C/2026/6055

20.11.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/6055)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Jambon de Bayonne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Jambon de Bayonne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkt rolny

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Jambon de Bayonne” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) polega na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

OPIS PRODUKTU

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Surowce: aby zachować spójność z metodą produkcji uzupełniono informacje dotyczące świeżych udźców wieprzowych oraz świń, w szczególności w odniesieniu do masy i wykluczenia niektórych kategorii zwierząt. Ponadto do wykazu wyłączonych zwierząt dodano samce poddane immunokastracji ze względu na brak badań dotyczących wpływu immunokastracji na jakość mięsa.

Cechy produktu końcowego: W celu zapewnienia wystarczającego i porównywalnego poziomu suszenia wszystkich produktów, a tym samym ich jednorodności, dodano jednolity wymóg minimalnego ubytku masy wynoszącego 28 %.

Sposób prezentacji produktu: Akapit ten, pierwotnie zamieszczony w części dotyczącej cech produktu, przeniesiono. Zaproponowano przeredagowanie opisu sposobu prezentacji produktów w celu ujednolicenia terminologii stosowanej w poszczególnych sekcjach, przy jednoczesnym zachowaniu zgodności z praktykami określonymi w specyfikacji produktu.

Cechy fizyczne: usunięto określenie „nie jest twarda" ze względu na proponowane uregulowanie poszczególnych etapów przetwarzania w części dotyczącej metody produkcji. Do określenia „napęczniała" dodano przysłówek „nienaturalnie". Określenia dotyczące konsystencji, barwy i zapachu tłuszczu przeniesiono do części „Opis organoleptyczny produktu".

Właściwości chemiczne:

Wilgotność: zawartość suchej masy (47 %) zastąpiono zawartością wilgoci ≤ 61 % azotanów, aby uwzględnić zmiany w surowcu.

Limit dodawanej saletry zastępuje się resztkową zawartością azotanu potasu (E252) < 100 mg/kg (wyrażoną jako $NaNO_3$), tj. < 73 mg/kg jonów NO_3 w produkcie końcowym. E252 nie jest już dozwolonym dodatkiem.

Lipidy: usunięto średnią wartość (~ 6 %), ponieważ uznano, że nie ma ona wpływu na jakość produktu.Sól (NaCl):

limit ≤ 7,5 % rozszerzono na całą szynkę, aby zwiększyć jednorodność.

Cukry: Ze względu na dużą zmienność całkowitej zawartości cukrów rozpuszczalnych usunięto jej wartość graniczną, utrzymano jednak ograniczenie dotyczące dodatku cukru.

Właściwość organoleptyczne: aby lepiej opisać produkt, proponuje się doprecyzowanie, że barwa mięsa może mieć odcień od jasnoczerwonego do ciemnoczerwonego, oraz dodanie deskryptorów sensorycznych, takich jak „od lekko marmurkowatego do marmurkowatego" w odniesieniu do chudego mięsa, a także charakterystycznego zapachu wyrobów peklowanych na sucho.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Opis

Proponuje się dostosowanie etapów, które odbywają się na tym obszarze w związku z metodą produkcji, precyzując, że dojrzewanie jest opcjonalne.

Proponuje się aktualizację wykazu gmin na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r. bez kwestionowania określonego obszaru geograficznego. Obszar dostaw i obszar geograficzny ChOG (przetwarzanie szynek) pozostały bez zmian.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Opis

Dokonano przeglądu identyfikowalności i dostosowano ją do przepisów dotyczących produkcji zawartych w specyfikacji produktu i jej zmianach w metodzie produkcji. Z rozdziału dotyczącego identyfikowalności usunięto producentów soli. Usunięto wzmiankę o dostawach soli do zakładu wyłącznie z Salines du Bassin de l'Adour w odniesieniu do wszystkich jego produktów (jej stosowanie pozostaje obowiązkowe w ramach ChOG), aby uwzględnić dywersyfikację zaopatrzenia przetwórców.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody otrzymywania

Opis

Chów: dodano nowe wymogi dotyczące chowu i zdrowia (oprócz wynikających przepisów ogólnych) w odniesieniu do prowadzących rozród i prowadzących tucz. Mają one na celu zapewnienie bezpiecznego przemieszczania zwierząt i zgodności gospodarstw z przepisami, bez mieszania ze świniami, które nie są zgodne ze specyfikacją produktu. Dodano wykaz pozytywny surowców przeznaczonych do żywienia zwierząt, począwszy od okresu po odsadzeniu, zgodnie z nomenklaturą Europejskiego katalogu materiałów paszowych (rozporządzenie (UE) nr 68/2013).

