C/2026/6055

20.11.2026

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2026/6055)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

**(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)**

**”Jambon de Bayonne”**

**EU-viitenumero: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026**

1. **Tuotteen nimi**

”Jambon de Bayonne”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

*Nimi*

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Jambon de Bayonne” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän nimessä

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

*Otsikko*

TUOTTEEN KUVAUS

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Kuvaus*

Raaka-aineet: Jotta tiedot olisivat johdonmukaisia valmistusmenetelmän kanssa, tuoretta kinkkua ja sikoja koskevia tietoja on täsmennetty ja esimerkiksi painoa ja tiettyjen eläinten poissulkemista on selkeytetty. Lisäksi poissuljettujen eläinten luetteloon on lisätty immunokastroidut urossiat, koska tämän toimenpiteen vaikutusta lihan laatuun ei ole tutkittu.

Lopputuotteen ominaisuudet: Tuote-eritelmään on lisätty painonmuutokselle yhtenäinen 28 prosentin vähimmäismäärä, jotta kaikki tuotteet kuivuisivat riittävästi ja vertailukelpoisesti ja niiden tasalaatuisuus näin taattaisiin.

Tuotteen tarjontamuoto: Tämä alun perin tuotteen ominaisuuksia koskevaan osioon sisältynyt tekstikohta on siirretty. Tuotteen tarjontamuotoa koskeva kohta on muotoiltu uudelleen, jotta eri osioissa käytetty terminologia olisi yhdenmukaista ja kohta olisi edelleen tuote-eritelmässä esitettyjen käytäntöjen mukainen.

Fyysiset ominaisuudet: Kuvaus ”ei ole kova” on poistettu, koska valmistusmenetelmää koskevat säännöt esitetään käsittelyvaiheiden yhteydessä. Ilmausta ”paisuneen oloinen” on tarkennettu lisäämällä siihen sana ”epätavallisen”. Rasvan kiinteyden, värin ja tuoksun kuvaus on siirretty tuotteen aistinvaraista kuvausta koskevaan osioon.

Kemialliset ominaisuudet:

Kosteus: kuiva-ainepitoisuus (47 %) on korvattu kosteuspitoisuudella (≤ 61 %).

Nitraatit: Jotta raaka-aineessa tapahtuneet muutokset voidaan ottaa huomioon, lisättävän kaliumnitraatin enimmäismäärä on korvattu kaliumnitraatin (E252) jäännöspitoisuudella, joka on < 100 mg/kg (ilmaistuna $NaNO_3$:na) eli $NO_3$-ioneja < 73 mg/kg lopputuotteessa. E252:ta ei enää luetella sallittujen lisäaineiden joukossa.

Rasvat: keskiarvo (≈ 6 %) on poistettu, koska sen ei katsota vaikuttavan tuotteen laatuun.

Suola (NaCl): Enimmäisarvo (≤ 7,5 %) on laajennettu koskemaan koko kinkkua yhdenmukaisuuden lisäämiseksi.

Sokerit: Liukoisten sokerien kokonaismäärälle asetettu raja-arvo on poistettu, koska kokonaismäärä voi vaihdella huomattavasti. Lisättyjä sokereita koskeva rajoitus on kuitenkin säilytetty.

Aistinvaraiset ominaisuudet: Jotta tuote voidaan kuvata paremmin, lihan väriä on täsmennetty (vaalean punaisesta tummanpunaiseen) ja on lisätty aistinvaraisia määreitä, kuten vähärasvaista lihaa kuvaava ”hieman marmoroitunut tai marmoroitunut” sekä omaleimainen kuivasuolatun kinkun aromi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

MAANTIETEELLISEN ALUEEN RAJAUS

*Kuvaus*

Valmistusmenetelmää koskevassa kohdassa on täsmennetty, että kypsytysvaihe on valinnainen. Näin on varmistettu maantieteellisellä alueella toteutettavien vaiheiden yhdenmukaisuus.

