Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/6055

2026 11 20

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2026/6055)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Jambon de Bayonne“

ES nuorodos numeris: PGI-FR-0031-AM02 – 2026 8 26

1. **Produkto pavadinimas**

„Jambon de Bayonne“

2. **Nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio prekės

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio ir savarankiško apsirūpinimo maistu ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN „Jambon du Bayonne“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos arba saugomos geografinės nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

PRODUKTO APRAŠYMAS

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Žaliavos: pateikiama išsamesnė informacija apie šviežias šlaunis ir kiaulę, pvz., apie tam tikrų gyvūnų svorį ir netinkamumą, siekiant derėjimo su gamybos būdu. Be to, į netinkamų gyvūnų sąrašą įtraukiami imunokastruoti kuiliai, nes neištirtas poveikis mėsos kokybei.

Gatavo produkto savybės: siekiant, kad visi produktai būtų vytinti pakankamai ir palyginamai ir taip būtų užtikrintas jų homogeniškumas, pridedama pastaba, kad svoris visada turi sumažėti ne mažiau kaip 28 %.

Produkto pateikimas: ši iš pradžių produkto savybėms priskirta dalis perkelta. Produkto pateikimą siūloma aprašyti kitaip, siekiant suderinti įvairiose dalyse vartojamus terminus, kartu paisant produkto specifikacijoje nustatytų procesų.

Fizinės savybės: kriterijus „nėra kietas“ išbraukiamas atsižvelgiant į sąlygas, siūlomas perdirbimo etapus nusakančiame gamybos metodo aprašyme. Siekiant apibrėžti terminą „išbrinkęs“, pridedamas žodis „neįprastai“. Su riebalų tekstūra, spalva ir kvapu susiję kriterijai perkeliami į produkto juslinių savybių aprašymo dalį.

Cheminės savybės:

Drėgnis: sausosios medžiagos kiekis (47 %) pakeičiamas drėgniu (≤ 61 %)

Nitratai: kad būtų atsižvelgta į žaliavos pokyčius. Pridedamo kalio salietros kiekio riba pakeičiama likutiniu kalio nitrato (E252) kiekiu < 100 mg/kg (išreikšto $NaNO_3$), t. y. < 73 mg/kg NO_3 jonų galutiniame produkte. Tarp leidžiamų pridėti priedų nebėra E252.

Riebalai: vidurkis (~ 6 %) išbraukiamas, nes manoma, kad neturi įtakos produkto kokybei.

Druska (NaCl): siekiant didesnio homogeniškumo, ≤ 7,5 % riba taikoma jau visam kumpiui.

Cukrūs: viso tirpių cukrų kiekio ribinė vertė panaikinama, nes labai svyruoja, tačiau išlaikomas pridėtinio cukraus kiekio apribojimas.

Juslinės savybės: siekiant geriau apibūdinti produktą, siūloma tiksliau apibūdinti mėsos spalvą – nuo šviesiai raudonos iki tamsiai raudonos – ir įtraukti tokius juslinius kriterijus: „šiek tiek marmuriška arba marmuriška“ raumeniniame audinyje ir būdingo vytinto sūdinio aromato.

☑ Pakeitimas yra susijęs su bendruoju dokumentu

Antraštė

GEOGRAFINĖS VIETOVĖS RIBŲ NUSTATYMAS

Aprašymas

Siūloma suderinti su gamybos metodu susijusioje vietovėje atliekamus etapus nurodant, kad brandinimas nėra privalomas.

Siūloma atnaujinti komunų sąrašą pagal 2025 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą, neginčijant apibrėžtos geografinės vietovės. Auginimo vietovė ir SGN geografinė vietovė (kumpių apdorojimas) nekeičiamos.

☑ Pakeitimas yra susijęs su bendruoju dokumentu

Antraštė

Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės

Aprašymas

Performuluotas atsekamumas, kad atitiktų gamybos sąlygoms skirtas produkto specifikacijos nuostatas ir gamybos metodo pakeitimus. Iš atsekamumo skyriaus išbraukti druskos gamintojai. Siekiant atsižvelgti į įvairėjančią perdirbėjų produkciją nebereikalaujama, kad cechai visiems savo produktams naudotų druską tik iš Adūro baseino druskynų (šią druską ir toliau privaloma naudoti SGN tikslais).

