C/2026/6055

20.11.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6055)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Jambon de Bayonne“

Referenční číslo EU: PGI-FR-0031-AM02 – 26. srpna 2026

1. **Název produktu**

„Jambon de Bayonne“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Zařazení jako standardní změna**

Žádost o změnu CHZO „Jambon de Bayonne“ nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie. Konkrétně tato změna:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako standardní změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

POPIS PRODUKTU

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Suroviny: v zájmu zajištění souladu s metodou produkce byly doplněny další upřesňující informace týkající se čerstvé šunky a prasat, např. upřesnění ohledně hmotnosti a vyloučení určitých zvířat. Kromě toho byla do seznamu vyloučených zvířat zařazena imunokastrovaná prasata samčího pohlaví, jelikož dosud nebyla provedena žádná studie týkající se vlivu tohoto postupu na jakost masa.

Vlastnosti konečného produktu: Aby bylo zajištěno, že všechny produkty jsou vyzrálé na dostatečnou a srovnatelnou úroveň, čímž se zaručí jednotnost, byl doplněn jednotný minimální úbytek hmotnosti ve výši 28 %.

Obchodní úprava produktu: tento odstavec, který byl původně součástí oddílu věnovanému vlastnostem produktu, byl přesunut. Znění týkající se obchodní úpravy produktu bylo upraveno s cílem standardizovat terminologii používanou v jednotlivých oddílech a zároveň zachovat soulad s postupy stanovenými ve specifikaci produktu.

Fyzikální vlastnosti: Popis „není tvrdá“ byl odstraněn z důvodu pravidel týkajících se metody produkce, která jsou uvedena ve fázích zpracování. Bylo přidáno slovo „abnormálně“, které upřesňuje význam výrazu „nadmutý“. Popis konzistence, barvy a vůně tuku byl přesunut do organoleptického popisu produktu.

Chemické vlastnosti:

Vlhkost: obsah sušiny (47 %) byl nahrazen obsahem vlhkosti na úrovni ≤ 61 %.

Dusičnany: s ohledem na změny ve složení suroviny byla maximální míra zapracování dusičnanu draselného nahrazena zbytkovým obsahem dusičnanu draselného (E252) < 100 mg/kg (vyjádřeného jako $NaNO_3$) nebo < 73 mg/kg iontů NO_3 v hotovém produktu. Látka E252 již není uvedena jako povolená přídatná látka.

Tuky: průměrná hodnota (cca 6 %) byla odstraněna, protože se nepředpokládá, že by měla jakýkoli vliv na jakost produktu.

Sůl (NaCl): maximální hodnota ≤ 7,5 % byla rozšířena na celou šunku v zájmu vyšší jednotnosti.

Cukry: mezní hodnota pro celkový obsah rozpustných cukrů byla odstraněna, protože se může značně lišit. Omezení přidaných cukrů však zůstává zachováno.

Organoleptické vlastnosti: v zájmu lepšího popisu produktu byla upřesněna barva masa, tj. ze světle červené na tmavě červenou, a byly doplněny senzorické deskriptory, jako například „mírně mramorované až mramorované“ v souvislosti s libovým masem, a výrazné aroma typické pro sušené maso.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Popis

Byla zajištěna jednotnost, pokud jde o fáze probíhající v dané zeměpisné oblasti, a to tím, že bylo v souvislosti s metodou produkce upřesněno, že proces zrání je volitelný.

Seznam obcí byl aktualizován na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2025, aniž by se tím změnila vymezená zeměpisná oblast. Oblast zásobování a zeměpisná oblast CHZO (zpracování šunky) zůstávají beze změny.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti

Popis

Sledovatelnost byla přezkoumána a uvedena do souladu s požadavky na produkci stanovenými ve specifikaci produktu a s úpravami metody produkce. Výrobci soli byli z oddílu o sledovatelnosti odstraněni. Požadavek, aby výrobci soli pro všechny své produkty vždy získávali sůl z pramenů se slanou vodou v povodí řeky Adour, byl odstraněn (ačkoli její použití zůstává s ohledem na CHZO povinné). Tím se zohledňuje úsilí zpracovatelů o diverzifikaci.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Popis výrobního postupu

Popis

Chov prasat: pro chovatele a hospodářství specializující se na výkrm byly zavedeny nové požadavky na chov prasat a sanitární požadavky (nad rámec základních právních předpisů). Jejich cílem je kontrolovat přesuny zvířat a zajistit dodržování předpisů ze strany hospodářství s chovem prasat tím, že se vyloučí možnost záměny prasat s těmi, která nesplňují specifikaci produktu. Byl doplněn pozitivní seznam krmných surovin použitelných pro krmení zvířat od fáze po odstavu, přičemž se vychází ze struktury katalogu pro krmné suroviny EU (nařízení (EU) č. 68/2013).

