



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA "JAMBON DE BAYONNE"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 018 van 20 januari 2020 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 20 maart 2020 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 18/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad¹ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

"JAMBON DE BAYONNE"

EU-nr.: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64 410 Arzacq
FRANKRIJK
Tel. +33 559044935
Fax +33 559044939
E-mail: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com
Samenstelling: Producenten/verwerkers.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



- Verband
- Etikettering
- Overige: Bijwerking van gegevens, controlestructuren, nationale eisen, bijlagen

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

5.1. Rubriek "Beschrijving van het product"

Chemische kenmerken

"Bayonneham is een droog, licht gezouten product. Het natriumchloridegehalte, dat wordt vastgesteld op de grote nootham, bedraagt ten hoogste 7,5%.

Bayonneham is een relatief droog product, maar behoudt zijn zachtheid. Het gemiddelde drogestofgehalte bedraagt 47%.

Bayonneham is een product met een laag vetgehalte. Het vetgehalte bedraagt gemiddeld 6%.

Het totale restgehalte oplosbare suikers bedraagt ten hoogste 0,5%.

Het nitriet- en nitraatgehalte is zeer laag: het maximale toegestane gehalte is 250 mg/kg nitraten en 50 mg/kg nitrieten."

Alle hieronder beschreven kenmerken worden overgenomen in het ontwerpproductdossier, met uitzondering van de bepaling inzake het nitriet- en nitraatgehalte, dat wordt geschrapt omdat het overeenkomt met de vereisten in de regelgeving inzake het toegestane gehalte nitraten en nitraten.

Deze wijziging van het productdossier heeft geen invloed op het enig document.

"Bayonneham is een droog, licht gezouten product. Het natriumchloridegehalte, dat wordt vastgesteld op de grote nootham, bedraagt ten hoogste 7,5%.

Bayonneham is een relatief droog product, maar behoudt zijn zachtheid. Het gemiddelde drogestofgehalte bedraagt 47%.

Bayonneham is een product met een laag vetgehalte. Het vetgehalte bedraagt gemiddeld 6%.

Het totale restgehalte oplosbare suikers bedraagt ten hoogste 0,5%."

De bepalingen inzake de microbiologische kenmerken worden geschrapt:

"Microbiologische kenmerken

"Bayonneham moet voldoen aan de normen die zijn vastgelegd in het ministerieel besluit van 21 december 1979 inzake gepekelde, rauwe, gezouten en/of gedroogde producten:

-	Coliforme bacteriën bij 44 °C	m = 1000 (kiemen per gram)
-	Stafylokokken coagulase +	m = 500 (kiemen per gram)
-	Sulfietreducerende anaerobe bacteriën	m = 50 (kiemen per gram)
-	Salmonella	afwezig in 25 g"

"

Alle geschrapte microbiologische kenmerken vloeien voort uit de regelgeving en zijn niet specifiek voor de BGA "Jambon de Bayonne". Deze wijziging van het productdossier heeft geen invloed op het enig document.

Het enig document, "samenvatting" genoemd ten tijde van de registratie van de BGA, wordt gewijzigd om de rubriek van de beschrijving van het product uit te breiden:

De volgende rubriek in de samenvatting van het productdossier:

"Bayonneham is een bereide varkensham, gezouten met het droge zout dat in het bekken van de Adour wordt gewonnen, en minstens zeven maanden in het productiegebied gedroogd. Tijdens het droog- en rijpingsproces ontwikkelt de Bayonneham zijn typische aroma en zachtheid. Dun gesneden, smelt hij in de mond. Hij heeft een delicate en licht zoute smaak."

wordt in het enig document als volgt aangevuld:



“Jambon de Bayonne” is een varkensham die wordt gezouten met het droge zout dat in het bekken van de Adour wordt gewonnen, en gedurende minstens zeven maanden in het productiegebied wordt gedroogd.

– **Uiterlijke kenmerken**

- De buitenkant is afgerond.
- Het zwoerd is eenkleurig en uitgerekt ter hoogte van de schenkel en heeft geen sporen van hematomen.
- De ham is niet hard en ziet er niet opgezwollen uit.
- Het vet is normaal van kleur, is stevig en heeft een aangename geur.
- Het externe spiergedeelte heeft geen korst.

– **Presentatie van het product**

Aan het einde van de droog- en rijpingsperiode mogen de hammen op volgende manier worden gepresenteerd:

- Met been: verpakt of onverpakt;
- Uitgebeend, van het zwoerd ontdaan, ontvet, geperst, gevormd en verpakt;
- In zijn geheel, in helften, in kwarten;
- Gesneden in gelijke porties.

– **Chemische kenmerken**

De BGA “Jambon de Bayonne” is een droog, licht gezouten product. Het natriumchloridegehalte, dat wordt vastgesteld op de grote nootham, bedraagt ten hoogste 7,5%.

De BGA “Jambon de Bayonne” is een relatief droog product, maar behoudt een zacht karakter. Het gemiddelde drogestofgehalte bedraagt 47%.

