C/2026/6055

20.11.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/6055)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Jambon de Bayonne“

ELi viitenumber: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026

1. **Toote nimetus**

„Jambon de Bayonne“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Jambon de Bayonne“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust; täpsemalt:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse / kaitstud geograafilise tähise muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et tegemist on standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Muudatus

TOOTE KIRJELDUS

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Toorained: tootmismeetodi järjepidevuse tagamiseks on esitatud täiendavaid selgitusi värske singi ja sigade kohta, näiteks kaalu täpsustamine ja teatavate loomade väljajätmine. Lisaks on väljajäetud loomade loetellu lisatud immuunkastreeritud isasloomad, kuna liha kvaliteedile avalduvat mõju ei ole uuritud.

Lõpptoote omadused: selleks et tagada kõigi toodete töötlemine piisaval ja võrreldaval tasemel, mis omakorda tagab ühtluse, on kehtestatud ühtne minimaalne kaalukaotus 28 %.

Toote müügivorm: see lõik, mis algselt sisaldus toote omadusi käsitlevas osas, on ümber paigutatud. Toote esitusviis on ümber sõnastatud, et ühtlustada eri punktides kasutatud terminoloogiat, säilitades samal ajal kooskõla tootespetsifikaadis sätestatud tavadega.

Füüsilised omadused: kirjeldus „ei ole kõva“ on töötlemisetappides sätestatud tootmismeetodit käsitlevate eeskirjade tõttu välja jäetud. Sõna „paisunud“ täpsustamiseks on lisatud sõna „ebatavaliselt“. Rasvkoe tihkuse, värvuse ja lõhna kirjeldus on viidud üle toote organoleptilist kirjeldust käsitlevasse punkti.

Keemilised omadused:

Niiskus: kuivainesisaldus (47 %) on asendatud niiskusesisaldusega ≤ 61 %.

Nitraadid: selleks et võtta arvesse muutusi tooraines, on maksimaalne kaaliumnitraadi sisaldus asendatud kaaliumnitraadi (E252) jääksisaldusega lõpptootes 100 mg/kg (väljendatud $NaNO_3$-na) või 73 mg/kg NO_3 iooni. E252 ei ole enam loetletud lubatud lisaainena.

Rasvad: keskmine väärtus (~6 %) on välja jäetud, kuna leitakse, et see ei mõjuta toote kvaliteeti.

Sool (NaCl): suurema ühtluse huvides on maksimaalset väärtust ≤ 7,5 % laiendatud kogu singile.

Suhkrud: lahustuvate suhkrute üldsisalduse piirnorm on välja jäetud, kuna see võib märkimisväärselt varieeruda. Lisatud suhkrusisalduse piirang on siiski säilitatud.

Organoleptilised omadused: toote paremaks kirjeldamiseks on täpsustatud liha värvust, st helepunasest tumepunaseni, ning lisatud on organoleptilised tunnused, nagu „kergelt marmorjas kuni marmorjas“ seoses tailihaga, ning iseloomulik kuivsoolatud liha lõhn.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti

Muudatus

GEOGRAAFILISE PIIRKONNA MÄÄRATLUS

Kirjeldus

Tagatud on kooskõla geograafilises piirkonnas toimuvate etappidega, täpsustades seoses tootmismeetodiga, et laagerdumine on vabatahtlik.

Omavalitsusüksuste loetelu on ajakohastatud 2025. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel ilma määratletud geograafilist piirkonda muutmata. Kaitstud geograafilise tähisega toote tarnepiirkond ja geograafiline piirkond (singi töötlemine) jäävad samaks.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti

Muudatus

Tõendid selle kohta, et toode pärineb geograafilisest piirkonnast

Kirjeldus

Jälgitavus on läbi vaadatud ja viidud kooskõlla tootespetsifikaadis sätestatud tootmisnõuetega ja tootmismeetodi muudatustega. Soolatootjad on jälgitavust käsitlevast osast välja jäetud. Välja on jäetud nõue, et soolatehased peavad kõigi oma toodete jaoks alati hankima soola Adouri jõgikonna soolatiikidest (kuigi sellise soola kasutamine on kaitstud geograafilise tähise puhul kohustuslik). Eesmärk on võtta arvesse töötlejate mitmekesistamispüüdeid.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti

Muudatus

Tootmismeetodi kirjeldus

Kirjeldus

Seakasvatus: aretajatele ja nuumajatele on kehtestatud uued seakasvatus- ja tervishoiunõuded (mis on põhiõigusaktides kehtestatust rangemad). Nende eesmärk on kontrollida loomade liikumist ja tagada nõuete täitmine seakasvatusettevõtetes, tehes võimatuks sigade segunemise tootespetsifikaadile mittevastavate sigadega. ELi söödamaterjalide kataloogi (määrus (EL) nr 68/2013) struktuuri järgides on lisatud alates võõrutamisjärgsest etapist loomasöödas kasutatavate lubatud söödamaterjalide loend.

Palmiõlist ja palmituumadest saadud tooted on keelatud.

Lihasigade veoks ettevalmistamine ja tapaeelne ooteaeg: lisatud on loomade heaolu eeskirjad, et vähendada loomade stressi enne tapmist ja parandada veotingimusi (loomakasvatusettevõttes paastumise aeg, loomkoormus ootesulgudes, dušisüsteemid, kaugus tapamajast jne).

Tapmine

Sertifitseeritavate rümpade liigitamine: immuunkastreeritud isasloomad on lisatud välistatud loomade loetellu.

Rümpade jahutamine: määratletud on jahutamisprotsess.

Vastuvõtukontroll: on selgitatud, et toote kvaliteedi säilitamiseks ei tohi sinki külmutada.

Trimmimine: trimmimise kriteeriume on kohandatud ja täpsustatud, kontrollides nende vastavust põhiõigusaktidele ja nende kontrollimise teostatavust.

Tehnoloogiline kvaliteet: liha värvuse nõuetele vastavuse kontrollimiseks on lisatud viide Jaapani värviskaalale.

Töötlemine/(laagerdamine)

Koostisosade, lisa- ja abiainete loetelu on läbi vaadatud, et seda täpsustada ja viia kooskõlla praeguse tavaga (lisaainete piirangud, täiustatud maitseained, menetluste selgitamine).

Soolamis-, seismis-, kuumtöötlemis-, kuivatamis-, katmis-, laagerdamis-, tasakaalustamis- ja jäigastamisprotsessid on selgemalt määratletud, täpsustades nende kestust, temperatuuri ja niiskust ning seda, kas need on vabatahtlikud või kohustuslikud. See tagab piisava kuivatustaseme, säilitades samal ajal toote organoleptilised omadused.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti

Muudatus

Märgistus

Kirjeldus

Logo kirjeldus on tootespetsifikaadist välja jäetud.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Jambon de Bayonne“

ELi viitenumber: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Jambon de Bayonne“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Jambon de Bayonne“ on sea reietükk, mis kaalub pärast trimmimist ja tükeldamist vähemalt 8,5 kilogrammi ning mis on soolatud Adouri jõgikonna soolatiikide kuivsoolaga ja mida on kuivatatud selles piirkonnas vähemalt seitse kuud. Sealiha on saadud isastelt või emastelt lihasigadelt, kes on sündinud, kasvatatud ja tapetud määratletud piirkonnas.

Kui sink on valmis, on see kaotanud vähemalt 28 % oma esialgsest kaalust.

Välimus

— väliskuju on ümar;

— ühtlase värvusega kamar venitatakse koodini, puuduvad verevalumite jäljed;

— sink ei ole ebatavaliselt paisunud välimusega;

— lihaskoe välimine osa ei ole kuivanud.

• Toote müügivorm:

— tervena kondiga: lahtiselt või pakendatult;

— konditustatult, eemaldatud kamaraga, pressitult, vormitult ja pakendatult;

— tervena kondita või tükkidena;

— viilutatult.

Keemilised omadused

— naatriumkloriidi sisaldus on kuni 7,5 %;

— niiskusesisaldus on kuni 61 %;

— kaaliumnitraadi (E252) sisaldus NO_3 ioonides on alla 73 mg/kg või $NaNO_3$-na väljendatult alla 100 mg/kg (jääksisaldus).

