C/2026/6055

20.11.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6055)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Jambon de Bayonne“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0031-AM02 – 26. avgust 2026

1. **Ime proizvoda**

„Jambon de Bayonne“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Jambon de Bayonne“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, zlasti pa sprememba:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla/zaščitene geografske označbe;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

OPIS PROIZVODA

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Surovine: za zagotovitev skladnosti z metodo proizvodnje so bila predložena dodatna pojasnila v zvezi s svežim pršutom in prašiči, npr. navedba teže in izključitev nekaterih živali. Poleg tega so bili na seznam izključenih živali dodani imunokastrirani samci prašičev, saj ni bila izvedena nobena študija o vplivu na kakovost mesa.

Značilnosti končnega proizvoda: za zagotovitev zadostne in primerljive stopnje sušenja vseh proizvodov, s tem pa tudi enotnosti, je bila dodana minimalna izguba teže v višini 28 %.

Predstavitev proizvoda: ta odstavek, ki je bil prvotno vključen v oddelek o značilnostih proizvoda, je bil prestavljen. Predstavitev proizvoda je bila preoblikovana, da se standardizira terminologija, ki se uporablja v različnih oddelkih, hkrati pa ohrani skladnost s praksami, določenimi v specifikaciji proizvoda.

Fizikalne značilnosti: opis „ni trdo“ je bil črtan zaradi pravil o metodi proizvodnje, ki so določena v fazah predelave. Dodana je bila beseda „neobičajno“, da se opredeli izraz „napihnjen“. Opis čvrstosti, barve in vonja maščobe je bil prestavljen v oddelek o organoleptičnem opisu proizvoda.

Kemijske značilnosti:

Vlaga: vsebnost suhe snovi (47 %) je bila nadomeščena z vsebnostjo vlage ≤ 61 %.

Nitrati: da bi se upoštevale spremembe v surovini, je bila največja vsebnost kalijevega nitrata nadomeščena z vsebnostjo ostanka kalijevega nitrata (E252) v višini < 100 mg/kg (izraženo kot $NaNO_3$) ali < 73 mg/kg iona No_3 v končnem proizvodu. E252 ni več na seznamu dovoljenih dodatkov.

Maščobe: povprečna vrednost (~ 6 %) je bila črtana, saj se šteje, da ne vpliva na kakovost proizvoda.

Sol (NaCl): najvišja vsebnost ≤ 7,5 % je bila zaradi večje enotnosti razširjena na celoten pršut.

Sladkorji: mejna vrednost skupnih topnih sladkorjev je bila črtana, saj se lahko močno razlikuje. Kljub temu je bila omejitev glede dodanih sladkorjev ohranjena.

Organoleptične značilnosti: za boljši opis proizvoda je bila pojasnjena barva mesa, tj. od svetlo rdeče do temno rdeče, dodani pa so bili senzorični deskriptorji, kot sta „rahlo marmorirano do marmorirano“ v zvezi s pustim mesom in značilna aroma sušenih pršutov.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

OPREDELITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Opis

Zagotovljena je bila skladnost v zvezi s fazami, ki potekajo na geografskem območju, saj je v zvezi z metodo proizvodnje določeno, da je postopek zorjenja neobvezen.

Seznam občin je bil posodobljen na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2025 brez spremembe opredeljenega geografskega območja. Območje preskrbe in geografsko območje ZGO (predelava pršutov) ostajata nespremenjena.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

Opis

Sledljivost je bila pregledana in usklajena z zahtevami glede proizvodnje iz specifikacije proizvoda in spremembami metode proizvodnje. Pridelovalci soli so bili črtani iz oddelka o sledljivosti. Črtana je bila zahteva, da morajo pridelovalci soli za vse svoje proizvode vedno pridobivati sol iz nahajališč soli v povodju reke Adour (čeprav je njihova uporaba za ZGO še vedno obvezna). S tem naj bi se upoštevala prizadevanja predelovalcev za diverzifikacijo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

Prašičereja: uvedene so bile nove zahteve v zvezi s prašičerejo in zdravjem (ki presegajo osnovno zakonodajo) za gojitelje in rejce. Njihov namen je nadzorovati premike živali in zagotoviti skladnost prašičerejskih farm, tako da prašičev ni mogoče mešati s tistimi prašiči, ki ne izpolnjujejo specifikacije proizvoda. Dodan je bil pozitivni seznam posamičnih krmil, ki se uporabljajo za krmo od faze po odstavitvi, v skladu s strukturo kataloga posamičnih krmil EU (Uredba (EU) št. 68/2013).