De BGA “Jambon de Bayonne” is een product met een laag vetgehalte. Het vetgehalte bedraagt gemiddeld 6%.

Het totale restgehalte oplosbare suikers bedraagt ten hoogste 0,5%.

– **Organoleptische kenmerken**

Tijdens de verschillende stadia van de rijping ontwikkelt de BGA “Jambon de Bayonne” zijn aroma’s en verkrijgt hij zijn zachtheid. Dun gesneden, smelt hij in de mond, met een delicate en licht zoute smaak en een duidelijk en typisch aroma dankzij de lange droog- en rijpingsperiode.

De spieren hebben een homogene, kenmerkend roze-rode kleur.

Het vet is wit, zuiver, stevig, niet olieachtig en heeft geen ranzige geur.

Het zout en de vochtigheid van de snede zijn gelijkmatig verdeeld.”

5.2. Rubriek “Afbakening van het geografische gebied”

Afbakening van het productiegebied van de varkens

– **Beperkingen wat de oorsprong van de grondstoffen betreft**

Toevoeging van het departement Tarn aan de lijst van departementen die behoren tot het productiegebied van de varkens:

Tarn wordt toegevoegd aan de lijst van de departementen die behoren tot het oorsprongsgebied van de grondstof, namelijk de varkens. Die wijziging is bedoeld om een fout recht te zetten.

Hoewel dat departement volgens de kaart in het productdossier wel degelijk tot het productiegebied van de varkens behoort, was de naam ervan weggelaten uit de lijst van departementen.

Tevens wordt in de samenvatting wel degelijk vermeld dat de grondstof wordt betrokken uit de gehele administratieve regio Midi-Pyrénées, waartoe het departement Tarn behoort.

Die wijziging wordt aangebracht in het productdossier en wordt overgenomen in het enig document onder punt 3.3 “Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)”, maar verandert de omtrek van het gebied niet.

5.3. Rubriek: “Gegevens waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is”

De bepaling “De bepalingen inzake het verband met de geografische oorsprong die door de ondernemingen in de keten van Bayonneham zijn vastgelegd, hebben als doel:

- in alle bewerkingsstadia de delen te identificeren die afkomstig zijn van varkens die volgens de specifieke normen in het afgebakende productiegebied zijn geteeld;
- de hammen te identificeren die volgens de specifieke methoden in het afgebakende verwerkingsgebied van het bekken van de Adour zijn gezouten, gedroogd en gerijpt.”

wordt vervangen door de bepaling:

“De bepalingen inzake de traceerbaarheid en het verband met de geografische oorsprong die door de ondernemingen in de keten van Bayonneham zijn vastgelegd, hebben als doel:

- in alle bewerkingsstadia de delen te identificeren die afkomstig zijn van varkens die volgens de specifieke normen in het afgebakende productiegebied zijn geteeld;
- de hammen te identificeren vanaf het moment dat zij worden gezouten totdat ze worden gerijpt en verpakt, volgens de specifieke methoden in het afgebakende verwerkingsgebied van het bekken van de Adour.”



Door de wijziging van de bepaling kunnen de traceerbaarheid en het verband met de geografische oorsprong gewaarborgd en versterkt worden. Het voorsnijden en het verpakken worden toegevoegd als verplicht in het geografische gebied uit te voeren onderdelen, zoals beschreven in de rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”. Daarom wordt de bijbehorende traceerbaarheid aan die rubriek toegevoegd om het bewijs van de oorsprong te garanderen tijdens de bovengenoemde onderdelen, waarbij de traceerbaarheid soms verloren kan gaan.

De bepaling:

“Wanneer de ham van het zwoerd ontdaan, ontvet of in plakken gesneden wordt verkocht, gaan de merktekens die de oorsprong bewijzen, verloren. Het erkenningsnummer van het verwerkingsbedrijf moet op het etiket worden vermeld. Dat bedrijf voert een administratie van de output per aanbiedingsvorm (uitgaande hoeveelheden).

Als het in plakken snijden en het droogproces in verschillende bedrijven gebeuren, moet ook de drooglocatie een administratie van de input (hoeveelheid en oorsprong van de inkomende hammen) en output voeren.”

wordt vervangen door:

“Wanneer de ham van het zwoerd ontdaan, ontvet of in plakken gesneden wordt verkocht, gaan de merktekens die de oorsprong bewijzen, verloren. Het erkenningsnummer van het verwerkingsbedrijf en het partijnummer en/of de datum van het zouten moeten op het etiket worden vermeld zodat informatie teruggaand tot de productie kan worden teruggevonden. Dat bedrijf voert een administratie van de output per aanbiedingsvorm (uitgaande hoeveelheden).

Als het voorsnijden en het droogproces in verschillende bedrijven gebeuren, moet de drooglocatie een fiche voor de follow-up van de partijen bijhouden en een administratie van de input (hoeveelheid en oorsprong van de inkomende hammen) en output voeren.”

Het traceerbaarheidsschema (figuur 1) wordt als volgt gewijzigd:

Toevoeging van: “Follow-upfiches, registratie van afgekeurde producten, voorsnijdingsfiches, outputadministratie van uitgaande hammen” ter versterking van de registraties en traceerbaarheid.

