C/2026/6055

20.11.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/6055)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Jambon de Bayonne“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0031-AM02 – 26. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

„Jambon de Bayonne“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Jambon de Bayonne“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu/chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

OPIS VÝROBKU

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Suroviny: v záujme súladu so spôsobom výroby sa uvádzajú ďalšie objasnenia týkajúce sa čerstvej šunky a ošípaných, napr. objasnenie týkajúce sa hmotnosti a vylúčenia určitých zvierat. Okrem toho sa do zoznamu vylúčených zvierat doplnili imunokastrované samce ošípaných, keďže nebol vykonaný žiadny výskum týkajúci sa vplyvu na kvalitu mäsa.

Vlastnosti hotového výrobku: s cieľom zabezpečiť dostatočnú a porovnateľnú mieru vysušenia pri všetkých výrobkoch a zaručiť tak jednotnosť sa dopĺňa jednotný minimálny úbytok hmotnosti 28 %.

Prezentácia výrobku: tento odsek, ktorý bol pôvodne súčasťou oddielu týkajúceho sa vlastností výrobku, bol presunutý. Text o prezentácii výrobku bol preformulovaný s cieľom zjednotiť terminológiu používanú v jednotlivých oddieloch, pričom sa zachováva súlad s postupmi stanovenými v špecifikácii výrobku.

Fyzikálne vlastnosti: vypúšťa sa opisné spojenie „nie je tvrdá“ vzhľadom na pravidlá týkajúce sa spôsobu výroby, ktoré sú uvedené pri jednotlivých krokoch spracovania. Dopĺňa sa slovo „abnormálne“ na spresnenie výrazu „vydutý vzhľad“. Opis pevnosti, farby a vône tuku bol presunutý do oddielu týkajúceho sa organoleptického opisu výrobku.

Chemické vlastnosti:

Vlhkosť: obsah sušiny (47 %) sa nahrádza obsahom vlhkosti ≤ 61 %.

Dusičnany: s cieľom zohľadniť zmeny týkajúce sa suroviny sa namiesto maximálneho obsahu dusičnanu draselného uvádza požiadavka, aby zostatkový obsah dusičnanu draselného (E252) v hotovom výrobku bol < 100 mg/kg (vo vyjadrení ako $NaNO_3$) alebo < 73 mg/kg iónov NO_3. E252 sa viac neuvádza v zozname povolených prídavných látok.

Tuky: vypúšťa sa priemerná hodnota (~6 %), keďže sa nepovažuje za faktor, ktorý by mal akýkoľvek vplyv na kvalitu výrobku.

Soľ (NaCl): maximálna hodnota ≤ 7,5 % sa rozširuje na celú šunku s cieľom dosiahnuť väčšiu jednotnosť.

Cukry: vypúšťa sa limit pre celkový obsah rozpustných cukrov, keďže hodnoty sa môžu značne líšiť. Obmedzenie týkajúce sa pridaných cukrov však zostáva zachované.

Organoleptické vlastnosti: v záujme lepšieho opisu výrobku sa spresňuje farba mäsa, konkrétne ako svetločervená až tmavočervená, a dopĺňajú sa senzorické deskriptory, napríklad „jemné až zreteľné mramorovanie“ pri opise chudého mäsa, a charakteristická aróma sušeného mäsa.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Opis

S cieľom zabezpečiť jednotnosť z hľadiska krokov uskutočňovaných v zemepisnej oblasti sa v súvislosti so spôsobom výroby uvádza, že proces zrenia je nepovinný.

