C/2026/6055

20.11.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6055)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Jambon de Bayonne”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Jambon de Bayonne”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Jambon de Bayonne” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti / zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

OPIS PROIZVODA

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Sirovine: kako bi se postigla usklađenost s metodom proizvodnje, pružena su dodatna pojašnjenja u pogledu svježeg pršuta i svinja, npr. pojašnjenje mase i isključenja određenih životinja. Osim toga, na popis isključenih životinja dodani su mužjaci svinje podvrgnuti imunokastraciji jer nisu provedene studije o njezinu utjecaju na kvalitetu mesa.

Svojstva gotovog proizvoda: kako bi svi proizvodi dozreli dostatno i u jednakoj mjeri, čime se osigurava ujednačenost, dodan je minimalni gubitak mase od 28 %.

Prezentiranje gotovog proizvoda: ovaj je odlomak, koji je prvotno bio uključen u odjeljak o svojstvima proizvoda, premješten. Prezentiranje gotovog proizvoda preformulirano je kako bi se standardizirala terminologija u različitim odjeljcima, a da se pritom zadrži usklađenost s praksama utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

Fizikalna svojstva: opis „nije tvrd” uklonjen je zbog pravila o metodi proizvodnje utvrđenih u pojedinim fazama proizvodnje. Riječ „neuobičajeno” dodana je kako bi dodatno opisala izraz „napuhnut”. Opis čvrstoće, boje i mirisa masnog tkiva premješten je u odjeljak s organoleptičkim opisom proizvoda.

Kemijska svojstva:

Vlažnost: sadržaj suhe tvari (47 %) zamijenjen je sadržajem vlage ≤ 61 %.

Nitrati: kako bi se uzele u obzir promjene u sirovini, najveći unos kalijeva nitrata zamijenjen je preostalim udjelom kalijeva nitrata od (E252) < 100 mg/kg (izraženo kao $NaNO_3$) ili < 73 mg/kg iona NO_3 u gotovom proizvodu. E252 više nije naveden kao odobreni aditiv.

Masti: uklonjena je prosječna vrijednost (~6 %) jer se smatra da ne utječe na kvalitetu proizvoda.

Sol (NaCl): maksimalni udio od ≤7,5 % sada se odnosi na cijeli pršut radi veće ujednačenosti.

Šećer: uklonjena je granična vrijednost ukupnih topljivih šećera jer može znatno varirati. Međutim, zadržano je ograničenje za dodane šećere.

Organoleptička svojstva: kako bi se bolje opisao proizvod, pojašnjena je boja mesa, tj. svijetlocrvena do tamnocrvena, te su za krto meso dodani i osjetilni deskriptori, kao što su „blago do umjereno prošarano masnim tkivom” i prepoznatljiva aroma suhog mesa.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Opis

Zajamčena je dosljednost postupaka koji se provode na predmetnom zemljopisnom području tako što je u opisu metode proizvodnje navedeno da postupak dozrijevanja nije obvezan.

Popis općina ažuriran je na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2025. bez izmjena granica zemljopisnog područja. Područje opskrbe i zemljopisno područje ZOZP-a (prerade pršuta) ostaju nepromijenjeni.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz da proizvod potječe sa zemljopisnog područja

Opis

Sljedivost je preispitana i usklađena sa zahtjevima proizvodnje utvrđenima u specifikaciji proizvoda i izmjenama metode proizvodnje. Proizvođači soli uklonjeni su iz odjeljka o sljedivosti. Uklonjen je zahtjev da solane uvijek moraju nabavljati sol iz slanih izvora u zavali rijeke Adour za sve svoje proizvode (iako je njezina upotreba i dalje obvezna za ZOZP). Time se uzimaju u obzir nastojanja prerađivača u pogledu diversifikacije.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

Uzgoj svinja: uvedeni su novi zahtjevi za uzgajivače i tovitelje u pogledu uzgoja svinja i zdravstvene zaštite koji nadilaze temeljno zakonodavstvo. Cilj im je kontrolirati kretanje životinja i onemogućiti da se svinje miješaju s onima koje ne ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda, čime bi se postiglo da se svinjogojska gospodarstva pridržavaju pravila. Dodan je pozitivan popis krmiva koji se primjenjuje na hranu za životinje nakon faze odbijanja, u skladu sa strukturom Europskog kataloga krmiva (Uredba (EU) br. 68/2013).

Zabranjeni su proizvodi dobiveni od palmina ulja i palminih koštica.