De bepaling “Zouten, drogen, verzenden – snijden – gemachtigde vleesproducent” wordt aangevuld: “Zouten, drogen, uitbenen, voorsnijden en verpakken – verzenden – vleesproducent – bedrijf gemachtigd voor voorsnijden”. Die toevoegingen houden verband met de aanvraag om het snijden en het verpakken in het geografische gebied van de BGA te laten plaatsvinden.

De volgende bepaling wordt toegevoegd: “Aan het einde van die onderdelen worden er steekproefsgewijs organoleptische onderzoeken uitgevoerd om te waarborgen dat de organoleptische kenmerken van het product behouden blijven.”

De rubriek wordt aangevuld zodat aan het einde van de beschreven onderdelen steekproefsgewijs organoleptisch onderzoek kan worden uitgevoerd om te verifiëren dat de organoleptische kenmerken van het product behouden blijven.

Op die manier wordt de traceerbaarheid versterkt in alle productiestadia van de BGA “Jambon de Bayonne”. Daardoor kan zowel stroomopwaarts als stroomafwaarts in de keten de traceerbaarheid worden gewaarborgd en kan het risico dat de traceerbaarheid van het product verloren gaat, worden vermeden.

Deze wijziging heeft geen invloed op het enig document (het enig document wordt opgesteld ter vervanging van de huidige samenvatting).

5.4. Rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

Deze rubriek wordt aangevuld met de volgende zaken: een beschrijving van de volledige werkwijze voor het verkrijgen van het product, die wordt toegepast op de fasen die aan het voorsnijden voorafgaan, een beschrijving van het voorsnijden, en een beschrijving van het verpakken van het voorgesneden product, voor zover wordt voorgeschreven dat die onderdelen voortaan verplicht plaatsvinden in het geografische gebied van de BGA “Jambon de Bayonne”.

De volgende bepalingen worden toegevoegd:

“5.2.9. Onderdelen voorafgaand aan het voorsnijden (uitbenen, stabiliseren, verstijven), het voorsnijden en het verpakken”

“Het voorsnijden bestaat uit het versnijden van de uitgebeende hammen in stukken, porties of plakken. In die fase, die plaatsvindt na afloop van het rijpingsproces, selecteert de marktdeelnemer de hammen die geschikt zijn voor het voorsnijden.

5.2.9.1. – Voorafgaande onderdelen

Aan het voorsnijden gaan verschillende hieronder beschreven stappen vooraf, die samen de eindkwaliteit van het product waarborgen.

– Uitbening

Elke ham die wordt voorgesneden, wordt vooraf uitgebeend naargelang zijn gewicht, vetdikte, en duur van de rijping.

Het uitbenen bestaat uit het in stukken zagen van de schenkel, het losmaken van de kop van het dijbeen en het losmaken van het bot uit het dijbeen zonder de ham open te halen (“gougeage” genoemd) en vervolgens het verwijderen van de groep tibia (onderbeen) – fibula (kuitbeen)- femur (dijbeen).



Tijdens die fase controleert de marktdeelnemer of de hammen geen gebreken vertonen wat betreft de geur en de kleur, wat kan wijzen op een probleem ten tijde van het rijpingsproces (te intense proteolyse (eiwitafbraak) of ontwikkeling van bacteriën, zaken die vaak verband houden met restvocht). In voorkomend geval verwijderd de marktdeelnemer de hammen die niet voldoen. De hammen worden vervolgens schoongesneden en daarna geperst en gevormd zodat er homogene plakken kunnen worden verkregen.

– **Stabilisering**

Omdat de spieren loskomen tijdens het uitbenen, kunnen de spierbundels tijdens de fase van de stabilisering, die minimaal één week duurt, door de natuurlijke werking van de eiwitten hersteld worden.

– **Verstijving**

Vervolgens worden alle hammen verstijfd. Tijdens die fase mag de temperatuur van de ruimte niet lager zijn dan – 14 °C.

De verstijving zorgt ervoor dat de plakken stevig zijn en dat het voorsnijden makkelijk kan verlopen.

5.2.9.2. “Voorsnijden en verpakken”

Het voorsnijden en verpakken moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

Deze paragraaf (5.2.9.2) houdt geen verband met het in artikel 2, onder e), van Verordening nr. 1169/2011 beschreven in plakken snijden en verpakken met het oog op de onmiddellijke verkoop. Zodra de ham is verstijfd, kan de vleessnijder overgaan tot het voorsnijden. Die zorgt er tijdens die fase voor dat de plakken en stukken geen gebreken vertonen die aan de ham in zijn geheel niet te zien waren. Het gaat bijvoorbeeld om: onvolledige plakken, hematomen, petechiën, vette nekaders, vuile aders, heterogene kleur.

In het geval van gebreken worden de betrokken plakken verwijderd.