Aktualizuje sa zoznam obcí v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2025, pričom sa tým nemení vymedzená zemepisná oblasť. Oblasť získavania suroviny a zemepisná oblasť CHZO (oblasť spracovania šuniek) ostávajú nezmenené.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Prehodnotila sa vysledovateľnosť a zosúlaďuje sa s výrobnými požiadavkami stanovenými v špecifikácii výrobku a so zmenami v spôsobe výroby. Z oddielu o vysledovateľnosti sa vypúšťajú výrobcovia soli. Vypúšťa sa požiadavka, aby solivary na výrobu všetkých svojich výrobkov získavali soľ len zo soľných prameňov v povodí rieky Adour (hoci používanie tejto soli je v rámci CHZO naďalej povinné). Cieľom je vyjsť v ústrety spracovateľom, ktorí sa usilujú diverzifikovať výrobu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis spôsobu výroby

Opis

Chov ošípaných: pre chovateľov a subjekty vykonávajúce výkrm sa zavádzajú nové požiadavky v oblasti chovu ošípaných a zdravotnej starostlivosti (presahujúce rámec základných právnych predpisov). Ich cieľom je regulovať pohyb zvierat a zabezpečiť súlad chovov ošípaných s predpismi zamedzením možnosti miešania ošípaných so zvieratami, ktoré nespĺňajú špecifikáciu výrobku. Dopĺňa sa zoznam povolených kŕmnych surovín, ktoré možno používať v krmive počnúc fázou po odstavení, pričom sa uplatňuje štruktúra katalógu kŕmnych surovín EÚ [nariadenie (EÚ) č. 68/2013].

Zakazujú sa výrobky z palmového oleja a palmových jadier.

Príprava ošípaných určených na produkciu mäsa na prepravu a čas čakania pred zabitím: dopĺňajú sa pravidlá týkajúce sa dobrých životných podmienok zvierat s cieľom obmedziť stres zvierat pred zabitím a zlepšiť podmienky prepravy (obdobie pôstu na farme, hustota chovu v čakacej ohrade, sprchovacie systémy, vzdialenosť od bitúnku atď.).

Zabitie

Zatrieďovanie spôsobilých tiel: do zoznamu vylúčených zvierat sa dopĺňajú imunokastrované samce ošípaných.

Chladenie tiel: stanovuje sa postup chladenia.

Preskúmanie prebierky: objasňuje sa, že v záujme zachovania kvality výrobku sa šunky nesmú zmrazovať.

Úprava orezávaním: upravujú a spresňujú sa kritériá úpravy orezávaním, a to zabezpečením ich súladu so základnými právnymi predpismi a uskutočniteľnosti ich kontroly.

Technologická kvalita: na účely overenia zhody farby mäsa sa dopĺňa odkaz na japonskú farebnú stupnicu.

Spracovanie/(zrenie)

V záujme väčšej presnosti a zosúladenia so súčasnou praxou sa reviduje zoznam zložiek, prídavných látok a technologických pomocných látok (obmedzenia týkajúce sa prídavných látok, vylepšené dochucovanie, vysvetlenie postupov).

Jasnejšie sa definujú procesy solenia, odstátia, ovarenia, sušenia, obaľovania, zrenia, vyváženia a tuhnutia stanovením trvania, teploty a vlhkosti, ako aj toho, či ide o nepovinné alebo povinné kroky. Zabezpečuje sa tak dostatočná miera sušenia pri zachovaní organoleptických vlastností výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Označovanie

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypúšťa opis loga.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Jambon de Bayonne“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0031-AM02 – 26. 8. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Jambon de Bayonne“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Šunka „Jambon de Bayonne“ je bravčové stehno s hmotnosťou po úprave orezávaním aspoň 8,5 kg, solené suchou soľou zo solísk v povodí rieky Adour a sušené v tejto oblasti najmenej sedem mesiacov. Bravčové mäso pochádza zo samcov alebo samíc ošípaných určených na produkciu mäsa narodených, chovaných a zabitých vo vymedzenej oblasti.

Šunka má po spracovaní dosiahnuť úbytok hmotnosti aspoň 28 %.

Vzhľad

— vonkajší tvar je zaoblený,

— farebne jednotná koža je stiahnutá na úrovni kolena a neobsahuje žiadne stopy po podliatinách,

— šunka nemá abnormálne vydutý vzhľad,

— vonkajšia svalová časť nemá kôrku.

