C/2026/6055

20.11.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/6055)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Jambon de Bayonne“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Jambon de Bayonne“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Министерство на земеделието и продоволствената независимост)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Jambon de Bayonne“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието на защитеното наименование за произход/защитеното географско указание;

б) да съществува риск то да обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Суровини: с цел да се осигури съответствие с метода на производство се предоставя допълнително пояснение по отношение на пресния бут и прасетата, например пояснение относно теглото и изключването на определени животни. Освен това към списъка на изключените животни се добавят имунокастрираните мъжки прасета, тъй като не са провеждани проучвания относно въздействието на имунокастрацията върху качеството на месото.

Характеристики на готовия продукт: за да се гарантира, че всички продукти са консервирани до достатъчно и съпоставимо равнище, като по този начин се гарантира еднородност, се добавя единна минимална загуба на тегло от 28 %.

Представяне на продукта: този параграф, който първоначално беше включен в раздела относно характеристиките на продукта, се премества. С цел да се стандартизира терминологията, използвана в различните раздели, се пренаписва представянето на продукта, като същевременно се запазва съответствието с посочените в продуктовата спецификация практики.

Физични свойства: заличава се описанието „не е твърд“ вследствие на посочването на правилата относно метода на производство в етапите на преработка. Добавя се думата „неестествено“, за да се определи терминът „подут“. Описанието на стегнатата форма, цвета и мириса на слабината се премества в раздела относно органолептичното описание на продукта.

Химични характеристики:

Съдържание на влага: съдържанието на сухо вещество (47 %) се заменя със съдържание на влага ≤ 61 %.

Нитрати: за да се вземат предвид промените в суровината, максимално допустимото съдържание на калиев нитрат се заменя с остатъчно съдържание на калиев нитрат (E252) < 100 mg/kg (изразено като $NaNO_3$) или < 73 mg/kg NO_3 йони в крайния продукт. E252 вече не е включен в списъка на разрешените добавки.

Мазнини: заличава се средната стойност (~6 %), тъй като се счита, че тя не оказва въздействие върху качеството на продукта.

Сол (NaCl): с цел по-голяма еднородност обхватът на максималната стойност ≤ 7,5 % се разширява и вече включва цялата шунка.

Захари: заличава се пределно допустимата стойност за общо съдържание на разтворими захари, тъй като тя може да варира значително. Въпреки това се запазва ограничението по отношение на добавените захари.

Органолептични характеристики: с цел по-добро описание на продукта се уточнява цветът на месото, а именно от светлочервен до тъмночервен, добавят се органолептични дескриптори като „леко прошарено до прошарено“ по отношение на постното месо, както и отличителен аромат на сушена шунка.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Описание

Във връзка с метода на производство се уточнява, че процесът на узряване не е задължителен, за да се гарантира последователност по отношение на етапите, които се осъществяват в географския район.

Списъкът на общините се актуализира въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г., без да се променя определеният географски район. Районът на снабдяване и географският район на ЗГУ (преработка на бутовете) остават без промяна.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателство за произход на продукта от географския район

Описание

Проследимостта се преразглежда и привежда в съответствие с изискванията относно производството, посочени в продуктовата спецификация, и измененията на метода на производство. В раздела относно проследимостта се заличават производителите на сол. Заличава се изискването солниците винаги да използват сол от солените извори в басейна на река Adour за всички свои продукти (въпреки че използването ѝ остава задължително за това ЗГУ). Това се прави с цел да се подпомогнат усилията на преработвателите за диверсификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство

Описание

Свиневъдство: за стопанствата за развъждане и угояване се въвеждат нови изисквания, свързани с отглеждането и здравето на прасетата (надхвърлящи основните законодателни изисквания). Те имат за цел да се контролира придвижването на животните и да се гарантира спазването на изискванията от страна на свиневъдните стопанства, като правят невъзможно смесването с прасета, които не отговарят на изискванията на продуктовата спецификация. Добавя се положителен списък на фуражните суровини, приложим за фуражи на етапа след отбиването, който следва структурата на каталога на ЕС за фуражни суровини (Регламент (ЕС) № 68/2013).