Kuntaluetteloa on päivitetty vuoden 2025 virallisen geokoodiluettelon perusteella muuttamatta rajattua maantieteellistä aluetta. Sianlihan tuotantoalue ja suojatun maantieteellisen merkinnän maantieteellinen alue (kinkkujen käsittelyalue) pysyvät ennallaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta

*Kuvaus*

Jäljitettävyyttä koskeva kohta on tarkastettu ja saatettu vastaamaan tuote-eritelmässä vahvistettuja tuotantovaatimuksia ja valmistusmenetelmään tehtyjä muutoksia. Suolan valmistajat on poistettu jäljitettävyyttä koskevasta osiosta. Vaatimus, jonka mukaan suolatehtaiden on aina hankittava kaikkiin tuotteisiinsa käyttämänsä suola Adourjoen laakson suolalähteistä, on poistettu (sen käyttö on kuitenkin edelleen pakollista suojatun maantieteellisen merkinnän saaneessa tuotteessa). Näin otetaan huomioon jalostajien monipuolistamispyrkimykset.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

*Otsikko*

Valmistusmenetelmän kuvaus

*Kuvaus*

Siankasvatus: porsastuottajille ja lihasikojen kasvattajille on asetettu uusia siankasvatus- ja terveysvaatimuksia (jotka ovat peruslainsäädäntöä tiukempia). Vaatimuksilla pyritään valvomaan eläinten siirtoja ja varmistamaan sikatilojen vaatimustenmukaisuus siten, että siat eivät voi sekoittua sellaisiin sikoihin, jotka eivät täytä tuote-eritelmän vaatimuksia. Tuote-eritelmään on lisätty sallittujen rehuaineiden luettelo, jota sovelletaan vieroituksen jälkeisestä vaiheesta alkaen annettavaan rehuun. Lista noudattaa EU:n rehuaineluettelon rakennetta (asetus (EU) N:o 68/2013).

Palmuöljystä ja palmuytimistä saadut tuotteet on kielletty.

Lihasikojen kuljetuksen valmistelu ja odotusaika ennen teurastusta: Tuote-eritelmään on lisätty eläinten hyvinvointia koskevia sääntöjä, jotta voidaan vähentää eläinten stressiä ennen teurastusta ja parantaa kuljetusolosuhteita (paastojakso tilalla, eläintiheys odotuskarsinassa, suihkutusjärjestelmät, etäisyys teurastamoon jne.).

Teurastus

Sertifioitavien ruhojen luokittelu: immunokastroidut urossiat on lisätty poissuljettujen eläinten luetteloon.

Ruhojen jäähdytys: jäähdytysmenettely on määritelty.

Vastaanottotarkastus: on täsmennetty, että kinkkuja ei saa pakastaa, jotta tuotteen laatu säilyy.

Siistiminen ja leikkaus: siistimis- ja leikkausperusteita on mukautettu ja tarkennettu varmistamalla, että ne ovat peruslainsäädännön mukaisia ja että niiden tarkastaminen on mahdollista.

Teknologinen laatu: on lisätty viittaus japanilaiseen väriasteikkoon, jonka perusteella lihan värin vaatimustenmukaisuus voidaan tarkastaa.

Käsittely/(kypsytys)

Ainesosien, lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden luetteloa on tarkistettu, jotta se olisi täsmällisempi ja vastaisi nykyisiä käytäntöjä (lisäaineita koskevat rajoitukset, maustamisen tehostaminen, menettelyjen selkeyttäminen).

Suolaus-, lepuutus-, lämpökäsittely-, kuivatus-, päällystys-, kypsytys-, tasapainotus- ja jäykistysvaiheet on määritelty selkeämmin täsmentämällä niiden kesto, lämpötila ja kosteus sekä se, ovatko ne valinnaisia vai pakollisia. Näin varmistetaan riittävä kuivatusaste ja säilytetään samalla tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Merkinnät

*Kuvaus*

Logon kuvaus on poistettu tuote-eritelmästä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Jambon de Bayonne”**

**EU-viitenumero: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026**

1. **Nimi/nimet**

”Jambon de Bayonne”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Jambon de Bayonne” on siistimisen ja leikkauksen jälkeen vähintään 8,5 kilogrammaa painava sian kinkku, joka on suolattu Adourjoen laakson suolatehtaiden kuivasuolalla ja jota on kuivattu kyseisellä alueella vähintään seitsemän kuukautta. Sianliha on peräisin rajatulla alueella syntyneistä, kasvatetuista ja teurastetuista uros- tai naaraspuolisista lihasioista.

Valmistuksen jälkeen kinkku on menettänyt vähintään 28 prosenttia alkuperäisestä painostaan.

Ulkonäkö

— Ulkoinen muoto on pyöreä.

— Väriltään yhtenäinen kamara on potkan kohdalla muotoiltu eikä siinä ole jälkiä hematoomista.

— Kinkku ei ole epätavallisen paisuneen oloinen.