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Gamybos būdo aprašymas

Aprašymas

Auginimas: įtraukti nauji auginimo ir sveikatos reikalavimai (be bendrųjų taisyklių) veisėjams ir penėtojams. Jais siekiama užtikrinti saugų gyvūnų judėjimą ir ūkių atitiktį reikalavimams, kad nebūtų painiavos su produkto specifikacijos neatitinkančiomis kiaulėmis. Įtrauktas gyvūnų pašarams po nujunkymo skirtų pašarinių žaliavų sąrašas pagal Europos pašarinių žaliavų katalogo nomenklatūrą (Reglamentas (ES) Nr. 68/2013).

Draudžiami alyvpalmių ir jų sėklų produktai.

Mėsinių kiaulių paruošimas vežti ir laukimas prieš skerdimą: įtrauktos gyvūnų gerovės nuostatos, siekiant sumažinti gyvūnų stresą prieš skerdimą ir pagerinti vežimo sąlygas (alkinimas ūkyje, minimalus plotas skerdyklos aptvare, dušo sistema, atstumas nuo skerdyklos ir kt.).

Paskerdimas

Sertifikuojamų skerdenų skirstymas: į netinkamų gyvūnų sąrašą įtraukiami imunokastruoti kuiliai.

Skerdenų atšaldymas: atšaldymo proceso aprašymas.

Tikrinimas priimant žaliavą: patikslinta, kad, siekiant išlaikyti produktų kokybę, kumpiai nėra užšaldomi.

Išdarinėjimas ir pjaustymas: patikrinus ryšį su bendrosiomis taisyklėmis ir kontroliuojamumą, pakoreguoti ir išplėtoti išdarinėjimo ir pjaustymo kriterijai.

Technologinė kokybė: siekiant patikrinti, ar mėsa yra atitinkamos spalvos, pridedama nuoroda į japonišką spalvų skalę.

Perdirbimas (brandinimas):

sudedamųjų dalių, priedų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų sąrašas perrašytas, kad būtų tikslesnis ir atitiktų praktiką (apriboti priedai, optimizuoti prieskoniai ir paaiškinti procesai).

Tolesni etapai: sūdymas, palaikymas (repos), džiovinimas (étuvage), vytinimas (séchage), padengimas, brandinimas (affinage), stabilizavimas ir stingdymas dabar aprašyti geriau, nurodant trukmę, temperatūrą, drėgmę arba tai, ar jie neprivalomi, ar ne, siekiant užtikrinti pakankamą vytinimo laipsnį ir išsaugoti produkto juslines savybes.

☑ Pakeitimas yra susijęs su bendruoju dokumentu

Antraštė

Ženklinimas

Aprašymas

Iš produkto specifikacijos pašalintas logotipo aprašymas.

☑ Pakeitimas yra susijęs su bendruoju dokumentu

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos ir geografinės nuorodos

„Jambon de Bayonne“

ES nuorodos numeris: PGI-FR-0031-AM02 – 2026 8 26

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Jambon de Bayonne“

2. **Nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

16 - GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

4.2. *Produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Kumpis „Jambon de Bayonne“ gaminamas iš ne mažiau kaip 8,5 kg svorio išdarinėtų ir pjaustytų kiaulių šlaunų, sūdomų sausa Adūro baseino druska ir vytinamų šioje vietovėje mažiausiai septynis mėnesius. Kiaulė yra nustatytoje vietovėje atsivesta, užauginta ir paskersta mėsinė kiaulė (patinas arba patelė).

Gamybos proceso pabaigoje kumpis yra praradęs ne mažiau kaip 28 % savo pradinio svorio.