Omdat de voorgesneden ham een delicaat product is, is het van essentieel belang om elke vorm van oxidatie te vermijden door contact met de lucht te beperken, aangezien dat nadelig kan zijn voor de kwaliteit van het vet en de kleur van de plakken. Daarom mag de tijd tussen het voorsnijden en het verpakken niet langer zijn dan één uur.

De specifieke knowhow van de vleesondernemers in het bekken van de Adour is verankerd in een lange traditie. Dankzij hun ervaring kunnen ze al die stappen uitvoeren door de noodzakelijke selecties te maken en zo de intrinsieke smaakkenmerken van de Bayonneham te behouden.

De organoleptische criteria worden na het voorsnijden gecontroleerd door proevers van het geografische verwerkingsgebied die zijn opgeleid om een grondige productkennis te hebben en zo kunnen bepalen of het product voldoet aan de kenmerken van de BGA “Jambon de Bayonne”. Dat gebeurt aan de hand van criteria die betrekking hebben op zowel het uiterlijk, als de textuur, de geur en de smaak.

“Jambon de Bayonne” wordt voornamelijk voorgesneden geconsumeerd. Alle bewerkingen die daartoe leiden, moeten daarom goed beheerst worden, zodat de kenmerken worden gewaarborgd die de consument van “Jambon de Bayonne” verlangt en waardeert.

Het uitbenen, stabiliseren, verstijven, voorsnijden en verpakken van het product vormen de essentiële onderdelen voor het behoud van de kenmerken en dus de reputatie van de BGA “Jambon de Bayonne”. Het is dus van het grootste belang dat die onderdelen plaatsvinden in het geografische gebied en uitgevoerd worden door ondernemers met de nodige knowhow, ter bescherming tegen het risico dat afbreuk wordt gedaan aan de kwaliteitsgarantie en er een eindproduct op de markt wordt gebracht dat niet voldoet aan de organoleptische criteria die verbonden zijn met de BGA “Jambon de Bayonne” en bijgevolg dus de reputatie ervan kan schaden. Het controleren van het product tijdens die fasen is van essentieel belang om ervoor te zorgen dat het product tijdens alle stadia voldoet. Voor het waarborgen van de kwaliteit, de kenmerken die de BGA “Jambon de Bayonne” heeft verworven bij de vervaardiging, en zijn reputatie waarvoor de ondernemers garant staan, is het van essentieel belang dat deze stappen uitgevoerd worden in het geografische gebied.

Bovendien worden de identificatiemerktekens die tijdens de verschillende productiefasen op het zwaard worden aangebracht, tijdens het voorsnijden en het verpakken verwijderd. Dankzij de uitvoering van die bewerkingen in het geografische gebied, samen met het controlesysteem dat is ingevoerd om de uitvoering te controleren, kan daarom het risico dat de traceerbaarheid wordt onderbroken en het risico op fraude worden beperkt.

Naast de kwaliteit en de controle wordt met de uitvoering van het uitbenen, stabiliseren, verstijven, voorsnijden en verpakken in het geografische gebied, de authenticiteit en de traceerbaarheid van het product gewaarborgd tijdens die cruciale fase.

Uit de bovenstaande elementen blijkt dat alle ter verkrijging van “Jambon de Bayonne” vereiste handelingen voor het verwerken, voorsnijden en verpakken berusten op complexe technische voorschriften en een specifieke knowhow, van het zouten van de verse hammen tot het voorsnijden en het verpakken van het eindproduct. Bijgevolg is de uitvoering van die fasen in geschikte faciliteiten in het geografische gebied van fundamenteel belang om:

- de kwaliteitskenmerken te behouden;
- de authenticiteit van het product te waarborgen;



- en een strenge controle te waarborgen van een van de meest op de markt aanwezige presentatievormen van het product.

De uitvoering van die fasen in het gebied is een garantie voor de reputatie van de BGA “Jambon de Bayonne”, die de vrucht is van het werk van alle marktdeelnemers (veetelers, slachters, vleesproducenten, snijders enz.).”

Deze wijziging van het productdossier heeft invloed op deel 3.5 van het enig document “Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst”.

5.5. Verband

Het hoofdstuk “Verband met het geografische gebied” is samengevat en geherstructureerd om de specificiteit van het geografische gebied, de specifieke eigenschappen van het product en het causaal verband beter naar voren te laten komen. Alleen de vorm is gewijzigd, maar het verband tussen het product en het gebied blijft intact.

Vanwege die nieuwe formulering is het deel “Verband met het geografische gebied” van het enig document aangepast, zodat beter rekening kan gehouden worden met de norm van 2500 woorden, in overeenstemming met artikel 6 van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014. Daarbij wordt ook meer precisie aangebracht, wat tot op heden ontbrak in de samenvatting (die nu vervangen wordt door het enig document).

Het verband met het geografische gebied van de BGA “Jambon de Bayonne” blijft gebaseerd op een specifieke kwaliteit en reputatie.

5.6. Rubriek “Etikettering”

De volgende bepaling wordt geschrapt:

“In verband met de etikettering moeten de ondernemingen behalve aan de geldende wetgeving voldoen aan eigen regels die door het Consortium du Jambon de Bayonne worden vastgesteld:

- 1) verplichte vermeldingen;
- 2) vorm en plaats van het logo.”

