C/2026/6055

20.11.2026.

# Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/6055)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

**(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)**

**“Jambon de Bayonne”**

**ES atsauces numurs: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026.**

1. **Produkta nosaukums**

“Jambon de Bayonne”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

*Nosaukums*

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN “Jambon de Bayonne” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver aizsargātā cilmes vietas nosaukuma vai aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes izmaiņas;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

*Temats*

PRODUKTA APRAKSTS

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Apraksts*

Izejvielas. Lai nodrošinātu atbilstību ražošanas metodei, ir sniegts papildu precizējums attiecībā uz svaigo šķiņķi un cūkām, piemēram, ir precizēts svars un precizēta noteiktu dzīvnieku izslēgšana. Turklāt izslēgto dzīvnieku sarakstam ir pievienotas imūnkastrētas vīrišķās kārtas cūkas, jo nav veikti pētījumi par ietekmi uz gaļas kvalitāti.

Gatavā produkta īpašības. Lai nodrošinātu, ka visi produkti tiek žāvēti pietiekamā un salīdzināmā līmenī, tādējādi garantējot viendabīgumu, ir pievienots vienots minimālais svara zudums 28 % apmērā.

Produkta noformējums. Šis punkts, kas sākotnēji bija iekļauts iedaļā par produkta īpašībām, ir pārvietots. Produkta noformējuma apraksts ir pārformulēts, lai standartizētu dažādās iedaļās izmantoto terminoloģiju, vienlaikus saglabājot atbilstību produkta specifikācijā izklāstītajai praksei.

Fizikālās īpašības. Apzīmējums "nav ciets" ir svītrots, ņemot vērā noteikumus par ražošanas metodi, kas izklāstīti pārstrādes posmos. Termina "uzpūsts" kvalificēšanai ir pievienots vārds "pārmērīgi". Tauku formas, krāsas un smaržas apraksts ir pārcelts uz punktu par produkta organoleptiskajām īpašībām.

Ķīmiskie parametri

Mitrums – sausnas saturs (47 %) ir aizstāts ar mitruma saturu ≤ 61 %.

Nitrāti – lai ņemtu vērā izmaiņas izejvielā, maksimālais kālija nitrāta saturs ir aizstāts ar kālija nitrāta (E252) atlieku saturu < 100 mg/kg (izteikts kā $NaNO_3$) vai < 73 mg/kg $NO_3$ jonu galaproduktā. E252 vairs nav iekļauta sarakstā kā atļauta piedeva.

Tauki – vidējā vērtība (~6 %) ir svītrota, jo tiek uzskatīts, ka tā neietekmē produkta kvalitāti.

Sāls (NaCl) – maksimālā vērtība ≤ 7,5 % ir attiecināta uz visu šķiņķi, lai panāktu lielāku viendabīgumu.

Cukuri – kopējo šķīstošo cukuru robežvērtība ir svītrota, jo tā var ievērojami atšķirties. Tomēr ierobežojums attiecībā uz pievienotajiem cukuriem ir saglabāts.

Organoleptiskās īpašības – lai labāk aprakstītu produktu, ir precizēta gaļas krāsa, t. i., no gaiši sarkanas līdz tumši sarkanai, un ir pievienoti organoleptiski raksturlielumi, piemēram, "nedaudz marmorēts līdz marmorēts" attiecībā uz lieso gaļu, un īpašais žāvētas gaļas aromāts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA ĪSA DEFINĪCIJA

*Apraksts*

Ir nodrošināta konsekvence attiecībā uz ģeogrāfiskajā apgabalā notiekošajiem posmiem, saistībā ar ražošanas metodi precizējot, ka nogatavināšanas process nav obligāts.

Pašvaldību saraksts ir atjaunināts, pamatojoties uz 2025. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru un nemainot noteikto ģeogrāfisko apgabalu. Ar AĢIN apzīmētā produkta piegādes apgabals un ģeogrāfiskais apgabals (šķiņķu pārstrāde) nav mainīti.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā

*Apraksts*

Izsekojamība ir pārskatīta un saskaņota ar produkta specifikācijā noteiktajām ražošanas prasībām un ražošanas metodes grozījumiem. No iedaļas par izsekojamību ir svītroti sāls ražotāji. Svītrota prasība, ka sāls ražotnēm visiem to produktiem izmantotā sāls vienmēr jāiegūst no Adūras baseina sāls avotiem (lai gan šī prasība aizvien ir obligāta attiecībā uz ar AĢIN apzīmēto produktu). Tas vajadzīgs, lai ņemtu vērā pārstrādātāju diversifikācijas centienus.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Ražošanas metodes apraksts