Забраняват се продуктите, получени от палмово масло и палмови ядки.

Подготовка за транспортиране на прасетата за производство на месо и време на изчакване преди клане: добавят се правила за хуманно отношение към животните с цел ограничаване на стреса при животните преди клане и подобряване на условията за транспортиране (период на гладуване в стопанството, гъстота на животните в кошарата за изчакване, душ системи, разстояние до кланицата и др.).

Клане

Класификация на кланични трупове, подлежащи на сертифициране: към списъка на изключените животни се добавят имунокастрирани мъжки прасета.

Охлаждане на кланичните трупове: определя се процедурата по охлаждане.

Проверка при приемането: уточнява се, че с цел запазване качеството на продукта шунката не трябва да се замразява.

Изрязване и разрязване: критериите за изрязване и разрязване се коригират и усъвършенстват чрез проверка на съответствието им с основното законодателство и на възможността за извършване на проверки по тях.

Техническо качество: за проверка на съответствието на цвета на месото се добавя препратка към японската скала за цветовете.

Преработка/(узряване)

Преразглежда се списъкът на съставките, добавките и технологичните спомагателни вещества, за да стане по-точен и да се приведе в съответствие с настоящата практика (ограничения относно добавките, по-добро овкусяване, поясняване на процедурите).

Процесите на осоляване, почивка, топлинна обработка, консервиране, намазване с мас, узряване, стабилизиране и стягане се определят по-ясно, като се уточняват продължителността, температурата и влажността, както и дали те са задължителни или незадължителни. Това осигурява достатъчно равнище на консервиране, като същевременно се запазват органолептичните характеристики на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Етикетиране

Описание

Описанието на логото се заличава от продуктовата спецификация.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Jambon de Bayonne“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0031-AM02 — 26.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Jambon de Bayonne“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Jambon de Bayonne“ е свински бут с тегло най-малко 8,5 kg след изрязване и разрязване, осолен със суха сол от солниците в басейна на река Adour и сушен в този район в продължение най-малко на седем месеца. Свинското месо произхожда от мъжки или от женски прасета за производство на месо, които са родени, отгледани и заклани в рамките на определен район.

След производството шунката губи най-малко 28 % от първоначалното си тегло.

Външен вид

— външната форма на шунката е заоблена;

— кожата с еднороден цвят е изпъната на нивото на джолана и е без следи от хематоми;

— шунката не е неестествено подута;

— външната мускулна част е без коричка.

• Представяне на продукта:

— цял с кост: опакован или неопакован;

— обезкостен, без кожа, обезмазнен, пресован, формован и опакован;

— цял — обезкостен или на парчета;

— нарязан.

Химични характеристики

— съдържанието на натриев хлорид е по-малко или равно на 7,5 %;

— съдържанието на влага е по-малко или равно на 61 %;

— съдържанието на калиев нитрат (E252) е по-малко от 73 mg/kg NO_3 йони или 100 mg/kg, изразено като $NaNO_3$ (остатъчен дял).

Органолептични характеристики

— постното месо е с еднороден светлочервен до тъмночервен цвят, леко прошарено до прошарено;

— крехко и сочно;

— сланината е бяла, еднородна, стегната, без да е мазна и без гранив мирис;

— отличителен аромат на сушена шунка;

— без видими недостатъци по мускулите, като петехия, сало или излишни тлъстини.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