Priprema za prijevoz svinja namijenjenih proizvodnji mesa i vrijeme čekanja prije klanja: dodana su pravila o dobrobiti životinja kako bi se smanjio stres kod životinja prije klanja i poboljšali uvjeti prijevoza (razdoblje posta na poljoprivrednom gospodarstvu, gustoća populacije u oboru za čekanje, sustavi tuširanja, udaljenost od klaonice itd.).

Klanje

Klasifikacija trupova svinja koji se mogu certificirati: mužjaci svinje podvrgnuti imunokastraciji dodani su na popis isključenih životinja.

Hlađenje trupova: definiran je postupak hlađenja.

Kontrola pri primitku: razjašnjeno je da se radi očuvanja kvalitete proizvoda pršuti ne smiju zamrzavati.

Obrada i rezanje: kriteriji za obradu i rezanje prilagođeni su i dorađeni tako što je potvrđena njihova usklađenost s temeljnim zakonodavstvom i mogućnost njihova provjeravanja.

Tehnološka kvaliteta: kako bi se provjerila usklađenost boje mesa s propisanim kriterijima, dodana je japanska ljestvica boja.

Prerada/(dozrijevanje)

Revidiran je popis sastojaka, aditiva i pomoćnih tvari u procesu proizvodnje kako bi bio precizniji i kako bi se uskladio s trenutačnom praksom (ograničenja aditiva, pojačano začinjavanje, pojašnjenje postupaka).

Postupci soljenja, mirovanja, toplinske obrade, sušenja, premazivanja, zrenja, odležavanja i stvrdnjavanja jasnije su definirani navođenjem njihova trajanja, temperature i vlažnosti te jesu li neobvezni ili obvezni. Time se postiže dovoljan stupanj usoljenosti, a organoleptička svojstava proizvoda ostaju očuvana.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Označivanje

Opis

Opis logotipa uklonjen je iz specifikacije proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Jambon de Bayonne”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026.

1. **Naziv(i)**

„Jambon de Bayonne”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pršut „Jambon de Bayonne” je svinjski but mase najmanje 8,5 kilograma nakon obrade i rezanja, soljen suhom solju iz solana u zavali rijeke Adour i sušen na tom području najmanje sedam mjeseci. Svinjetina se dobiva od muških ili ženskih svinja za proizvodnju mesa koje su oprasene, uzgojene i zaklane na određenom području.

Pršut će tijekom proizvodnje izgubiti najmanje 28 % svoje početne mase.

Izgled

— vanjski je oblik zaobljen,

— koža ujednačene boje nategnuta je na potkoljenici i bez tragova nagnječenja,

— pršut nije neuobičajeno napuhnut,

— vanjski mišićni dio nema korice.

• Prezentiranje gotovog proizvoda:

— cijeli s kosti: zapakiran ili nezapakiran,

— bez kosti, bez kože, bez masti, prešan, oblikovan u kalupu i zapakiran,

— cijeli bez kosti ili u komadima,

— narezan.

Kemijska svojstva

— udio natrijeva klorida iznosi najviše 7,5 %,

— udio vlažnosti iznosi najviše 61 %,

— udio kalijeva nitrata (E252) manji je od 73 mg/kg iona NO_3 ili 100 mg/kg izraženo u $NaNO_3$ (preostali udio).

Organoleptička svojstva

— krto meso ujednačene je svijetlocrvene do tamnocrvene boje, blago do umjereno prošarano masnim tkivom,

— mekano i sočno,

— masno tkivo je bijelo, ujednačene boje, čvrsto, nije masno na dodir i nema užeglog mirisa,

— prepoznatljiva aroma suhog mesa,

— nema vidljivih oštećenja mišića, poput oštećenja žila, bubrežnog sala ili viška masti.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Proizvođači pršuta „Jambon de Bayonne” tradicionalno su nabavljali svinjske butove od svinja koje su oprasene i uzgojene na jugozapadu Francuske. Svinje tovljene u toj regiji u oduvijek su bile teže i hranile su se lokalnim žitaricama, uključujući kukuruz otkada je stigao na europski kontinent. Područje na kojem se uzgajaju svinje zemljopisna je i klimatska cjelina (broj sunčanih dana i ljetne temperature pogodni su za uzgoj žitarica) te gospodarska i ljudska cjelina zahvaljujući usklađenosti zone uzgoja prasadi i zone tova svinja te povijesnim trgovinskim putovima. Otkako je pršut „Jambon de Bayonne” registriran kao ZOZP, u specifikaciji proizvoda navodi se da se pršut mora dobivati od svinja koje su oprasene, uzgojene i zaklane u departmanima na jugozapadu Francuske, konkretno: 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. Nadalje, sol koja se upotrebljava za soljenje pršuta „Jambon de Bayonne” može se dobivati samo iz zavale rijeke Adour. Ta se sol upotrebljava zbog svoje čistoće i neabrazivne teksture, što omogućuje optimalno konzerviranje pršuta bez promjene organoleptičkih svojstava proizvoda.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje, od soljenja svježeg buta do otkoštavanja, odvijaju se na tom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Prethodno rezanje i pakiranje obavlja se na zemljopisnom području ZOZP-a „Jambon de Bayonne”.