Produkty pochodne palmy i olej palmowy w dowolnej postaci są zabronione.

Przygotowanie tuczników do transportu i oczekiwanie przed ubojem: Dodano wymogi dotyczące dobrostanu zwierząt w celu ograniczenia stresu zwierząt przed ubojem i poprawy warunków transportu (wstrzymanie karmienia w gospodarstwie, zagęszczenie zwierząt w miejscu oczekiwania, system zraszania, odległość od rzeźni itp.).

Ubój

Selekcja tusz kwalifikujących się do certyfikacji: do wykazu zwierząt wykluczonych dodaje się samce poddane immunokastracji.

Chłodzenie tusz: Określono zasady przebiegu procesu chłodzenia.

Kontrola przy odbiorze: w celu zachowania jakości produktów doprecyzowano, że szynki nie były zamrażane.

Wyrównywanie i przycinanie: Kryteria dotyczące wyrównywania i przycinania dostosowano i rozszerzono, sprawdzając ich spójność z przepisami ogólnymi oraz możliwość kontroli ich przestrzegania.

Jakość technologiczna: Na potrzeby kontroli zgodności barwy mięsa z wymogami dodano odniesienie do japońskiej skali barw.

Przetwarzanie/dojrzewanie

Wykaz składników, dodatków do żywności i substancji pomocniczych w przetwórstwie poddano przeglądowi w celu jego doprecyzowania i dostosowania do stosowanych praktyk (ograniczenie stosowania dodatków, rozszerzenie wykazu przypraw i doprecyzowanie procesów technologicznych).

Doprecyzowano zasady dotyczące etapów solenia, leżakowania, parzenia, suszenia, pokrywania warstwą tłuszczu, dojrzewania, stabilizacji struktury mięsa i schładzania w celu usztywnienia, poprzez określenie czasu ich trwania, temperatury, wilgotności względnej lub ich obowiązkowego bądź fakultatywnego charakteru, co pozwala zapewnić wystarczający stopień wysuszenia przy jednoczesnym zachowaniu cech organoleptycznych produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Etykietowanie

Opis

Usunięcie ze specyfikacji produktu opisu logo.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Jambon de Bayonne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0031-AM02 – 26.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Jambon de Bayonne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Jambon de Bayonne” to udziec wieprzowy o masie co najmniej 8,5 kg po wyrównaniu i przycięciu, solony na sucho solą pochodzącą z salin ze zlewni rzeki Adour i suszony na tym obszarze przez co najmniej siedem miesięcy. Szynka pochodzi od tucznika, samca lub samicy, urodzonego, chowanego i poddanego ubojowi na wyznaczonym obszarze.

Po zakończeniu procesu produkcji ubytek masy szynki wynosi co najmniej 28 % jej początkowej masy.

Kryteria wyglądu

— zewnętrzny kształt jest zaokrąglony,

— skóra o jednolitej barwie jest naciągnięta na staw skokowy i nie zawiera śladów krwiaków,

— szynka nie sprawia wrażenia nienaturalnie napęczniałej,

— zewnętrzna część mięśniowa nie jest pokryta skórą.

• Prezentacja produktu

— całe z kością: bez opakowania lub zapakowane,

— odkostnione, pozbawione skóry, pozbawione tłuszczu, prasowane, z formy i zapakowane,

— bez kości, całe lub w kawałkach,

— krojone;

Właściwości chemiczne

— zawartość chlorku sodu nie przekracza 7,5 %,

— zawartość wilgoci nie przekracza 61 %,

— zawartość azotanu potasu (E252) poniżej 73 mg/kg jonów NO_3, tj. 100 mg/kg wyrażone jako ilość resztkowa $NaNO_3$.

