Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 18/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„JAMBON DE BAYONNE“

EU-Nr.: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64410 Arzacq
FRANKREICH
Tel. +33 559044935
Fax +33 559044939
E-Mail: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang

☒ Kennzeichnung

☒ Sonstiges: Aktualisierung der Angaben, Kontrolleinrichtungen, einzelstaatliche Anforderungen, Anhänge

4. Art der Änderung(en)

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. **Änderung(en)**

5.1. *Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“*

Chemische Merkmale

„‚Jambon de Bayonne‘ ist ein getrocknetes, nur leicht salziges Erzeugnis. Der in der Oberschale gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.

‚Jambon de Bayonne‘ ist ein verhältnismäßig trockenes Erzeugnis mit gleichwohl saftiger Note. Der Trockensubstanzgehalt liegt im Durchschnitt bei 47 %.

‚Jambon de Bayonne‘ ist ein Erzeugnis mit geringem Fettgehalt. Er liegt im Durchschnitt bei etwa 6 %.

Der Restgehalt an löslichen Zuckern insgesamt liegt bei maximal 0,5 %.

Das Erzeugnis hat einen sehr geringen Nitrit- und Nitratgehalt: Der maximal zulässige Nitratgehalt liegt bei 250 mg/kg und der maximal zulässige Nitritgehalt bei 50 mg/kg.“

Sämtliche Merkmale werden wie nachstehend aufgeführt in den Entwurf der Produktspezifikation übernommen, mit Ausnahme jedoch der Bestimmung über den Nitrit- und Nitratgehalt, die gestrichen wird, da sie den gesetzlichen Anforderungen im Bereich des zulässigen Nitrit- bzw. Nitratgehalts entspricht. Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

„‚Jambon de Bayonne‘ ist ein getrocknetes, nur leicht salziges Erzeugnis. Der in der Oberschale gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.

‚Jambon de Bayonne‘ ist ein verhältnismäßig trockenes Erzeugnis mit gleichwohl saftiger Note. Der Trockensubstanzgehalt liegt im Durchschnitt bei 47 %.

‚Jambon de Bayonne‘ ist ein Erzeugnis mit geringem Fettgehalt. Er liegt im Durchschnitt bei etwa 6 %.

Der Restgehalt an löslichen Zuckern insgesamt liegt bei maximal 0,5 %.“

Die Bestimmungen zu den mikrobiologischen Merkmalen werden gestrichen:

„Mikrobiologische Merkmale

‚Jambon de Bayonne muss den im Ministerialerlass vom 21.12.79 über eingesalzene, rohe, gepökelte und/oder getrocknete Erzeugnisse festgehaltenen Normen entsprechen:

— Coliforme 44 °C	m = 1 000 (Keime pro Gramm)
— Koagulasepositive Staphylokokken	m = 500 (Keime pro Gramm)
— Sulfitreduzierende Anaerobier	m = 50 (Keime pro Gramm)
— Salmonellen	in 25 Gramm nicht nachweisbar“

“

Sämtliche gestrichenen mikrobiologischen Merkmale beziehen sich auf gesetzgeberische Elemente und nicht auf Elemente, die speziell die g. g. A. „Jambon de Bayonne“ betreffen. Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Das Einzige Dokument, die bei der Eintragung der g. g. A. erstellte Zusammenfassung, wird zwecks ausführlicherer Erläuterungen in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ geändert:

Die Rubrik, die in der Zusammenfassung folgendermaßen lautet:

„Bei ‚Jambon de Bayonne‘ handelt es sich um eine zugeschnittene, mit Salz aus den Salinen des Adour-Beckens gepökelte und in diesem Gebiet über sieben Monate getrocknete Keule vom Schwein. Während des Reifeprozesses entwickelt ‚Jambon de Bayonne‘ sein Aroma und seine Saftigkeit. In dünne Scheiben geschnitten zergeht er im Mund und entfaltet seinen feinen, nur leicht salzigen Geschmack.“

wird im Einzigen Dokument folgendermaßen ergänzt:

„Bei ‚Jambon de Bayonne‘ handelt es sich um eine mit Salz aus den Salinen des Adour-Beckens gepökelte und in diesem Gebiet mindestens sieben Monate lang getrocknete Keule vom Schwein.

— Erscheinungsbild

  — Die äußere Form ist rundlich.

  — Die einheitlich gefärbte Schwarte spannt sich zur Haxe hin und weist keine Zeichen von Hämatomen auf.

— Der Schinken fühlt sich weder hart an noch erscheint er aufgetrieben.

— Das Fett hat eine satte Farbe, ist fest und duftet angenehm.

— Das äußere Muskelfleisch hat keine Rinde.

— Aufmachung des Erzeugnisses

Nach Abschluss des Reifeprozesses sind folgende Aufmachungen des Schinkens möglich:

— mit Knochen: unverpackt oder verpackt;

— entbeint, entschwartet, entfettet, gepresst, in Form geschnitten und verpackt;

— als ganzer, halber oder viertel Schinken;

— in Einzelportionen geschnitten.

— Chemische Merkmale

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein getrocknetes, nur leicht salziges Erzeugnis. Der in der Oberschale gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein verhältnismäßig trockenes Erzeugnis mit gleichwohl saftiger Note. Der Trockensubstanzgehalt liegt im Durchschnitt bei 47 %.

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein Erzeugnis mit geringem Fettgehalt. Er liegt im Durchschnitt bei etwa 6 %.