Organoleptilised omadused

— tailiha värvus on ühtlane helepunane kuni tumepunane, kergelt marmorjas kuni marmorjas;

— õrn ja mahlane;

— rasvkude on valge, ühtlane, tihke, õlivaba ja räästunud lõhnata;

— iseloomulik kuivsoolatud liha lõhn;

— lihaskoel ei ole nähtavaid defekte, nagu veenikahjustused, neerurasv või liigne rasvkude.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Toote „Jambon de Bayonne“ tootjad on ajalooliselt valmistanud oma singid Prantsusmaa edelaosas sündinud ja kasvatatud sigadest. Selles piirkonnas nuumatud sead on alati olnud raskemad ja neid on söödetud kohalike teraviljadega, sealhulgas maisiga alates selle Euroopasse toomisest. Seakasvatuspiirkonnal on ühtne geograafia ja kliima (päikesevalguse tase ja suvised temperatuurid, mis soodustavad teraviljakasvatust) ning ühtne majandus ja elanikkond, mis on tingitud põrsaste kasvatamise ja sigade nuumamise piirkondade omavahelisest seotusest ning ajaloolistest kaubateedest. Alates toote „Jambon de Bayonne“ registreerimisest kaitstud geograafilise tähisena on selle tootespetsifikaadis seega sätestatud, et sink peab pärinema sigadelt, kes on sündinud, kasvatatud ja tapetud Prantsusmaa edelaosa departemangudes, täpsemalt järgmistes departemangudes: 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. Lisaks võib toote „Jambon de Bayonne“ soolamiseks kasutatav sool pärineda üksnes Adouri jõgikonna leiukohtadest. Soola kasutatakse selle puhtuse ja mitteabrasiivse tekstuuri tõttu, mis võimaldab sinki optimaalselt säilitada ilma toote organoleptilisi omadusi muutmata.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid alates värske singi soolamisest kuni konditustamiseni peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Viilutamine ja pakendamine peavad toimuma kaitstud geograafilise tähisega toote „Jambon de Bayonne“ geograafilises piirkonnas.

Viilutamine seisneb konditustatud sinkide lõikamises tükkideks või viiludeks.

See geograafilise piirkonnaga seotud piirang ei hõlma viilutamist ja pakendamist toote koheseks müügiks määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 2 punkti 2 alapunkti e tähenduses.

Sellele toimingule eelnevad järgmised etapid:

Iga viilutamiseks ettenähtud sink konditustatakse vastavalt selle kaalule, rasvkoe paksusele, soolamisajale ja vajaduse korral laagerdumisajale. Konditustamise käigus ja enne tasakaalustamist kontrollivad ettevõtjad, et singil ei ole lõhna või värvusega seotud defekte.

Jäigastamine (mittekohustuslik) kuni kaheksa nädalat, mille jooksul ei tohi singi temperatuur langeda alla – 1 3,5 °C. Sinki ei tohi mingil juhul külmutada.

Viilutamine toimub pärast soolamist ja vajaduse korral pärast laagerdumisprotsessi ning nõuab kogemusi ja oskusteavet, kuna sellel on otsene mõju toote kvaliteedile.

Adouri jõgikonna ettevõtjate eriline oskusteave on osa pikkadest traditsioonidest. Ettevõtjate kogemused võimaldavad neil õrna toote viilutada, säilitades singi lõhna- ja maitseomadused ning tekstuuri. Põhjaliku visuaalse kontrolli käigus veendutakse, et viiludel ei ole defekte (punased või sinised täpid, rasvkoega külgnevad veresooned, ebaühtlane värvus jne), mida ei olnud võimalik avastada enne viilutamist.

Viilutatud sink on tundlik toode. Oluline on vältida selle oksüdeerumist, piirates toote kokkupuutumist õhuga, mis võib kahjustada rasvkoe kvaliteeti ja viilude värvust. Viilutamise ja pakendamise vaheline ajavahemik peab seetõttu olema piiratud ühe tunniga.

Nende etappide teostamine geograafilises piirkonnas võimaldab säilitada toote kvaliteedi, eriomadused ja maine.