В миналото производителите на „Jambon de Bayonne“ са набавяли суровината за шунките от прасета, родени и отгледани в Югозападна Франция. В исторически план угояваните в този район прасета са с по-високо тегло и са хранени с местни зърнени култури, включително с царевица още от времето, когато е пренесена в Европа. Районът на снабдяване с прасета съответства на една географска и климатична единица (слънцегреене и летни температури, които са благоприятни за отглеждането на зърнени култури) и на една икономическа и демографска единица заради допълването между район на опрасване на прасенцата и район на угояване на прасетата, както и заради историческите търговски пътища. Още от регистрирането на „Jambon de Bayonne“ като ЗГУ в продуктовата спецификация се предвижда, че шунките трябва да произхождат от прасета, които са родени, отгледани и заклани в департаменти в югозападната част на Франция, а именно: 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. Освен това солта, използвана за осоляването на „Jambon de Bayonne“, може да произхожда единствено от находища в басейна на река Adour. Тази сол се използва заради нейната чиста и неабразивна структура, която дава възможност за оптимално съхранение на бутовете, без да се засягат органолептичните качества на продукта.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производство — от осоляването на пресния бут до обезкостяването — се осъществяват в географския район.

4.5. *Специфични правила за опаковане, рязане, настъргване и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Предварителното нарязване и опаковането на ЗГУ „Jambon de Bayonne“ се извършват в географския район на продукта.

Предварителното нарязване се състои в разрязване на обезкостените шунки на парчета или на резени.

Това ограничение по отношение на географския район не засяга нарязването и опаковането с цел незабавна продажба по смисъла на член 2, параграф 2, буква д) от Регламент ЕС № 1169/2011.

Тази операция се предхожда от следните етапи:

Всеки предназначен за предварително нарязване бут се обезкостява в зависимост от теглото му, от дебелината на сланината, от времето на консервиране и от времето на узряване, когато е приложимо. По време на процеса на обезкостяване и преди стабилизирането операторите проверяват дали шунката няма недостатъци, свързани с мириса или цвета.

Стягане (по избор) в продължение на най-много 8 седмици, през които температурата в сърцевината на шунката не трябва да е под - 13,5 °C. В никакъв случай шунката не може да се замразява.

Операцията за предварително нарязване е продължение на етапа на консервиране и етапа на узряване, когато е приложимо, и изисква опит и умения, тъй като оказва пряко влияние върху качеството на продукта.

Специфичните умения на операторите от басейна на река Adour са плод на дългогодишна традиция. Техният опит им дава възможност да нарязват този деликатен продукт, като запазват вкуса и консистенцията му; едновременно с това те осъществяват строг визуален контрол, за да следят за липсата на недостатъци по резените (петехия, мастна тъкан, неравномерен цвят и т.н.), които не могат да се установят преди етапа на нарязване.

Предварително нарязаната шунка е деликатен продукт. Необходимо е да се избягва всяко окисляване, като се ограничи контактът с въздуха, което ще се отрази неблагоприятно на качеството на мазнините и на цвета на резените. Поради това времето между предварителното нарязване и опаковането се ограничава до един час.

Така качеството, специфичните характеристики и репутацията на продукта се запазват чрез осъществяването на тези етапи в географския район.

При предварителното нарязване се заличават идентификационните маркировки на ЗГУ „Jambon de Bayonne“, които се поставят върху кожата по време на отделните етапи на производство. Осъществяването на етапите на обезкостяване, предварително нарязване и опаковане в географския район дава възможност да се ограничи рискът от прекъсване на проследимостта, а по този начин и рискът от измама.

Ето защо операциите за предварително нарязване и за опаковане, които се основават на специфични умения, трябва да се извършват в подходящи съоръжения, разположени в географския район на защитеното географско указание, за да се гарантират всички качества на продукта и неговата автентичност.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

На етикета трябва да фигурира текстът „консервирана и узряла в басейна на река Adour“. Регистрираното наименование на продукта „Jambon de Bayonne“ трябва да бъде изписано с букви, чийто размер е най-малко 50 % от размера на буквите, използвани за фирмената марка и собствената търговска марка на продукта, и да бъде разположено в близост до тях.