Produkty pocházející z palmového oleje a palmojádrové produkty jsou zakázány.

Příprava na přepravu jatečných prasat a doba ustájení před porážkou: byla zohledněna pravidla pro zajištění dobrých životních podmínek zvířat s cílem omezit stres zvířat před porážkou a zlepšit podmínky přepravy (období půstu v hospodářství, hustota osazení v čekací ohradě, sprchové systémy, vzdálenost na jatka atd.).

Porážka

Klasifikace jatečně upravených těl způsobilých k certifikaci: do seznamu vyloučených zvířat byla zařazena imunokastrovaná prasata samčího pohlaví.

Chlazení jatečně upravených těl: byl definován postup chlazení.

Kontrola přejímky: bylo vyjasněno, že v zájmu zachování jakosti produktu se šunka nesmí zmrazovat.

Očištění a porcování: Kritéria pro očištění odstraněním tuku a porcování byla upravena a zpřesněna na základě ověření jejich souladu se základními právními předpisy a proveditelnosti jejich kontroly.

Technologická jakost: za účelem ověření shody barvy masa byl doplněn odkaz na japonskou stupnici barev.

Zpracování/(zrání)

Seznam složek, přídatných látek a pomocných látek pro zpracování byl revidován s cílem zvýšit jeho přesnost a uvést jej do souladu s aktuální praxí (omezení přídatných látek, intenzivnější solení/kořenění, vyjasnění postupů).

Fáze nasolování, odpočinku, tepelného opracování, sušení, potahování, zrání, stabilizace a zpevňování byly jasněji vymezeny upřesněním doby trvání, teploty a mírou vlhkosti, jakož i uvedením toho, zda jsou nepovinné, nebo povinné. Tím je zajištěna dostatečná míra vyzrání za současného zachování organoleptických vlastností produktu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Označování

Popis

Popis loga byl odstraněn ze specifikace produktu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Jambon de Bayonne“

Referenční číslo EU: PGI-FR-0031-AM02 – 26. srpna 2026

1. **Název (názvy)**

„Jambon de Bayonne“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB NEBO KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH, NEBO HMYZU

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Šunka „Jambon de Bayonne“ je vepřová kýta o hmotnosti nejméně 8,5 kg po očištění a naporcování, nasolená suchou solí pocházející ze solisek v povodí řeky Adour a sušená v této oblasti po dobu nejméně sedmi měsíců. Vepřové maso pochází z výkrmových prasat samčího nebo samičího pohlaví, která se narodila, byla chována a poražena ve vymezené oblasti.

U hotového produktu činí úbytek hmotnosti oproti původní hmotnosti nejméně 28 %.

Vzhled:

— vnější tvar je zaoblený,

— barevně stejnorodá kůže je natažena po koleno a beze stop krevních výronů,

— šunka nevykazuje známky abnormálního nadmutí,

— vnější svalová část je bez kůrky.

• Obchodní úprava produktu:

— celá s kostí: v obalu nebo nebalená,

— vykostěná, zbavená kůže, zbavená tuku, lisovaná, tvarovaná a balená,

— celá vykostěná nebo porcovaná na kusy,

— nakrájená na plátky.

Chemické vlastnosti:

— obsah chloridu sodného je nejvýše 7,5 %,

— míra vlhkosti je nižší nebo nejvýše 61 %,

— obsah dusičnanu draselného (E252) je nižší než 73 mg/kg dusičnanových iontů (NO_3) nebo 100 mg/kg vyjádřený jako NaNO3 (zbytkové množství).

Organoleptické vlastnosti:

— libové maso má jednotnou barvu od světle červené do tmavě červené, s mírným až výrazným mramorováním,