Proizvodi, pridobljeni iz palmovega olja in palmovih jedrc, so prepovedani.

Priprava za prevoz prašičev za proizvodnjo mesa in čakalna doba pred zakolom: dodana so bila pravila o dobrobiti živali, da se omeji stres živali pred zakolom in izboljšajo pogoji prevoza (obdobje postenja na kmetiji, gostota živali v ogradi za začasno namestitev, sistemi za prhanje, razdalja do klavnice itd.).

Zakol

Razvrščanje trupov, ki jih je mogoče certificirati: imunokastrirani samci prašičev so bili dodani na seznam izključenih živali.

Hlajenje trupov: opredeljen je bil postopek hlajenja.

Nadzor ob prejemu: pojasnjeno je bilo, da se zaradi ohranjanja kakovosti proizvoda pršuti ne smejo zamrzniti.

Obrezovanje in razkosavanje: merila za obrezovanje in razkosavanje so bila prilagojena ter izpopolnjena s preverjanjem njihove usklajenosti s temeljno zakonodajo in izvedljivosti njihovega preverjanja.

Tehnološka kakovost: za preverjanje skladnosti barve mesa je bil dodan sklic na japonsko barvno lestvico.

Predelava/(zorjenje)

Seznam sestavin, dodatkov in pomožnih tehnoloških sredstev je bil revidiran, da bi bil natančnejši in usklajen s sedanjo prakso (omejitve za dodatke, izboljšane začimbe, pojasnitev postopkov).

Postopki soljenja, počitka, toplotne obdelave, sušenja, mazanja, zorjenja, uravnoteženja in učvrščevanja so jasneje opredeljeni z navedbo trajanja, temperature in vlažnosti ter ali so neobvezni ali obvezni. To zagotavlja zadostno raven sušenja, hkrati pa ohranja organoleptične značilnosti proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Označevanje

Opis

Opis logotipa je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Jambon de Bayonne“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0031-AM02 – 26. avgust 2026

1. **Ime**

„Jambon de Bayonne“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Jambon de Bayonne“ je svinjsko stegno, ki tehta vsaj 8,5 kilograma po obrezovanju in razkosavanju, soljeno s suho soljo iz solin v povodju reke Adour in najmanj sedem mesecev sušeno na tem območju. Svinjina je pridobljena iz samcev ali samic prašičev za proizvodnjo mesa, ki so skoteni, vzrejeni in zaklani na opredeljenem območju.

Prvotna teža pršuta je ob koncu proizvodnje manjša za vsaj 28 %.

Videz

— Zunanja oblika je zaobljena.

— Enotno obarvana koža je raztegnjena prek bočnika in nima sledi hematomov.

— pršut ni videti neobičajno napihnjen;

— Zunanji del mišičnine nima skorje.

• Predstavitev proizvoda:

— cel s kostjo: pakiran ali nepakiran;

— brez kosti, z odstranjeno kožo, z odstranjeno maščobo, stisnjen, oblikovan in pakiran;

— cel brez kosti ali v kosih;

— v rezinah.

Kemijske značilnosti

— vsebnost natrijevega klorida je največ 7,5 %.

— vsebnost vlage je največ 61 %;

— vsebnost kalijevega nitrata (E252) je manjša od 73 mg/kg iona NO_3 ali 100 mg/kg, izražena kot $NaNO_3$ (vrednost ostankov).