Der Restgehalt an löslichen Zuckern insgesamt liegt bei maximal 0,5 %.

— Organoleptische Merkmale

Während der verschiedenen Reifephasen entwickelt der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ sein Aroma und seine Saftigkeit. In dünne Scheiben geschnitten zergeht der Schinken im Mund und entfaltet seinen feinen, nur leicht salzigen Geschmack mit einem kräftigen und charakteristischen Aroma, das sich dank der langen Reifezeit ausbildet.

Das Muskelfleisch hat eine charakteristische gleichmäßige rosarote Farbe.

Das Fett ist weiß, rein, fest, nicht ölig und hat keinen ranzigen Geruch.

Salz- und Feuchtigkeitsgehalt sind gleichmäßig auf die Scheibe verteilt.“

5.2. *Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“*

Abgrenzung des Schweineproduktionsgebiets

— Für den Ursprung der Rohstoffe geltende Beschränkungen

Aufnahme des Departements Tarn in die Liste der Departements des Schweineproduktionsgebiets:

Das Departement Tarn wird in die Liste der Departements aufgenommen, aus denen die Rohstoffe, d. h. die Schweine, stammen. Diese formale Änderung dient der Berichtigung eines Fehlers. Gemäß der in der Produktspezifikation enthaltenen Karte ist dieses Departement Teil des Produktionsgebiets; es wurde jedoch versäumt, seinen Namen in die Departement-Liste aufzunehmen.

Überdies wird in der Zusammenfassung ausdrücklich der gesamte Verwaltungsbezirk Midi-Pyrénées, zu dem auch das Departement Tarn gehört, als Gebiet für den Bezug der Rohstoffe genannt.

Diese Änderung wird in der Produktspezifikation vorgenommen und in das Einzige Dokument in Teil 3.3 „Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)“ übernommen, ändert aber nichts an der Umgrenzung dieses Gebiets.

5.3. *Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“*

Die Bestimmung „Die von den an der Produktionskette von ‚Jambon de Bayonne‘ beteiligten Unternehmen festgelegten Bestimmungen bezüglich des Zusammenhangs mit dem geografischen Ursprung dienen dazu:

— die Teile, die von Schweinen stammen, die gemäß den spezifischen Bedingungen im abgegrenzten Produktionsgebiet aufgezogen wurden, entlang der gesamten Produktionskette zu identifizieren,

— die nach den spezifischen Verfahren im abgegrenzten Verarbeitungsgebiet des Adour-Beckens gepökelten, getrockneten, und gereiften Schinken zu identifizieren.“

wird ersetzt durch die Bestimmung:

„Die von den an der Produktionskette von ‚Jambon de Bayonne' beteiligten Unternehmen festgelegten Bestimmungen bezüglich der Rückverfolgbarkeit und des Zusammenhangs mit dem geografischen Ursprung dienen dazu:

— die Teile, die von Schweinen stammen, die gemäß den spezifischen Bedingungen im abgegrenzten Produktionsgebiet aufgezogen wurden, entlang der gesamten Produktionskette zu identifizieren,

— die Schinken vom Pökeln über das Reifen bis hin zum Verpacken, das jeweils nach den spezifischen Verfahren im abgegrenzten Verarbeitungsgebiet des Adour-Beckens erfolgt, zu identifizieren."

Mit der Änderung der Bestimmung werden die Rückverfolgbarkeit und der Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung gewährleistet und gestärkt. Da — wie in der Rubrik „Erzeugungsverfahren" ausgeführt — das Vorschneiden und das Verpacken den obligatorisch im geografischen Gebiet zu erfolgenden Erzeugungsschritten hinzugefügt wurden, wird die entsprechende Rückverfolgbarkeit in diese Rubrik aufgenommen, damit der Ursprungsnachweis bei diesen Erzeugungsschritten, bei denen es zu Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette kommen könnte, gewährleistet ist.

Die Bestimmung

„Wird der Schinken entschwartet, entfettet oder geschnitten verkauft, verliert er die auf seinen Ursprung hinweisenden Kennzeichen. Das Etikett muss die Zulassungsnummer des Verarbeitungsbetriebs enthalten. Der Betrieb führt über die Abgänge nach Aufmachungsart Buch (versandte Mengen).

Erfolgt die Trocknung nicht im Zerschneidungsbetrieb, muss dieser sowohl über die Eingänge (Menge und Ursprung der eingegangenen Schinken) als auch über die Abgänge Buch führen."

wird ersetzt durch:

„Wird der Schinken entschwartet, entfettet oder geschnitten verkauft, verliert er die auf seinen Ursprung hinweisenden Kennzeichen. Das Etikett muss die Zulassungsnummer des Verarbeitungsbetriebs sowie die Chargennummer und/oder das Einsalzdatum enthalten, damit eine Rückverfolgung bis zu den die Herstellung betreffenden Elementen möglich ist. Der Betrieb führt über die Abgänge nach Aufmachungsart Buch (versandte Mengen).

Erfolgt die Trocknung nicht in dem für das Vorschneiden zuständigen Betrieb, muss dieser ein stets aktuelles Chargennachverfolgungsblatt führen und sowohl über die Eingänge (Menge und Ursprung der eingegangenen Schinken) als auch über die Abgänge Buch führen."