• Prezentácia výrobku:

— v celku, s kosťou: balená alebo nebalená,

— vykostená, zbavená kože, orezaná, lisovaná, formovaná a balená,

— v celku bez kosti alebo nakrájaná na kusy,

— nakrájaná na plátky.

Chemické vlastnosti

— obsah chloridu sodného je najviac 7,5 %;

— obsah vlhkosti je najviac 61 %;

— obsah dusičnanu draselného (E252) je nižší ako 73 mg/kg iónov NO_3 alebo 100 mg/kg vo vyjadrení ako $NaNO_3$ (zvyškový obsah).

Organoleptické vlastnosti

— chudé mäso má jednotnú svetločervenú až tmavočervenú farbu a jemné až zreteľné mramorovanie,

— je jemné a šťavnaté,

— tuk je biely, jednotný, pevný, nie je olejovitý a nemá stuchnutý zápach,

— charakteristická aróma sušeného mäsa,

— bez vizuálnych nedostatkov na svalovine, ako sú chyby ciev, prítomnosť sadla, nadmerný tuk.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Výrobcovia šunky „Jambon de Bayonne“ už od nepamäti získavajú suroviny na výrobu šuniek z ošípaných narodených a chovaných na juhozápade Francúzska. Výkrmové ošípané z tohto regiónu boli vždy ťažšie a kŕmené miestnymi obilninami vrátane kukurice, ktorá sa používa, odkedy sa začala pestovať na európskom kontinente. Oblasť, z ktorej pochádzajú ošípané, sa vyznačuje jednak zemepisnou a klimatickou kompaktnosťou (množstvo slnečného svitu a letné teploty priaznivé pre pestovanie obilnín), jednak hospodárskou a spoločenskou kompaktnosťou, ktorá je daná vzájomným vzťahom medzi miestom narodenia a výkrmu ošípaných, ako aj historickými obchodnými cestami. Preto sa od zápisu šunky „Jambon de Bayonne“ do registra CHZO v jej špecifikácii výrobku stanovuje, že stehná musia pochádzať z ošípaných narodených, chovaných a zabitých v departementoch na juhozápade Francúzska, konkrétne: 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. Okrem toho soľ používaná na solenie šunky „Jambon de Bayonne“ musí pochádzať výlučne z ložísk v povodí rieky Adour. Táto soľ sa používa pre jej čistotu a neabrazívnu štruktúru, vďaka čomu umožňuje optimálnu konzerváciu stehna bez toho, aby sa zmenili organoleptické vlastnosti výrobku.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby od solenia čerstvej šunky až po vykostenie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Prvé krájanie a balenie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti CHZO „Jambon de Bayonne“.

Prvé krájanie spočíva v nakrájaní vykosteného stehna na kusy alebo plátky.

Toto obmedzenie na zemepisnú oblasť sa netýka krájania a balenia na priamy predaj v zmysle článku 2 ods. 2 písm. e) nariadenia (EÚ) č. 1169/2011.

Tomuto úkonu predchádzajú tieto kroky:

Každé stehno určené na prvé krájanie sa vykostí v závislosti od hmotnosti, hrúbky tukovej vrstvy, dĺžky sušenia a v relevantných prípadoch dĺžky zrenia. Počas vykosťovania a pred vyvážením pracovníci skontrolujú, či stehno nevykazuje nedostatky týkajúce sa vône alebo farby mäsa.

Tuhnutie (nepovinný krok) trvá najviac osem týždňov, počas ktorých teplota v strede stehna nesmie klesnúť pod – 13,5 °C. Stehno sa v žiadnom prípade nesmie zmraziť.

Prvé krájanie nasleduje po sušení a v relevantných prípadoch po zrení a musia ho vykonávať pracovníci s potrebnými skúsenosťami a know-how, pretože má priamy vplyv na kvalitu výrobku.

Špecifické know-how výrobcov z povodia rieky Adour je súčasťou dlhoročnej tradície. Vďaka svojim skúsenostiam dokážu tento jemný výrobok krájať tak, že si zachová svoju chuť a textúru. Prebieha dôsledná vizuálna kontrola, ktorou sa zaistí, že plátky nemajú žiadne nedostatky (petechie, krčná cieva s prirasteným lojom, nejednotná farba atď.), ktoré sa nedajú odhaliť pred krájaním.