Organoleptične značilnosti

— pusto meso je enotne svetlo rdeče do temno rdeče barve, rahlo marmorirano do marmorirano;

— mehko in sočno;

— maščoba je bela, enotna, čvrsta, neoljnata in brez žarkega vonja;

— značilna aroma sušenega pršuta;

— v mišici ni vidnih poškodb, kot so poškodbe ven, ledvična maščoba ali odvečna maščoba.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Proizvajalci pršuta „Jambon de Bayonne“ so v preteklosti kupovali stegna prašičev, skotenih in vzrejenih na jugozahodu Francije. Prašiči, pitani v tej regiji, so bili v preteklosti težji in krmljeni na osnovi lokalnih žit, med katerimi je bila vse od svojega prihoda v Evropo tudi koruza. Območje, ki oskrbuje prašiče, ima povezano geografsko lego in podnebje (osončenost in poletne temperature, ki so ugodne za gojenje žit) ter povezano gospodarstvo in prebivalstvo zaradi medsebojne povezanosti območij prasitve in pitanja prašičev ter zgodovinskih trgovinskih poti. Odkar je bil pršut „Jambon de Bayonne“ registriran kot ZGO, je zato v specifikaciji proizvoda določeno, da se mora proizvajati iz prašičev, skotenih, vzrejenih in zaklanih v departmajih na jugozahodu Francije, in sicer: 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 in Haute-Vienne. Poleg tega lahko sol, ki se uporablja za soljenje pršuta „Jambon de Bayonne“, izvira le iz nahajališč v povodju reke Adour. Ta sol se uporablja zaradi svoje čistosti in neabrazivne teksture, kar omogoča optimalno konzerviranje pršuta brez spreminjanja organoleptičnih lastnosti proizvoda.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje, od soljenja svežega pršuta do izkoščevanja, potekajo na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Predhodni razrez in pakiranje potekata na geografskem območju ZGO „Jambon de Bayonne“.

Pri predhodnem razrezu se izkoščeni pršuti razrežejo na kose ali rezine.

Ta omejitev na geografsko območje se ne nanaša na razrez in pakiranje za neposredno prodajo v smislu člena 2(2), točka (e), Uredbe (EU) št. 1169/2011.

Pred tem postopkom se izvedejo naslednje faze:

Vsakemu pršutu, namenjenemu predhodnemu razrezu, se odstrani kost, pri čemer se upoštevajo teža, debelina maščobe, čas sušenja in, kadar je ustrezno, čas zorjenja. Med fazo izkoščevanja in pred uravnoteženjem nosilci živilske dejavnosti preverijo, ali je pršut brez vonja ali barvnih napak.

Učvrščevanje (neobvezno) traja največ 8 tednov, v tem času pa se temperatura sredice pršuta ne sme znižati pod – 13,5 °C. Pršut se v nobenem primeru ne sme zamrzniti.

Postopek predhodnega razreza je podaljšek sušenja in, kadar je ustrezno, zorjenja, zanj pa se zahtevajo izkušnje in znanje, saj neposredno vpliva na kakovost proizvoda.

Posebno znanje in veščine nosilcev živilske dejavnosti iz povodja reke Adour imajo dolgo tradicijo. Zahvaljujoč svojim izkušnjam lahko ta občutljiv proizvod narežejo tako, da ohranijo njegov vonj in teksturo; hkrati pa izvajajo strog vizualni nadzor, s katerim poskrbijo, da rezine nimajo napak (pike kot rezultat mikrokrvavitev, maščobna vena, neenotna barva itd.), ki jih pred fazo razreza ni mogoče opaziti.

Predhodno razrezan pršut je občutljiv proizvod. Nujno je, da se prepreči vsakršna oksidacija, tako da se omeji stik z zrakom, saj bi se sicer poslabšali kakovost maščobe in barva rezin. Med predhodnim razrezom in pakiranjem tako lahko mine največ ena ura.

Z izvajanjem teh faz na geografskem območju se tako ohranijo kakovost, posebne značilnosti in sloves proizvoda.