Das Rückverfolgungssystem (Abbildung 1) wird folgendermaßen geändert:

Hinzufügung von: „Chargennachverfolgungsblätter, Registrierung von Aussonderungen, Vorschneidebögen, Abgangsbuchhaltung über versandte Schinken", um für mehr Registrierungen und damit für eine bessere Rückverfolgbarkeit zu sorgen.

Die Bestimmung „Pökeln, Trocknung, Versand — Schneiden — zugelassener Einsalzer" wird folgendermaßen ergänzt: „Pökeln, Trocknung, Entbeinen, Vorschneiden und Verpacken — Versand — Einsalzer — zugelassener Vorschneidebetrieb". Diese Hinzufügungen stehen im Zusammenhang mit dem Antrag auf Einbeziehung der Vorgänge des Schneidens und Verpackens in das geografische Gebiet der g. g. A.

Die folgende Bestimmung wird hinzugefügt: „Nach diesen Erzeugungsschritten werden anhand von Stichproben organoleptische Überprüfungen durchgeführt, um sich der Wahrung der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses zu vergewissern."

Die Rubrik wird ergänzt, damit es zur Pflicht wird, nach diesen Erzeugungsschritten anhand von Stichproben organoleptische Überprüfungen durchzuführen, um sich der Wahrung der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses zu vergewissern.

Damit wird die Rückverfolgbarkeit sämtlicher Erzeugungsschritte des Schinkens mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne" verbessert. Dadurch lässt sich die Rückverfolgbarkeit im Bottom-up- und Top-Down-Verlauf sicherstellen und das Risiko von Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette vermeiden.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument (das Einzige Dokument wird als Ersatz für die aktuell geltende Zusammenfassung erstellt).

5.4. *Rubrik „Erzeugungsverfahren"*

Diese Rubrik wird ergänzt um: die Beschreibung des gesamten Erzeugungsverfahrens, das auf die dem Vorschneiden vorausgehenden Schritte angewandt wird, die Beschreibung des Erzeugungsschritts des Vorschneidens und die Beschreibung des Erzeugungsschritts des Verpackens der vorgeschnittenen Erzeugnisse, da beantragt wurde, dass diese Erzeugungsschritte nunmehr obligatorisch im geografischen Gebiet der g. g. A. „Jambon de Bayonne" erfolgen müssen.

Die folgenden Bestimmungen werden hinzugefügt:

„5.2.9. *Dem Vorschneiden vorausgehende Schritte (Entbeinen, Ausbalancierung, Versteifung), Vorschneiden und Verpacken*“

„Beim Vorschneiden wird der entbeinte Schinken in Stücke, Portionen oder Scheiben geschnitten. Für diesen an die Reifung anknüpfenden Erzeugungsschritt wählt der Betreiber die für das Vorschneiden geeigneten Schinken aus.

5.2.9.1. — *Vorausgehende Schritte*

Dem Vorschneiden gehen mehrere, nachstehend im Einzelnen erläuterte Schritte voraus, die alle zusammen für die Endqualität des Erzeugnisses sorgen.

— Entbeinen

Jeder Schinken, der vorgeschnitten werden soll, wird zunächst abhängig von seinem Gewicht, der Dicke seiner Fettschicht und seiner Reifezeit entbeint.

Beim Entbeinen wird die Haxe abgetrennt, der Oberschenkelkopf freigelegt, der Oberschenkelknochen ausgetrennt (Ablösung des Oberschenkelknochens ohne Öffnung des Schinkens) und anschließend die Einheit Schienbein–Wadenbein–Oberschenkelknochen entnommen.

Bei diesem Erzeugungsschritt vergewissert sich der Betreiber, dass die Schinken keine Geruchsfehler oder Fehler bei der Farbe des Fleisches aufweisen, was auf ein Problem bei der Reifung hindeutet (zu starkes Bakterienwachstum oder zu starke Proteolyse — Phänomene, die häufig im Zusammenhang mit verbliebener Restfeuchtigkeit stehen). Der Betreiber sortiert Schinken, die den Anforderungen nicht entsprechen, gegebenenfalls aus.

Die Schinken werden anschließend pariert, dann gepresst und in Form geschnitten, damit sie in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden können.

— Ausbalancierung

Nach dem Entbeinen, bei dem die Muskeln voneinander gelöst werden, kommt es während dieser mindestens eine Woche dauernden Phase aufgrund der natürlichen Reaktion der Eiweißstoffe zu einem Wiederaufbau der Muskelverbindungen.

— Versteifung

Jeder Schinken wird anschließend versteift. In dieser Phase wird die Raumtemperatur auf maximal – 14 °C abgesenkt.

Ziel dieses Erzeugungsschrittes ist es, einen guten Halt der Scheiben und einen präzisen Schnitt beim Vorschneiden zu gewährleisten.

5.2.9.2. *Vorschneiden und Verpacken*

Vorschneiden und Verpacken erfolgen obligatorisch im geografischen Gebiet.

Dieser Absatz (5.2.9.2) betrifft nicht das Schneiden und Verpacken zum Zweck des unmittelbaren Verkaufs im Sinne von Artikel 2 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Nach Versteifung der Schinken werden sie vom Tranchierer vorgeschnitten. Dieser achtet bei diesem Schritt darauf, dass die Scheiben und Stücke keine Fehler aufweisen, die beim ganzen Schinken noch nicht erkennbar sind, wie: unvollständige Scheiben, Hämatome, Petechien, Fettadern, ungleichmäßige Farbe.

Scheiben, die Fehler aufweisen, werden aussortiert.

