C/2026/6055

2026.11.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/6055)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Jambon de Bayonne”

Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-0031-AM02 – 2026.8.26.

1. **A termék elnevezése**

„Jambon de Bayonne”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Jambon de Bayonne” OFJ módosítása iránti kérelem az uniós módosításnak minősülő három eset egyikének sem felel meg; konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltozásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A TERMÉK LEÍRÁSA

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

Nyersanyagok: az előállítási módszerrel való összhang biztosítása érdekében a szöveget egyértelműbbé tették a friss sonka és a sertések tekintetében, például a súly pontosításával és bizonyos állatok kizárásával. Emellett a kizárt állatok jegyzékébe felvették az immunológiai alapú ivartalanításon átesett hímivarú sertéseket is, mivel esetükben nem végeztek vizsgálatot a hús minőségére gyakorolt hatásról.

A késztermék jellemzői: annak biztosítása érdekében, hogy minden terméket megfelelő és hasonló módon pácoljanak, ezáltal garantálva az egységességet, a szöveg kiegészült egy egységes, 28 %-os minimális tömegveszteség meghatározásával.

A termék kiszerelése: ezt a bekezdést, amely eredetileg a termék jellemzőiről szóló szakaszban szerepelt, áthelyezték. A termék kiszereléséről szóló részt átfogalmazták a különböző szakaszokban használt terminológia egységesítése érdekében, megőrizve ugyanakkor a termékleírásban meghatározott gyakorlatokkal való összhangot.

Fizikai jellemzők: az előállítás módjára vonatkozó, a feldolgozási lépésekben meghatározott szabályok miatt törölték a „nem kemény” leírást. A „duzzadtnak” kifejezés pontosítása érdekében a szöveg kiegészült az „abnormálisan” szóval. A kövér rész tömörségének, színének és illatának leírása átkerült a termék érzékszervi leírásáról szóló szakaszba.

Kémiai jellemzők:

Nedvességtartalom: a szárazanyag-tartalom (47 %) helyébe a legfeljebb 61 %-os nedvességtartalom lép.

Nitrátok: a nyersanyagban bekövetkezett változások figyelembevétele érdekében a maximális kálium-nitrát-tartalom helyébe a késztermékben található ($NaNO_3$-ban kifejezett) < 100 mg/kg vagy 73 mg/kg NO_3-ion maradék kálium-nitrát (E252) lép. Az E252 már nem szerepel engedélyezett adalékanyagként.

Zsírtartalom: az átlagértéket (~6 %) törölték, mivel úgy ítélték meg, hogy az nem befolyásolja a termékminőséget.

Só (NaCl): az egységesség érdekében a legfeljebb 7,5 %-os felső határ az egész sonkára vonatkozik.

Cukortartalom: az összes oldhatócukor-tartalomra vonatkozó határértéket törölték, mivel az jelentősen eltérhet. A hozzáadott cukrokra vonatkozó korlátozást azonban fenntartották.

Érzékszervi jellemzők: a termék jobb leírása érdekében pontosították a hús színét, (a világospirostól a sötétpirosig terjed), és olyan érzékszervi jellemzőket vezettek be, mint például a sovány hús kinézetére vonatkozó „enyhén márványozott vagy márványozott” jelző, valamint a száraz pácolás jellegzetes aromája.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Leírás

Biztosították a földrajzi területen elvégzett előállítási szakaszok következetességét azáltal, hogy az előállítási mód tekintetében meghatározták, hogy az érlelési folyamat opcionális.

A települések jegyzékét a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján frissítették, a meghatározott földrajzi terület módosítása nélkül. Az OFJ beszerzési területe és földrajzi területe (a sonka feldolgozása) változatlan marad.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Bizonyíték arról, hogy a termék a földrajzi területről származik

Leírás

A nyomonkövethetőségről szóló szövegrészt felülvizsgálták, és összhangba hozták a termékleírásban és az előállítási módszer módosításaiban meghatározott előállítási követelményekkel. A sógyártókat törölték a nyomonkövethetőségre vonatkozó szakaszból. Törölték azt a követelményt, hogy a sólepárló telepeknek minden esetben az Adour-medence sóforrásaiból kell sót beszerezniük minden termékükhöz (bár a só használata továbbra is kötelező az OFJ esetében). Ennek célja a feldolgozók diverzifikációra irányuló erőfeszítéseinek figyelembevétele.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az előállítási módszer leírása