Właściwości organoleptyczne

— mięso chude, o jednolitej barwie od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, lekko marmurkowate do marmurkowatego

— delikatne i miękkie

— tłuszcz jest biały, jednolity, zwarty, nieoleisty i nie ma zjełczałego zapachu

— typowy zapach peklowania na sucho

— mięśnie bez widocznych wad, takich jak: żylaki, obecność tłuszczu okołonerkowego, zbyt duża ilość tłuszczu

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Producenci szynki „Jambon de Bayonne" tradycyjnie zaopatrują się w szynki pochodzące ze świń urodzonych i chowanych w południowo-zachodniej Francji. Świnie tuczone w tym regionie charakteryzowały się bowiem tradycyjnie większą masą i były żywione przede wszystkim lokalnie uprawianymi zbożami, w tym kukurydzą od czasu jej sprowadzenia na kontynent europejski. Ten obszar zaopatrzenia w świnie stanowi spójną całość pod względem geograficznym i klimatycznym (nasłonecznienie i temperatury latem sprzyjające uprawie zbóż), a także gospodarczym i społecznym, dzięki wzajemnemu uzupełnianiu się obszarów, na których rodzą się prosięta, i obszarów tuczu świń oraz dzięki historycznie ukształtowanym powiązaniom handlowym. W związku z tym od momentu zarejestrowania nazwy „Jambon de Bayonne" jako ChOG specyfikacja produktu przewiduje, że szynki muszą pochodzić ze świń urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w departamentach południowo-zachodniej Francji, a mianowicie: 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. Ponadto sól używana do peklowania „Jambon de Bayonne" pochodzi wyłącznie ze złóż soli w zlewni rzeki Adour. Sól tę stosuje się ze względu na jej czystość i strukturę niewykazującą właściwości ściernych, co pozwala na optymalne konserwowanie szynek bez pogorszenia właściwości organoleptycznych produktu.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji – od umieszczenia świeżej szynki w soli do odkostnienia – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Krojenie wstępne i pakowanie odbywają się na obszarze geograficznym objętym ChOG „Jambon de Bayonne".

Krojenie wstępne polega na pokrojeniu odkostnionych szynek na kawałki lub plastry.

Ograniczenie czynności do obszaru geograficznego nie dotyczy krojenia i pakowania na potrzeby bezpośredniej sprzedaży w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. e) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Czynności te poprzedzone są następującymi etapami:

Każda szynka przeznaczona do krojenia wstępnego zostaje odkostniona w zależności od masy, grubości tłuszczu oraz czasu suszenia i ewentualnego sezonowania. Podczas odkostniania i przed stabilizacją struktury mięsa producent sprawdza, czy zapach i kolor szynki są prawidłowe.

Usztywnianie (opcjonalne) trwa maksymalnie 8 tygodni, podczas których temperatura wewnątrz szynki nie może spaść poniżej – 13,5 °C. Szynek nigdy się nie zamraża.

Krojenie wstępne stanowi następstwo suszenia i ewentualnego sezonowania i wymaga doświadczenia i umiejętności, ponieważ wywiera bezpośredni wpływ na jakość produktu.

Szczególne umiejętności przedsiębiorców ze zlewni rzeki Adour wpisują się w długoletnią tradycję. Dzięki swojemu doświadczeniu umieją oni kroić ten delikatny produkt w taki sposób, by zachować jego smak i strukturę, jednocześnie przeprowadzając rygorystyczną kontrolę wzrokową, aby wyeliminować wady w poszczególnych plastrach (wybroczyny, żyłki tłuszczu, niejednolity kolor itp.), które są niedostrzegalne przed krojeniem.

Wstępnie krojona szynka jest produktem delikatnym. Niezbędne jest unikanie ryzyka utlenienia się produktu poprzez ograniczenie kontaktu z powietrzem, który doprowadziłby do pogorszenia jakości tłuszczu i barwy plastrów. Czas między krojeniem wstępnym i pakowaniem nie może zatem przekraczać jednej godziny.