Der vorgeschnittene Schinken ist ein empfindliches Produkt. Daher gilt es, Luftkontakt möglichst zu vermeiden, damit es nicht zu Oxidationsprozessen kommt, die die Qualität des Fettes und die Farbe der Scheiben beeinträchtigen würden. Ferner darf zwischen Vorschneiden und Verpacken nicht mehr als eine Stunde liegen.

Das Know-how der Betriebe im Adour-Becken folgt einer langen Tradition und dank ihrer Erfahrung sind sie in der Lage, alle diese Erzeugungsschritte auszuführen, indem sie die erforderliche Auswahl treffen und die für ‚Jambon de Bayonne‘ typischen Geschmacksmerkmale wahren.

Die organoleptischen Kriterien werden nach dem Vorschneiden von Prüfern aus dem geografischen Verarbeitungsgebiet kontrolliert. Diese Prüfer sind entsprechend geschult und haben profunde Kenntnisse von dem Erzeugnis, sodass sie anhand eines Katalogs an Deskriptoren, die sich auf das Erscheinungsbild, die Textur, den Geruch und den Geschmack beziehen, bestätigen können, dass das Erzeugnis die Merkmale der g. g. A. ‚Jambon de Bayonne‘ aufweist.

‚Jambon de Bayonne' wird in erster Linie vorgeschnitten verzehrt und sämtliche dieser Aufmachung vorausgehenden Schritte müssen von Grund auf beherrscht werden, um sicherzustellen, dass ‚Jambon de Bayonne' die von den Verbrauchern erwarteten und geschätzten Merkmale und insbesondere die ihm eigene Saftigkeit aufweist.

Entbeinen, Ausbalancieren, Versteifen und Vorschneiden des Erzeugnisses sind für die Wahrung der Eigenschaften und damit des Ansehens der g. g. A. ‚Jambon de Bayonne' von zentraler Bedeutung. Daher ist es wichtig, dass diese Schritte im geografischen Gebiet und von Betrieben ausgeführt werden, die das nötige Know-how besitzen, um die Qualitätsgarantie nicht zu gefährden und zu vermeiden, dass Enderzeugnisse auf den Markt gelangen, die nicht die organoleptischen Kriterien der g. g. A. ‚Jambon de Bayonne' erfüllen und in der Folge ihrem Ruf schaden. Die Kontrolle des Erzeugnisses während der einzelnen Erzeugungsschritte ist sehr wichtig, damit jeweils überprüft werden kann, ob das Erzeugnis die erforderlichen Merkmale aufweist.

Es ist daher unverzichtbar, dass diese Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet erfolgen, um sicherzustellen, dass die Qualität, die spezifischen Merkmale, die die g. g. A. ‚Jambon de Bayonne' bei ihrer Erzeugung entwickelt, und ihr Ruf, für den die Betriebe gemeinschaftlich einstehen, gewahrt bleiben.

Da die bei den verschiedenen Erzeugungsschritten auf der Schwarte des Schinkens angebrachten Kennzeichen beim Vorschneiden und Verpacken entfernt werden, sorgt die Durchführung dieser Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet zusammen mit dem eingeführten Kontrollsystem zur Überprüfung dieser Schritte zudem für ein geringeres Risiko von Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette und damit für ein geringeres Betrugsrisiko.

Neben der Qualitäts- und Kontrollgarantie sorgt die Durchführung der Erzeugungsschritte Entbeinen, Ausbalancieren, Versteifen, Vorschneiden und Verpacken im geografischen Gebiet auch dafür, dass Authentizität und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses in dieser wichtigen Phase des Erzeugungsprozesses gewährleistet werden.

Die obigen Ausführungen zeigen, dass der gesamte für die Erzeugung von ‚Jambon de Bayonne' erforderliche Prozess der Verarbeitung und des Vorschneidens-Verpackens auf komplexen technischen Regeln und einem spezifischen Know-how beruht — und zwar vom Pökeln der frischen Schinken bis zum Vorschneiden-Verpacken des Enderzeugnisses. Daher ist seine Erzeugung in geeigneten, im geografischen Gebiet ansässigen Betrieben von grundlegender Bedeutung, um:

— seine qualitativen Merkmale zu wahren,

— die Authentizität des Erzeugnisses zu gewährleisten und

— strenge Kontrollen einer der auf dem Markt am häufigsten zu findenden Aufmachungen des Erzeugnisses sicherzustellen.

Die Durchführung dieser Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet ist Garant für das Ansehen der g. g. A. ‚Jambon de Bayonne', die die Frucht der Arbeit aller an der Produktionskette beteiligten Akteure (Züchter, Schlachter, Einsalzer, Tranchierer usw.) ist."

Diese Änderung der Produktspezifikation hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument, Abschnitt 3.5 „Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen".

5.5. *Zusammenhang*

Das gesamte Kapitel „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" wurde zusammengefasst und neu strukturiert, um die Besonderheiten des geografischen Gebiets, die Besonderheiten des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang besser herauszustellen. Somit wurde die Form verändert, der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet bleibt jedoch unverändert.

Aufgrund dieser Neufassung wurde der Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments angepasst, um die gemäß Artikel 6 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 geltende Vorgabe von 2 500 Wörtern für das Einzige Dokument bestmöglich einzuhalten und gleichzeitig weitere Einzelheiten aufzunehmen, die in der Zusammenfassung (nunmehr ersetzt durch das Einzige Dokument) bislang nicht enthalten sind.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Jambon de Bayonne" beruht weiterhin auf einer ganz bestimmten Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses.