Leírás

Sertéstenyésztés: új (az alapjogszabályokon túlmutató) sertéstenyésztési és egészségügyi követelményeket vezettek be a tenyésztőkre és a hizlalókra vonatkozóan. E követelmények célja az állatok mozgásának ellenőrzése és a sertéstartó gazdaságok megfelelésének biztosítása azáltal, hogy nem teszik lehetővé a sertések keveredését a termékleírásnak meg nem felelő sertésekkel. A takarmány-alapanyagok uniós katalógusának (68/2013/EU rendelet) szerkezetét követve a szöveg kiegészült az elválasztás utáni szakasztól kezdődően a takarmány-alapanyagoknak az állati takarmányokra alkalmazandó pozitív jegyzékével.

A pálmaolajból és pálmamagból származó termékek használata tilos.

A vágósertések szállítására való előkészítés és a vágás előtti várakozási idő: a szöveg állatjóléti szabályokkal egészült ki az állatokat a levágás előtt érő stressz korlátozása és a szállítási feltételek javítása érdekében (várakozási időszak a gazdaságban, állománysűrűség a várakozó ólban, zuhanyzórendszerek, vágóhídtól való távolság stb.).

Vágás

A tanúsítható hasított testek osztályozása: a kizárt állatok jegyzéke kiegészült az immunológiai alapon ivartalanított hímivarú sertésekkel.

A hasított testek hűtése: meghatározták a hűtési eljárást.

Áruátvételi ellenőrzés: a szöveg egyértelművé teszi, hogy a termék minőségének megőrzése érdekében a sonkákat nem szabad lefagyasztani.

Tisztítás-darabolás: a tisztítási-darabolási kritériumokat kiigazították és finomították azáltal, hogy ellenőrizték az alapjogszabályokkal való összhangjukat és ellenőrzésük megvalósíthatóságát.

Technológiai minőség: a hús színe megfelelőségének ellenőrzése érdekében a szöveg kiegészült a japán színskálára való hivatkozással.

Feldolgozás/(érlelés)

Az összetevők, adalékanyagok és technológiai segédanyagok jegyzékét felülvizsgálták annak érdekében, hogy pontosabbá tegyék és összhangba hozzák a jelenlegi gyakorlattal (az adalékanyagokra vonatkozó korlátozások, intenzívebb fűszerezés, az eljárások pontosítása).

A sózás, a pihentetés, a hőkezelés, a pácolás, a bevonás, az érlelés, az egyenletesség kialakítása és a kimerevítés folyamatait egyértelműbben meghatározták az időtartam, a hőmérséklet és a páratartalom, valamint annak meghatározásával, hogy opcionálisak vagy kötelezőek-e. Ez biztosítja a megfelelő szintű pácolást, miközben megőrzi a termék érzékszervi jellemzőit.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Címkézés

Leírás

A logó leírását törölték a termékleírásból.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Jambon de Bayonne”

Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-0031-AM02 – 2026.8.26.

1. **Elnevezés(ek)**

„Jambon de Bayonne”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Jambon de Bayonne” az Adour medencéjének sólepárló telepeiről származó száraz sóval meghintett, és ezen a területen legalább hét hónapig szárított sertéscomb, amelynek tömege a megtisztítást és darabolást követően legalább 8,5 kilogramm. A sertéshús meghatározott területen született, nevelt és levágott hímivarú vagy nőivarú húshasznú sertésekből származik.

Az előállítást követően a sonka eredeti tömegének legalább 28 %-át elveszíti.

A küllemre vonatkozó kritériumok:

— külső formája kerekded,

— az egységes színű bőr a lábszárnál megfeszül és nincsenek rajta vérömlenynyomok,

— a sonka nem látszik abnormálisan duzzadtnak,

— a külső izmos rész bevonatmentes.