Identifikacijske oznake ZGO „Jambon de Bayonne“, nameščene na kožo pršuta med različnimi fazami izdelave, se med predhodnim razrezom odstranijo. Z izvedbo faz izkoščevanja, predhodnega razreza in pakiranja na geografskem območju se omeji tveganje, da bi se prekinila sledljivost in da bi s tem prišlo do goljufij.

Iz teh razlogov morata postopka predhodnega razreza in pakiranja, ki temeljita na posebnem znanju in veščinah, potekati v ustreznih objektih na geografskem območju zaščitene geografske označbe, da se zagotovijo vse značilnosti in pristnost proizvoda.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vključene morajo biti besede „sušen in zorjen v povodju reke Adour“. Registrirano ime proizvoda „Jambon de Bayonne“ mora biti napisano s črkami, ki ustrezajo vsaj 50 % velikosti črk, uporabljenih za znak podjetja in lastno blagovno znamko proizvoda, in mora biti navedeno v njuni bližini.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje ZGO ustreza povodju reke Adour. Obsega departma Pyrénées-Atlantiques ter

v departmaju 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 departmaju 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 departmaju 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. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Povezava ZGO „Jambon de Bayonne“ z geografskim območjem temelji na značilni kakovosti in slovesu tega proizvoda. Ta posebna kakovost oz. zaobljena oblika, enotna barva rezin, mehka in sočna tekstura ter bela in čvrsta maščoba izhajajo iz izbire surovin, uporabljene soli ter strokovnega znanja in izkušenj proizvajalcev suhomesnatih proizvodov in nosilcev živilske dejavnosti v sektorju.

Podnebje v regiji Pays de l'Adour, ki je zmerno oceansko z južnimi vplivi, je predvsem posledica prepleta dveh dejavnikov: bližine Atlantskega oceana na eni strani in Pirenejev na drugi. Tako so za to predgorje značilne mile temperature in visoka relativna vlažnost skozi vse leto. Kljub temu je to območje izpostavljeno močnim cikličnim nihanjem. Pogosto namreč lahko relativna vlažnost z 90 % v nekaj urah pade na 20 %. Poudariti je treba, da je ta pojav poseben in značilen prav za povodje reke Adour. Geografi ga pojasnjujejo s „fenom“. To je topel in suh veter, ki nastane pri spuščanju zraka vzdolž hribovskih pobočij v smeri od juga proti severu. Ko ta veter piha v regiji Pays de l'Adour, se tako nenadno zniža relativna vlažnost, pri čemer se običajno zviša temperatura.

Posebne kakovosti povodja reke Adour izhajajo tudi iz vrste podtalja, zlasti prisotnosti kamene soli. Nahajališče soli je nastalo pred 200 milijoni let, v začetku mezozoika. V tej dobi je bila regija, ki danes ustreza Akvitanski kotlini, v fazi pogrezanja in torej pod morjem. Sol se je odlagala predvsem v južni polovici Akvitanske kotline, zlasti v povodju reke Adour. Na nahajališčih, kjer je ta sol blizu površju, je mogoče razmeroma enostavno pridobivati kameno sol, na primer na nahajališčih Dax, Salies de Béarn in Bayonne-Mouguerre.

Regija Pays de l'Adour tvori svojevrstno podnebno enoto z zelo gosto vodno mrežo, ki se po svojih značilnostih razlikuje od sosednjih območij.

Prašičereja je del zgodovinske tradicije kmetij v jugozahodni Franciji. Prašiči, pitani v tej regiji, so bili vedno težji in krmljeni na osnovi lokalnih žit, med katerimi je bila vse od svojega prihoda v Evropo tudi koruza.

Na območju reje prašičev, ki jih je mogoče predelati v ZGO „Jambon de Bayonne“, so uveljavljene prakse, ki segajo v čas pred srednjim vekom, pri čemer je območje znano po:

— reji prašičev za proizvodnjo mesa, ki so primerni za proizvodnje suhih pršutov (težji in bolj tolsti prašiči),

— uvedbi proizvodnega sistema prašičereje/pridelave žit zaradi lokalne razpoložljivosti žit, zlasti koruze.