5.6. *Rubrik „Kennzeichnung“*

Die folgende Bestimmung wird gestrichen:

„Neben der Einhaltung der geltenden Gesetze legt das Consortium du Jambon de Bayonne seine eigenen Regeln zur Kennzeichnung fest, an die sich die Unternehmen halten müssen:

(1) Verpflichtende Angaben,

(2) Form und Stelle des Logos.“

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Die folgende Bestimmung:

„Es verlangt, dass das Etikett von ‚Jambon de Bayonne‘ unabhängig von seiner Aufmachung mindestens die folgenden Angaben enthält:“

wird ersetzt durch die Bestimmung:

„Neben den für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln geltenden gesetzlichen Pflichtangaben enthält das Etikett:“

Diese Neufassung der Bestimmung wird zwecks Anpassung an den in Frankreich geltenden Wortlaut eingefügt.

Die Bestimmung „Obligatorisch die französische Verkehrsbezeichnung ‚Jambon de Bayonne‘, eventuell zusammen mit einer Übersetzung bei für die Ausfuhr bestimmten Erzeugnissen,“ wird gestrichen, da dies bereits im geltenden Recht vorgesehen ist.

Die Darstellung des Logos von „Jambon de Bayonne“ entfällt, seine Beschreibung wird jedoch beibehalten. Das Logo wird sich wohl regelmäßig geringfügig ändern, wobei jedoch die Grundstruktur erhalten bleibt (Angabe „Bayonne“, flankiert von einem roten baskischen Kreuz), damit die Verbraucher das Erzeugnis problemlos erkennen können.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument, da die Abbildung des Logos der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ entfällt.

5.7. *Rubrik „Sonstiges“*

— Aktualisierung der Kontaktdaten

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats werden aufgenommen und die der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

— Kontrolleinrichtungen

In Anwendung der landesweit geltenden Anweisungen für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen werden der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle gestrichen. In dieser Rubrik werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) sowie Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle können nunmehr auf der Internetseite des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission abgefragt werden.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

— Einzelstaatliche Anforderungen

Die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte werden den einzelstaatlichen Anforderungen nach Maßgabe der geltenden nationalen Rechtsvorschriften hinzugefügt.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

— Anhänge der Produktspezifikation

Die Anhänge werden gestrichen, da ihr Inhalt in die Produktspezifikation aufgenommen wurde oder keine in einer Produktspezifikation aufzuführenden Elemente betrifft (Organisation der Produktionskette, Vergleich mit anderen Schinken mit einer g. U. oder g. g. A. usw.). Es handelt sich um formale Änderungen, die keine Auswirkung auf die geltenden Bestimmungen haben.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„JAMBON DE BAYONNE“

EU-Nr.: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Jambon de Bayonne“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei „Jambon de Bayonne“ handelt es sich um eine mit Salz aus den Salinen des Adour-Beckens gepökelte und in diesem Gebiet mindestens sieben Monate lang getrocknete Keule vom Schwein.

— Erscheinungsbild

- — Die äußere Form ist rundlich.
- — Die einheitlich gefärbte Schwarte spannt sich zur Haxe hin und weist keine Zeichen von Hämatomen auf.
- — Der Schinken fühlt sich weder hart an noch erscheint er aufgetrieben.
- — Das Fett hat eine satte Farbe, ist fest und duftet angenehm.
- — Das äußere Muskelfleisch hat keine Rinde.

— Aufmachung des Erzeugnisses

Nach Abschluss des Reifeprozesses sind folgende Aufmachungen des Schinkens möglich:

- — mit Knochen: unverpackt oder verpackt;
- — entbeint, entschwartet, entfettet, gepresst, in Form geschnitten und verpackt;
- — als ganzer, halber oder viertel Schinken;
- — in Einzelportionen geschnitten.

— Chemische Merkmale

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein getrocknetes, nur leicht salziges Erzeugnis. Der in der Oberschale gemessene Natriumchloridgehalt liegt bei maximal 7,5 %.

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein verhältnismäßig trockenes Erzeugnis mit gleichwohl saftiger Note. Der Trockensubstanzgehalt liegt im Durchschnitt bei 47 %.

Der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ ist ein Erzeugnis mit geringem Fettgehalt. Er liegt im Durchschnitt bei etwa 6 %.

Der Restgehalt an löslichen Zuckern insgesamt liegt bei maximal 0,5 %.

— Organoleptische Merkmale

Während der verschiedenen Reifephasen entwickelt der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ sein Aroma und seine Saftigkeit. In dünne Scheiben geschnitten zergeht der Schinken im Mund und entfaltet seinen feinen, nur leicht salzigen Geschmack mit einem kräftigen und charakteristischen Aroma, das sich dank der langen Reifezeit ausbildet.

Das Muskelfleisch hat eine charakteristische gleichmäßige rosarote Farbe.

Das Fett ist weiß, rein, fest, nicht ölig und hat keinen ranzigen Geruch.

Salz- und Feuchtigkeitsgehalt sind gleichmäßig auf die Scheibe verteilt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die zur Erzeugung der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ geeigneten Schlachtkörper stammen von männlichen oder weiblichen Mastschweinen. Folgende Tiere sind ausgeschlossen: Kryptorchiden, Monorchiden, Hermaphroditen, unkastrierte männliche Schweine, ausgemerzte Sauen.