Prethodno rezanje uključuje rezanje otkoštenih pršuta na komade ili kriške.

To se ograničenje na zemljopisno područje ne odnosi na rezanje i pakiranje za izravnu prodaju u smislu članka 2. točke 2. podtočke (e) Uredbe (EU) br. 1169/2011.

Tom postupku prethode sljedeće faze:

Svaki pršut namijenjen prethodnom rezanju prethodno se otkoštava ovisno o masi, debljini masnog tkiva, vremenu soljenja i, ako je potrebno, vremenu zrenja. Tijekom postupka otkoštavanja i prije odležavanja gospodarski subjekt provjerava imaju li pršuti nedostataka u mirisu i boji mesa.

Stvrdnjavanje nije obavezno i traje maksimalno 8 tjedana, tijekom kojih temperatura pršuta ne smije biti niža od – 13,5 °C. Pršut se ni u kojem slučaju ne smije zamrzavati.

Postupak prethodnog rezanja odvija se nakon soljenja i po potrebi nakon zrenja, a za njegovu su provedbu potrebni iskustvo te znanje i vještine jer ima izravan učinak na kvalitetu proizvoda.

Posebna znanja i vještine gospodarskih subjekata iz zavale rijeke Adour imaju dugu tradiciju. Njihovo im iskustvo omogućuje rezanje tog osjetljivog proizvoda uz očuvanje njegova okusa i teksture; istodobno provode strogi vizualni pregled kako bi utvrdili ima li u kriškama nedostataka (petehije, masne vene, neujednačena boja itd.), a koji se ne mogu otkriti prije rezanja.

Prethodno narezani pršut osjetljiv je proizvod. Nužno je izbjeći bilo kakav proces oksidacije ograničavanjem doticaja sa zrakom koji bi mogao negativno utjecati na kvalitetu masnog tkiva i boju kriški. Stoga je vrijeme između rezanja i pakiranja ograničeno na jedan sat.

Provedbom tih faza na predmetnom zemljopisnom području omogućuje se očuvanje kvalitete, posebnih svojstava i ugleda proizvoda.

Identifikacijske oznake ZOZP-a „Jambon de Bayonne” koje se stavljaju na kožu u različitim fazama proizvodnje uklanjaju se tijekom prethodnog rezanja. Provedbom faza otkoštavanja, prethodnog rezanja i pakiranja na zemljopisnom području smanjuje se rizik od prekida sljedivosti, a time i rizik od prijevare.

Zbog tih se razloga prethodno rezanje i pakiranje, koji se temelje na posebnom znanju i vještinama, moraju obavljati u odgovarajućim objektima koji se nalaze na zemljopisnom području zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla kako bi se osigurala kvaliteta i autentičnost proizvoda.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Mora sadržavati riječi „sušen i dozrio u zavali rijeke Adour”. Registrirani naziv proizvoda „Jambon de Bayonne” mora biti ispisan slovima čija veličina doseže barem 50 % veličine slova koja se upotrebljavaju za žig trgovačkog društva i žig proizvoda te mora biti smješten u njihovoj blizini.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje ZOZP-a obuhvaća zavalu rijeke Adour. To područje obuhvaća departman Pyrénées-Atlantiques i:

u departmanu 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;

u departmanu 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;

u departmanu 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☐ drugim svojstvima

Sažetak povezanosti

Povezanost sa zemljopisnim područjem ZOZP-a „Jambon de Bayonne" temelji se na definiranoj kvaliteti i ugledu. Ta posebna kvaliteta, odnosno zaokružen oblik, ujednačena boja kriški, meka i sočna tekstura te bijelo, čvrsto masno tkivo, proizlazi iz izbora sirovine, soli te znanja i vještina prerađivača mesa i gospodarskih subjekata u tom sektoru.