• A termék kiszerelése:

— egyben, csonttal: csomagolás nélkül vagy csomagolva,

— kicsontozva, bevonatmentesen, bőrtől és szalonnától megtisztítva, préselve, formázva és csomagolva,

— egészben, csont nélkül vagy darabolva,

— szeletelve.

Kémiai jellemzők

— a nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 7,5 %,

— a nedvességtartalom legfeljebb 61 %,

— a kálium-nitrát-tartalom (E252) kevesebb, mint 73 mg/kg No_3-ion, vagy $NaNO_3$-ban kifejezett 100 mg/kg (maradványszint).

Érzékszervi jellemzők

— a sovány hús színe az egységes világospirostól a sötétpirosig terjed, felülete enyhén márványozott vagy márványozott,

— puha és lédús,

— a kövér rész fehér, egyenletes, kemény, nem zsíros, és avas szagtól mentes,

— a szárazon pácolás jellegzetes aromája,

— az izomzat látható hibáktól, például érhibától, hájtól vagy túlzott zsírtartalomtól mentes.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Jambon de Bayonne" termelői a sonkákat hagyományosan Franciaország délnyugati részén született és nevelt sertésekből szerezték be. Az e térségben hizlalt sertések mindig is súlyosabbak voltak, és helyi gabonaféléken alapuló takarmányt fogyasztottak, a kukorica európai kontinensre érkezésétől kezdődően többek között kukoricát. A gabonatermesztésnek kedvező napsütéses órákkal és nyári hőmérsékletekkel jellemezhető sertésbeszerzési terület földrajzi és éghajlati, valamint gazdasági és társadalmi egységet alkot, ami a történelem során kialakult kereskedelmi útvonalaknak, illetve annak köszönhető, hogy a malactenyésztési és a sertéshizlalási területek kiegészítik egymást. A „Jambon de Bayonne" OFJ-ként történő bejegyzése óta a termékleírás előírja, hogy a sonkáknak Franciaország alábbi délnyugati megyéiben született, nevelt és levágott sertésekből kell származniuk: 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. Ezenkívül a „Jambon de Bayonne" sózásához használt só csak az Adour-medencében található sótelepekről származhat. Ezt a sót tisztasága és nem horzsoló textúrája miatt használják, lehetővé téve a sonka optimális tartósítását a termék érzékszervi tulajdonságainak megváltoztatása nélkül.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletére – a friss sonka besózásától a kicsontozásig – a földrajzi területen kerül sor.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Az előszeletelésre és a csomagolásra a „Jambon de Bayonne" OFJ földrajzi területén kerül sor.

Az előszeletelés a kicsontozott sonka darabokra vagy szeletekre vágásából áll.

A földrajzi területre vonatkozó korlátozás az 1169/2011/EU rendelet 2. cikke (2) bekezdésének e) pontja szerinti közvetlen értékesítés céljából végzett szeletelést és csomagolást nem érinti.

Ezt a műveletet az alábbi műveletszakaszok előzik meg:

Az előszeletelésre szánt sonkák mindegyikét a tömegétől, kövér részének vastagságától, pácolási idejétől és adott esetben és érlelési idejétől függően kicsontozzák. A csontozási folyamat során és az egyenletesség kialakítása előtt a gazdasági szereplők ellenőrzik, hogy a sonka szag- vagy színhibáktól mentes-e.

Ezt követi az opcionális kimerevítési szakasz, amely legfeljebb 8 hétig tart. Ebben a szakaszban a sonka maghőmérséklete nem csökkenhet – 1 3,5 °C alá. A sonkát semmilyen esetben sem lehet fagyasztani.

Az előszeletelési művelet a pácolás, és adott esetben az érlelés után következik, és tapasztalatot és szaktudást igényel, ugyanis közvetlen hatást fejt ki a termék minőségére.

Az Adour medencéjében tevékenykedő gazdasági szereplők különleges szaktudása nagy múltra tekint vissza. Tapasztalataik lehetővé teszik, hogy úgy szeleteljék fel ezt az érzékeny terméket, hogy megőrződjön az íze és az állaga, ugyanakkor szigorú szemrevételezéses ellenőrzést is végeznek, ügyelve arra, hogy a szeleteken ne forduljanak elő olyan hibák (pontszerű bőrvérzés, zsíros ér, nem egységes szín stb.), amelyeket a szeletelési műveletszakasz előtt nem lehetett kimutatni.