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Jambon de Bayonne“ eri tootmisetappidel kamarale kinnitatud identifitseerimismärgid kustutatakse viilutamise käigus. Konditustamine, viilutamine ja pakendamine geograafilises piirkonnas võimaldab piirata jälgitavuse katkemise ja seega pettuse ohtu.

Seetõttu peavad erilisel oskusteabel põhinevad viilutamis- ja pakendamistoimingud toimuma kaitstud geograafilise tähise geograafilises piirkonnas asuvates sobivates rajatistes, et tagada toote kvaliteet ja ehtsus.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Peab sisaldama sõnu „soolatud ja laagerdatud Adouri jõgikonnas“. Toote „Jambon de Bayonne“ registreeritud nimetus peab olema kirjutatud tähtedega, mille suurus on vähemalt 50 % ettevõtja kaubamärgi ja toote enda kaubamärgi tähtede suurusest, ning paiknema selle lähedal.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähise geograafiline piirkond hõlmab Adouri jõgikonda. Geograafiline piirkond hõlmab Pyrénées-Atlantiques'i departemangu ja

Gersi departemangus järgmisi omavalitsusüksusi: 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;

Landes'i departemangus järgmisi omavalitsusüksusi: 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;

Hautes-Pyrénées' departemangus järgmisi omavalitsusüksusi: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb järgmisel:

☑ maine

☑ ettenähtud kvaliteet

☐ muud tunnused

Seose kokkuvõte

Kaitstud geograafilise tähise „Jambon de Bayonne" seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote kindlaksmääratud kvaliteedil ja heal mainel. See kindlaksmääratud kvaliteet, nimelt ümar kuju, viilude ühtlane värvus, õrn ja mahlane tekstuur ning valge ja tihke rasv, tuleneb tooraine valikust, kasutatud soolast ning singi soolajate ja sektori ettevõtjate oskusteabest.

Pays de l'Adouri kliima on mõõdukalt ookeaniline ja lõunapoolse kliima mõjudega ning tuleneb eeskätt kahe teguri koosmõjust: ühelt poolt Atlandi ookeani ja teiselt poolt Püreneede mäeaheliku lähedus. Sellega seoses iseloomustavad seda mäejalamitel asuvat ala aastaringsed pehmed temperatuurid ja kõrge suhteline õhuniiskus. Siiski esineb ilmastikus suuri tsüklilisi kõikumisi – tihtipeale võib täheldada, et suhteline õhuniiskus võib mõne tunniga langeda 90 %-lt 20 %ni. Tuleb märkida, et selline olukord on Adouri jõgikonnale iseloomulik ja tüüpiline. Sellist nähtust seostavad geograafid föööniga (foehn). Tegemist on lõunast põhja suunas puhuva sooja ja kuiva tuulega, mis tekib maapinnavormide vajumisest põhjustatud tingimuste mõjul. Kui see tuul tekib Pays de l'Adouri piirkonnas, võib täheldada suhtelise õhuniiskuse järsku langust, samuti tõuseb tavaliselt õhutemperatuur.

Adouri jõgikonna eripära seisneb ka aluspinnase laadis ja eelkõige kivisoola olemasolus. Soolalademed moodustusid 200 miljonit aastat tagasi keskaegkonna alguses. Sel ajal toimus praegusele Akvitaania madalikule vastavas piirkonnas maapinna aeglane vajumine ning meri ujutas piirkonna üle. Sool ladestus peamiselt Akvitaania madaliku lõunaosas, eelkõige Adouri jõgikonnas. Kohtades, nagu Dax, Salies de Béarn, Bayonne-Mouwar, kus soolaladestu asub maapinna lähedal, on kivisoola suhteliselt hõlbus kasutada.

Pays de l'Adouri piirkonda võib käsitada eraldiseisva klimaatilise üksusena, mida iseloomustab väga tihe jõgedevõrgustik ja mille iseloomulikud jooned eristavad seda piirkonda selgelt naaberpiirkondadest.