Deze wijziging van het productdossier heeft geen invloed op het enig document.

De volgende bepaling:

“Het Consortium schrijft voor dat de etikettering van elke Jambon de Bayonne, in welke aanbiedingsvorm dan ook, ten minste de volgende aanduidingen bevat:”

wordt vervangen door de bepaling:

“Naast de verplichte vermeldingen overeenkomstig de regelgeving inzake de etikettering en de presentatie van levensmiddelen, omvat de etikettering het volgende:”

Die herformulering van de bepaling wordt toegevoegd om te voldoen aan de op het nationale grondgebied aangenomen formulering.

De bepaling “de verkoopbenaming “Jambon de Bayonne” verplicht in het Frans, met een eventuele vertaling voor de voor uitvoer bestemde producten” wordt geschrapt wegens redundantie met de geldende regelgeving.

De afbeelding van het logo van Bayonneham wordt geschrapt en de beschrijving ervan blijft behouden. Het logo kan regelmatig licht veranderen, maar de basisstructuur blijft steeds behouden (vermelding van “Bayonne” met een rood Baskisch kruis) om ervoor te zorgen dat de consument het product snel kan identificeren.

Deze wijziging van het productdossier heeft invloed op het enig document omdat de afbeelding van het logo van de BGA “Jambon de Bayonne” geschrapt wordt.

5.7. Rubriek “Overige”

– **Bijwerking van de contactgegevens**

De contactgegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat worden toegevoegd en die van de aanvragende groepering worden bijgewerkt.

Deze wijziging van het productdossier heeft geen invloed op het enig document.

– **Controlestructuren**

Krachtens de op nationaal niveau geldende instructies die tot doel hebben de opstelling van productdossiers te harmoniseren, zijn de naam en gegevens van de certificeringsinstantie geschrapt. In deze rubriek worden voortaan alleen de gegevens vermeld van de bevoegde Franse autoriteiten op het gebied van controle: Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) en Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). De naam en de gegevens van de certificeringsinstantie zijn te raadplegen op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.

Deze wijziging van het productdossier heeft geen invloed op het enig document.

– **Nationale eisen**

Onder “nationale eisen” worden de belangrijkste punten die gecontroleerd moeten worden,



ingevoegd conform de geldende nationale regelgeving.

Deze wijziging van het productdossier heeft geen invloed op het enig document.

– **Bijlagen bij het productdossier**

De bijlagen worden geschrapt omdat de inhoud ervan in het productdossier wordt opgenomen of niet vereist is voor een productdossier (organisatie van de keten, vergelijking met andere hammen met een BOB of BGA enz.). Het gaat om formele wijzigingen die geen gevolgen hebben voor de geldende bepalingen.

Deze wijziging van het productdossier heeft geen invloed op het enig document.

ENIG DOCUMENT

“JAMBON DE BAYONNE”

EU-nr.: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

“Jambon de Bayonne”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Jambon de Bayonne” is een varkensham die wordt gezouten met het droge zout dat in het bekken van de Adour wordt gewonnen, en gedurende minstens zeven maanden in het productiegebied wordt gedroogd.

– **Uiterlijke kenmerken**

– De buitenkant is afgerond.

– Het zwaard is eenkleurig en uitgerekt ter hoogte van de schenkel en heeft geen sporen van hematomen.

– De ham is niet hard en ziet er niet opgezwollen uit.

– Het vet is normaal van kleur, is stevig en heeft een aangename geur.

– Het externe spiergedeelte heeft geen korst.

– **Presentatie van het product**

Aan het einde van de droog- en rijpingsperiode mogen de hammen op volgende manier worden gepresenteerd:

– Met been: verpakt of onverpakt;

– Uitgebeend, van het zwaard ontdaan, ontvet, geperst, gevormd en verpakt;

– In zijn geheel, in helften, in kwarten;

– Gesneden in gelijke porties.

– **Chemische kenmerken**

De BGA “Jambon de Bayonne” is een droog, licht gezouten product. Het natriumchloridegehalte, dat wordt vastgesteld op de grote nootham, bedraagt ten hoogste 7,5%.

De BGA “Jambon de Bayonne” is een relatief droog product, maar behoudt een zacht karakter. Het gemiddelde drogestofgehalte bedraagt 47%.

De BGA “Jambon de Bayonne” is een product met een laag vetgehalte. Het vetgehalte bedraagt gemiddeld 6%.

Het totale restgehalte oplosbare suikers bedraagt ten hoogste 0,5%.

– **Organoleptische kenmerken**

Tijdens de verschillende stadia van de rijping ontwikkelt de BGA “Jambon de Bayonne” zijn aroma’s en verkrijgt hij zijn zachtheid. Dun gesneden, smelt hij in de mond, met een delicate en licht zoute smaak en een duidelijk en typisch aroma dankzij de lange droog- en rijpingsperiode.

De spieren hebben een homogene, kenmerkend roze-rode kleur.