Az előszeletelt sonka érzékeny termék. Az oxidációs folyamatok elkerülése elengedhetetlen, mégpedig a levegővel való érintkezés korlátozásával, ami kedvezőtlenül befolyásolná a kövér részek minőségét és a szeletek színét. Az előszeletelés és a csomagolás között így legfeljebb egy óra telhet el.

E műveletszakaszoknak a földrajzi területen belüli elvégzése ily módon lehetővé teszi a termék minőségének, egyedi jellemzőinek, és hírnevének megőrzését.

Az előállítás különböző műveletszakaszai során a sonka bőrén elhelyezett „Jambon de Bayonne" OFJ azonosító jelzéseket az előszeletelés során eltávolítják. A kicsontozási, az előszeletelési és a csomagolási műveletszakasz földrajzi területen belüli elvégzésével korlátozható a nyomonkövethetőség megszakadásának a kockázata és így a csalás veszélye.

Ezen okokból kifolyólag a termék tulajdonságainak és eredetiségének garantálása érdekében a különleges szaktudáson alapuló előszeletelési és csomagolási műveletet az oltalom alatt álló földrajzi jelzés földrajzi területén található megfelelő létesítményekben kell elvégezni.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A címkének tartalmaznia kell az „Adour-medencében pácolt és érlelt" szavakat. A „Jambon de Bayonne" termék bejegyzett elnevezését a cégjelzéshez és a termék saját védjegyéhez használt karakterek méretének legalább 50 %-át kitevő betűkkel kell feltüntetni, és ezek közelében kell elhelyezni.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az OFJ földrajzi területe az Adour medencéjének felel meg. Pyrénées-Atlantiques megyét, valamint az alábbiakat foglalja magában:

Gers megyében: 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 megyében: 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 megyében: 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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Jambon de Bayonne" OFJ földrajzi területtel való kapcsolata a meghatározott minőségén és a hírnevén alapul. Ez a különleges minőség, nevezetesen a lekerekített forma, a szeletek egységes színe, a puha és lédús textúra, valamint a fehér, szilárd zsírréteg a nyersanyag kiválasztásából, a felhasznált sóból, valamint a húspácolók és az ágazat szereplőinek szakértelméből ered.

A Pays de l'Adour tájegység délies hatással társuló, mérsékelt óceáni éghajlata elsősorban két tényező együttes érvényesüléséből, egyrészt az Atlanti-óceán közelségéből, másrészt a Pireneusok vonulatának jelenlétéből fakad. Így ezen a hegyaljai területen egész évben enyhe hőmérséklet és magas relatív páratartalom figyelhető meg. Ez azonban erőteljes ciklikus változásokat mutat. Gyakran megállapítást nyert, hogy a relatív páratartalom néhány óra leforgása alatt 90 %-ról 20 %-ra csökkenhet. Fontos hangsúlyozni, hogy ez a jelenség igen sajátos, és az Adour medencéjének jellegzetessége. A jelenséget a geográfusok a főnszéllel magyarázzák, amely orográfiai leáramlással keletkező, meleg és száraz, déli irányból észak felé fújó szél. Amikor ez a szél fúj a Pays de l'Adour tájegységben, a relatív páratartalom drasztikus csökkenése figyelhető meg, és általában a hőmérséklet is megemelkedik.

Az Adour medencéjének egyik további sajátossága az altalajai jellegében – különösen a kősó jelenlétében – rejlik. A sótelep 200 millió évvel ezelőtt, a földtörténeti középidő elején keletkezett. Ekkor az Akvitániai-medence jelenlegi területének megfelelő térség lesüllyedt, ezért a tenger elárasztotta. A só elsősorban az Akvitániai-medence déli részén rakódott le, különösen az Adour medencéjében. Azokon a sótelepeken, ahol a só közel van a felszínhez, a kősó viszonylag könnyen kitermelhető, például Dax, Salies-de-Béarn és Bayonne-Mouguerre sótelepein.