Seakasvatus moodustab osa edelapiirkonna põllumajandustalude ajaloolisest traditsioonist. Selles piirkonnas nuumatud sead on alati olnud raskemad ja neid on söödetud kohalike teraviljadega, sealhulgas maisiga kohe pärast selle teravilja Euroopasse jõudmist.

Tootmispiirkond, kus kasvatatakse kaitstud geograafilise tähisega toote „Jambon de Bayonne“ valmistamiseks kasutatavaid sigu, vastab juba enne keskaega väljakujunenud tavadele. Seda ala tunnustatakse alana, mida iseloomustab järgmine:

— kuivsoolatud sinkide tootmiseks sobivate lihasigade kasvatamine (raskemad sead, kelle liha on suurema rasvasisaldusega);

— seakasvatust ja teraviljakasvatust hõlmava tootmissüsteemi kasutuselevõtt seoses kohaliku teravilja, eelkõige maisi kättesaadavusega.

See tootmissüsteem on arenenud iseseisvalt, nii et see erineb täielikult valdavast süsteemist, st Lääne-Prantsusmaa seakasvatussektorist.

Seda seakasvatuspiirkonda iseloomustab:

— geograafiline ja klimaatiline ühtsus, mis hõlmab teraviljakasvatuseks (eeskätt teraviljamaisi kasvatamiseks) soodsat suvist päikesepaistet ja õhutemperatuuri;

— majanduslik ja inimtegevusega seotud ühtsus, mis hõlmab põrsaste kasvatamise ja sigade nuumamise piirkonna vastastikust täiendavust ning ajaloolisi kaubavoogusid, mis võimaldavad singi kuivatamispiirkonda varustada nuumamispiirkonnast pärineva toodanguga.

Oskusteabe oluline tegur on ka Adouri jõgikonnast pärineva kivisoola kasutamine kaitstud geograafilise tähisega toote „Jambon de Bayonne“ valmistamiseks. Adouri jõgikonna eri leiukohtadest pärinevat kivisoola, mis erinevalt meresoolast on puhas ja mitteabrasiivse tekstuuriga, on sinkide soolajad kasutanud juba sajandite jooksul, alates antiikajast. See sool võimaldab sinke optimaalselt säilitada, ilma et see mõjutaks toodete organoleptilisi omadusi.

Soolamine toimub traditsioonilisel viisil. Sink kaetakse kuiva soolaga. Seejärel hõõrutakse seda ühtlaselt, kasutades oskusteavet ja erivõtteid, et lihamahl singist järk-järgult välja pressida.

Pärast soolamist Adouri jõgikonna soolaga ning järgnevat seismist ja võimalikku kuumtöötlemist jõuab see kuivatamise etappi, enne kui seda vajaduse korral laagerdatakse. Toote „Jambon de Bayonne“ valmistamise minimaalne kestus soolamisest kuni kuivatamise etapi lõpuni ja vajaduse korral laagerdumiseni on seitse kuud. See minimaalne kestus võimaldab välja kujuneda iseloomulikel lõhna- ja maitseomadustel.

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Jambon de Bayonne“ iseloomulikud omadused on järgmised:

— viilu ühtlane värvus helepunasest tumepunaseni, kergelt marmorjas kuni marmorjas;

— õrn ja mahlane tekstuur;

— selle valge rasvkude on ühtlane, tihke, õlivaba ja räästunud lõhnata;

— iseloomulik kuivsoolatud liha lõhn;

— lihaskoel ei ole nähtavaid defekte, nagu veenikahjustused, neerurasv või liigne rasvkude.

Toote „Jambon de Bayonne“ soolamisega seotud oskusteave kuulub vanade traditsioonide hulka, mis hõlmab eeskätt kindlate omadustega sigade ja maapõues leiduvate kivisoolalademete kasutamist ning mis on seotud Adouri jõgikonna eripärase kliimaga.

Selles piirkonnas valitseb ilmastik, mis on sellise toodangu jaoks eriti soodne. See kliima on aluseks traditsioonidele, mida järgitakse, valmistades sinki, mille maine kujunes välja nii Prantsusmaal kui ka Euroopas juba 16. sajandiks ja on sellest ajast alates järjest paranenud Föönі efekt on üks selle iseloomulikke omadusi ning mõjutab otseselt kuivsoolatud singi laagerdumisprotsessi ja selle pehmuse säilimist, muutes õhu suhtelise õhuniiskuse taset ja põhjustades temperatuuri kõikumist.