Die Tiere erhalten während der Mast ein Futter, das zu mindestens 60 % aus Getreide, Getreidenebenprodukten und Erbsen besteht, wobei mindestens 50 % auf Getreide und Getreidenebenprodukte entfallen müssen.

Der Linolsäureanteil am Mastfutter darf höchstens 1,9 % der Trockensubstanz betragen.

Das Produktions- und Schlachtgebiet der Mastschweine umfasst die Départements im Südwesten Frankreichs: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne, Haute-Vienne.

Das verwendete Salz stammt aus den Salinen des Adour-Beckens.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte vom Einsalzen des frischen Schinkens bis hin zum Entbeinen erfolgen im geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Vorschneiden und Verpacken erfolgen im geografischen Gebiet der g. g. A. „Jambon de Bayonne“.

Beim Vorschneiden wird der entbeinte Schinken in Stücke, Portionen oder Scheiben geschnitten.

Diese Beschränkung auf das geografische Gebiet betrifft nicht das Schneiden und Verpacken zum Zweck des unmittelbaren Verkaufs im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Dem Vorschneiden gehen die folgenden Schritte voraus:

— das Entbeinen, bei dem sich der Betreiber vergewissert, dass der Schinken keine Geruchs- oder Farbfehler aufweist,

— die mindestens eine Woche dauernde Ausbalancierung,

— die Versteifung in einem Raum, in dem die Temperatur auf maximal – 14 °C abgesenkt wird.

Das Vorschneiden knüpft an den Reifeprozess an und muss von Personen mit entsprechender Erfahrung und entsprechendem Know-how durchgeführt werden, da es sich direkt auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt.

Jeder Schinken, der vorgeschnitten werden soll, wird abhängig von seinem Gewicht, der Dicke seiner Fettschicht und seiner Reifezeit entbeint.

Das Know-how der Betriebe im Adour-Becken folgt einer langen Tradition. Dank ihrer Erfahrung sind sie in der Lage, dieses empfindliche Erzeugnis zu schneiden, ohne seinen Geschmack und seine Textur zu beeinträchtigen, und gleichzeitig strenge Sichtkontrollen durchzuführen, um auszuschließen, dass die Scheiben Fehler aufweisen (Petechien, Fettadern, ungleichmäßige Farbe usw.), die vor dem Schneiden nicht erkennbar waren.

Der vorgeschnittene Schinken ist ein empfindliches Produkt. Daher gilt es, Luftkontakt möglichst zu vermeiden, damit es nicht zu Oxidationsprozessen kommt, die die Qualität des Fettes und die Farbe der Scheiben beeinträchtigen würden. Daher darf zwischen Vorschneiden und Verpacken nicht mehr als eine Stunde liegen.

So lässt sich mittels Durchführung dieser Erzeugungsschritte im geografischen Gebiet gewährleisten, dass die für das Erzeugnis typischen Geschmacksmerkmale gewahrt bleiben.

Die bei den verschiedenen Erzeugungsschritten auf der Schwarte angebrachten Kennzeichen der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ werden beim Vorschneiden entfernt. Die Durchführung der Erzeugungsschritte Entbeinen, Vorschneiden und Verpacken im geografischen Gebiet sorgt für ein geringeres Risiko von Unterbrechungen in der Rückverfolgungskette und damit für ein geringeres Betrugsrisiko.

Aus diesen Gründen müssen die Vorgänge Vorschneiden und Verpacken, für die es eines besonderen Know-hows bedarf, in geeigneten, im geografischen Gebiet der geschützten geografischen Angabe ansässigen Betrieben erfolgen, um die für das Erzeugnis typischen Eigenschaften und seine Authentizität zu gewährleisten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett umfasst die folgenden Angaben:

— „im Adour-Becken getrocknet und gereift“

— „zertifiziert durch“ gefolgt von dem Namen und der Anschrift der Zertifizierungsstelle

— das Logo von „Jambon de Bayonne“ bestehend aus dem Wort „BAYONNE“ und einem roten baskischen Kreuz.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet der g. g. A. entspricht dem Adour-Becken. Es umfasst das Département Pyrénées-Atlantiques sowie:

— im Département Gers: den Kanton Adour-Gersoise und die Gemeinden Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiax, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque, Tieste-Uragnoux;

— im Département Landes: die Kantone Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx insgesamt, den Kanton Chalosse Tursan mit Ausnahme der Gemeinde Haut-Mauco, sowie

  — im Kanton Adour-Armagnac: die Gemeinden Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahus-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, Vignau;

  — im Kanton Le Pays Morcenais Tarusate: die Gemeinden Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, Villenave;

— im Département Hautes-Pyrénées: die Kantone Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 und 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 und 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre insgesamt sowie die Gemeinden: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettes, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaïgues, Uzer, Vielle-Aure, Vignec.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Jambon de Bayonne“ beruht auf einer ganz bestimmten Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses. Diese spezifische Qualität des Schinkens besteht in der rundlichen Form, der einheitlichen Farbe der Scheiben, der nicht existenten Rinde, dem nur leicht salzigen und gleichmäßig verteilten Geschmack und der weichen Textur. Diese Qualität ist der sorgfältigen Auswahl der frischen Schinken, dem verwendeten Salz und dem Know-how der Einsalzer und der an der Produktionskette beteiligten Akteure geschuldet.