Klima područja Pays de l'Adour, a riječ je o umjerenoj oceanskoj klimi s primjesama utjecaja s juga, ponajprije je spoj dvaju elemenata: blizine Atlantskog oceana s jedne strane i Pireneja s druge strane. Stoga je to područje planinskog podnožja tijekom cijele godine obilježeno blagim temperaturama i visokom razinom vlage. Međutim, klima je često promjenjiva i relativna vlažnost zraka često može pasti s 90 % na 20 % u nekoliko sati. Važno je naglasiti da je ta pojava posebna i tipična za zavalu rijeke Adour. Kada objašnjavaju tu pojavu, geografi govore o fenu. Riječ je o toplom i suhom vjetru koji se spušta u smjeru jug-sjever. Kada puše na području Pays de l'Adour, bilježi se nagli pad relativne vlažnosti, a temperatura raste.

Posebnost je zavale rijeke Adour i u strukturi njezina podzemlja, a posebno prisutnosti kamene soli. Naslage soli nastale su prije 200 milijuna godina, početkom mezozoika. Tada je regija koja danas odgovara današnjoj Akvitanskoj zavali bila u fazi slijeganja tla i stoga poplavljena morem. Sol se nataložila uglavnom na južnom dijelu Akvitanske zavale, posebno u zavali rijeke Adour. Na mjestima na kojima se ta sol nalazi blizu površine vađenje kamene soli relativno je jednostavno, na primjer na lokacijama Dax, Salies-de-Béarn i Bayonne-Mouguerre.

Područje Pays de l'Adour jedinstvena je klimatska zona s vrlo gustom hidrografskom mrežom koja se po svojim značajkama razlikuje od susjednih područja.

Svinjogojstvo je dio povijesne tradicije poljoprivrednih gospodarstava u jugozapadnoj Francuskoj. Svinje tovljene u toj regiji oduvijek su bile teže i hranile su se lokalnim žitaricama, uključujući kukuruz otkada je stigao na europski kontinent.

Na području uzgoja svinja od kojih se može proizvoditi ZOZP „Jambon de Bayonne” koriste se prakse koje su nastale prije srednjeg vijeka. Njegove su značajke sljedeće:

— uzgoj svinja prikladnih za proizvodnju sušenih pršuta (teže, masnije svinje),

— sustav proizvodnje koji kombinira svinje i žitarice zbog lokalne dostupnosti žitarica, posebno kukuruza.

Taj se proizvodni lanac razvio na jedinstven način jer je potpuno različit od dominantnog modela, odnosno sektora svinjogojstva zapadne Francuske.

Ta je zona opskrbe svinjama:

— zemljopisna i klimatska cjelina, zahvaljujući broju sunčanih dana i ljetnim temperaturama pogodnima za uzgoj žitarica (posebno kukuruza u zrnu),

— gospodarska i ljudska cjelina, zahvaljujući usklađenosti zone uzgoja i zone tova svinja te povijesnim trgovinskim putevima koji olakšavaju opskrbu područja gdje se pršut suši iz zone tova svinja.

Tradicionalna upotreba kamene soli iz zavale rijeke Adour za dobivanje ZOZP „Jambon de Bayonne” isto je tako obilježje znanja i vještina. Tom se kamenom solju, koja se od davnina vadi iz različitih naslaga zavale rijeke Adour, stoljećima koriste lokalni stručnjaci za soljenje i to zbog njezine čistoće i neabrazivne teksture, za razliku od morske soli. Njome se omogućuje optimalno očuvanje pršuta bez utjecaja na organoleptička svojstva proizvoda.

Soljenje se obavlja na tradicionalan način. Na but se utrljava suha sol. Zatim se pravilno trlja određenom vještinom i posebnim pokretima ruke kako bi se postupno odstranila sva tekućina.

Nakon soljenja solju dobivenom iz zavale rijeke Adour te mirovanja i eventualne toplinske obrade, on ulazi u fazu sušenja prije nego što, prema potrebi, dozrije. Minimalno vrijeme proizvodnje pršuta „Jambon de Bayonne”, od soljenja do završetka faze sušenja i, prema potrebi, zrenja, iznosi sedam mjeseci. To minimalno trajanje omogućuje da pršut poprimi posebne arome.

Svojstva ZOZP-a „Jambon de Bayonne” jesu:

— ujednačena boja kriški, od svijetlocrvene do tamnocrvene boje, blago do umjereno prošarano masnim tkivom,

— meka i sočna tekstura,

— masno tkivo koje je ujednačene boje, čvrsto, nije masno na dodir i nema užegli miris,

— prepoznatljiva aroma suhog mesa,

— nema vidljivih oštećenja mišića, poput oštećenja žila, bubrežnog sala ili viška masti.