Šunka nakrájaná na plátky je jemný výrobok. Je nevyhnutné obmedziť kontakt so vzduchom a zabrániť tak oxidačným procesom, ktoré by mali nepriaznivý vplyv na kvalitu tuku a farbu plátkov. Čas medzi prvým krájaním a balením je preto obmedzený na jednu hodinu.

Uskutočňovanie týchto krokov v zemepisnej oblasti teda umožňuje zabezpečiť zachovanie kvality, špecifických vlastností a povesti výrobku.

Identifikačné značky CHZO „Jambon de Bayonne“ umiestnené na kožu počas rôznych krokov výroby sa odstránia pri prvom krájaní. Vykonanie krokov vykosťovania, prvého krájania a balenia v zemepisnej oblasti umožňuje obmedziť riziko prerušenia vysledovateľnosti, a tým aj riziko podvodu.

Z týchto dôvodov sa prvé krájanie a balenie, na ktoré treba disponovať osobitným know-how, musia uskutočňovať vo vhodných prevádzkach nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti chráneného zemepisného označenia, aby sa zaručili všetky vlastnosti výrobku a jeho pravosť.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Je povinné uvádzať slovné spojenie „sušená a zrejúca v povodí rieky Adour“. Registrovaný názov výrobku „Jambon de Bayonne“ musí byť uvedený písmenami, ktorých veľkosť predstavuje najmenej 50 % veľkosti písmen použitých v značke spoločnosti a vo vlastnej ochrannej známke výrobku, a musí byť umiestnený v ich blízkosti.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť CHZO zodpovedá povodiu rieky Adour. Zahŕňa departement Pyrénées-Atlantiques a:

v departemente 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;

v departemente 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;

v departemente 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť so zemepisnou oblasťou CHZO „Jambon de Bayonne“ sa zakladá na špecifickej kvalite a dobrej povesti. Tieto špecifické vlastnosti, konkrétne zaoblený tvar, jednotná farba plátkov, jemná a šťavnatá textúra a biely, pevný tuk, vyplývajú z výberu suroviny, použitej soli a odborných znalostí údenárov a ďalších subjektov výrobného reťazca.

Mierne oceánske podnebie v oblasti Pays de l'Adour je dané predovšetkým kombináciou dvoch faktorov: blízkosťou Atlantického oceánu na jednej strane a Pyrenejí na druhej strane. Preto sú v tejto podhorskej oblasti po celý rok mierne teploty a vysoká relatívna vlhkosť vzduchu. Vykazuje však výrazné cyklické výkyvy a často sa stáva, že relatívna vlhkosť klesne počas niekoľkých hodín z 90 % na 20 %. Treba zdôrazniť, že tento jav je veľmi špecifický a typický pre povodie rieky Adour. Geografovia tento jav vysvetľujú pôsobením föhnu. Ide o teplý a suchý zostupný vietor, ktorý prúdi z juhu na sever. Keď tento vietor fúka v oblasti Pays de l'Adour, dochádza k náhlemu poklesu relatívnej vlhkosti a zvyčajne k zvýšeniu teploty.

Osobitný charakter povodia rieky Adour spočíva aj v povahe jej podložia, najmä v prítomnosti kamennej soli. Soľné ložisko sa vytvorilo pred 200 miliónmi rokov na začiatku druhohôr. V tomto období došlo v oblasti, ktorá dnes zodpovedá Akvitánskej panve, k poklesu zemského povrchu, a tak ju zaplavilo more. Soľ sa ukladala hlavne v južnej polovici Akvitánskej panvy a predovšetkým v povodí rieky Adour. V lokalitách, kde sa soľ nachádza blízko povrchu, ju možno pomerne ľahko ťažiť. Ide najmä o lokality Dax, Salies-de-Béarn a Bayonne-Mouguerre.