— Ulkoinen lihasosa on kuoreton.

Tuotteen tarjontamuoto:

— kokonaisena luineen, pakattuna tai pakkaamattomana

— luuttomaksi leikattuna, kamara poistettuna, rasvattomana, puristettuna, muotissa puristettuna ja pakattuna

— kokonaisena luuttomana tai paloina

— siivutettuna.

Kemialliset ominaisuudet

— Natriumkloridipitoisuus on enintään 7,5 prosenttia.

— Kosteuspitoisuus on enintään 61 prosenttia.

— Kaliumnitraatin (E252) pitoisuus on alle 73 mg/kg $NO_3$-ioneina tai 100 mg/kg $NaNO_3$:na ilmaistuna (jäännöspitoisuus).

Aistinvaraiset ominaisuudet

— Vähärasvaisen lihan väri on tasainen ja vaihtelee vaalean punaisesta tummanpunaiseen, ja liha on hieman marmoroitunutta tai marmoroitunutta.

— Murea ja mehukas.

— Rasva on valkoista, tasaista ja kovaa, se ei ole öljyistä eikä se haise eltaantuneelta.

— Omaleimainen kuivasuolatun kinkun aromi.

— Lihaksessa ei ole näkyviä vikoja, kuten suonivikoja, pinnoitemassaa tai liiallista rasvaa.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Jambon de Bayonne -kinkun tuottajat ovat vanhastaan käyttäneet Lounais-Ranskassa syntyneistä ja kasvatetuista sioista saatuja kinkkuja. Tällä alueella lihotetut siat ovat perinteisesti olleet painavampia, ja niitä on ruokittu paikallisella viljalla – myös maissilla siitä lähtien, kun se tuotiin Eurooppaan. Sianlihan tuotantoalue on maantieteellisesti ja ilmastollisesti yhtenäinen (viljanviljelyä suosiva auringonpaisteen määrä ja kesälämpötilat), ja sen talous ja väestö ovat yhtenäisiä porsastuotanto- ja lihotusalueiden välisten keskinäisten yhteyksien sekä historiallisten kauppareittien vuoksi. Siksi siitä lähtien, kun ”Jambon de Bayonne” rekisteröitiin suojatuksi maantieteelliseksi merkinnäksi, sen tuote-eritelmässä on edellytetty, että kinkkujen on oltava peräisin seuraavissa Lounais-Ranskan departementeissa syntyneistä, kasvatetuista ja teurastetuista sioista: 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 ja Haute-Vienne. Lisäksi Jambon de Bayonne -kinkun suolaamiseen käytettävä suola saa olla peräisin ainoastaan Adourjoen laakson suolaesiintymistä. Tätä suolaa käytetään sen puhtauden ja hankaamattoman rakenteen vuoksi, minkä ansiosta kinkku säilyy parhaalla mahdollisella tavalla ilman, että tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet muuttuvat.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden tuoreen kinkun suolauksesta luuttomaksi leikkaamiseen on tapahduttava kyseisellä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Valmiiksi viipaloimisen ja pakkaamisen on tapahduttava suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetun Jambon de Bayonne -kinkun yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Valmiiksi viipaloiminen käsittää luuttomaksi leikatun kinkun leikkaamisen paloiksi tai viipaleiksi.

Rajaaminen maantieteelliseen alueeseen ei koske viipaloimista ja pakkaamista asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan e alakohdassa tarkoitettua välitöntä myyntiä varten.

Toimenpidettä edeltävät seuraavat vaiheet:

Jokainen valmiiksi viipaloitava kinkku leikataan luuttomaksi sen painoon, rasvakerroksen paksuuteen, kuivatusaikaan ja tapauksen mukaan kypsytysaikaan suhteutettuna. Luuttomaksi leikkaamisen aikana ja ennen tasapainottamista toimijat varmistavat, että kinkussa ei esiinny tuoksu- tai värivirheitä.

Jäykistäminen (valinnainen) enintään 8 viikon ajan; tänä aikana kinkun sisälämpötila ei saa laskea alle –13,5 °C:n. Kinkkua ei saa missään tapauksessa pakastaa.

Valmiiksi viipaloiminen on jatkoa kuivatusvaiheelle ja tapauksen mukaan kypsytysvaiheelle, ja se edellyttää kokemusta ja erityisosaamista, koska sillä on välitön vaikutus tuotteen laatuun.