Išvaizda

— Suapvalintos formos

— Oda tolygios spalvos, ties kulnine ištempta, be hematomų

— Kumpis nėra neįprastai išbrinkęs

— Išorinė raumenų dalis nepasidengusi plutele

Produkto pateikimas

— Sveiki su kaulais: supakuoti arba ne

— Iškaulinėti, be odos, be riebalų, suspausti, suformuoti ir supakuoti

— Sveiki be kaulų arba gabalais

— Supjaustyti

Cheminės savybės

— Natrio chlorido kiekis yra ne didesnis kaip 7,5 %

— Drėgnis ne didesnis kaip 61 %

— Kalio nitrato (E252) kiekis mažesnis kaip 73 mg/kg NO_3 jonų, arba 100 mg/kg $NaNO_3$ liekamuoju kiekiu

Juslinės savybės

— Raumeninis audinys homogeniškos spalvos, nuo šviesiai raudonos iki tamsiai raudonos, nuo šiek tiek marmuriškos iki marmuriškos

— Švelni ir minkšta

— Riebalai balti, homogeniški, tvirti, nealiejingi, neturi kartaus kvapo

— Būdingo vytinto sūdinio aromato

— Raumenyse nėra išvaizdos defektų, pvz., nėra kraujo žymių, tarpraumeninių ir poodinių riebalų, taip pat riebalų pertekliaus

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Istoriškai „Jambon de Bayonne“ gamintojai kumpiams naudoja pietvakarių Prancūzijoje atvestas ir užaugintas kiaules. Mat šiame regione nupenėtos kiaulės paprastai būdavo didesnio svorio ir šeriamos vietos grūdais, taip pat kukurūzais, kai tik šie buvo atvežti į Europą. Ši teritorija, iš kurios gaunamos kiaulės, yra vientisa geografiniu ir klimato aspektu (palanki javams auginti dėl saulėtumo ir vasariškų temperatūrų) ir darniai integruoja ekonominius ir žmogiškuosius veiksnius, nes teritorijos, kuriose paršeliai atvesti, ir tos, kuriose kiaulės penimos, viena kita papildo ir yra siejamos istorinių prekybos srautų. Todėl nuo SGN įregistravimo „Jambon de Bayonne“ specifikacijoje nustatyta, kad kumpiai gaminami iš kiaulių, atvestų, užaugintų ir paskerstų Prancūzijos pietvakariniuose departamentuose, t. y.: Arježe, Ode, Averone, Kantalyje, Šarantoje, Pajūrio Šarantoje, Koreze, Dordonėje, Aukštutinėje Garonoje, Žere, Žirondoje, Landuose, Lo, Lo ir Garonoje, Atlanto Pirėnuose, Aukštutiniuose Pirėnuose, Rytų Pirėnuose, De Sevre, Tarne, Tarne ir Garonoje, Vjene ir Aukštutiniame Vjene. Be to, druska „Jambon de Bayonne“ sūdyti gaunama tik iš Adūro baseino klodų. Ši druska naudojama dėl jos grynumo ir neabrazyvinės tekstūros, kuri leidžia geriausiai išsaugoti kumpius be poveikio produkto juslinėms savybėms.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai – nuo šviežio kumpio sūdymo iki jo iškaulinėjimo – vykdomi geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Išankstinis pjaustymas ir pakavimas SGN „Jambon de Bayonne“ geografinėje vietovėje.

Išankstinis pjaustymas reiškia iškaulinėto kumpio pjaustymą gabalais arba griežinėliais.

Geografinės vietovės apribojimas netaikomas tiesiogiai parduoti skirtų produktų pjaustymui ir pakavimui, aptartiems Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 2 straipsnio 2 dalies e punkte.

Etapai iki šio veiksmo:

Kiekvienas iš anksto pjaustyti skirtas kumpis iš pradžių iškaulinėjamas atsižvelgiant į jo svorį, riebalų sluoksnio storį ir vytinimo bei brandinimo laiką. Iškaulinėdamas ir iki stabilizavimo specialistų patikrina, ar kumpis neturi kvapo ar spalvos trūkumų.

Stingdymas (neprivalomas), nėra ilgesnis kaip 8 savaitės, per kurias kumpio vidaus temperatūra neturi nukristi žemiau – 13,5 °C; kumpis niekada neužšaldomas.

Išankstinis pjaustymas atliekamas po vytinimo ir galimo brandinimo ir jis reikalauja patirties ir įgūdžių, nes daro tiesioginį poveikį produkto kokybei.

