

Jambon de Bayonne IGP



Jambon de Grande Origine

Zone d'origine des porcs : 22 départements du sud-ouest français
 Identification des porcs - Marque de libération d'abattage - Marque de libération de découpe apposées sur jambon destiné à la salaison en jambon de Bayonne
Coupe Bayonne IGP

Zone de transformation : délimitée par les Pyrénées, l'océan atlantique, le fleuve Adour

- Satisfait le cahier des charges CC 01/95
- Indication géographique protégée (IGP)
- Enregistrée par le règlement (CE) N°2139/98 du 6 octobre 1998

Spécifications attachées à l'IGP, voir : www.jambon-de-bayonne.com

SALAGE PAR FROTTAGE ET MASSAGE*

- ▶ sel gemme (sec) des salines du bassin de L'Adour..... qs 100 g
- ▶ nitrate de potassium du mélange salant..... 0,2%
- ▶ sucre du mélange salant 2%
- ▶ épices

*Temps de salage ajusté en fonction du poids du jambon, de sa teneur en gras, de la perte de poids consentie pendant le repos.

DURÉE TOTALE DE FABRICATION :

- 7 mois minimum
- Marquage au fer du sceau Bayonne en fin de fabrication de chaque jambon commercialisé avec couenne

JAMBON DE BAYONNE ENTIER AVEC OS : nu / conditionné

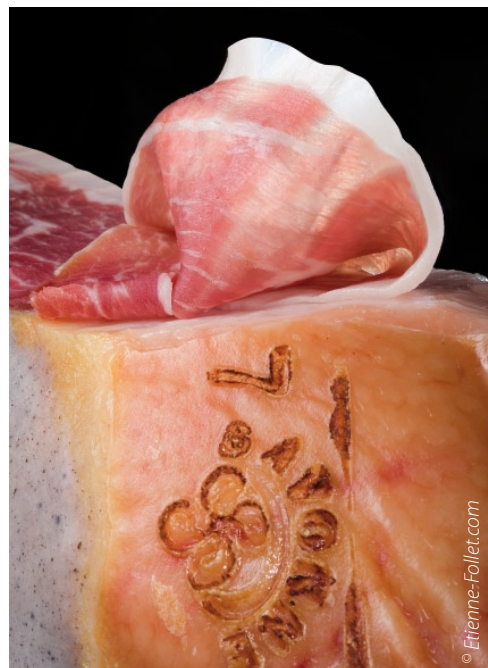
JAMBON DE BAYONNE DÉOSSÉ, MOULÉ, PRESSÉ, EVENTUELLEMENT DECOUENNÉ, DÉGRAISSÉ, CONDITIONNÉ SOUS VIDE COMMERCIALISÉ AU RAYON COUPE ET/OU LIBRE SERVICE : jambons entiers / en demi / en quart / en 1/6^{ème}

JAMBON SEC PRÉTRANCHÉ PRÉEMBALLÉ COMMERCIALISÉ AU RAYON LIBRE SERVICE : sous atmosphère modifiée / protectrice

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Doivent être présentes sur la face principale de l'étiquetage :

- Salé au sel des salines du Bassin de l'Adour
- Séché et affiné dans le Bassin de l'Adour
- Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur : CERTISUD - 64000 PAU - La date de mise au sel, la liste des ingrédients
- Le nom et l'adresse de l'organisme de défense et de gestion : Consortium du Jambon de Bayonne - Route de Samadet - 64410 ARZACQ - France



17/08/10

© Etienne-Follet.com

Schéma de fabrication

Le professionnel est responsable de la sécurité du produit pour les conditions prévues et raisonnablement prévisibles d'utilisation (Code de la consommation Art L 221.1)

Sécurité des aliments art 14, règlement (CE) N°178/2002



SÉLECTION

Zone de production des porcs
 Conformité des jambons au cahier des charges : présentation, qualités technologique et microbiologique

- Traçabilité (article 18, règlement (CE) N°178/2002)
- Sécurité

Salage sur support
 permettant écoulement
 T°C < 5°C



REPOS DESHYDRATANT
 T=1 à 7°C HR=60 à 90%
 6 semaines minimum

ÉTUVAGE
 Facultatif
 T≤26°C 15 jours max



SÉCHAGE
 T≤20°C HR=60 à 90%
 Durée selon type de produit

PANNAGE

AFFINAGE
 T<22°C
 HR=50 à 85%

Cycle de fabrication
 (de la mise au sel à la fin du séchage/affinage) 7 mois minimum

Validation du procédé
 Vérification de la qualité du produit

Produits commercialisés entiers

Produits pour le rayon Libre Service

TRANCHAGE CONDITIONNEMENT

Mesures de maîtrise
 et de surveillance

Salle à Environnement Maîtrisé

TEMPÉRAGE

RECONSTITUTION
 formage - moulage

DÉOSSAGE

