

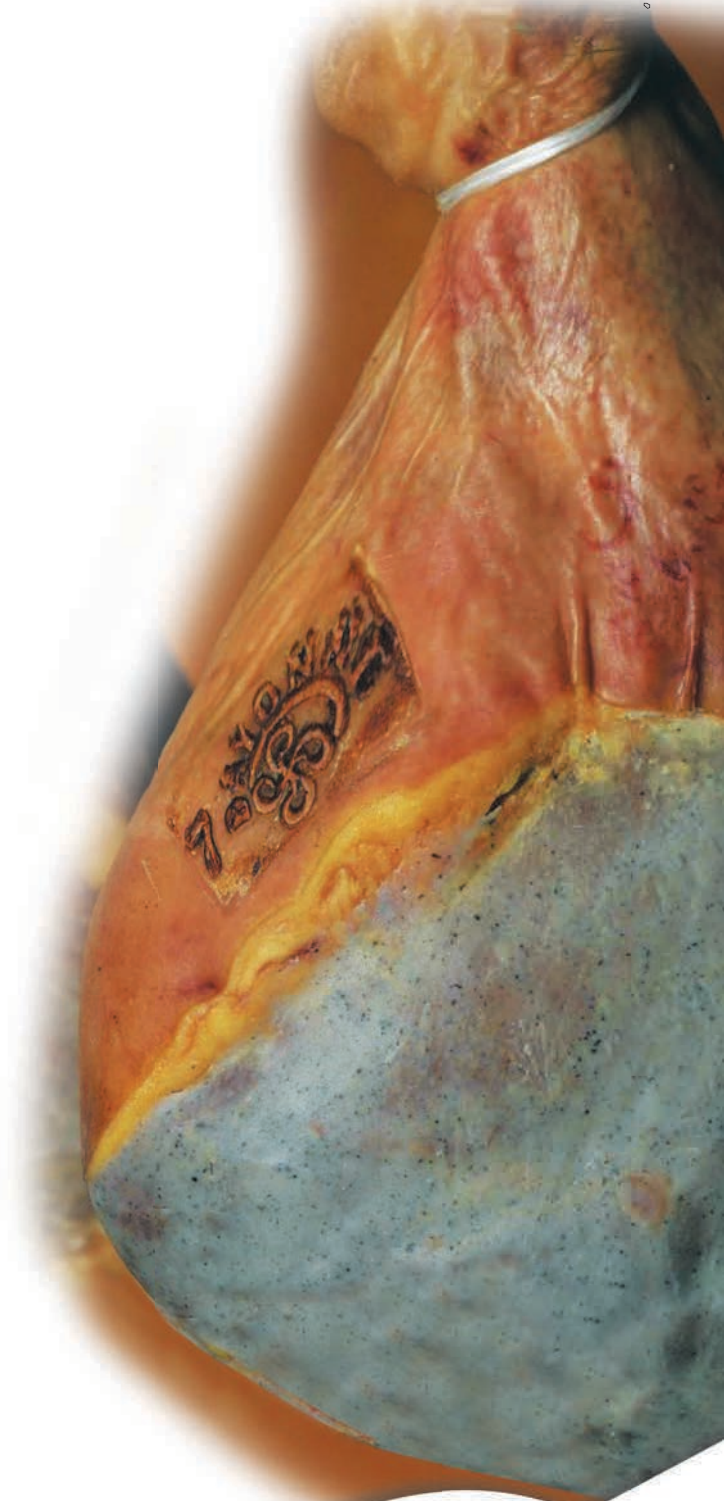


# Bayonner Schinken – ein Qualitätsversprechen erster Güte



Erst wenn ein Bayonner Schinken alle in einem strikten, transparenten Lastenheft vorgeschriebenen Herstellungsphasen durchlaufen und alle Auflagen (kontrollierte Herkunft und Aufzucht, traditionelle Verarbeitung) erfüllt hat, erhält er als **Gütezeichen** das „**Bayonne**“- oder „**Lauburu**“-Siegel.

Die Einhaltung der vorgeschriebenen Verfahren wird von allen an der Herstellung Beteiligten kontrolliert und gewährleistet: Züchter und Metzger (**Eigenkontrolle**), Mitarbeiter des Consortium du Jambon de Bayonne (**interne Kontrollen**), unabhängige Zertifizierungsinstitute (**externe Kontrollen**) sowie staatliche Prüfer.



Mehr darüber



GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE  
BAYONNER SCHINKEN