5. **Кратко определение на географския район**

Районът на това ЗГУ съответства на басейна на река Adour. Той включва департамент Pyrénées-Atlantiques, както и

от департамент Gers: Aignan, Arblade-le-Bas, Aurensan, Avéron-Bergelle, Barcelonne-du-Gers, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Termes-d'Armagnac, Beaumarchés, Cahuzac-sur-Adour, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Fustérouau, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Izotges, Jû-Belloc, Labarthète, Lannux, Lasserade, Lelin-Lapujolle, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Maumusson-Laguian, Plaisance, Pouydraguin, Préchac-sur-Adour, Projan, Riscle, Sabazan, Tasque, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Germé, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Ségos, Tarsac, Tieste-Uragnoux, Vergoignan, Verlus, Viella;

от департамент Landes: Aire-sur-l'Adour, Amou, Angoumé, Angresse, Arboucave, Argelos, Arsague, Artassenx, Aubagnan, Audignon, Audon, Aurice, Azur, Bahus-Soubiran, Baigts, Banos, Bas-Mauco, Bascons, Bassercles, Bastennes, Bats, Bégaar, Bélus, Bénesse-lès-Dax, Bénesse-Maremne, Bergouey, Beylongue, Beyries, Biarrotte, Biaudos, Bonnegarde, Bordères-et-Lamensans, Brassempouy, Buanes, Cagnotte, Candresse, Capbreton, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Cassen, Castaignos-Souslens, Castandet, Castelnau-Chalosse, Castel-Sarrazin, Castelnau-Tursan, Castelner, Cauna, Cauneille, Caupenne, Cazalis, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Clèdes, Clermont, Coudures, Dax, Doazit, Donzacq, Dumes, Duhort-Bachen, Estibeaux, Eugénie-les-Bains, Eyres-Moncube, Fargues, Gaas, Gamarde-les-Bains, Garrey, Gaujacq, Geaune, Gibret, Gourbera, Goos, Gousse, Gouts, Grenade-sur-l'Adour, Habas, Hagetmau, Hastingues, Hauriet, Heugas, Herm, Hinx, Horsarrieu, Josse, Labastide-Chalosse, Labatut, Labenne, Lacajunte, Lacrabe, Lahosse, Laluque, Lamothe, Larbey, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Laurède, Lauret, Lesgor, Le Leuy, Louer, Lourquen, Lussagnet, Magescq, Mant, Marpaps, Mauries, Maurrin, Maylis, Mées, Meilhan, Messanges, Mimbaste, Miramont-Sensacq, Misson, Moliets-et-Maa, Momuy, Monget, Monségur, Montaut, Montfort-en-Chalosse, Montgaillard, Montsoué, Morganx, Mouscardès, Mugron, Narrosse, Nassiet, Nerbis, Nousse, Oeyreluy, Oeyregave, Onard, Ondres, Orist, Orx, Orthevielle, Ossages, Ozourt, Payros-Cazautets, Pécorade, Pey, Peyre, Peyrehorade, Philondenx, Pimbo, Pomarez, Pontonx-sur-l'Adour, Port-de-Lanne, Poudenx, Pouillon, Poyanne, Poyartin, Préchacq-les-Bains, Puyol-Cazalet, Renung, Rion-des-Landes, Rivière-Saas-et-Gourby, Saint-Agnet, Saint-André-de-Seignanx, Saint-Aubin, Saint-Barthélemy, Sainte-Colombe, -Cricq-Chalosse, Saint-Cricq-du-Gave, Saint-Etienne-d'Orthe, Saint-Geours-d'Auribat, Saint-Geours-de-Maremne, Saint-Jean-de-Lier, Saint-Jean-de-Marsacq, Saint-Laurent-de-Gosse, Saint-Lon-les-Mines, Saint-Loubouer, Sainte-Marie-de-Gosse, Saint-Martin-de-Hinx, Saint-Martin-de-Seignanx, Saint-Maurice-sur-Adour, Saint-Pandelon, Saint-Paul-lès-Dax, Saint-Sever, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Tyrosse, Saint-Yaguen, Samadet, Sarraziet, Sarron, Saubion, Saubrigues, Saubusse, Saugnac-et-Cambran, Seignosse, Serres-Gaston, Serreslous-et-Arribans, Seyresse, Siest, Soorts-Hossegor, Sorbets, Sorde-l'Abbaye, Sort-en-Chalosse, Souprosse, Soustons, Tarnos, Tartas, Tercis-les-Bains, Téthieu, Tilh, Tosse, Toulouzette, Urgons, Vicq-d'Auribat, Vielle-Tursan, Vieux-Boucau-les-Bains, Le Vignau, Villenave, Yzosse;