A Pays de l'Adour vidékén eredendően egységes éghajlat figyelhető meg, nagyon sűrű vízrajzi hálózattal, amelynek a jellegzetességei lehetővé teszik a szomszédos övezetektől való megkülönböztetését.

A sertéstenyésztés a nagy kiterjedésű Délnyugat-Franciaország mezőgazdasági üzemei által teremtett történelmi hagyomány részét képezi. Az e térségben hizlalt sertések mindig is súlyosabbak voltak, és helyi gabonaféléken alapuló takarmányt fogyasztottak, a kukorica európai kontinensre érkezésétől kezdődően többek között kukoricát.

A „Jambon de Bayonne” OFJ-vel ellátott sonkává feldolgozható sertések tenyésztésére használt terület a középkor előtti időkben gyökerező gyakorlatok alkalmazásának megfelelő terület, és a következők miatt elismert:

— a szárazon pácolt sonka előállítására alkalmas vágósertések (súlyosabb, kövérebb sertések) tenyésztése,

— a helyben rendelkezésre álló gabonafélék, többek között kukorica miatt sertéstenyésztést és gabonatermesztést ötvöző termelési rendszer bevezetése.

Ez a folyamat sajátságos módon fejlődött, ugyanis teljesen eltér a domináns modelltől, a nyugat-franciaországi sertéságazattól.

Ez a sertésbeszerzési terület:

— földrajzi és éghajlati egység, a gabonatermesztésnek (többek között a szemes kukorica termesztésének) kedvező napsütéses órákkal és nyári hőmérsékletekkel,

— gazdasági és társadalmi egység, ahol a malactenyésztési és a sertéshizlalási területek kiegészítik egymást, és amelyben a történelem során kialakult kereskedelmi útvonalak lehetővé tették a sonka szárítására szolgáló területek hizlalási területekről történő ellátását.

A „Jambon de Bayonne” OFJ-hez az Adour medencéjéből származó kősó hagyományos használata szintén a szaktudást jelzi. Az ókor óta az Adour medencéjének különböző sótelepeiről kitermelt kősót a régió húsárukészítői a tisztasága és a tengeri sótól eltérő, nem horzsoló textúrája miatt évszázadok óta használják. A kősó lehetővé teszi a sonkák oly módon történő optimális pácolását, hogy a termékek érzékszervi tulajdonságai ne változzanak.

A sózást hagyományos módon végzik; a sonkát száraz sóval bedörzsölik, majd különleges szaktudást és fogásokat alkalmazva rendszeresen masszírozzák a húslé fokozatos kivonása érdekében.

Az Adour medencéjéből származó sóval történő sózást, majd a pihentetést és esetleges hőkezelést, és adott esetben pácolást követően a sonkák az érlelési szakaszba kerülnek. A „Jambon de Bayonne” minimális előállítási ideje a sózástól a pácolási szakasz végéig és adott esetben az érlelésig hét hónap. Ez a minimális időtartam lehetővé teszi, hogy kialakuljanak a sonka sajátos aromái.

A „Jambon de Bayonne” OFJ jellemzői:

— a szeletek egyenletes, a világospirostól a sötétpirosig terjedő színe, valamint enyhén márványozott vagy márványozott megjelenése,

— omlós és lédús textúrája,

— fehér, egyenletes, kemény, nem zsíros, és avas szagtól mentes kövér része,

— a szárazon pácolás jellegzetes aromája,

— az izomzat látható hibáktól, például érhibától, hájtól vagy túlzott zsírtartalomtól mentes.

A „Jambon de Bayonne” pácolásának szaktudása régi hagyomány, amely egy különleges sertés felhasználásához, valamint ahhoz kapcsolódik, hogy az ókor óta kihasználják az Adour medencéjének altalajában megtalálható kősótelepeket és az Adour medencéjének sajátos éghajlatát.