— jemné a šťavnaté,

— tuk je bílý, jednotný, pevný, nemastný a bez žluklého zápachu,

— charakteristická vůně sušeného masa,

— žádné vizuální vady ve svalu, jako jsou žilní vady, plstní tuk nebo přebytečný tuk.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Producenti „Jambon de Bayonne“ historicky získávají šunku z prasat narozených a chovaných v jihozápadní Francii. Prasata vykrmovaná v tomto regionu byla historicky těžší a byla krmena místními obilovinami, včetně kukuřice, a to již od doby, kdy byla tato plodina do Evropy dovezena. Oblast, z níž prasata pocházejí, se vyznačuje jednotnými zeměpisnými a klimatickými znaky (míra slunečního svitu a letní teploty příznivé pro pěstování obilovin), jakož i hospodářskou soudržností a strukturou obyvatelstva v důsledku vzájemné provázanosti mezi oblastmi odchovu selat a výkrmu prasat, jakož i historických obchodních cest. Od doby, kdy byl produkt „Jambon de Bayonne“ zapsán jako CHZO, jeho specifikace produktu stanoví, že šunka musí pocházet z prasat narozených, chovaných a poražených v departementech na jihozápadě Francie, konkrétně v těchto: 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. Kromě toho smí sůl používaná k nasolování „Jambon de Bayonne“ pocházet výhradně z ložisek v povodí řeky Adour. Tato sůl se používá pro svou čistotu a neabrazivní strukturu, což umožňuje optimální uchování šunky bez narušení organoleptických vlastností produktu.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce od nasolení čerstvé šunky po vykostění se uskutečňují v zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

První nakrájení a balení probíhají v zeměpisné oblasti CHZO „Jambon de Bayonne“.

První nakrájení spočívá v naporcování vykostěné kýty na kusy nebo plátky.

Toto omezení týkající se vymezené zeměpisné oblasti se nevztahuje na krájení na plátky a balení pro účely okamžitého prodeje ve smyslu čl. 2 odst. 2 písm. e) nařízení (EU) č. 1169/2011.

Uvedenému úkonu předcházejí tyto fáze:

Každá kýta určená k prvnímu nakrájení je vykostěna v závislosti na své hmotnosti, tloušťce tukové vrstvy, době sušení a případně době zrání. Během procesu vykosťování a před vyvážením hospodářské subjekty kontrolují, zda šunka nevykazuje senzorické vady vůně nebo barvy.

Tuhnutí (volitelné) po dobu maximálně 8 týdnů, během nichž teplota v jádře šunky nesmí klesnout pod – 1 3,5 °C. Šunka se v žádném případě nesmí zmrazovat.

První krájení následuje po sušení a případně po procesu zrání a vyžaduje zkušenosti a dovednosti, neboť má přímý vliv na jakost produktu.

Producenti v povodí řeky Adour se opírají o dlouhou tradici a disponují specifickými dovednostmi. Díky svým zkušenostem dokáží tento choulostivý produkt nakrájet tak, že si zachovává svou chuť a texturu. Probíhá přísná vizuální kontrola, která zajišťuje, že plátky nemají žádné vady (petechie, krční žíla, nestejnorodá barva atd.), jež nelze odhalit před krájením.

Krájená šunka je choulostivý produkt. Omezením přístupu vzduchu je nezbytné zamezit veškeré oxidaci, jež by nepříznivě ovlivnila kvalitu tuku a barvu plátků. Proto mezi prvním nakrájením a balením může uběhnout nanejvýš jedna hodina.

Jakost, specifické vlastnosti a pověst produktu jsou tak zachovány díky tomu, že tyto fáze produkce probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

Identifikační značka CHZO „Jambon de Bayonne“ umístěná na kůži během různých fází produkce se při prvním krájení zničí. Vykosťování, první nakrájení a balení v zeměpisné oblasti umožňují omezit riziko přerušení sledovatelnosti, a tím i nebezpečí podvodu.

Z těchto důvodů musí první krájení a balení závisející na zvláštních dovednostech probíhat ve vhodných zařízeních nacházejících se v zeměpisné oblasti chráněného zeměpisného označení, aby byly produktu zaručeny všechny jeho vlastnosti a autenticita.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Musí obsahovat text „sušená a uzrálá v povodí řeky Adour“. Zapsaný název produktu „Jambon de Bayonne“ musí být uveden písmeny, jejichž velikost dosahuje alespoň 50 % velikosti písma použitého pro obchodní firmu a vlastní značku produktu, a musí být umístěn v jejich blízkosti.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast CHZO odpovídá povodí řeky Adour. Zahrnuje departement Pyrénées-Atlantiques a

v departementu 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,

v departementu 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,

v departementu 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem vychází z těchto faktorů:

☑ pověsti

☑ dané jakosti

☐ jiných vlastností

Shrnutí souvislosti

Souvislost se zeměpisnou oblastí CHZO „Jambon de Bayonne" se zakládá na specifické jakosti a dobré pověsti. Tato specifická jakost, konkrétně zaoblený tvar, jednotná barva plátků (při nakrájení na plátky), jemná a šťavnatá textura a bílý a pevný tuk, vyplývají z výběru surovin, použité soli a odborných znalostí uzenářů a hospodářských subjektů v tomto odvětví.