Ypatingi Adūro baseino specialistų įgūdžiai gimė iš senos tradicijos. Patyrusių pjaustytojų rankose produktas išsaugo skonį ir tekstūrą. Pjaustant rūpestingai apžiūrima, kad griežinėliuose nebūtų trūkumų (taškinių kraujosruvų, riebalinių venų, netolygios spalvos ir pan.), kurių iki pjaustymo etapo pastebėti neįmanoma.

Iš anksto supjaustytas kumpis yra jautrus išorės sąlygoms. Labai svarbu jį apsaugoti nuo oksidacijos proceso ir riboti jo sąlytį su oru, nes oras kenkia riebalų kokybei ir griežinėlių spalvai. Todėl nuo išankstinio pjaustymo iki pakavimo negalima užtrukti ilgiau nei vienos valandos.

Šiuos etapus atliekant geografinėje vietovėje įmanoma išsaugoti kokybę, produkto skonines savybes ir reputaciją.

Įvairiais gamybos etapais ant kumpių odos uždėti SGN „Jambon de Bayonne“ identifikavimo ženklai išankstinio pjaustymo etape pašalinami. Iškaulinėjimo, išankstinio pjaustymo ir pakavimo vykdymas geografinėje vietovėje leidžia sumažinti pavojų, kad nutrūks atsekamumas ir atitinkamai atsiras galimybė sukčiauti.

Todėl, siekiant užtikrinti visas produkto savybes ir jo autentiškumą, ypatingų įgūdžių reikalaujantys išankstinio pjaustymo ir pakavimo veiksmai turi būti atliekami tinkamose patalpose saugomos geografinės nuorodos geografinėje vietovėje.

4.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Žodžiai „vytintas ir brandintas Adūro baseino regione“. Registruotas produkto pavadinimas „Jambon de Bayonne“, užrašomas ne mažesnėmis kaip 50 proc. įmonės ženklo ir nuosavo prekės ženklo dydžio raidėmis greta to ženklo.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN vietovė sutampa su Adūro upės baseinu. Ji apima Atlanto Pirėnų departamentą ir:

Žero departamente: 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.

Landų departamente: 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.

Aukštutinių Pirėnų departamente: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ reputacija

☑ nustatyta kokybe

☐ kitomis savybėmis

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

SGN „Jambon de Bayonne“ ryšys su geografine vietove grindžiamas nustatyta produkto kokybe ir reputacija. Jo nustatytą kokybę – suapvalintą formą, homogenišką griežinėlių spalvą, švelnią ir minkštą tekstūrą, baltus tvirtus riebalus – lemia pasirinkta žaliava, naudojama druska ir sūdytojų bei šios veiklos specialistų įgūdžiai.

Adūro krašto klimatas yra nuosaikus okeaninis su pietų kraštams būdingais požymiais ir jį iš esmės lemia du veiksniai: šalimais esantis Atlanto vandenynas ir Pirėnų kalnų grandinė. Kalnų papėdės vietovėje ištisus metus tvyro švelni temperatūra ir labai drėgna. Vis dėlto šiai drėgmei būdingi dideli cikliniai svyravimai. Dažnai santykinė drėgmė per kelias valandas gali sumažėti nuo 90 proc. iki 20 proc. Pabrėžtina, kad šis reiškinys yra išskirtinis, būdingas Adūro baseinui. Aiškindami šį reiškinį geografai kalba apie feną, šiltą sausą vėją, pučiantį nuo kalnų žemyn pietų–šiaurės kryptimi. Kai šis vėjas pučia Adūro krašte, pastebimas staigus santykinės drėgmės sumažėjimas ir paprastai kyla temperatūra.

Adūro krašto ypatingas ir dirvodarine uoliena, ypač jame slūgsančia akmens druska. Druskos klodai susiformavo prieš 200 milijonų metų, mezozojaus eros pradžioje. Tuo metu dabartinį Akvitanijos baseiną atitinkantis regionas buvo nusėdęs, t. y. užlietas jūros. Druska daugiausiai nusėdo pietinėje Akvitanijos baseino dalyje, ypač Adūro baseine. Vietovėse, kuriose ji arti paviršiaus, palyginti nesunku išgauti akmens druską. Tai Dakso, Sali de Bearno, Bajonos Mugeros kasyklos.