Het vet is wit, zuiver, stevig, niet olieachtig en heeft geen ranzige geur.

Het zout en de vochtigheid van de snede zijn gelijkmatig verdeeld.



3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De karkassen die geschikt zijn voor de productie van de BGA "Jambon de Bayonne" zijn afkomstig van mannelijke of vrouwelijke vleesvarkens. Volgende categorieën dieren worden uitgesloten: cryptorchiede, monorchiede en hermafrodiëte varkens, niet-gecastreerde beren, uitstootzeugen. De dieren worden tijdens de vetmesting gevoed met een diervoeder dat ten minste 60% granen, graanproducten en erwten, en ten minste 50% granen en graanproducten bevat. Het rantsoen van de mestvarkens bevat minder dan 1,9% linolzuur ten opzichte van de droge stof. De productie- en slachtzone van de vleesvarkens is beperkt tot de volgende departementen in het zuidwesten van Frankrijk: 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 en Haute-Vienne. Het gebruikte zout is afkomstig van de zoutpannen van het bekken van de Adour.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces, van het zouten van de verse ham tot het uitbenen, vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het voorsnijden en verpakken vinden plaats in het geografische gebied van de BGA "Jambon de Bayonne".

Het voorsnijden bestaat uit het versnijden van de uitgebeende hammen in stukken, porties of plakken. Deze beperking van het geografische gebied houdt geen verband met het in artikel 2, onder e), van Verordening (EU) nr. 1169/2011 beschreven in plakken snijden en verpakken met het oog op de onmiddellijke verkoop.

Dat onderdeel wordt voorafgegaan door de volgende stappen:

- uitbening, waarbij de ondernemer controleert of de ham geen gebreken vertoont wat betreft de geur en de kleur;
- stabilisering, die minimaal één week duurt;
- verstijving, in een ruimte waarvan de temperatuur niet lager mag zijn dan – 14 °C.

Het voorsnijden vindt plaats na afloop van het rijpingsproces en vereist ervaring en knowhow, gezien de rechtstreekse gevolgen voor de kwaliteit van het product.

Elke ham die wordt voorgesneden, wordt uitgebeend naargelang zijn gewicht, vetdikte, en duur van de rijping.

De specifieke knowhow van de marktdeelnemers in het bekken van de Adour past in het kader van een lange traditie. Hun ervaring stelt hen in staat het delicate product in plakken te snijden terwijl de smaak en textuur ervan behouden blijven. Tegelijk voeren ze eveneens een strenge visuele controle uit om te garanderen dat de plakken geen gebreken vertonen (petechiën, vette nekaders, heterogene kleur enz.), die vóór het in plakken snijden niet zichtbaar zijn.

De voorgesneden ham is een delicaat product. Daarom is het van essentieel belang om elke vorm van oxidatie te vermijden door contact met de lucht te beperken, aangezien dat nadelig kan zijn voor de kwaliteit van het vet en de kleur van de plakken. Daarom mag de tijd tussen het voorsnijden en het verpakken niet langer zijn dan één uur.

Door de uitvoering van die onderdelen in het geografische gebied kan het behoud van de intrinsieke smaakkenmerken van het product gewaarborgd worden.

De identificatiemerkttekens van de BGA "Jambon de Bayonne" die tijdens de verschillende productie-stadia op het zwaard worden aangebracht, worden bij het voorsnijden verwijderd. De uitvoering van het uitbenen, voorsnijden en verpakken in het geografische gebied kan het risico dat de traceerbaarheid wordt onderbroken en het risico op fraude beperken.

Aangezien het voorsnijden en het verpakken op een specifieke knowhow berusten, moeten ze plaatsvinden in geschikte faciliteiten in het geografische gebied van de beschermde geografische aanduiding. Zo worden alle kenmerken en de authenticiteit van het product gewaarborgd.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etikettering omvat de volgende vermeldingen:

- "Gedroogd en gerijpt in het bekken van de Adour",
- "Gecertificeerd door", gevolgd door de naam en het adres van de certificerende instantie,
- het logo van de Bayonneham dat het woord "BAYONNE" en een rood Baskisch kruis bevat.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de BGA komt overeen met het bekken van de Adour. Het gebied omvat het departement Pyrénées-Atlantiques en:

- voor het departement Gers: het kanton Adour-Gersoise en de gemeenten Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunx-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque en Tieste-Uragnoux
- voor het departement Landes: de kantons Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx, volledig, het kanton Chalosse Tursan, behalve de gemeente Haut-Mauco, en
 - in het kanton Adour-Armagnac: de gemeenten Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahu-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 en Vignau
 - in het kanton Le Pays morcenais tarusate: de gemeenten 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 en Villenave
- voor het departement Hautes-Pyrénées: de kantons Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 en 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 en 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre, volledig en de gemeenten: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaïgues, Uzer, Vielle-Aure en Vignec.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband met het geografische gebied van de BGA "Jambon de Bayonne" is gebaseerd op een specifieke kwaliteit en reputatie. De specifieke kwaliteit van deze ham bestaat met name in de ronde vorm van de ham, de homogene kleur van de plakken, de afwezigheid van korstvorming, een licht zoute en gelijkmatig verdeelde smaak, en een soepele textuur. Dat komt door de selectie van de verse hammen, het gebruikte zout en de knowhow van de vleesproducenten en marktdeelnemers in de keten.

