.2.8. Durée de fabrication :

Le cycle complet de fabrication du jambon est de 7 mois minimum à compter de la date de mise au sel.

5.2.9. Etapes préalables au pré-tranchage (Désossage, Equilibrage, Raidissage), pré-tranchage et conditionnement

Le pré-tranchage 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 pré-tranchage.

5.2.9.1. Etapes préalables

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

- ✓ Désossage :

Chaque jambon destiné au pré-tranchage 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.

- ✓ Equilibrage :

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 pré-tranchage.

5.2.9.2. Pré-tranchage et conditionnement

Le pré-tranchage 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 du point 2.e/ du règlement 1169/2011.

Une fois les jambons raidis, le trancheur procède à leur tranchage. Durant cette étape, il veille à ce que les tranches et les morceaux ne présentent pas de défauts, indécelables 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 du jambon de Bayonne.

Les critères organoleptiques sont contrôlés après pré-tranchage, par des dégustateurs de l'aire géographique de transformation, formés et entrainés, 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 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, l'équilibrage, le raidissage, 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 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, équilibrage, raidissage, 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 du « 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 (éleveurs, abatteurs, salaisonniers, trancheurs…).

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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, 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 engraissé 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-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 ».

6.2. Spécificité du produit

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

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

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 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 Soulle note : *« Les porcs y sont petits, mais excellents de telle sorte que les meilleurs jambons du royaume après ceux de Lahontan sont ceux de Soulle. 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 Soulle 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
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@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
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, 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 mention **«** 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 située à proximité de celle-ci,
- La mention « Indication Géographique Protégée »,
- La mention « séché et affiné dans le Bassin de l'Adour »,
- La mention « certifié par » suivie du nom et de l'adresse de l'Organisme Certificateur,
- Le logo du Consortium du Jambon de Bayonne constitué d'un ovale (18 x 25 mm minimum) portant la mention Bayonne (noir) et la croix basque à l'intérieur (rouge).

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 et documentaire
Elevage	Alimentation des porcs charcutiers : respect des contraintes de formulation	Vérification visuelle et documentaire Analyses par sondage
Découpe : Tri des jambons frais	Jambons frais conformes aux critères de : • oids • paisseur de gras • arage / coupe	Vérification visuelle
Transformation	Localisation des ateliers	Vérification visuelle et documentaire
Réception en salaison	Origine des jambons frais	Vérification visuelle et documentaire
Réception en salaison	Origine du sel de salage	Vérification visuelle et documentaire
Salaison	Durée de fabrication	Vérification visuelle et

ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
		documentaire
Caractéristiques du produit	Caractéristiques : • hysico-chimiques • rganoleptiques	Vérification visuelle et documentaire Analyses par sondage

Annexe : BIBLIOGRAPHIE

La documentation utilisée dans ce document est tirée :

- Du livre d'or du jambon de Bayonne, Louis Laborde-Balen, Editions CERPIC, juin 1991, 10 Place Gramont – 64 000 PAU.

- Des travaux suivants :

« Petite et grande histoire d'un jambon sec : le jambon de Bayonne » par Chantal Lopez, Docteur en histoire, avec la collaboration de M. PAPY (Maître de conférence au département d'histoire de la Faculté des Lettres et des Sciences Humaines à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, juillet 1988 – mai 1989).

« Caractères et nuances du climat des Pays de l'Adour » par Jean-Claude Jaffrezo, travail de recherche de Licence de géographie effectué sous la direction de M. Francis Chauvelier, Docteur ès Lettres (novembre 1988 – mars 1989, UA 911 du CNRS – Université de Pau et des Pays de l'Adour).

« Géologie du Bassin de l'Adour » (octobre 1988 – février 1989 au GIE Interprofessionnel Porcin d'Aquitaine) par Raoul Deloffre, Docteur ès Sciences, également auteur du « Guide géologique Aquitaine occidentale – Béarn – Pays Basque (1978), et d'une thèse sur « le Flysh du crétacé supérieur situé entre Lousun et le gave de Mauléon ».

« Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du jambon de Bayonne » par Dominique Cussey-Geisler, Maître de conférence en Sciences de la terre, Docteur d'Etat ès Sciences naturelles et Marie-Hélène Grimaldi, Docteur de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour – Géologie des matières premières minérales et

énergétiques (U.P.P.A., Centre universitaire de Recherche scientifique, Laboratoire de géodynamique et modélisation des Bassins sédimentaires, juillet 1989).

- Des publications suivantes :

Aubert D. et Debailleul G., 1977 : la place des groupements de producteurs dans la stratégie d'une grande firme d'alimentation animale. Institut National de la Recherche Agronomique, Paris et Rennes, 123 pages.

Castaing J., 1989 : Influence du taux d'incorporation de maïs dans les régimes alimentaires sur la composition du gras de bardière. Réseau d'Expérimentation Porcine d'Aquitaine, Pau, 7 pages.

Castaing J. et Grosjean F., 1988 : Influence de la céréale (maïs, blé, orge) sur la composition du gras de bardière et les qualités organoleptiques du jambon sec. Journées Rech. Porcine en France, 20, 285-290.

Marouby H. et Teffene O., 1995 : Alimentation porcine : situations régionales et utilisation de la S.A.U. Techni-Porc, 18.1.95, 4-5.

ONIC, 1994 : Utilisation régionale de céréales par les fabricants d'aliments du bétail, Campagnes 1993/1994, Paris, 2 pages.

Zert P. et Coll., 1966 : Aspects économiques de la production porcine, Institut Technique du Porc, 216 pages.