E terület éghajlata különösen kedvez az említett előállítási folyamat sikerének. Ez az éghajlat alapozza meg a „Jambon de Bayonne” készítésének hagyományát, melynek hírneve – Franciaországban és Európában egyaránt – már a 16. században kialakult, és azóta folyamatosan növekedett. Az éghajlatot a főnszél jellemzi, amely a levegő nedvességtartalmának ingadozása, valamint az ebből fakadó hőmérséklet-változások révén közvetlen hatást gyakorol a szárazon pácolt sonka érésére és jellegzetes puhaságának megőrzésére.

Az Université de Pau et des Pays de l'Adour keretei között készített történelmi tanulmányok (Chantal Lopez, 1989), földrajzi tanulmányok (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) és földtani tanulmányok (Raoul Deloffre, 1989 és Marie-Hélène Grimaldi, 1989) kiemelik a helyi örökség markáns elemét jelentő „Jambon de Bayonne” előállításának hagyományát és regionális sajátosságát.

A termék hírneve a földrajzi terület, valamint a térségben élők szaktudása és kultúrája jelentette sajátos tényezők együttes jelenlétéből fakad.

E hírnév a gazdálkodó és vidéki családokban mindig is nemzedékről nemzedékre szálló szaktudásból ered. A „Jambon de Bayonne” a családi éléskamra nemes darabja volt, és a mezőgazdasági termelők különös gondot fordítottak az előállítására.

A „Jambon de Bayonne” kezdetben a mezőgazdasági termelők nagy energiatartalmú tápláléka volt, majd nehéz időkben cserekereskedelmi termékké, valamint a dézsma és a haszonbérlet kifizetésének módjává vált. Később a mezővárosok kis méretű települési vágóhídjainak elterjedésével a „Jambon de Bayonne” előállítása kisipari jellegűvé vált. Onnantól kezdve a hentesek foglalkoztak az előállításával.

Több mint 70 éve a sózott húsáruk készítésére szakosodott kisiparosok kezdtek foglalkozni a „Jambon de Bayonne” előállításával, végül napjainkra a sonkakészítés ipari keretek közé került. A korszerű technikák – többek között a „Jambon de Bayonne” egész évben történő előállítását lehetővé tevő hűtés – vezettek ehhez a fejlődéshez, valamint az ősi szaktudás korszerű termék-előállítási módszerbe való átültetéséhez.

A jelenlegi előállítási módszer hű marad a mindig is alkalmazott hagyományos módszerhez.

A termék hírnevéről számos idézet tanúskodik, például a következők:

1673-ban Froidour a „Mémoire du Pays de Soulle” című művében megjegyzi: „Az ottani sertések kis termetűek, de olyannyira kiválóak, hogy a királyságban Lahontan sonkái után Soulle sonkái a legjobbak. »Jambon de Bayonne« néven ismertek, és ennek kapcsán nem árt megemlíteni, hogy még akkor is, ha ez a város annyira híres és nevezetes a sonkáiról, ott alig készül, ám kapható a városban a Labourd-ból és Alsó-Navarrából, valamint a Soulle-ból odaszállított sonka, ahonnan keveset szállítanak belőle, mert messzebb van”.

A 18. században a költő Piron tréfásan a következőt mondta Bayonne érsekének: „Nagy tisztelettel viseltetek az Ön egyházmegyéjének sonkája iránt”.

A 19. század elején a francia utazó Jouy az „Hermite en Province” (1828) című írásában megjegyzi, hogy „Pau városában kiemelkedő a »jambon de Baïonne« néven ismert sonka kereskedelme. A sonkát a Saleis nevű faluban készítik. Az ott található forrás adja a sonka fenséges ízét”.

Végezetül, 1991-ben Louis Laborde-Balen a „Jambon de Bayonne” aranykönyvében a következőket idézi: „a legenda szerint a »Jambon de Bayonne« egészen időszámításunk kezdetére vezethető vissza, amikor egy vaddisznó, amelyet két vadász megsebesített, egy sós forrás mellett pusztult el. A következő nyáron a falusiak a forrás kiszáradt medrében, tökéletesen tartósított állapotban fedezték fel, a legmerészebbek megkóstolták a húst és jónak találták. Azóta a sertéshúst és különösen a sonkát minden télen Salies-de-Béarn vagy az Adour medencéjének másik sólepárló telepéről származó sóval tartósítják”.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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