Adourjoen laakson toimijoiden erityisosaaminen perustuu pitkään perinteeseen. He osaavat kokemuksesta viipaloida tuotteen siten, että sen maku ja rakenne säilyvät. Samalla he valvovat silmämääräisesti, ettei viipaleissa ole virheitä (petekiat, suonirasva, epäyhtenäinen väri, jne.), joita ei voi havaita ennen paloittelua.

Valmiiksi viipaloitu kinkku on herkästi vaurioituva tuote. Kaikkea hapettumista on vältettävä rajoittamalla kosketusta ilman kanssa, koska sillä olisi haitallinen vaikutus rasvojen laatuun ja palojen väriin. Tämän vuoksi valmiiksi viipaloimisen ja pakkaamisen välinen aika on rajattu yhteen tuntiin.

Näiden vaiheiden toteuttaminen maantieteellisellä alueella mahdollistaa tuotteelle laadun, erityisominaisuuksien ja maineen säilyttämisen.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetun Jambon de Bayonne -kinkun kamaraan eri valmistusvaiheissa kiinnitetyt tunnistusmerkit poistetaan valmiiksi viipaloimisen yhteydessä. Luuttomaksi leikkaamisen, valmiiksi viipaloimisen ja pakkaamisen toteuttaminen maantieteellisellä alueella mahdollistaa sen, että rajoitetaan jäljitettävyyden katkeamista ja näin myös petosriskiä.

Tämän vuoksi erityisosaamiseen perustuvat valmiiksi viipaloiminen ja pakkaaminen on toteutettava asianmukaisissa laitoksissa suojatun maantieteellisen merkinnän maantieteellisellä alueella, jotta voidaan taata tuotteen laatu ja aitous.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Merkinnöissä on oltava sanat ”séché et affiné dans le bassin de l’Adour”. Tuotteen rekisteröity nimi ”Jambon de Bayonne” on kirjoitettava kirjaimin, joiden koko on vähintään 50 prosenttia yrityksen tunnuksessa ja tuotteen omassa tavaramerkissä käytettyjen kirjainten koosta, ja nimi on sijoitettava niiden lähelle.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM:n maantieteellinen alue on Adourjoen laakso. Se kattaa Pyrénées-Atlantiques’n departementin ja seuraavat kunnat:

Gersin departementissa: 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 ja Viella

Landesin departementissa: 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 ja Yzosse

Hautes-Pyrénées'n departementissa: 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 ja Visker.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

*Tiivistelmä yhteydestä*

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Jambon de Bayonne" yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu tuotteen erityiseen laatuun ja maineeseen. Tämä määrätty laatu eli pyöreä muoto, viipaleiden yhtenäinen väri, murea ja mehukas rakenne sekä valkoinen ja kiinteä rasva on seurausta raaka-aineen valinnasta, käytetystä suolasta sekä lihanjalostajien ja muiden alan toimijoiden osaamisesta.

Pays de l'Adourin ilmasto on kevyesti eteläinen leuto meri-ilmasto, jossa yhdistyvät pääasiassa kaksi osatekijää: yhtäältä Atlantin valtameren ja toisaalta Pyreneiden läheisyys. Vuoriston juurella sijaitsevan alueen lämpötilat ovat lauhoja ja suhteellinen kosteus suurta ympäri vuoden. Kosteus kuitenkin vaihtelee suuresti. Itse asiassa suhteellisen kosteuden on usein havaittu voivan vaihdella 90 prosentista 20 prosenttiin vain muutaman tunnin aikana. On painotettava, että ilmiö on Adourin laaksolle ominainen ja tyypillinen. Maantieteilijät selittävät ilmiötä Föhn-tuulella. Kyseessä on lämmin ja kuiva laskutuuli, jonka suunta on etelästä pohjoiseen. Kun se puhaltaa Adourin alueella, suhteellisen kosteuden havaitaan laskevan merkittävästi. Samalla lämpötila usein nousee.

Yksi Adourin laakson erityispiirteistä on sen maaperä ja erityisesti siinä esiintyvä vuorisuola. Suolaesiintymä on muodostunut 200 miljoonaa vuotta sitten mesotsooisen kauden alussa. Tuolloin nykyisen Aquitanen altaan alue oli vajoamisvaiheessa ja siten meren peittämä. Suola kerrostui pääasiassa Aquitanen altaan eteläiseen puoliskoon, erityisesti Adourin laaksoon. Kohteissa, joissa suola on lähellä pintaa, vuorisuolaa on suhteellisen helppo kaivaa. Näitä kohteita ovat esimerkiksi Dax, Salies de Béarn ja Bayonne-Mouguerre.