от департамент Hautes-Pyrénées: Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Ancizan, Andrest, Les Angles, Angos, Ansost, Antist, Aragnouet, Arbéost, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Arras-en-Lavedan, Arrayou-Lahitte, Arreau, Arrens-Marsous, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artigues, Aspin-Aure, Aspin-en-Lavedan, Asté, Astugue, Aucun, Aulon, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Averan, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Azet, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barèges, Barlest, Barrancoueu, Barry, Bartrès, Bazet, Bazillac, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Bénac, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Betpouey, Bettes, Beyrède-Jumet-Camous, Boô-Silhen, Bordères-sur-l'Echez, Bouilh-Devant, Bourisp, Bourréac, Bours, Bun, Buzon, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Caixon, Camalès, Campan, Camparan, Castelnau-Rivière-Basse, Caussade-Rivière, Cauterets, Cheust, Chèze, Chis, Cieutat, Ens, Escaunets, Escondeaux, Escoubès-Pouts, Esquièze-Sère, Estaing, Estensan, Esterre, Estirac, Ferrières, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gardères, Gavarnie-Gèdre, Gayan, Gazost, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gouaux, Grailhen, Grézian, Grust, Guchan, Guchen, Hagedet, Hauban, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Horgues, Ibos, Ilhet, Jarret, Jézeau, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labatut-Rivière, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lahitte-Toupière, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Laméac, Lançon, Lanne, Larreule, Lascazères, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lézignan, Liac, Lies, Loubajac, Loucrup, Louey, Lourdes, Lugagnan, Luquet, Luz-Saint-Sauveur, Madiran, Mansan, Marsac, Marsas, Maubourguet, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Montgaillard, Montignac, Moumoulous, Neuilh, Nouilhan, Odos, Omex, Ordizan, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pintac, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Pujo, Rabastens-de-Bigorre, Sailhan, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Lary-Soulan, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Saligos, Salles, Salles-Adour, Sanous, Sarniguet, Sarrancolin, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sassis, Sauveterre, Sazos, Ségalas, Ségus, Séméac, Sénac, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Séron, Sers, Siarrouy, Sireix, Sombrun, Soublecause, Soues, Soulom, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Tostat, Tramezaïgues, Trébons, Trouley-Labarthe, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidouze, Viella, Vielle-Adour, Vielle-Aure, Vier-Bordes, Viey, Viger, Vignec, Villefranque, Villelongue, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac, Viscos, Visker.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ определено качество

☐ други характеристики.

Обобщено описание на връзката

Връзката на ЗГУ „Jambon de Bayonne“ с географския район се основава на специфично качество и на репутацията му. Това специфично качество, а именно заобляната форма, еднородният цвят при нарязване, крехката и сочна консистенция и бялата, стегната сланина, е резултат от подбора на суровините, от използваната сол и от уменията на специалистите по осоляването и на операторите в сектора.

Климатът на Pays de l'Adour, който е умерен океански с меридионален оттенък, се дължи основно на съчетанието на два елемента: близостта, от една страна, на Атлантическия океан и от друга страна, на веригата на Пиренеите. Затова в тази предпланинска зона се наблюдават умерени температури и висока относителна влажност през цялата година. Независимо от това климатът може да варира драстично, като често относителната влажност само за няколко часа може да спадне от 90 % до 20 %. Това явление е доста специфично и типично за басейна на река Adour. При обясняването му географите говорят за ефекта на фьона. Това е топъл и сух вятър, който се движи по орографското слягане в посока юг-север. Когато духа над земите на Adour, се наблюдава внезапно понижаване на относителната влажност, а температурата обикновено се покачва.