Realizacja tych etapów na obszarze geograficznym umożliwia zatem utrzymanie jakości, nieodłącznych właściwości produktu i jego renomy.

Z wymogu umieszczania znaków identyfikacyjnych ChOG „Jambon de Bayonne" na skórze podczas różnych etapów produkcji wyłącza się etap krojenia wstępnego. Przeprowadzanie odkostnienia, krojenia wstępnego i pakowania na obszarze geograficznym pozwala ograniczyć ryzyko przerwania identyfikowalności, a tym samym ryzyko oszustwa.

Z tych przyczyn czynności w zakresie krojenia wstępnego i pakowania, z którymi związane są szczególne umiejętności, muszą odbywać się w odpowiednich obiektach znajdujących się na obszarze geograficznym chronionego oznaczenia geograficznego, aby produkt zachował wszystkie swoje właściwości i autentyczność.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Określenie „séché et affiné dans le bassin de l'Adour" (suszona i sezonowana na obszarze zlewni rzeki Adour), Zarejestrowana nazwa produktu „Jambon de Bayonne" zapisana literami odpowiadającymi co najmniej 50 % wielkości znaku firmowego przedsiębiorstwa i znaku samego produktu oraz zlokalizowana w jego pobliżu.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar ChOG odpowiada zlewni rzeki Adour. Obejmuje departament Pyrénées-Atlantiques oraz

w departamencie 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;

w departamencie 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;

w departamencie 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ wizerunku

☑ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych.

Streszczenie związku

Związek z obszarem geograficznym ChOG „Jambon de Bayonne" opiera się na określonej jakości oraz renomie. Jego specyficzna jakość, a mianowicie zaokrąglony kształt, jednolita barwa plastra i miękka konsystencja, jędrny biały tłuszcz, wynika z wyboru surowca, użytej soli oraz wiedzy fachowej producentów i podmiotów działających w tym sektorze.

W regionie rzeki Adour panuje umiarkowany klimat oceaniczny z elementami typowymi dla warunków klimatycznych występujących na południu Francji, co wynika przede wszystkim z połączenia dwóch czynników: z jednej strony niewielkiej odległości od Oceanu Atlantyckiego, z drugiej strony bliskości Pirenejów. Na tych przedgórskich terenach panują łagodne temperatury i duża wilgotność względna na przestrzeni całego roku. Wilgotność ta charakteryzuje się jednak dużą cykliczną zmiennością. Często odnotowywano bowiem, że wilgotność względna może w ciągu kilku godzin zmniejszyć się z 90 % do 20 %. Należy podkreślić, że zjawisko to jest wyjątkowe i typowe dla zlewni rzeki Adour. Geografowie tłumaczą je występowaniem fenu. Jest to ciepły i suchy wiatr wiejący z gór w doliny, z południa na północ. Występowanie tego wiatru w regionie rzeki Adour powoduje gwałtowny spadek wilgotności względnej i zwykle również wzrost temperatury.

Szczególny charakter zlewni rzeki Adour wiąże się również z rodzajem występującego tu podglebia, a w szczególności z obecnością soli kamiennej. Złoża soli powstały 200 milionów lat temu, na początku ery mezozoicznej. Wówczas obszar, który współcześnie odpowiada Basenowi Akwitańskiemu, był w trakcie osiadania, a zatem był zalany przez morze. Sól odłożyła się głównie w południowej połowie Basenu Akwitańskiego, w szczególności w zlewni rzeki Adour. Miejsca, na których sól ta znajduje się blisko powierzchni: Dax, Salies de Béarn i Bayonne-Mouguerre, pozwalają na stosunkowo łatwe wydobycie soli kamiennej.

W regionie rzeki Adour można wyodrębnić wyjątkową jednostkę klimatyczną z bardzo gęstą siecią rzeczną, której charakterystyczne cechy wyróżniają ją na tle sąsiadujących obszarów.