Het licht meridionale gematigde zeeklimaat van Pays de l'Adour is voornamelijk het resultaat van de combinatie van twee elementen: de nabijheid van de Atlantische Oceaan enerzijds, en van de Pyreneeën anderzijds. Dit gebied aan de voet van het gebergte heeft daarom zachte temperaturen en een hoge relatieve vochtigheidsgraad heel het jaar door. Er komen echter sterke cyclische schommelingen voor. Er is immers dikwijls vastgesteld dat de relatieve vochtigheidsgraad op enkele uren tijd van 90% tot 20% kan overgaan. Benadrukt moet worden dat dat fenomeen typisch is voor het bekken van de Adour. Het fenomeen wordt door geografen "föhn" genoemd. Het is een warme, droge, in zuid-noordelijke richting waaiende bergwind die ontstaat door subsidentie.

Wanneer die wind door Pays de l'Adour waait, daalt de relatieve vochtigheidsgraad sterk en stijgt de temperatuur gewoonlijk.

Eveneens kenmerkend voor het bekken van de Adour is het karakter van de bodem, met name het steenzout dat er aanwezig is. De lagen steenzout zijn tweehonderd miljoen jaar geleden gevormd, aan het begin van het mesozoïcum. Tijdens dat tijdperk onderging het gebied dat vandaag het bekken van Aquitanië is, bodemverzakkingen en werd het overspoeld door de zee. Het zout is hoofdzakelijk afgezet in de zuidelijke helft van het bekken van Aquitanië, met name in het bekken van de Adour.

Op de plaatsen waar dat zout dicht bij het oppervlak ligt, kan het steenzout makkelijk ontgonnen worden, bijvoorbeeld in Dax, Salies de Béarn en Bayonne-Mouguerre.

In Pays de l'Adour kan een unieke klimaateenheid worden onderscheiden, met een zeer dicht hydrografisch netwerk met kenmerken waardoor het gebied van de aangrenzende regio's kan worden onderscheiden.

Het varken maakt deel uit van de historische traditie van de landbouwbedrijven in de zogenoemde Grand Sud-Ouest.

Het in die regio gemeste varken was altijd al zwaarder en werd gevoederd op basis van streekgranen, waaronder maïs, vanaf het ogenblik dat die graansoort haar intrede deed op het Europese vasteland. In het productiegebied van de varkens die kunnen worden verwerkt tot de BGA "Jambon de Bayonne" worden technieken gehanteerd die tot vóór de middeleeuwen teruggaan. Het productiegebied staat bekend om:

- het telen van vleesvarkens die geschikt zijn voor de bereiding van gedroogde hammen (zwaardere, vettere varkens);
- het typische productiesysteem van varkens/granen vanwege de lokale beschikbaarheid van granen, met name maïs.

Deze/die productieketen heeft zich op een unieke manier ontwikkeld, aangezien ze helemaal verschilt



van het dominante model, namelijk de varkensketen van het westen van Frankrijk.

Dat gebied waaruit de varkens worden aangevoerd, vormt:

- een geografische en klimatologische eenheid, door de zonneshijn en de temperaturen in de zomer die gunstig zijn voor de graanteelt (met name maïs);
- een economische en de menselijke factor betreffende eenheid, door de complementariteit tussen het gebied waar de biggen geboren worden en het gebied waar de varkens gemest worden, en door historische handelsstromen, waardoor het gebied waar de hammen worden gedroogd kan worden bevoorradt vanuit het gebied waar de varkens worden gemest.

Het traditionele gebruik van steenzout uit het bekken van de Adour voor de BGA “Jambon de Bayonne” is eveneens een teken van de knowhow. Dat steenzout wordt sinds de oudheid ontgonnen in verschillende vindplaatsen in de bodem van het bekken van de Adour en wordt al eeuwenlang gebruikt door vleesproducenten vanwege de zuiverheid en omdat het, in tegenstelling tot zeezout, een niet-schurende textuur heeft. Met het zout kunnen de hammen optimaal bewaard blijven zonder dat de organoleptische kenmerken ervan veranderen.

Het zouten gebeurt op traditionele wijze: de ham wordt met droog zout ingewreven en vervolgens op regelmatige basis gemasseerd volgens een knowhow en specifieke handbeweging om het vocht geleidelijk te onttrekken.

Na het zouten met zout uit het bekken van de Adour en het rusten, stomen en drogen, begint de rijpingsfase. De productie van een “Jambon de Bayonne” duurt minimaal zeven maanden van het zouten tot het verpakken. Door die minimumduur kunnen de specifieke aroma’s van de BGA “Jambon de Bayonne” worden verkregen.