Oblasť Pays de l'Adour predstavuje originálnu klimatickú jednotku s veľmi hustou hydrografickou sieťou a typickými znakmi, ktorými sa odlišuje od susedných oblastí.

Bravčové mäso je súčasťou historickej tradície poľnohospodárskych fariem v juhozápadnom Francúzsku. Tieto výkrmové ošípané z tohto regiónu boli vždy ťažšie a kŕmené miestnymi obilninami vrátane kukurice, ktorá sa používa, odkedy sa začala pestovať na európskom kontinente.

V oblasti chovu ošípaných, ktorých mäso možno použiť na výrobu CHZO „Jambon de Bayonne“, sa používajú postupy, ktoré vznikli ešte pred začiatkom stredoveku. Oblasť je známa aj:

— produkciou ošípaných chovaných na mäso, ktoré sú vhodné na výrobu sušenej šunky (ťažšie a tučnejšie ošípané),

— zavedením systému produkcie typu ošípané/obilniny na základe miestnej dostupnosti obilnín, najmä kukurice.

Toto hospodárske odvetvie sa vyvinulo vlastnou cestou a je úplne odlišné od modelu, ktorý prevláda v odvetví bravčového mäsa na západe Francúzska.

Pre túto oblasť produkcie ošípaných je typická:

— zemepisná a klimatická kompaktnosť so slnečným svitom a letnými teplotami priaznivými pre pestovanie obilnín (najmä kukurice na zrno),

— hospodárska a spoločenská kompaktnosť, ktorá je daná vzájomným vzťahom medzi miestom narodenia prasiatok a miestom ich výkrmu, ako aj historickými obchodnými cestami, ktoré umožňovali dodávky produktu z miesta výkrmu do miesta, kde prebieha sušenie výrobku.

Tradičné používanie kamennej soli z povodia rieky Adour pri výrobe CHZO „Jambon de Bayonne“ je takisto súčasťou špecifického know-how. Kamennú soľ, ktorá sa ťaží v rôznych ložiskách povodia rieky Adour už od staroveku, využívali údenári z oblasti po stáročia pre jej čistotu a neabrazívnu štruktúru, ktorou sa líši od morskej soli. Umožňuje optimálnu konzerváciu stehien bez negatívneho vplyvu na ich organoleptické vlastnosti.

Solenie sa vykonáva tradičným spôsobom. Stehno sa potiera suchou soľou, potom sa pravidelne masíruje podľa špecifického know-how a špecifickou technikou, aby sa postupne zbavovalo šťavy.

Po fázach solenia soľou z povodia rieky Adour, následného odstátia a prípadne ovarenia sa začína fáza sušenia, po ktorej v relevantných prípadoch nasleduje fáza zrenia. Minimálne trvanie výroby šunky „Jambon de Bayonne“ od solenia až po skončenie fázy sušenia, prípadne zrenia, je sedem mesiacov. Toto minimálne trvanie umožňuje rozvoj špecifických aróm šunky.

Šunka s CHZO „Jambon de Bayonne“ sa vyznačuje:

— jednotnou svetločervenou až tmavočervenou farbou plátkov a jemným až zreteľným mramorovaním,

— jemnou a šťavnatou textúrou,

— bielym tukom, ktorý je jednotný, pevný, nie je olejovitý a nemá stuchnutý zápach,

— charakteristickou arómou sušeného mäsa,

— bez vizuálnych nedostatkov na svalovine, ako sú chyby ciev, prítomnosť sadla, nadmerný tuk.

Know-how solenia šunky „Jambon de Bayonne“ je stará tradícia spojená najmä s využívaním konkrétnych ošípaných, s ťažbou v ložiskách kamennej soli v podloží už od staroveku a s jedinečným podnebím povodia rieky Adour.

Podnebie v tejto oblasti je mimoriadne priaznivé na výrobu tejto šunky. Vďaka nemu vznikla tradícia výroby, ktorá sa vo Francúzsku aj v Európe už v 16. storočí tešila dobrej povesti, a odvtedy jej renomé neustále narastá. Pre toto podnebie je typický föhnový efekt. Tým, že tento vietor spôsobuje zmenu relatívnej vlhkosti vzduchu a striedanie teplôt, má priamy vplyv na dozrievanie sušenej šunky a zachovanie jej charakteristickej šťavnatosti.