*Apraksts*

Cūkkopība. Ir ieviestas jaunas cūkkopības un veselības prasības (kas pārsniedz pamata tiesību aktos noteiktās prasības), kas jāievēro dzīvnieku audzētājiem un nobarotājiem. To mērķis ir kontrolēt dzīvnieku pārvietošanu un nodrošināt cūku fermu atbilstību, padarot neiespējamu cūku sajaukšanos ar tām cūkām, kuras neatbilst produkta specifikācijai. Atbilstoši ES barības sastāvdaļu reģistra (Regula (ES) Nr. 68/2013) struktūrai ir pievienots pozitīvais saraksts ar tām barības sastāvdaļām, kuras drīkst pievienot dzīvnieku barībai, kas izmantojama dzīvniekiem pēc to atšķiršanas no mātes.

No palmu eļļas un palmu kodoliem iegūtu produktu izmantošana ir aizliegta.

Gaļas cūku sagatavošana transportēšanai un gaidīšanas laiks pirms kaušanas. Ir pievienoti dzīvnieku labturības noteikumi, lai ierobežotu dzīvnieku stresu pirms kaušanas un uzlabotu transportēšanas apstākļus (badināšanas periods saimniecībā, ganāmpulka blīvums uzgaidāmajā aizgaldā, dušas sistēmas, attālums līdz kautuvei utt.).

Kaušana

Sertificējamo liemeņu klasificēšana. Izslēgto dzīvnieku sarakstam ir pievienotas imūnkastrētas vīrišķās kārtas cūkas.

Liemeņu atdzesēšana. Ir noteikta atdzesēšanas procedūra.

Pieņemšanas pārbaude. Ir precizēts, ka, lai saglabātu produkta kvalitāti, šķiņķus nedrīkst sasaldēt.

Apstrāde un griešana. Apstrādes un griešanas kritēriji ir pielāgoti un precizēti, pārbaudot to atbilstību pamata tiesību aktiem un to pārbaudes iespējamību.

Tehnoloģiskā kvalitāte. Attiecībā uz gaļas krāsas atbilstības pārbaudi ir pievienota atsauce uz japāņu krāsu skalu.

Pārstrāde/nogatavināšana

Sastāvdaļu, piedevu un pārstrādes palīglīdzekļu saraksts ir pārskatīts, lai to precizētu un saskaņotu ar pašreizējo praksi (piedevu ierobežojumi, uzlabotas garšvielas, procedūru precizējumi).

Sālīšanas, atpūtināšanas, termiskās apstrādes, žāvēšanas, pārklāšanas, nogatavināšanas, sabalansēšanas un cietināšanas procesi ir skaidrāk definēti, norādot ilgumu, temperatūru un mitrumu, kā arī to, vai tie ir fakultatīvi vai obligāti. Tas nodrošina pietiekamu nogatavināšanas līmeni, vienlaikus saglabājot produkta organoleptiskās īpašības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Marķēšana

*Apraksts*

Logotipa apraksts ir svītrots no produkta specifikācijas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

**“Jambon de Bayonne”**

**ES atsauces numurs: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026.**

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Jambon de Bayonne”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Jambon de Bayonne” ir cūkas stilbs, kas pēc apstrādes un apgriešanas sver vismaz 8,5 kilogramus, ir sālīts ar sausu sāli no Adūras baseina sāls ražotnēm un žāvēts šajā apgabalā ne mazāk kā septiņus mēnešus. Cūkgaļa ir iegūta no vīrišķā vai sievišķā dzimuma gaļas cūkām, kas dzimušas, audzētas un nokautas noteiktajā apgabalā.

Ražošanas beigās šķiņķis ir zaudējis vismaz 28 % no sākotnējā svara.

Izskats

— Ārējā forma ir noapaļota.

— Vienveidīgas krāsas āda pacelē ir izstiepta un uz tās nav redzamu hematomu.

— Šķiņķis neizskatās pārmērīgi uzpūsts.

— Muskuļu ārējā daļa nav saspiesta.

• Produkta noformējums:

— vesels ar kaulu – iesaiņots vai bez iesaiņojuma;

— atkaulots, bez ādas, attaukots, presēts, attiecīgas veidnes formā un iesaiņots;

— vesels bez kaula vai gabalos;

— šķēlēs.