Trzoda chlewna stanowi element historycznej tradycji gospodarstw rolnych na szeroko rozumianym południowym zachodzie Francji. Tuczniki z tego regionu były zawsze cięższe i żywione lokalnym zbożem, w tym kukurydzą od chwili jej przywiezienia na kontynent europejski.

Obszar produkcji trzody chlewnej, która nadaje się do produkcji szynki objętej ChOG „Jambon de Bayonne", ma związek z praktykami pochodzącymi jeszcze sprzed czasów średniowiecznych i jest znany z:

— produkcji świń rzeźnych nadających się do produkcji szynek suszonych (cięższe świnie o większej zawartości tłuszczu),

— przyjęcia systemu produkcji opartego na świniach i zbożach ze względu na lokalną dostępność zbóż, w szczególności kukurydzy.

Rozwój branży trzody chlewnej był wyjątkowy, ponieważ przebiegał zupełnie inaczej niż w ramach dominującego modelu wypracowanego na zachodzie Francji.

Wspomniany obszar produkcji trzody chlewnej odpowiada:

— jednostce geograficznej i klimatycznej, na co wpływa nasłonecznienie i temperatury w okresie letnim sprzyjające uprawie zbóż (w szczególności ziarna kukurydzy),

— jednostce gospodarczej i społecznej, co wynika z komplementarności miejsc produkcji prosiąt i miejsc tuczu trzody chlewnej oraz z dawnych struktur handlowych, które umożliwiały dostawy z miejsc tuczu do miejsc, w których odbywa się suszenie.

Tradycyjne stosowanie soli kamiennej ze zlewni rzeki Adour do produkcji szynki objętej ChOG „Jambon de Bayonne" również stanowi wyznacznik umiejętności. Już od wieków podmioty zajmujące się peklowaniem wykorzystują sól kamienną, którą od starożytności wydobywa się z różnych złóż w zlewni rzeki Adour, mając na względzie jej czystość i miałkość, której pozbawiona jest sól morska. Sól umożliwia optymalną konserwację szynek, nie wpływając na właściwości organoleptyczne produktów.

Solenie przeprowadza się w sposób tradycyjny; szynkę naciera się suchą solą, a następnie – wykorzystując szczególne umiejętności i zręczność – systematycznie masuje w celu stopniowego pozbawienia mięsa soków.

Po soleniu solą pochodzącą ze zlewni rzeki Adour, a następnie po leżakowaniu i ewentualnie parzeniu szynek następuje etap ich suszenia i w stosownych przypadkach sezonowania. Minimalny czas produkcji szynki „Jambon de Bayonne" trwa 7 miesięcy od solenia do zakończenia etapu suszenia i ewentualnego sezonowania. Przez ten minimalny okres szynka nabiera szczególnych aromatów.

Szynka „Jambon de Bayonne" charakteryzuje się:

— jednorodną barwą plastra, od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, lekko marmurkowatą do marmurkowatej,

— delikatną i miękką konsystencją,

— białym, jednorodnym, zwartym, nieoleistym tłuszczem, który nie ma zjełczałego zapachu,

— typowym zapachem peklowania na sucho,

— mięśniami bez widocznych wad, takich jak: żylaki, obecność tłuszczu okołonerkowego, zbyt duża ilość tłuszczu.

Umiejętność solenia szynki „Jambon de Bayonne" stanowi dawną tradycję związaną przede wszystkim z wykorzystywaniem szczególnej wieprzowiny, stosowaną od starożytności praktyką wydobywania soli kamiennej ze złóż w podglebiu oraz wyjątkowym klimatem zlewni rzeki Adour.

Panujący na tym obszarze klimat sprzyja w szczególności skuteczności wymienionych czynności. Opiera się na nim tradycja produkcji szynki, której rosnąca nie tylko we Francji, ale i w całej Europie renoma sięga aż XVI wieku. Klimat ten charakteryzuje się występowaniem fenu. Jest to wiatr, który poprzez zmiany parametrów wilgotności powietrza, a w konsekwencji zmiany temperatur ma bezpośredni wpływ na dojrzewanie suchej szynki i zachowanie jej charakterystycznej sprężystości.