Das gemäßigte ozeanische, leicht südländische Klima der Pays de l'Adour entsteht in erster Linie aus dem Zusammenspiel von zwei Elementen: der Nähe zum Atlantischen Ozean einerseits und zu den Pyrenäen andererseits. So herrschen in diesem am Fuß der Berge gelegenen Gebiet das ganze Jahr über milde Temperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit. Diese unterliegt jedoch starken zyklischen Schwankungen. Tatsächlich ist häufig zu beobachten, dass die relative Luftfeuchtigkeit innerhalb weniger Stunden von 90 % auf 20 % sinkt. Es ist zu betonen, dass dieses Phänomen sehr typisch und charakteristisch für das Adour-Becken ist. Laut den Geografen ist dieses Phänomen auf den Föhn zurückzuführen. Dabei handelt es sich um einen warmen und trockenen Fallwind aus nord-südlicher Richtung.

Wenn dieser Wind über die Pays de l'Adour weht, ist eine rapide Abnahme der relativen Luftfeuchtigkeit zu beobachten, wobei meist auch die Temperatur steigt.

Eine Besonderheit des Adour-Beckens ist auch seine Bodenbeschaffenheit, insbesondere der Steinsalzgehalt im Boden. Das heutige Salzvorkommen entstand vor 200 Mio. Jahren, zu Beginn des Mesozoikums. Zu dieser Zeit befand sich die Region des heutigen Aquitanischen Beckens in der Subsidenzphase und war somit vom Meer überschwemmt. Das Salz hat sich in erster Linie in der südlichen Hälfte des Aquitanischen Beckens abgelagert, insbesondere im Adour-Becken.

An den Stellen, an denen sich das Steinsalz nahe an der Oberfläche befindet, kann es relativ leicht abgebaut werden. Dies ist beispielsweise in Dax, Salies de Béarn oder Bayonne-Mouguerre der Fall.

Die Pays de l'Adour bilden eine originäre klimatische Einheit mit einem sehr dichten Gewässernetz, deren charakteristische Merkmale sie von den angrenzenden Gebieten unterscheiden.

Die Schweinezucht hat in den landwirtschaftlichen Betrieben des Grand Sud-Ouest lange Tradition.

Die Mastschweine aus dieser Region waren schon immer schwerer und wurden schon immer mit lokalem Getreide gefüttert, wozu — seit Beginn seines Anbaus auf dem europäischen Kontinent — auch Mais zählt.

Das Produktionsgebiet der Schweine, die zu Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne" verarbeitet werden dürfen, steht für Verfahren, die schon vor Beginn des Mittelalters entstanden sind, und ist bekannt für:

— die Produktion von für die Herstellung von getrocknetem Schinken geeigneten Mastschweinen (schwerere, fettere Schweine);

— die Einführung eines Schweine-/Getreide-Produktionssystems aufgrund der lokalen Verfügbarkeit von Getreide und insbesondere von Mais.

Dieser Wirtschaftszweig hat sich auf ganz eigene Weise entwickelt und unterscheidet sich grundlegend vom vorherrschenden Modell der Schweineindustrie im Westen Frankreichs.

Dieses Gebiet für den Bezug von Schweinen entspricht einer:

— geografischen und klimatischen Einheit aufgrund der Sonneneinstrahlung und sommerlicher, für den Getreideanbau (insbesondere Körnermais) günstiger Temperaturen;

— wirtschaftlichen und den Faktor Mensch betreffenden Einheit aufgrund der Komplementarität eines Ferkelaufzucht- und Schweinemastgebiets und aufgrund der historischen Handelsströme, die eine Belieferung des Trocknungsgebiets aus den Mastgebieten ermöglicht.

Die traditionelle Verwendung von Steinsalz aus dem Adour-Becken für die g. g. A. „Jambon de Bayonne" steht ebenfalls für das spezifische Know-how. Dieses seit der Antike in den verschiedenen Vorkommen des Adour-Beckens abgebaute Steinsalz wird seit Jahrhunderten von den Einsalzern der Region aufgrund seiner Reinheit und seiner im Gegensatz zum Meersalz nicht-scheuernden Textur verwendet. Es ermöglicht eine optimale Aufbewahrung der Schinken ohne Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse.

Das Pökeln erfolgt auf traditionelle Weise; der Schinken wird mit trockenem Salz eingerieben und anschließend regelmäßig unter Anwendung eines speziellen Know-hows und einer speziellen Technik massiert, um ihm nach und nach den Saft zu entziehen.

Nach dem Pökeln mit Salz aus dem Adour-Becken, dem Ruhen-Erwärmen und der Trocknung beginnt die Reifephase der Schinken. Die Erzeugung von „Jambon de Bayonne" dauert vom Pökeln bis zum Verpacken mindestens sieben Monate. Diese Mindestdauer sorgt dafür, dass der Schinken mit der g. g. A. „Jambon de Bayonne" seine besonderen Aromen entwickelt.

Die g. g. A. „Jambon de Bayonne" zeichnet sich aus durch:

— eine rundliche Form;

— eine gleichmäßige Farbe der gesamten Scheibe;

— eine nicht existente Rindenbildung;

— einen nur leicht salzigen Geschmack, der sich gleichmäßig auf das Erzeugnis verteilt;

— einen trockenen Schinken mit dennoch saftiger Note (durchschnittlicher Trockensubstanzgehalt von 47 %) und einer weichen Textur.