Pays de l'Adourin alueen omaperäinen yhtenäinen ilmasto sekä hyvin tiheä hydrografinen verkosto ominaispiirteineen erottavat sen naapurialueista.

Sika kuuluu Lounais-Ranskan alueen maatilojen historialliseen perinteeseen. Alueella lihotetut siat ovat aina olleet painavampia, ja niitä on ruokittu paikallisella viljalla – myös maissilla siitä lähtien, kun se tuotiin Eurooppaan.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetun Jambon de Bayonne -kinkun valmistukseen kelpaavat siat kasvatetaan alueella, jolla noudatetaan keskiaikaa edeltävältä ajalta peräisin olevia käytäntöjä. Tuotantoalue tunnetaan

— kuivatun kinkun valmistukseen soveltuvien lihasikojen tuotannosta (siat painavat enemmän, ja niissä on enemmän rasvaa)

— tuotantojärjestelmästä, joka kattaa siat ja viljan, jotta saatavilla on paikallista viljaa ja erityisesti maissia.

Ala on kehittynyt ainutlaatuiseksi, ja se poikkeaa täysin vallalla olevasta Länsi-Ranskan siankasvatusalasta.

Sianlihan tuotantoalue on

— maantieteellisesti ja ilmastollisesti yhtenäinen alue, viljanviljelylle (erityisesti viljamaissin viljelylle) suotuisan auringonpaisteinen ja kesällä leuto;

— alue, jonka taloudellinen yhtenäisyys ja yhteistyö perustuvat siihen, että porsitusalue ja sikojen lihotusalue täydentävät toisiaan. Historialliset kaupankäynnin muodot ohjaavat raaka-aineen lihotusalueelta kuivatusalueelle.

Myös Adourin laakson vuorisuolan perinteinen käyttö Jambon de Bayonne -kinkussa (SMM) on merkittävä taitotiedon osatekijä. Alueen lihanjalostajat ovat käyttäneet vuosisatoja Adourin laakson eri vuorisuolaesiintymistä saatavaa vuorisuolaa jo Antiikin ajoista alkaen, koska se on puhdasta ja sen rakenne ei ole hankaavaa, toisin kuin merisuola. Se mahdollistaa kinkkujen optimaalisen säilömisen muuttamatta tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia.

Suolaaminen toteutetaan perinteiseen tapaan. Kinkkua hierotaan kuivalla suolalla. Tämän jälkeen sitä hierotaan säännöllisesti paikallisen erityisosaamisen mukaisesti, jotta neste poistuu vaiheittain.

Kun kinkku on suolattu Adourin laakson suolalla ja se on sen jälkeen levännyt ja sille on mahdollisesti tehty lämpökäsittely, se siirtyy kuivatusvaiheeseen, minkä jälkeen se tarvittaessa kypsytetään. Jambon de Bayonne -kinkun vähimmäistuotantoaika suolauksesta kuivatusvaiheen ja tarvittaessa kypsytyksen päättymiseen on seitsemän kuukautta. Tämän vähimmäiskeston ansiosta kinkku ehtii saada sille ominaiset aromit.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetulle Jambon de Bayonne -kinkulle ovat ominaisia:

— tasaväriset viipaleet, joiden väri vaihtelee vaalean punaisesta tummanpunaiseen ja jotka ovat hieman marmoroituneita tai marmoroituneita

— murea ja mehukas rakenne

— valkoinen rasva, joka on tasaista ja kovaa, ei ole öljyistä eikä haise eltaantuneelta

— omaleimainen kuivasuolatun kinkun aromi

— se, ettei lihaksessa ole näkyviä vikoja, kuten suonivikoja, pinnoitemassaa tai liiallista rasvaa.

Jambon de Bayonne -kinkun suolaamista koskeva taitotieto on osa vanhaa perinnettä, joka liittyy tietynlaisen sianlihan käyttöön, antiikin ajoista lähtien harjoitettuun vuorisuolan louhintaan maaperän esiintymistä sekä Adourin laakson omaperäiseen ilmastoon.