Štúdie uskutočnené na univerzite v Pau (Université de Pau et des Pays de l'Adour), či už historické (Chantal Lopez, 1989), zemepisné (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) alebo geologické (Raoul Deloffre, 1989 a Marie-Hélène Grimaldi, 1989), vyzdvihujú tradíciu a regionálnu špecifickosť výroby šunky „Jambon de Bayonne“ ako významného prvku miestneho dedičstva.

Jej povesť je výsledkom kombinácie faktorov, ktoré sú charakteristické pre túto zemepisnú oblasť, know-how a kultúru obyvateľov tejto oblasti.

Je dedičstvom know-how odovzdávaného z generácie na generáciu v roľníckych a vidieckych rodinách. Šunka „Jambon de Bayonne“ bola najcennejšou súčasťou jedálnička každej rodiny a roľníci venovali jej výrobe osobitnú starostlivosť.

Šunka „Jambon de Bayonne“ spočiatku slúžila ako výživná potravina vidieckeho obyvateľstva a neskôr sa z nej v ťažkých časoch stala cenná komodita a platili sa ňou desiatky a pachty. S pribúdajúcim počtom malých mestských bitúnkov získala jej výroba remeselný charakter. Vtedy prevzali výrobu chýrnej šunky údenári.

Výroba šunky „Jambon de Bayonne“ sa vyvíja už vyše 70 rokov, a to od údenárov špecializujúcich sa na solenie až po dnešnú priemyselnú výrobu. Práve moderné technológie, najmä v oblasti chladenia, vďaka ktorým možno šunku vyrábať počas celého roka, umožnili takýto vývoj a pretvorenie know-how predkov do moderného spôsobu výroby.

Súčasný spôsob výroby je verným pokračovaním tradičnej metódy, ktorá sa používala odjakživa.

Existuje množstvo citácii, ktoré sú dôkazom dobrej povesti a renomé tohto výrobku:

V roku 1673 Froidour vo svojom diele Mémoire du Pays de Soulle uvádza: „Ošípané sú tam malé, ale vynikajúce, takže najlepšie šunky v kráľovstve po šunkách z Lahontanu sú šunky zo Soulle. Sú známe ako šunky z Bayonne a treba uviesť, že hoci je toto mesto známe a preslávené svojou šunkou, takmer vôbec sa tu nevyrába. V Bayonne sa predávajú šunky z Labourd, Basse Navarre alebo zo Soulle, odkiaľ sa ich však privíža málo, pretože Soulle sa nachádza vo väčšej vzdialenosti“.

V 18. storočí básnik Piron žartujúc hovorí biskupovi z Bayonne: „K šunke z vašej diecézy pociťujem bezmedznú úctu.“

Na začiatku 19. storočia francúzsky cestovateľ Jouy uvádza vo svojom diele Hermite en Province (1828), že „v Pau sa vo veľkom obchoduje s chýrnou šunkou známou pod názvom ‚Jambon de Baïonne‘. Vyrába sa v dedine Saleis. Miestny zdroj vody dodáva tejto šunke znamenitú chuť.“

V roku 1991 Louis Laborde-Balen v knihe Le livre d’or du jambon de Bayonne uvádza, že „podľa legendy pochádza prvá šunka ‚Jambone de Bayonne‘ zo začiatku nášho letopočtu, keď diviak zranený dvoma poľovníkmi skonal pri prameni slanej vody. Nasledujúce leto ho dedinčania našli dokonale zakonzervovaného vo vyschnutom koryte prameňa. Tí najodvážnejší mäso ochutnali a zistili, že je chutné. Odvtedy sa bravčové mäso, a to najmä stehno, každú zimu konzervuje soľou zo Salies-de-Béarn alebo iných solísk v povodí rieky Adour“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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