Mírné oceánské podnebí v povodí řeky Adour, které je lehce ovlivněno jižním klimatem, je dáno především kombinací dvou faktorů – blízkostí Atlantského oceánu na jedné straně a hřebenem Pyrenejí na straně druhé. Tak v této podhorské oblasti po celý rok panují mírné teploty a vysoká relativní vlhkost vzduchu. Dochází v ní však k výrazným cyklickým výkyvům. Pozorování totiž často ukázala, že relativní vlhkost může během několika hodin klesnout z 90 na 20 %. Je důležité zdůraznit, že se jedná o typický jev, jenž je pro povodí řeky Adour příznačný. Zeměpisci tento jev vysvětlují působením větru Föhn. Jedná se o teplý a suchý vítr, který vane podél hor směrem dolů od jihu na sever. Když nad oblastí Adour vane vítr, relativní vlhkost vzduchu prudce klesne, přičemž teplota se obvykle zvýší.

Mezi zvláštnosti povodí řeky Adour patří rovněž povaha jeho podloží, zejména přítomnost kamenné soli. Ložisko soli vzniklo před 200 miliony let na začátku druhohor. V té době došlo v oblasti, která dnes odpovídá Akvitánské pánvi, k propadu zemské kůry, a tak ji zaplavilo moře. Sůl se uložila především v jižní polovině Akvitánské pánve, zejména v povodí řeky Adour. V místech, kde se kamenná sůl nalézá blízko povrchu, ji lze poměrně snadno těžit. To je případ lokalit Dax, Salies de Béarn a Bayonne-Mouguerre.

Oblast Pays de l'Adour představuje originální podnebnou jednotku s velmi hustou vodopisnou sítí a charakteristickými rysy, jimiž se odlišuje od sousedních oblastí.

Chov prasat zapadá do dlouhodobé tradice zemědělských farem celé jihozápadní Francie. Prasata vykrmená v tomto regionu se vždy vyznačovala vyšší hmotností a byla krmena místními obilovinami, včetně kukuřice, a to již od doby, kdy byla tato plodina dovezena do Evropy.

Prasata, jejichž maso lze použít k výrobě šunky s CHZO „Jambon de Bayonne“, jsou chována v oblasti, kde se uplatňují postupy, jejichž původ sahá ještě před období středověku. Oblast je ceněna díky:

— produkci výkrmových prasat, jejichž maso je vhodné pro výrobu sušené šunky (těžší a tučnější prasata),

— systému produkce kombinujícímu chov prasat s pěstováním obilovin, a to z důvodu místní dostupnosti obilovin, zejména kukuřice.

Toto hospodářské odvětví se vyvíjelo zcela vlastním způsobem a zásadně se odlišuje od modelu, který v odvětví vepřového masa v západní Francii převládá.

Uvedená oblast produkce prasat vykazuje:

— zeměpisnou a klimatickou kompaktnost, která se vyznačuje množstvím slunečního svitu a letními teplotami příznivými pro pěstování obilovin (zejména kukuřice na zrno),

— hospodářskou a společenskou kompaktnost, jež je dána vzájemným vztahem mezi místem narození selat a místem výkrmu prasat a historickými obchodními cestami, které usnadňovaly dodávky produktu z místa výkrmu do místa, kde se kýta suší.

O dovednostech producentů svědčí i to, že se k výrobě šunky s CHZO „Jambon de Bayonne“ tradičně používá kamenná sůl z povodí řeky Adour. Tuto kamennou sůl, která se v povodí řeky Adour od starověku v různých ložiscích těží, uzenáři v oblasti po staletí používají díky její čistotě a neabrazivní textuře, jíž se odlišuje od mořské soli. Umožňuje optimální konzervaci kýt, aniž by se zhoršily jejich organoleptické vlastnosti.

Solení probíhá tradičním způsobem. Kýta se potře suchou solí a poté se pravidelně s danou dovedností a technikou promačkává, aby se postupně zbavovala tekutiny.

Po nasolení šunky solí z povodí řeky Adour a následně po odpočinutí a případně po tepelném ošetření přechází do fáze sušení, než se případně nechá dozrát. Minimální doba produkce „Jambon de Bayonne“, od nasolení až po ukončení fáze sušení a případně zrání, činí sedm měsíců. Díky této minimální době zrání získává šunka specifickou vůni.