Pau ja Pays de l'Adouri Ülikoolis tehtud ajaloolistes (Chantal Lopez, 1989), geograafilistes (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) ja geoloogilistes (Raoul Delquote, 1989 ja Marie-Hélène Grimaldi, 1989) uuringutes on rõhutatud kulltuuripärandi hulka kuuluva olulise toote „Jambon de Bayonne“ traditsiooni ja piirkondlikku eripära.

Selline maine põhineb samaaegselt geograafilise piirkonna eripäradel, piirkonnas elavate inimeste oskusteabel ja kultuuril.

See tuleneb pärandatavast oskusteabest, mida on ühelt põlvkonnalt teisele edasi antud põlluharijate ja maapiirkondade peredes. Singi „Jambon de Bayonne“ näol oli tegemist perekonna varude väärtusliku osaga ning selle valmistamisele pöörasid põllumajandustootjad erilist tähelepanu.

Kui „Jambon de Bayonne“ oli algselt üksnes põllumehe kõrge energiasisaldusega toiduaine, siis rasketel aegadel muutus see vahetuskaubaks ja maksevahendiks kümniste ja renditasude maksmisel. Seoses väikeste külatapamajade levikuga muutus sinkide tootmine käsitööndusliikuks. Lihatoodete valmistajad võtsid tootmise üle.

Juba enam kui 70 aasta jooksul on sinki „Jambon de Bayonne“ tootnud singi soolamisele spetsialiseerunud käsitööndusliikud ettevõtjad ning tänapäeval on sinki hakatud tootma tööstuslikult. Kaasaegne tehnoloogia, eeskätt jahutusseadmete kasutamine, võimaldab sinki „Jambon de Bayonne“ toota aasta ringi ning on võimaldanud esivanemate oskusteavet edasi arendada ja teisendada kaasaegseks tootmismeetodiks.

Praegune valmistamismeetod põhineb täpselt ja järjekindlalt traditsioonilisel meetodil, mida on alati kasutatud.

Toote mainest ja tuntusest annavad tunnistust mitu allikat:

1673. aastal märkis Froideur oma teoses „Mémoire du Pays de Soulle“: „Sead on seal küll väikesed, kuid väga head, nii et kuningriigi parimad singid Lahontani sinkide järel on Soulle'i singid. Seda sinki tuntakse nime „Jambon de Bayonne“ all ning sellega seoses tuleb märkida, et kuigi see linn on nii tuntud ja kõrge mainega oma sinkide tõttu, ei valmistata seda siin peaaegu üldse mitte ning tarbitakse sinke, mis on toodud Labourdist ja Alam-Navarrast ning vähemal määral ka Soulle'ist, kuna see asub kaugemal.“

18. sajandil ütles poeet Piron Bayonne'i piiskopile kiidusõnad: „Ma tunnen suurt austust teie piiskopkonna sinkide vastu“.

19. sajandil märkis reisimees Jouy teoses „Hermite en Province“ (1828), et „Pau's toimub märkimisväärne kaubavahetus tuntud sinkidega, mida teatakse Baïonne'i sinkide nime all. Neid valmistatakse külas nimega Saleis. Seal asuva allika vesi annab sinkidele erilise maitse“.

1991. aastal kirjutas Louis Laborde-Balen teoses „Livre d'or du jambon de Bayonne“, et „legendi kohaselt pärineb „Jambon de Bayonne“ meie ajaarvamise algusaegadest, kui kahe jahimehe haavatud metssiga tuli surema soolaveeallika juurde. Järgmisel suvel leidsid külaelanikud täiesti säilinud sea kuivanud allikaasemelt. Julgemad nendest maitsesid sea liha la leidsid selle olevat maitsva. Sellest ajast peale säilitati igal talvel sealiha ja eeskätt sinki Salies-de-Béarni või mõne teise Adouri jõgikonna soolatiikidest pärineva soola abil“.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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