Ķīmiskās īpašības:

— nātrija hlorīda saturs ir zemāks par vai vienāds ar 7,5 %;

— mitruma saturs ir zemāks par vai vienāds ar 61 %;

— kālija nitrāta (E252) saturs ir zemāks par 73 mg/kg $NO_3$ jonu vai 100 mg/kg, izsakot $NaNO_3$ (atlieku līmenis).

Organoleptiskās īpašības:

— liesums ir viendabīgā gaiši sarkanā līdz tumši sarkanā krāsā, nedaudz marmorēts vai marmorēts;

— maigs un sulīgs;

— tauki ir balti, viendabīgi, stingri, nav eļļaini un bez sasmakuma smaržas;

— izteikts žāvējuma aromāts;

— muskulī nav redzamu defektu, piemēram, vēnu bojājumu, iekšu tauku vai lieko tauku.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

"Jambon de Bayonne" ražotāji vēsturiski ir iepirkuši šķiņķus no cūkām, kas dzimušas un audzētas Francijas dienvidrietumos. Nobarotās cūkas šajā reģionā vienmēr ir bijušas smagākas un barotas ar vietējo šķirņu graudaugiem, ieskaitot kukurūzu – jau kopš tās nonākšanas Eiropas kontinentā. Apgabalā, kas piegādā cūkas, ir viendabīga ģeogrāfija un klimats (saulesgaismas līmenis un vasaras temperatūra, kas veicina graudaugu audzēšanu) un viendabīga ekonomika un iedzīvotāju struktūra, pateicoties tam, ka cūku audzēšanas un cūku nobarošanas apgabali viens otru savstarpēji papildina, kā arī ņemot vērā vēsturiskos tirdzniecības maršrutus. Kopš "Jambon de Bayonne" reģistrēšanas kā AĢIN, tā produkta specifikācijā ir noteikts, ka šķiņķiem jābūt iegūtiem no cūkām, kas dzimušas, audzētas un nokautas Francijas dienvidrietumu departamentos, proti: *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*. Turklāt sāls, ko izmanto "Jambon de Bayonne" sālīšanai, var būt iegūts tikai no Adūras baseina nogulsnēm. Šo sāli izmanto tā tīrības un neabrazīvās konsistences dēļ, kas ļauj šķiņķi optimāli saglabāt, nemainot produkta organoleptiskās īpašības.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi no svaiga šķiņķa iesālīšanas līdz atkaulošanai notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Iepriekšēja sagriešana un iesaiņošana notiek ar AĢIN "Jambon de Bayonne" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Iepriekšējā sagriešana sastāv no atkaulotu šķiņķu sagriešanas gabalos, porcijās vai šķēlēs.

Šis ierobežojums neattiecas uz griešanu šķēlēs un iesaiņošanu tūlītējai pārdošanai Regulas (ES) Nr. 1169/2011 2. panta 2. punkta e) apakšpunkta nozīmē.

Pirms šīs operācijas veic turpmāk minētās darbības.

Katru šķiņķi, kas paredzēts iepriekšējai sagriešanai, atkaulo, ņemot vērā tā svaru, tauku biezumu, žāvēšanas ilgumu un attiecīgā gadījumā nogatavināšanas laiku. Atkaulošanas procesā un pirms sabalansēšanas operatori pārbauda, vai šķiņķim nav smaržas vai krāsas defektu.

Cietināšana (pēc izvēles) ilgst ne ilgāk kā astoņas nedēļas, kuru laikā šķiņķa iekšējā temperatūra nedrīkst būt zemāka par - 13,5 °C. Nekādā gadījumā šķiņķi nedrīkst sasaldēt.

Iepriekšēja sagriešana ir darbība pēc žāvēšanas un attiecīgā gadījumā – arī nogatavināšanas procesa, un tai ir vajadzīga pieredze un zinātība, jo tā tieši ietekmē produkta kvalitāti.

Adūras baseina operatoru zinātība sakņojas senās tradīcijās. Viņu pieredze ļauj viņiem sagriezt šo maigo produktu, saglabājot tā aromātu un struktūru; veicot stingru vizuālu pārbaudi, lai pārliecinātos, ka nav defektu šķēlēs (punktveida asinsizplūdumi, taukainas vēnas, neviendabīga krāsa u. c.), kas nav nosakāmi pirms sagriešanas posma.

Iepriekš sagriezts šķiņķis ir vārīgs produkts. Ir svarīgi izvairīties no jebkādiem oksidācijas procesiem, ierobežojot saskari ar gaisu, kas nelabvēlīgi ietekmētu tauku kvalitāti un šķēļu krāsu. Tāpēc laiks starp iepriekšēju sagriešanu un iesaiņošanu ir ierobežots līdz vienai stundai.

