

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

Eintragungsantrag: Artikel 5

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

Einzelstaatliches Aktenzeichen: -

1. **Zuständige Stelle des Mitgliedstaats**
Name: Ministère de l'Agriculture - Direction Générale de l'Alimentation
Tel.: 33.1.49.55.58.45 Fax: 33.1.49.55.51.06
2. **Antragstellende Vereinigung**
 - a) Name: Consortium du Jambon de Bayonne
 - b) Anschrift: 6 Avenue Louis Sallenave, 6400 Pau
 - c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Sonstige ()
3. **Name des Erzeugnisses:** Jambon de Bayonne
4. **Art des Erzeugnisses:** Klasse 1-2; Fleischerzeugnisse
5. **Beschreibung der Spezifikation:** (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4, Absatz 2)
 - a) Name: Jambon de Bayonne - Geographische Angabe
 - b) Beschreibung:

Jambon de Bayonne ist eine zugeschnittene Schweinekeule, gepökelt mit Salz der Salinen des Bassin de l'Adour und sieben Monate in diesem Gebiet getrocknet.

Während der gesamten Reifungszeit entwickeln sich Aroma und Zartheit des Jambon de Bayonne. In dünne Scheiben geschnitten, zergeht er mit delikatem Geschmack und leicht gesalzen auf der Zunge.
 - c) Geographisches Gebiet:

Man unterscheidet zwei Gebiete: in einem wird das Schweinefleisch erzeugt, in dem anderen erfolgt die Verarbeitung zu Schinken.

Das erstgenannte Gebiet ist begrenzt auf die Regionen und Départements im Südwesten Frankreichs: die Regionen Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes und folgende angrenzende Départements: Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude und Pyrénées Orientales.

Das zweitgenannte Gebiet (Verarbeitungsstufen der Pökellung, Trocknung, Reifung, Entbeinung) liegt südwestlich des Flusses Adour einschließlich der angrenzenden Kantone. Es umfaßt das Département Pyrénées-Atlantiques und einen Teil der Départements Hautes-Pyrénées, Landes und Gers.
 - d) Ursprungsnachweis:

In allen Phasen der Herstellung und Verarbeitung treffen die Erzeuger die für den Ursprungsnachweis notwendigen Maßnahmen:

Zur Identifizierung der Erzeugnisse:

 - Kennzeichnung der Schweine
 - Kennzeichnung der frischen Schinken gemäß dem Lastenheft bei der Schlachtung/Zerlegung

- Kennzeichnung der Schinken bei der Pökellung
- Ferner werden alle Transporte von Tieren und Schinken registriert. Die entsprechenden Unterlagen werden aufbewahrt.

e) Herstellungsverfahren:

Produktionsbedingungen in den verschiedenen Phasen der Herstellung und Verarbeitung von Jambon de Bayonne:

- bei der Erzeugung: Mast der Schweine mit einem Futter, das mindestens 60 % Getreide, Kleie und Erbsen enthält.
- bei der Schlachtung/Zerlegung: Auswahl der frischen Schinken nach Gewicht (mindestens 8,5 kg), fehlerfreiem Aussehen und einwandfreier Qualität von Fleisch und Fett.
- bei der Verarbeitung: Pökellung mit Salz der Salinen des Bassin de l'Adour, Trocknung und Reifung mindestens sieben Monate ab der Pökellung.

f) Zusammenhang:

Der Jambon de Bayonne wird nach überlieferten bäuerlichen Verfahren hergestellt und gründet seine Berühmtheit auf den Handel, der bereits auf das 16. Jahrhundert in Bayonne zurückgeht. Er ist nun ein gut eingeführtes Erzeugnis, wie zwei landesweite Verbrauchenumfragen belegen.

Die Versorgung der Verarbeitungsbetriebe mit frischen Schinken aus einem ausgedehnteren Erzeugungsgebiet entspricht den alten Handelswegen, die sich bis heute erhalten haben.

Die Eigenschaften des Jambon de Bayonne sind dem Know-how der örtlichen Verarbeiter zu verdanken, die es verstanden haben, die Qualität der frischen Schinken aus dem Erzeugungsgebiet, die günstigen Klimabedingungen des Bassin de l'Adour und die unterirdischen Natursalzlagerstätten optimal zu nutzen.

- g) Kontrolleinrichtung: Name: CERTISUD
Anschrift: 6 Avenue Louis Sallenave
6400 Pau

h) Etikettierung:

Außer dem Logo des Consortium du Jambon de Bayonne (s. u.) enthält das Etikett folgende Angaben:

- „Jambon de Bayonne“
- „Séché et affiné dans le Bassin de l'Adour“
- „Certifié par“ (Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle)



i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen (ggfs): -

EG-Nr. G/FR/00031/96.08.23

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 23.08.96