Alueen ilmasto on erityisen suotuisa näiden valmisteiden onnistumiselle. Ilmasto on ollut lähtökohtana valmistusperinteelle, joka jo 1500-luvulla oli saavuttanut vakaan aseman niin Ranskassa kuin Euroopassakin ja joka on siitä lähtien säilynyt elinvoimaisena. Ilmastoa leimaa muun muassa Föhn-tuuli. Tuulella on suora vaikutus kuivasuolatun kinkun kypsymiseen ja sille ominaisen pehmeyden säilymiseen, sillä se muuttaa ilman suhteellista kosteutta ja saa lämpötilan vaihtelemaan.

Paun ja Pays de l'Adourin yliopistossa tehdyissä historian (Chantal Lopez, 1989), maantiedon (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) ja geologian (Raoul Deloffre, 1989, ja Marie-Hélène Grimaldi, 1989) alan tutkimuksissa on tuotu esiin Jambon de Bayonne -kinkun perinteinen ja alueellisesti omaleimainen valmistus, joka on paikallisen kulttuuriperinnön tunnusomainen piirre.

Kinkun maine perustuu maantieteelliseen alueeseen liittyvien erityisten ominaisuuksien, taitotiedon ja alueen asukkaiden kulttuurin yhdistelmään.

Maine on perintöä viljelijä- ja maaseutuperheiden sukupolvelta toiselle siirtyneestä käsityötaidosta. Jambon de Bayonne -kinkku oli perheen ruokavarojen hienoin osa, ja viljelijät paneutuivat sen valmistamiseen huolella.

Aluksi Jambon de Bayonne -kinkku oli maaseudun asukkaiden energiapitoinen elintarvike, josta kehittyi tärkeä vaihtokauppatavara vaikeina aikoina sekä maksuväline kymmenyksiin ja veronmaksuun. Pienten kunnallisten teurastamoiden yleistyttyä kaupungeissa ja kunnissa Jambon de Bayonne -kinkun valmistuksesta tuli erityisosaajien käsityötä. Valmistus siirtyi sianteurastajien tehtäväksi.

Jambon de Bayonne -kinkun tuotanto on yli 70 vuoden ajan kehittynyt suolaamiseen erikoistuneesta käsityöläisalasta nykyiseen teolliseen valmistukseen. Nykyaikainen tekniikka, erityisesti kylmätekniikka, mahdollistaa Jambon de Bayonne -kinkun ympärivuotisen valmistuksen. Sen ansiosta perinteisestä taitotiedosta on kehittynyt ja muodostunut nykyaikainen tuotantomenetelmä.

Nykyinen tuotantomenetelmä noudattaa perinteistä valmistusmenetelmää, jota on käytetty alusta alkaen.

Tuotteen maineesta on todisteena useita mainintoja, muun muassa seuraavat:

Froidour totesi vuonna 1673 teoksessaan *Mémoire dy Pays de Soulle*: ”Paikalliset siat ovat pieniä, mutta erinomaisia, siten että kuningaskunnan toiseksi parhaat kinkut Lahontanin jälkeen ovat peräisin Soullesta. Niitä kutsutaan Bayonnen kinkuiksi, ja onkin syytä huomata, että vaikka kylä on tunnettu kinkuistaan, siellä niitä ei juurikaan valmisteta, vaan siellä myydään Labourdista, Basse Navarresta ja Soullesta tuotuja kinkkuja, joista viimeksi mainitusta vähemmän, koska se on kauempana.”

Runoilija Piron totesi 1700-luvulla leikkisästi Bayonnen piispalle: ”Ihailen suuresti hiippakuntanne kinkkuja.”

Matkailija Jouy totesi 1800-luvun alussa teoksessaan *l'Hermite en Province* (1828), että ”Paussa tehdään merkittävää kauppaa maineikkailla Baïonnen kinkuilla. Niitä valmistetaan Saleisin kylässä. Kinkkujen ainutlaatuinen maku on peräisin paikallisesta lähteestä.”

Louis Laborde-Balen kertoi vuonna 1991 Jambon de Bayonnen vieraskirjassa, että ”legendan mukaan Bayonnen kinkun alkuperä on aikojemme alussa, kun kahden metsästäjän haavoittama villisika asettui kuolemaan lähelle suolalähdettä. Seuraavana kesänä kyläläiset löysivät sen täydellisesti säilyneenä kuivuneesta lähteestä. Rohkeimmat maistoivat sitä ja totesivat sen maukkaaksi. Siitä lähtien sianlihaa ja erityisesti kinkkua on säilötty Salies-de-Béranin ja muiden Adourin laakson suolalähteiden suolalla.”

**Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)**

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