Една от особеностите на басейна на река Adour се дължи на характера на подземните му недра, и по-специално на наличието на каменна сол. Находищата на сол са се образували преди 200 милиона години, в началото на мезозойската ера. По онова време районът, който днес съответства на Аквитанския басейн (Bassin Aquitain), е бил във фаза на пропадане и следователно е бил залят от морето. Солта се е отложила основно в южната половина на Аквитанския басейн, и по-специално в басейна на река Adour. На местата, където солта е близо до повърхността, има възможност за относително лесно добиване на каменна сол, например при Dax, Salies-de-Béarn и Bayonne-Mouguerre.

На равнището на Pays de l'Adour може да се очертае специфична климатична единица с много гъста речна мрежа, чиито характерни качества позволяват да бъде разграничена от съседните райони.

Прасето е част от историческата традиция на земеделските стопанства в Югозападна Франция. Угояваните в този район прасета винаги са с по-високо тегло и са хранени с местни зърнени култури, включително с царевица още от времето, когато е пренесена в Европа.

Прасетата, които може да се използват за производството на ЗГУ „Jambon de Bayonne“, са отгледани в район, в който се използват практики, датиращи още отпреди Средновековието. Този район е известен с:

— отглеждането на прасета за месо, пригодени за приготвянето на сушени бутове (по-тлъсти прасета, с по-високо тегло),

— прилагането на система на отглеждане от вида прасета/зърнени култури поради наличието на местно равнище на такива зърнени култури, и по-специално на царевица.

Този сектор се е развил по оригинален начин, тъй като е напълно различен от преобладаващия модел на свиневъдство в западната част на Франция.

Районът на снабдяване с прасета съответства на:

— една географска и климатична единица — заради слънцегреенето и летните температури, които са благоприятни за отглеждането на зърнени култури (по-специално на царевица),

— една икономическа и демографска единица — заради допълването между район на опрасване на прасенцата и район на угояване на прасетата, както и заради историческите търговски пътища, които позволяват снабдяване на районите на сушене от районите на угояване.

Традиционното използване за ЗГУ „Jambon de Bayonne“ на каменна сол от басейна на река Adour също е главен елемент от майсторските умения. Добиваната още от древността в различните находища в басейна на река Adour каменна сол се използва от векове от специалистите по осоляването от района заради нейната чиста и неабразивна структура, която я отличава от морската сол. С нея се дава възможност за оптимално консервиране на бутовете, без да се засяга вкусът на продуктите.

Осоляването се извършва по традиционен начин. Бутът се натрива със суха сол, след което редовно се размачква със специфично овладяно умение и движение на ръката, за да се извлече постепенно влагата.

След етапа на осоляване със сол от басейна на река Adour, последван от почивка и евентуално топлинна обработка, шунката влиза в етапа на консервиране, който предхожда етапа на узряване, когато е приложимо. Минималната продължителност за производството на „Jambon de Bayonne“ е 7 месеца от осоляването до края на етапа на консервиране и на узряване, когато е приложимо. Тази минимална продължителност дава възможност на шунката да придобие специфични аромати.

ЗГУ „Jambon de Bayonne“ се характеризира с:

— еднороден светлочервен до тъмночервен цвят на резените, които са леко прошарени до прошарени;

— крехка и сочна консистенция;

— сланината е бяла, еднородна, стегната, без да е мазна и без гранив мирис;

— отличителен аромат на сушена шунка;

— без видими недостатъци по мускулите, като петехия, сало или излишни тлъстини.

Уменията за консервиране на „Jambon de Bayonne“ са стара традиция, свързана по-специално с използването на специфично свинско месо, с разработването още от древността на находищата от каменна сол в подземните недра и с уникалния климат на басейна на река Adour.