Adūro kraštui būdingos vientisos savitos klimato sąlygos ir labai tankus hidrografinis tinklas, kurio ypatingos savybės išskiria šį kraštą iš kaimyninių regionų.

Prancūzijos pietvakarių regiono žemdirbystės ūkiuose kiaulės auginamos nuo seno. Šiame regione penimės kiaulės visada buvo didesnio svorio, jos šeriamos vietiniais grūdais, tarp jų ir kukurūzais, kai tik šie buvo atvežti į Europą.

Vietovėje, kurioje gali būti auginamos SGN „Jambon de Bayonne“ gaminti tinkamos kiaulės, auginimo metodai atsirado dar iki Viduramžių ir yra vertinami dėl to, kad:

— užaugintos sunkiosios kiaulės puikiai tinka vytintiems kumpiams gaminti (jos didesnio svorio ir riebesnės),

— ūkiai tapo mišrūs ir kartu augina kiaules ir grūdus, ypač kukurūzus, kurių galima gauti vietoje.

Ši grandinė vystėsi savitai ir visiškai skiriasi nuo dominuojančio Vakarų Prancūzijos kiaulininkystės modelio.

Ši kiaulėmis aprūpinanti vietovė:

— yra vientisa geografiniu ir klimato sąlygų aspektu ir dėl saulėtumo bei vasariškų temperatūrų čia gerai auga javai (ypač grūdiniai kukurūzai),

— darniai integruoja ekonominius ir žmogiškuosius veiksnius, nes teritorijos, kuriose paršeliai atvesti, ir tos, kuriose kiaulės penimos, viena kita papildo ir yra siejamos istorinių prekybos srautų, kuriais vyksta tiekimas iš penėjimo vietų į brandinimo vietas.

Įgūdžiai neatsiejami nuo ir nuo to, kad SGN „Jambon de Bayonne“ produktui tradiciškai naudojama Adūro baseino akmens druska. Šią nuo antikos laikų įvairiuose Adūro baseino kloduose kasamą druską regiono sūdytojai naudoja jau ne vieną šimtmetį, nes, kitaip nei jūros druska, ji švari ir neabrazyvinės tekstūros. Ši druska padeda tinkamai išlaikyti kumpį ir nekeičia juslinių produkto savybių.

Kumpis sūdomas tradiciniu būdu – įtrinamas sausa druska ir įgudusiais rankų judesiais tinkamai masažuojamas, kad palaipsniui išsiskirtų sultys.

Po sūdymo Adūro baseino druska, palaikymo ir galbūt džiovinimo prasideda kumpių vytinimo etapas, o po jo, kai tinka, brandinimas. Minimali „Jambon de Bayonne“ gamybos trukmė nuo sūdymo iki vytinimo ir galimo brandinimo etapų pabaigos yra 7 mėnesiai. Ši minimali trukmė leidžia atsiskleisti ypatingiems aromatams.

„Jambon de Bayonne“ kumpiui būdingos savybės:

— homogeniška griežinėlio spalva – nuo šviesiai raudonos iki tamsiai raudonos, nuo šiek tiek marmuriškos iki marmuriškos,

— švelni ir minkšta tekstūra,

— riebalai balti, homogeniški, tvirti, nealiejingi, neturi gaižaus kvapo,

— būdingas vytinto sūdinio aromatas,

— raumenyse nėra išvaizdos defektų, pvz., nėra kraujo žymių, tarpraumeninių ir poodinių riebalų, taip pat riebalų pertekliaus.

„Jambon de Bayonne“ sūdymo įgūdžiai grindžiami senosiomis tradicijomis, susijusiomis su tuo, kad naudojamos tam tikros kiaulės ir druska, nuo antikos laikų kasama dirvodarinėje uolienoje esančiuose kloduose, ir su ypatingomis Adūro baseino klimato sąlygomis.