Tādā veidā šo darbību veikšana ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj saglabāt produktam raksturīgo kvalitāti, īpašās iezīmes un reputāciju.

Uz AĢIN "Jambon de Bayonne" ādas dažādos ražošanas posmos uzspiestās identifikācijas zīmes iepriekšējās sagriešanas laikā tiek noņemtas. Atkaulošanas, iepriekšējas sagriešanas un iesaiņošanas posmu īstenošana ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj mazināt izsekojamības pārtrūkšanas risku un tādējādi arī krāpšanas risku.

Šo iemeslu dēļ iepriekšēja sagriešana un iesaiņošana, balstoties uz īpašu zinātību, jāveic atbilstošās iekārtās, kas atrodas ar šo aizsargāto ģeogrāfisko izcelsmes norādi apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, lai produktam nodrošinātu visas tā īpašības un autentiskumu.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Jāiekļauj vārdi "žāvēts un nogatavināts Adūras baseinā". Produkta "Jambon de Bayonne" reģistrētajam nosaukumam jābūt rakstītam ar rakstzīmēm, kuru izmērs ir vismaz 50 % no uzņēmuma preču zīmē un paša produkta preču zīmē izmantoto rakstzīmju izmēra, un jāatrodas to tuvumā.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

AĢIN ģeogrāfiskais apgabals atbilst Adūras baseinam. Tajā ietilpst Atlantijas Pireneju [*Pyrénées-Atlantiques*] departaments un

Žēras [*Gers*] departamentā: *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;*

Landas [*Landes*] departamentā: *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;*

Augšpireneju [*Hautes-Pyrénées*] departamentā: *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. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatā ir

☑ reputācija

☑ noteikta kvalitāte

☐ citas īpašības

*Kopsavilkums par saikni*

AĢIN "Jambon de Bayonne" saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz noteikto kvalitāti un tā reputāciju. Šī noteiktā kvalitāte, proti, noapaļotā forma, šķēļu viendabīgā krāsa, maigā un sulīgā konsistence un baltie, stingrie tauki, izriet no izejvielu izvēles, izmantotā sāls un gaļas sālītāju un nozares operatoru zinātības.

*Pays de l'Adour* valda mērens okeāna klimats ar dienvidu apgabalam raksturīgu niansi; šo klimatu ietekmē galvenokārt divu šādu faktoru kopēja iedarbība – Atlantijas okeāna tuvums, no vienas puses, un Pireneju kalnu grēda, no otras puses. Tādējādi šajā piekalnu apgabalā visu gadu ir maigas temperatūras un augsts relatīvais mitrums. Neraugoties uz to, tajā ir lielas cikliskās atšķirības. Proti, bieži ir novērots, ka relatīvais mitrums dažās stundās no 90 % var nokristies līdz 20 %. Ir svarīgi minēt, ka šī parādība ir ļoti īpaša un raksturīga Adūras baseinam. Lai izskaidrotu šo parādību, ģeogrāfi runā par *Foehn*. Tas ir karsts, sauss vējš, kam ir reljefa pazemināuma vērsums un kas pūš dienvidu–ziemeļu virzienā. Kad vējš pūš Adūras baseinā, tad strauji samazinās relatīvais mitrums, savukārt temperatūra parasti paaugstinās.

Adūras baseina savdabīgumu nosaka arī tā augsnes apakškārtas un jo īpaši akmenssāls klātbūtne. Sāls atradne izveidojusies pirms 200 miljoniem gadu, mezozoja ēras sākumā. Tolaik apgabals, kas šodien atbilst Akvitānijas baseinam, iegrima, tāpēc to pārņēma jūra. Sāls atrodas galvenokārt Akvitānijas baseina dienvidpusē, īpaši Adūras baseinā. Vietās, kur šis sāls atrodas tuvu zemes virsai, akmenssāli var salīdzinoši viegli izmantot. Tā tas ir *Dax*, *Salies-de-Béarn* un *Bayonne-Mouguerre* gadījumā.

*Pays de l'Adour* ir savs unikālais klimats, kā arī ļoti blīvs hidrogrāfiskais tīkls, kura raksturīgās iezīmes ļauj to atšķirt no kaimiņu apgabaliem.