Климатът в района е особено благоприятен за успешното приготвяне на тези продукти. Той е в основата на традиция за производство на „Jambon de Bayonne“, чиято репутация както във Франция, така и в Европа е била утвърдена още през XVI век и оттогава не е преставала да се увеличава. Ефектът на фьона е една от определящите му характеристики. Чрез колебанията в относителната влажност на въздуха и промяната на температурата, които предизвиква, той оказва пряко влияние върху стареенето на сушената шунка и запазването на нейната характерна мека консистенция.

В проучванията, осъществени в рамките на университета на Pau et des Pays de l'Adour, били те исторически (Chantal Lopez, 1989 г.), географски (Jean-Claude Jaffrezo, 1989 г.) или геоложки (Raoul Deloffre, 1989 г., и Marie-Hélène Grimaldi, 1989 г.), се изтъкват традицията и регионалната специфика на производството на шунката „Jambon de Bayonne“ — отличителен елемент на местното наследство.

Репутацията ѝ е следствие от съчетанието на специфичните за географския район елементи, на уменията и на културата на хората в него.

Тя е наследена от умения, които открай време са се предавали от поколение на поколение в семействата на селяните и на земеделските стопани. Шунката „Jambon de Bayonne“ е била най-висококачественият продукт от храната на семейството и земеделските стопани полагали специални грижи за неговото приготвяне.

И ако в началото „Jambon de Bayonne“ е била храна, осигуряваща енергия за земеделските стопани, по-късно ще се превърне в разменна монета в трудни времена, както и средство за плащане на данъците и наемите. След това, с умножаването на малките общински кланици в градовете, производството ѝ става занаятчийско. Тогава колбасарите поемат производството.

В продължение на повече от 70 години занаятчии, специализирани в консервирането на месо, разработват метод за производство на „Jambon de Bayonne“, за да се стигне днес до промишлено производство. Съвременните техники, и по-специално охлаждането, които позволяват производството през цялата година, са в основата на това развитие и на възможността потомствените умения да намерят израз в модерен начин за производство.

Настоящият метод на производство остава верен на традиционния метод, използван открай време за „Jambon de Bayonne“.

Репутацията на продукта се потвърждава от многобройни сведения, включително следните цитати:

През 1673 г. Froidour отбелязва в своето произведение Mémoire du Pays de Soulle (Спомен от Pays de Soulle): „Там прасетата са дребни, но отлични, дотолкова че шунките от Soulle са най-добрите в кралството след тези от Lahontan. Те са познати с името шунки от Bayonne и по този повод не е зле да се отбележи, че въпреки че този град е толкова известен и прочут заради шунките си, всъщност там почти не се правят такива, а се продават донесените от Labourd и от Basse Navarre, както и от Soulle, откъдето донасят по-малко, защото е по-отдалечен“.

През XVIII век поетът Piron заявява шеговито на епископа на Bayonne: „Изпитвам голямо благоговение пред шунките от вашата епархия“.

В началото на XIX век пътешественикът Jouy отбелязва в Hermite en Province (Отшелник в Прованс) (1828 г.), че „в Pau се извършва значителна търговия с прочути шунки под името шунка от Bayonne. Те се приготвят в Saleis, а намиращият се там извор придава на шунките възхитителен вкус“.

В „Livre d'Or du Jambon de Bayonne“, 1991 г., Louis Laborde-Balen посочва, че „според легендата произходът на шунката от Bayonne датира от самото начало на новата ера, когато глиган, ранен от двама ловци, стигнал до извор на солена вода, където умрял. На следващото лято селяни го открили напълно запазен в пресъхналото корито на извора, а най-смелите опитали месото и то им харесало. Оттогава всяка зима свинското месо, и по-специално бутът, се консервира със сол от Salies-de-Béarn или от други солници в басейна на река Adour“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-20db5027-24c1-4d8c-a4d8-3239a841adb4