Šiai teritorijai būdingos klimato sąlygos itin prisideda prie produkto gamybos sėkmės. Jos lėmė gaminio, kuris Prancūzijoje ir Europoje buvo žymus jau XVI amžiuje ir nuo tada nesiliovė garsėjęs, tradicijas. Klimato sąlygų ypatumui įtakos turi fenas. Šis vėjas lemia oro drėgmės lygio ir temperatūros pokyčius, kurie savo ruožtu turi įtakos vytinto kumpio brandėjimui ir jam būdingo minkštumo išsaugojimui.

Po ir Adūro krašto universiteto atlikti istoriniai (Chantal Lopez, 1989 m.), geografiniai (Jean-Claude Jaffrezo, 1989 m.) ir geologiniai (Raoul Deloffre, 1989 m., Marie-Hélène Grimaldi, 1989 m.) tyrimai atskleidžia paveldui svarbaus produkto – kumpio „Jambon de Bayonne“ – gamybos tradicijas ir jo gamybos vietovės ypatumus.

Šią reputaciją lemia geografinei vietovei būdingų veiksnių, gamybos įgūdžių ir šio regiono žmonių kultūros sąveika.

Reputaciją išpuoselėjo iš kartos į kartą ūkininkų ir kaimo gyventojų šeimose perduodami įgūdžiai. „Jambon de Bayonne“ visada buvo svarbi šeimos maisto atsargų dalis, todėl valstiečiai jį gamindavo ypač kruopščiai.

Iš pradžių kumpis buvo energijos teikiantis maisto produktas, o vėliau tapo mainų objektu sunkmečiu ir dešimtinės ar nuomos mokesčio mokėjimo priemone. Kai miestuose padaugėjo nedidelių vietinių skerdyklų, kumpis pradėtas gaminti didesniais kiekiais. Tada gamybą perėmė mėsininkai.

Prieš daugiau nei 70 metų sūdymą išmanę mėsininkai iš amato ėmė plėtoti pramonę. Dabar „Jambon de Bayonne“ gaminamas pramoniniu būdu. Sąlygas iš tradicinių įgūdžių išrutulioti modernų produkto gamybos būdą sudarė modernios technologijos (konkrečiai, šalčio), kurios leidžia jį gaminti visus metus.

Dabartinis gamybos būdas atitinka nuo žilos senovės naudojamą tradicinį metodą.

Kumpio gerą vardą ir reputaciją patvirtina ir liudija mus pasiekę gausūs liudijimai.

1673 m. Froidouras savo knygoje „Mémoire du Pays de Soulle“ rašė: „Kiaulės čia mažos, bet tokios puikios, kad Sulyje gaminami geriausi karalystėje kumpiai po Laontano. Šie kumpiai vadinami Bajonos kumpiais ir vertėtų atkreipti dėmesį į tai, kad nors šis miestas plačiai garsėja kumpiais, tačiau jais prekiauja mažai. Daugiausia prekiaujama iš Labūro ir Žemutinės Navaros atvežtais kumpiais, rečiau – iš toliau esančio Sulio atgabentais kumpiais.“

XVIII amžiuje poetas Pironas Bajonos vyskupui šmaikštavo: „Labai vertinu jūsų vyskupijos kumpius.“

XIX amžiaus pradžioje keliautojas Jouy knygoje „Hermite en Province“ (1828) rašė: „Po mieste vyksta stambi kumpių, vadinamų Bajonos kumpiais, prekyba. Šie kumpiai ruošiami Saleiso kaime. Čia esantys vandens šaltiniai kumpiams suteikia ypatingą skonį.“

O 1991 m. Louisas Laborde’as-Balenas knygoje „Livre d’or du jambon de Bayonne“ (liet. Bajonos kumpio aukso knyga) nurodo: „Legenda byloja, kad Bajonos kumpis pradėtas gaminti pačioje mūsų eros pradžioje, kai dviejų medžiotojų sužeistas šernas atsivilko dvėsti prie sūraus šaltinio. Kitą vasarą kaimiečiai jį rado puikiai išsilaikiusį išdžiūvusioje šaltinio vagoje. Drąsiausieji paragavo mėsos ir ji jiems pasirodė labai gardi. Nuo tada kiekvieną žiemą kiaulės mėsa, ypač kumpis, sūdoma Sali de Bearno ar kitos Adūro baseino druskos kasyklos druska.“

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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