Cūku audzēšana ir daļa no vēsturiskajām tradīcijām zemnieku saimniecībās Francijas dienvidrietumos. Nobarotās cūkas šajā reģionā vienmēr ir bijušas smagākas un barotas ar vietējo šķirņu graudaugiem, ieskaitot kukurūzu – jau kopš tās nonākšanas Eiropas kontinentā.

Cūkas, kuras ir izmantojamas ar AĢIN "Jambon de Bayonne" apzīmētā produkta ražošanai, tiek audzētas apgabalā, kurā izmanto praksi, kas aizsākusies pirms viduslaikiem. Šo apgabalu atzīst par apgabalu, kurā:

— audzē tādas cūkas, kuras ir piemērotas žāvētu šķiņķu ražošanai (smagākas, treknākas cūkas),

— izmanto cūku un graudaugu apvienotas ražošanas sistēmu, jo graudaugi un jo īpaši kukurūza ir pieejama vietējā mērogā.

Šī ražošanas nozare ir attīstījusies unikālā veidā, jo tā pilnīgi atšķiras no Francijas rietumos izmantotā dominējošā cūku audzēšanas modeļa.

Cūku piegādes apgabala iezīmes:

— tas ir ģeogrāfiski un klimatiski viendabīgs, ko raksturo saules spīdēšanas ilgums un vasaras temperatūra, kas ir labvēlīga graudaugu (jo īpaši graudu kukurūzas) audzēšanai,

— tam ir viendabīga ekonomiskā un iedzīvotāju struktūra, pateicoties tam, ka cūku audzēšanas un cūku nobarošanas apgabali viens otru savstarpēji papildina, un vēsturiskajām tirdzniecības plūsmām, kas ļauj no nobarošanas apgabaliem apgādāt apgabalu, kurā notiek žāvēšana.

Zinātības apliecinājums ir arī tradicionālā Adūras baseina akmenssāls izmantošana ar AĢIN "Jambon de Bayonne" apzīmētā produkta ražošanā. Šo akmenssāli, kas kopš senatnes tika izmantots dažādās Adūras baseina atradnēs, reģiona sālītāji ir izmantojuši gadsimtiem ilgi tā tīrības un neabrazīvās struktūras dēļ, ar kādu tas atšķiras no jūrassāls. Tas ļauj šķiņķi optimāli izžāvēt, nemainot produkta garšu.

Sālīšanu veic tradicionālā veidā. Šķiņķi ieberzē ar sausu sāli. Pēc tam saskaņā ar zinātību un ar īpašu tehniku to regulāri masē, lai pakāpeniski izdalītos šķidrums.

Pēc sālīšanas ar Adūras baseina sāli, kam seko šķiņķa atpūtināšana un iespējama karstuma apstrāde, šķiņķis nonāk žāvēšanas posmā, pēc kura tas attiecīgā gadījumā tiek nogatavināts. Minimālais "Jambon de Bayonne" ražošanas procesa ilgums no sālīšanas līdz žāvēšanas un attiecīgā gadījumā nogatavināšanas posma beigām ir septiņi mēneši. Šis minimālais ilgums šķiņķim ļauj iegūt īpašās aromāta nianses.

AĢIN "Jambon de Bayonne" raksturo:

— šķēļu viendabīgā krāsa no gaiši sarkanas līdz tumši sarkanai, nedaudz marmorēta vai marmorēta,

— maiga un sulīga tekstūra,

— baltie tauki ir viendabīgi, cieti, nav eļļaini un bez sasmakuma smaržas,

— izteikts žāvējuma aromāts,

— muskulī nav redzamu defektu, piemēram, vēnu bojājumu, iekšu tauku vai lieko tauku.

"Jambon de Bayonne" žāvēšanas prasme ir daļa no senas tradīcijas, kas it sevišķi saistīta ar īpašas cūkgaļas lietošanu, kopš seniem laikiem izmantojot zemes dzīlēs esošās akmenssāls atradnes un pateicoties oriģinālajam Adūras baseina klimatam.

Šajā apgabalā ir īpaši labvēlīgs klimats, lai šie produkta gatavošanas posmi norisētu sekmīgi. Šis klimats ir pamatā "Jambon de Bayonne" ražošanas tradīcijai, kura slava gan Francijā, gan Eiropā izplatījās jau XVI gadsimtā un kopš tā laika turpina pieaugt. Viena no šā klimata raksturīgākajām iezīmēm ir *Foehn* efekts, kura radītais mainīgais gaisa mitrums un temperatūras svārstības tieši ietekmē žāvētā šķiņķa nogatavināšanas procesu un tam raksturīgā mīkstuma saglabāšanu.