Umijeće soljenja pršuta „Jambon de Bayonne” stara je tradicija koja je naročito povezana s upotrebom posebnog svinjskog mesa, vađenjem naslaga kamene soli iz podzemlja još od davnina i jedinstvenom klimom u zavali rijeke Adour.

To područje ima klimu koja je posebno povoljna za taj postupak proizvodnje. Ta je klima zaslužna za tradiciju proizvodnje koja je stekla svoj ugled u Francuskoj i u Europi već u 16. stoljeću i uspješno se održala sve do danas. Učinak fena jedna je od značajki te klime te izravno utječe na dozrijevanje pršuta i očuvanje njegove mekoće zbog toga što relativna vlažnost i temperatura zraka variraju.

Povijesna (Chantal Lopez, 1989.), geografska (Jean-Claude Jaffrezo, 1989.) i geološka (Raoul Deloffre, 1989. i Marie-Hélène Grimaldi, 1989.) istraživanja koje je provelo sveučilište Université de Pau et des Pays de l'Adour ističu tradiciju i regionalnu posebnost proizvodnje pršuta „Jambon de Bayonne” koja je neizostavni dio lokalne baštine.

Njegov ugled proizlazi iz spoja posebnih obilježja tipičnih za to zemljopisno područje, znanja i vještina te kulture lokalnog stanovništva.

To je nasljeđe umijeća koje se oduvijek prenosilo s koljena na koljeno u seoskim obiteljima koje su se bavile poljoprivredom. Pršut „Jambon de Bayonne” za obitelj je predstavljao plemenitu namirnicu i seljaci su njegovoj proizvodnji posvećivali posebnu pažnju.

Iako je pršut „Jambon de Bayonne” kao namirnica seljacima isprva služio kao izvor energije, ubrzo je postao sredstvo robne razmjene u teškim vremenima kako bi mogli platiti desetine i zakupe. Zatim je s povećanjem broja malih općinskih klaonica u gradovima počelo obrtništvo. Mesari su preuzeli proizvodnju.

Već više od 70 godina pršut „Jambon de Bayonne” proizvode mesari obrtnici specijalizirani za soljenje koji danas prelaze na industrijsku proizvodnju. Moderne tehnike, posebno one koje uključuju hlađenje, omogućuju nastavak proizvodnje tijekom cijele godine. To je dovelo do razvoja i prilagodbe starinskog znanja i vještina modernom načinu proizvodnje.

Današnja metoda proizvodnje i dalje je vjerna tradicionalnoj metodi prema kojoj se taj pršut oduvijek proizvodio.

Mnogi citati potvrđuju ugled tog proizvoda, uključujući sljedeće:

Froidour je u svojem djelu „Mémoire du Pays de Soule” iz 1673. zabilježio: „Svinje su tamo malene, ali toliko izvrsne da su pršuti iz Soullea, nakon pršuta iz Lahontana, najbolji u kraljevstvu. Poznati su pod nazivom pršuti iz Bayonnea i nije na odmet spomenuti da iako je taj grad poznat po tim pršutima, tamo se ne proizvode nego režu pršute koji su tamo doneseni iz Labourda, Basse Navarresa i Soullea iz kojih ih malo dolazi jer je previše udaljen.”

U 18. je stoljeću pjesnik Piron ljubazno rekao biskupu općine Bayonne: „Izuzetno cijenim pršut iz vaše biskupije.”

Početkom 19. stoljeća francuski je putnik Jouy u djelu „Hermite en Province” iz 1828. zabilježio da se „u gradu Pau naveliko trguje poznatim pršutima iz Bayonnea. Pripremaju se u selu Saleis. Izvor vode koji se ondje nalazi daje pršutima izvrstan okus.”

Louis Laborde-Balen je 1991. u knjizi dojmova o pršutu iz Bayonnea napisao da „legenda kaže da je pršut iz Bayonnea nastao početkom naše ere kada je vepar kojeg su ranila dva lovca uginuo pored izvora slane vode. Sljedećeg ljeta stanovnici sela pronašli su ga savršeno očuvanog na presušenom izvoru, a oni najsmjeliji kušali su meso i zaključili da je dobro. Od tada se svake zime svinjsko meso, a naročito but, konzervira u soli iz solane Salies-de-Béarn ili drugih solana iz zavale rijeke Adour.”

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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