Produkt s CHZO „Jambon de Bayonne“ se vyznačuje:

— jednotnou barvou plátků od světle červené po tmavě červenou, s mírným až výrazným mramorováním,

— jemnou a šťavnatou texturou,

— bílým, jednotným, pevným a nemastným tukem bez žluklého zápachu,

— charakteristickou vůní sušeného masa,

— absencí vizuálních vad ve svalu, jako jsou žilní vady, plstní tuk nebo přebytečný tuk.

Dovednosti využívané při solení produktu „Jambon de Bayonne“ je součástí starobylé tradice, která se váže zejména k využívání specifického druhu prasete, k těžbě kamenné soli z ložisek v zemi, prováděné již od starověku, a ke specifickému podnebí v povodí řeky Adour.

V této oblasti panuje podnebí, jež je pro výrobu této šunky mimořádně vhodné. Toto podnebí dalo vzniknout výrobní tradici, jež si již v 16. století jak ve Francii, tak v Evropě vydobyla dobré jméno, které nadále získává na věhlasu. Pro toto podnebí je typický vítr Föhn. Tento vítr tím, že přináší změnu relativní vlhkosti vzduchu a střídání teplot, přímo ovlivňuje proces zrání sušené šunky a zachování její charakteristické křehkosti.

Studie provedené na univerzitě v Pau a v oblasti Pays de l'Adour, ať už historické (Chantal Lopez, 1989), geografické (Jean-Claude Jaffrezo, 1989), geologické (Raoul Deloffre, 1989 a Marie-Hélène Grimaldi, 1989), staví do popředí tradici a regionální specifičnost výroby šunky „Jambon de Bayonne“, která je určující pro místní kulturní dědictví.

Pověst tohoto produktu je výsledkem kombinace faktorů charakterizujících tuto zeměpisnou oblast, dovednosti a kulturu obyvatel tohoto regionu.

Představuje dědictví dovedností, které se v zemědělských a venkovských rodinách předávají z generace na generaci. Šunka „Jambon de Bayonne“ byla nejcennější částí rodinných zásob a zemědělci věnovali její produkci velkou péči.

Jestliže zpočátku byla šunka „Jambon de Bayonne“ výživnou potravinou zemědělce, stala se poté prostředkem směny v těžkých časech a platily se jí desátky a pachty. Navíc se zvyšujícím se počtem malých obecních jatek ve vesnicích získala výroba této šunky řemeslný charakter. Produkci převzali uzenáři.

Výroba šunky „Jambon de Bayonne“ se vyvíjí po více než sedmdesát let, a to od řemeslných uzenářů, kteří se specializovali na nasolování, až po průmyslovou výrobu v současnosti. Moderní techniky, zejména ty, které využívají chlazení, umožňují, aby produkce pokračovala po celý rok. To vedlo k vývoji a přizpůsobení předaných odborných znalostí moderním metodám produkce.

Současná metoda produkce zůstává věrná tradiční metodě, která se vždy používala.

Existuje mnoho citací, které dokládají věhlas tohoto produktu, mimo jiné tyto:

Froidour ve svém spise Mémoire du Pays de Soule z roku 1673 uvádí: „Prasata jsou tam malá, ale výborná tak, že po Lahontanu je nejlepší šunka v království ze Soulle. Je známá jako ‚Jambon de Bayonne‘ (bayonnská šunka) a je třeba poznamenat, že ačkoli je toto město známé a proslavené svou šunkou, téměř žádná se tam nevyrábí. V Bayonne se prodává šunka z Labourd, Basse Navarre a ze Soulle, kam se jí přiváží málo, protože se nachází ve větší vzdálenosti.“

V 18. století básník Piron biskupu z Bayonne v žertu řekl: „Šunku z vaší diecéze mám ve velké úctě“.

Na začátku 19. století cestovatel Jouy v knize Hermite en Province (1828) uvádí, že „v Pau se ve velké míře obchoduje s proslulou šunkou pod názvem ‚Jambon de Baïonne‘. Vyrábí se ve vesnici Saleis. Místní zdroj vody šunce dodává znamenitou chuť“.

V roce 1991 Louis Laborde-Balen v knize Livre d’or du jambon de Bayonne zmiňuje, že „podle legendy pochází první šunka ‚Jambon de Bayonne‘ z počátku našeho letopočtu, kdy divočák zraněný dvěma lovci uhynul poblíž pramene se slanou vodou. Následující léto ho vesničané objevili dokonale konzervovaného ve vyschlém korytu vodního zdroje. Ti nejodvážnější maso ochutnali a zjistili, že je chutné. Od té doby se vepřové maso, a zejména šunka, každou zimu konzervuje solí ze Salies-de-Béarn nebo jiných solisek v povodí řeky Adour“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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