Badania przeprowadzone przez Uniwersytet Pau i Regionu Adour (Université de Pau et des Pays de l'Adour) czy to w zakresie historii (Chantal Lopez, 1989), geografii (Jean-Claude Jaffrezo, 1989), czy też geologii (Raoul Deloffre, 1989 i Marie-Hélène Grimaldi, 1989) potwierdzają tradycję i regionalną specyfikę produkcji szynki „Jambon de Bayonne", która stanowi szczególny element dziedzictwa.

Jej renoma jest wynikiem połączenia szczególnych właściwości obszaru geograficznego, umiejętności i kultury społeczności zamieszkującej ten region.

Umiejętności stanowią dziedzictwo przekazywane od wieków z pokolenia na pokolenie w rodzinach rolniczych i wiejskich. Szynka „Jambon de Bayonne" stanowiła wśród zapasów przygotowywanych przez rodziny wyjątkowy przysmak, w związku z czym rolnicy przykładali szczególną wagę do jej wytworzenia.

Chociaż początkowo szynka stanowiła dla rolników pożywienie dostarczające energii, później stała się środkiem płatniczym stosowanym w ciężkich czasach i sposobem uiszczania opłat z tytułu dziesięciny i dzierżawy. W późniejszym okresie w miasteczkach powstało wiele małych rzeźni gminnych, w związku z czym produkcja szynki zyskała charakter rzemieślniczy. W ten sposób produkcję słynnej szynki przejęli masarze.

Ponad 70 lat temu szynkę „Jambon de Bayonne" zaczęli wytwarzać rzemieślnicy specjalizujących się w peklowaniu mięsa, a w czasach współczesnych produkcja ma charakter przemysłowy. Transformację tę umożliwiło zastosowanie nowoczesnych technik, w szczególności chłodniczych, dzięki którym tę szynkę można produkować przez cały rok i które pozwoliły na przełożenie dawnych umiejętności na nową metodę produkcji.

Obecnie stosowana metoda produkcji stanowi wierne odwzorowanie tradycyjnej metody, którą stosuje się od wieków.

W wielu wypowiedziach można znaleźć potwierdzenie dobrej opinii i renomy, jaką cieszy się ta szynka.

W 1673 r. Froidour w „Mémoire du Pays de Soulle" stwierdził, że: „Tutejsze świnie są niewielkie, ale charakteryzują się znakomitą jakością, tak że ich szynka jest najlepsza w całym królestwie, zaraz po szynce z Lahontan i szynce z Soulle. Szynki te są znane jako szynki z Bajonny [»Jambon de Bayonne«]; warto również wspomnieć, że chociaż miasto to słynie ze swoich szynek, prawie w ogóle nie wytwarza się w nim tego produktu, lecz sprzedaje szynki przywożone z Labourd, Dolnej Nawarry i Soule, przy czym z Soulle przywozi się ich mało, ponieważ jest najbardziej oddalona".

W XVIII wieku poeta Piron zwrócił się żartobliwie do biskupa Bajonny: „Uwielbiam szynki pochodzące z diecezji Waszej Ekscelencji".

Na początku XIX wieku podróżnik Jouy zauważył w „Hermite en Province" (1828 r.), że „w Pau kwitnie handel słynnymi szynkami, które nazywa się szynkami z Bajonny. Są one produkowane we wsi Saleis. Szynki zawdzięczają swój wyjątkowy smak znajdującemu się tam źródłu wody".

W 1991 r. Louis Laborde-Balen w „Le livre d'or du jambon de Bayonne" stwierdził, że „jak głosi legenda, początki szynki z Bajonny sięgają początków naszej ery, kiedy to dzik zraniony przez dwóch myśliwych padł blisko słonego źródła. Następnego lata mieszkańcy wsi odkryli świetnie zakonserwowane ciało dzika na dnie wyschniętego źródełka – najodważniejsi z nich spróbowali mięsa i okazało się, że jest smaczne. Od tamtej pory każdej zimy konserwowano wieprzowinę, a w szczególności szynki wieprzowe, stosując sól z Salies-de-Béarn lub innej saliny ze zlewni rzeki Adour".

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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