De BGA “Jambon de Bayonne” heeft de volgende kenmerken:

- een ronde vorm;
- een homogene kleur op de volledige plak;
- geen korstvorming;
- een lichte en gelijkmatig verdeelde zoute smaak;
- een gedroogde ham die zijn zachte karakter behoudt (gemiddelde drogestofgehalte is 47%) en een soepele textuur.

De knowhow op het gebied van de productie van “Jambon de Bayonne” is het gevolg van een oude traditie die met name verband houdt met het gebruik van een specifiek soort varken, het sinds de oudheid ontginnen van de lagen steenzout uit de bodem, en het unieke klimaat van het bekken van de Adour.

Het klimaat dat in dit gebied heerst, is bijzonder gunstig voor deze bewerkingen. Het klimaat ligt aan de basis van de traditie van de bereiding van “Jambon de Bayonne”, die zowel in Frankrijk als in Europa al in de 16e eeuw bekend was, en sindsdien alleen nog maar bekender is geworden. Kenmerkend voor het klimaat is de “föhn”. Door de veranderingen in de relatieve luchtvochtigheidsgraad en de temperatuurschommelingen die veroorzaakt worden door die wind, heeft hij een rechtstreekse invloed op het droogproces van de ham en het behoud van de typische zachtheid.

Studies die zijn uitgevoerd aan de universiteit van Pau en Pays de l’Adour, of ze nu historisch (Chantal Lopez, 1989), geografisch (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) of geologisch (Raoul Deloffre, 1989 en Marie-Hélène Grimaldi, 1989) van aard zijn, leggen de nadruk op de traditie en de streekgebonden specificiteit van de bereiding van “Jambon de Bayonne”, die een karakteristiek element van het erfgoed vormt.

Die reputatie is niet toevallig. Ze is het resultaat van de combinatie van elementen die eigen zijn aan het geografisch gebied, de knowhow en de cultuur van de mensen van de streek.

Ze berust op een knowhow die binnen boeren- en plattelandsfamilies altijd van generatie op generatie is doorgegeven. “Jambon de Bayonne” was het pronkstuk op de gezinsdis en de boeren besteedden grote zorg aan de bereiding ervan.

Hoewel “Jambon de Bayonne” aanvankelijk een calorierijk voedingsmiddel voor de boeren was, werd hij nadien ook gebruikt als ruilmiddel in moeilijke tijden en als betaalmiddel voor tienden en pachtovereenkomsten. Later, toen er meer kleine gemeentelijke slachthuizen in de dorpen kwamen, werd de productie van de ham ambachtelijk. De vleesproducenten hebben vervolgens de productie van de beroemde “Jambon de Bayonne” overgenomen.

In de loop van meer dan zeventig jaar is de bereiding van “Jambon de Bayonne” geleidelijk overgegaan van gespecialiseerde ambachtlieden naar de industriële productie van vandaag de dag. Dankzij de moderne technieken, met name koeling, kan “Jambon de Bayonne” het hele jaar door worden geproduceerd en kon de eeuwenoude knowhow zich ontwikkelen en naar een modern productieproces worden vertaald.

De huidige productiemethode is een trouwe vertaling van de traditionele methode die altijd al gebruikt werd voor “Jambon de Bayonne”.

Hieronder volgt een greep uit de vele citaten die getuigen van de reputatie en de naamsbekendheid van de BGA “Jambon de Bayonne”.

In 1673 merkt Froidour in zijn *Mémoire du Pays de Soule* het volgende op: “De varkens zijn klein maar zo uitstekend dat de beste hammen van het koninkrijk, na de hammen van Lahontan, die van Soule zijn. Ze staan bekend als Bayonnehammen en het is belangrijk om op te merken dat, hoewel de stad zo bekend is voor haar hammen, er nauwelijks ham wordt geproduceerd. In Bayonne wordt ham uit



Labourd en Basse Navarre aan de man gebracht, alsook uit Soulle, maar weinig omdat het verder van Bayonne vandaan ligt.”

In de 18e eeuw gekscheerde de dichter Piron tegen de bisschop van Bayonne: “Ik koester grote verering voor de hammen uit uw bisdom.”

In het begin van de negentiende eeuw merkt de reiziger Jouy in l’Hermite en province (1828) op dat “in Pau een drukke handel bestaat in een gereputeerde ham die bekendstaat als ham van Baïonne. De hammen worden bereid in het dorp Saleis. De waterbron daar verleent de hammen een exquisite smaak.”

In 1991 schrijft Louis Laborde-Balen in Livre d’Or du “Jambon de Bayonne” dat “de oorsprong van de Bayonneham volgens de overlevering helemaal in het begin van onze jaartelling moet worden gesitueerd, toen een everzwijn door twee jagers werd verwond en stierf aan een zoutbron. De volgende zomer ontdekten dorpelingen het perfect bewaarde everzwijn in de opgedroogde bedding van de bron. De stoutmoedigsten onder hen proefden het vlees en vonden het lekker. Sindsdien wordt het varkensvlees en met name de ham elke winter geconserveerd dankzij het zout van Salies-de-Béarn of een andere zoutmijn in het bekken van Adour.”

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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