Das fachgerechte Pökeln des „Jambon de Bayonne“ ist eine alte Tradition, die insbesondere mit der Verwendung spezifischen Schweinefleisches, der seit der Antike praktizierten Nutzung des Steinsalzvorkommens im Boden und dem besonderen Klima des Adour-Beckens in Zusammenhang steht.

In diesem Gebiet herrscht ein für die erfolgreiche Schinkenerzeugung besonders günstiges Klima. Dieses Klima steht am Anfang einer langen Tradition der Herstellung von „Jambon de Bayonne“, dessen guter Ruf sich bereits im 16. Jahrhundert begründete und dessen Ansehen seither immer weiter gewachsen ist. Kennzeichnend für dieses Klima ist der Föhn. Dieser Wind hat aufgrund der mit ihm einhergehenden Schwankungen des Luftfeuchtigkeitsgehalts und der Temperaturen direkten Einfluss auf die Reifung des getrockneten Schinkens und die Wahrung seines saftigen Charakters.

Die an der Universität Pau (Université de Pau et des Pays de l'Adour) durchgeführten historischen (Chantal Lopez, 1989), geografischen (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) und geologischen (Raoul Deloffre, 1989 und Marie-Hélène Grimaldi, 1989) Studien zeigen die Tradition und regionale Besonderheit der Erzeugung von „Jambon de Bayonne“, einem bedeutenden Element des regionalen Erbes.

Dieser Ruf kommt nicht von ungefähr. Er entspringt dem Zusammenspiel von für dieses geografische Gebiet, das Know-how und die Kultur der Menschen in dieser Region typischen Elementen.

Er ist das Ergebnis eines Know-hows, das in den Bauernfamilien und den Familien auf dem Land von Generation zu Generation weitergegeben wurde. „Jambon de Bayonne“ war das edelste Stück Fleisch, das in den Familien auf den Tisch kam, und die Bauern gaben sich bei seiner Herstellung besondere Mühe.

Diente „Jambon de Bayonne“ den Bauern anfangs noch als energiereiches Nahrungsmittel, wurde er später als Währung im Falle schwieriger Zeiten und als Zahlungsmittel zur Entrichtung des Zehnten und der Pacht eingesetzt. Mit der Entstehung von immer mehr kleinen städtischen Schlachthöfen in den größeren Siedlungen wurde der Schinken dann zu einem handwerklichen Erzeugnis. Nun waren es die Metzger, die den berühmten „Jambon de Bayonne“ herstellten.

Über mehr als 70 Jahre hat sich die Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ stets weiterentwickelt: ausgehend von handwerklichen Betrieben, die sich auf das Pökeln spezialisiert hatten, bis hin zur heutigen industriellen Erzeugung. Es sind die modernen Techniken — insbesondere die Kältetechnik, die eine ganzjährige Erzeugung von „Jambon de Bayonne“ ermöglicht —, die diese Entwicklung und die Übertragung eines jahrhundertealten Wissens in ein modernes Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses möglich gemacht haben.

Das heutige Erzeugungsverfahren ist die getreue und systematische Übertragung des seit jeher zur Herstellung von „Jambon de Bayonne“ verwendeten Verfahrens in die Moderne.

Zahlreiche Zitate zeugen von dem Ruf und dem Ansehen der g. g. A. „Jambon de Bayonne“, wie die folgenden Beispiele zeigen.

1673 schreibt Froidour in seinem „Mémoire du Pays de Soulle“: „Die Schweine dort sind klein, jedoch so ausgezeichnet, dass die besten Schinken des Königreichs nach den Schinken aus Lahontan aus Soulle kommen. Sie sind bekannt unter dem Namen ‚Jambons de Bayonne‘, doch es ist festzuhalten, dass diese Stadt zwar für ihre Schinken bekannt und berühmt ist, selbige dort aber so gut wie nicht hergestellt werden. Vielmehr werden dort Schinken verkauft, die aus Labourd und Basse Navarre oder aber aus Soulle stammen, wobei von dort nur wenige Schinken kommen, weil Soulle weiter entfernt ist“.

Im 18. Jahrhundert erklärte Piron gegenüber dem Bischof von Bayonne mit großer Freude: „Ich verehre die Schinken Ihrer Diözese.“

Anfang des 19. Jahrhunderts schrieb der Reisende Jouy in „L'hermite en Province“ (1828): „In Pau wird viel mit Schinken gehandelt, die unter dem Namen “Jambon de Baïonne„ bekannt sind. Die Schinken werden im Ort Saleis hergestellt. Die dort befindliche Wasserquelle verleiht den Schinken einen exquisiten Geschmack.“

Und schließlich schreibt Louis Laborde-Balen 1991 im „Livre d'Or du Jambon de Bayonne“: „Der Legende nach liegt der Ursprung von ‚Jambon de Bayonne‘ ganz am Anfang unseres Zeitalters, als ein von zwei Jägern verletztes Wildschwein nahe einer salzhaltigen Quelle starb. Im darauffolgenden Sommer entdeckten die Dorfbewohner das im ausgetrockneten Bett der Wasserquelle vollständig konservierte Wildschwein. Die mutigsten unter ihnen kosteten das Fleisch und es schmeckte ihnen. Seither wird das Schweinefleisch und insbesondere der Schinken jeden Winter mit dem Salz aus Salies-de-Béarn oder einer anderen Saline des Adour-Beckens haltbar gemacht“.

Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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