Pētījumi, kas veikti *Pau et des Pays de l'Adour* universitātē, neatkarīgi no tā, vai tie ir vēsturiski (*Chantal Lopez*, 1989), ģeogrāfiski (*Jean-Claude Jaffrezo*, 1989), ģeoloģiski (*Raoul Deloffre*, 1989, un *Marie Hélène Grimaldi*, 1989) izceļ "Jambon de Bayonne" – vietējā mantojuma galvenā elementa – ražošanas tradīcijas un reģionālo specifiku.

Produkta reputāciju rada tādu īpašu elementu kopums, kas raksturīgi ģeogrāfiskajam apgabalam, zinātībai un šā reģiona kultūrai.

Tā ir meistarība, kas lauksaimnieku un lauku iedzīvotāju ģimenēs tiek pārmantota no paaudzes paaudzē. "Jambon de Bayonne" ir bijis augstvērtīgs produkts ģimenes iztikai, un lauksaimnieki to gatavoja ar īpašu rūpību.

Ja sākumā "Jambon de Bayonne" lauksaimniekiem bija enerģētiski bagāts pārtikas produkts, tad grūtos laikos tas kļuva par apmaiņas līdzekli desmitās tiesas un nomas maksas segšanai. Vēlāk, kad pašvaldību mazo lopkautuvju skaits ciematos kļuva lielāks, šo produktu sāka gatavot amatniecības mēroga ražotnēs. Ražošanu pārņēma cūkgaļas miesnieki.

Vairāk nekā 70 gadus miesniecības amatnieki, kuri specializējās gaļas žāvēšanā, izkopa metodi "Jambon de Bayonne" ražošanai, kā rezultātā šis produkts mūsdienās tiek ražots rūpnieciskā mērogā. Modernās tehnoloģijas, jo īpaši tās, kas saistītas ar atdzesēšanu, ļauj turpināt ražošanu visu gadu. Tā rezultātā senču ekspertu zināšanas ir attīstījušās un pielāgotas moderniem ražošanas līdzekļiem.

Pašreizējā ražošanas metode joprojām atbilst vienmēr izmantotajai tradicionālajai metodei.

Ir daudz citātu, kas apliecina produkta atpazīstamību, tostarp šādi:

1673. gadā Froadūrs [*Froidour*] savā darbā *Mémoire du Pays de Soulle* norāda: "Cūkas ir mazas, bet tik izcilas, ka labākie karaļvalsts šķiņķi tūlīt pēc Laontānas [*Lahontan*] šķiņķiem ir Sullas [*Soulle*] šķiņķi. Tie ir pazīstami kā *Bayonne* šķiņķi, un ir vērts minēt šādu faktu: lai arī šī pilsēta ir tik slavena un tik pazīstama ar saviem šķiņķiem, tomēr to tajā gandrīz nav, bet ir tādi, kas tur atvesti no Labūras [*Labourd*] un no Lejasnavarras [*Basse Navarre*], un no Sullas, no turienes, kur to maz ved, jo tā atrodas nostāk."

XVIII gadsimtā dzejnieks Pirons [*Piron*] jokojot teicis Bajonas bīskapam: "Es esmu liels jūsu diecēzes šķiņķu cienītājs."

XIX gadsimta sākumā ceļotājs Žuī [*Jouy*] darbā *Hermite en Province* (1828) norāda, ka "Po [*Pau*] notiek ievērojama tirdzniecība ar šķiņķiem, kuru nosaukums ir "Jambon de Bayonne". Tos gatavo Salē [*Saleis*] ciematā. Ūdens avots, kas tur atrodas, šķiņķiem piedod izsmalcinātu garšu."

1991. gadā Luī Labords-Balēns [*Louis Laborde-Balen*] darbā *Livre d'Or du Jambon de Bayonne* norāda, ka "leģenda vēsta, ka Bajonas šķiņķis ir radies mūsu ēras pašā sākumā, kad pie sāļā avota nobeidzies kuilis, kuru bija ievainojuši divi mednieki. Nākamajā vasarā ciema iedzīvotāji atklāja, ka avota izkaltušajā gultnē tas ir lieliski saglabājies, drosmīgākie gaļu nogaršoja un atzina par labu esam. Kopš tā laika katru ziemu cūkgaļa un jo īpaši šķiņķis tiek saglabāts, izmantojot *Salies-de-Béarn* sāli vai citu Adūras baseina sāls māršu sāli".

**Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju**

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