Razvoj te panoge je bil svojevrsten, saj je popolnoma drugačna od prevladujočega modela, uveljavljenega v prašičereji na zahodu Francije.

To območje oskrbe s prašiči ustreza:

— geografski in podnebni enoti, z osončenostjo in poletnimi temperaturami, ki so ugodne za gojenje žit (zlasti koruze v zrnju);

— gospodarski in človeški enoti, z dopolnjevanjem med območjem prasitve pujskov in območjem pitanja prašičev ter zgodovinskimi trgovinskimi potmi, ki omogočajo oskrbo območja, kjer se pršut suši, iz območij pitanja prašičev.

Tradicionalna uporaba kamene soli iz povodja reke Adour za ZGO „Jambon de Bayonne“ je prav tako izraz znanja in veščin. To kameno sol, ki se že od antičnih časov pridobiva na različnih nahajališčih v povodju reke Adour, proizvajalci suhomesnatih proizvodov iz regije že stoletja uporabljajo zaradi njene čistosti in teksture, ki v nasprotju z morsko soljo ni abrazivna. Omogoča optimalno sušenje pršutov, ne da bi se poslabšale organoleptične značilnosti proizvodov.

Soljenje poteka po tradicionalni metodi; pršut se natre s suho soljo, nato se redno gnete v skladu s posebnim znanjem in ročno spretnostjo, da se iz njega postopoma odstrani sok.

Po nanosu soli iz povodja reke Adour ter počitka in potencialne toplotne obdelave pršuta se začne faza sušenja, preden se po potrebi začne faza zorjenja. Najkrajši čas proizvodnje pršuta „Jambon de Bayonne“ od soljenja do konca faze sušenja in po potrebi zorjenja je sedem mesecev. To najkrajše obdobje omogoča, da pršut pridobi posebne arome.

Za ZGO „Jambon de Bayonne“ so značilni:

— enotna barva rezin, od svetlo rdeče do temno rdeče, rahlo marmorirane do marmorirane;

— mehka in sočna tekstura;

— bela maščoba, ki je enotna, čvrsta, neoljnata in brez žarkega vonja;

— značilna aroma sušenega pršuta;

— v mišici ni vidnih poškodb, kot so poškodbe ven, ledvična maščoba ali odvečna maščoba.

Veščina sušenja proizvoda „Jambon de Bayonne“ je stara tradicija, povezana predvsem z uporabo točno določene svinjine, že od antičnih časov pa tudi z izkoriščanjem nahajališč kamene soli v tleh in svojevrstnim podnebjem v povodju reke Adour.

Podnebje na tem območju še posebno ugodno vpliva na uspeh tako pripravljenih proizvodov. Na tem podnebju temelji tradicija proizvodnje, katere sloves se je v Franciji in tudi v Evropi uveljavil že v 16. stoletju in se odtlej samo še povečuje. Za to podnebje je značilen veter „fen“, ki s spreminjanjem relativne vlažnosti zraka in povzročanjem nihanja temperatur neposredno vpliva na staranje sušenega pršuta in ohranitev njegove značilne mehkobe.

Študije, izvedene v okviru Univerze v Pauju in regije Pays de l’Adour, bodisi zgodovinske (Chantal Lopez, 1989), geografske (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) bodisi geološke (Raoul Deloffre, 1989, in Marie-Hélène Grimaldi, 1989), so izpostavile tradicijo in regionalno posebnost proizvodnje pršuta „Jambon de Bayonne“, ki je pomemben del lokalne dediščine.

Sloves proizvoda temelji na prepletu posebnih dejavnikov geografskega območja ter znanja in kulture ljudi v tej regiji.

Zapuščina teh veščin se je v kmečkih in podeželskih družinah od nekdaj prenašala iz roda v rod. „Jambon de Bayonne“ je bil proizvod najvišje kakovosti v družinskih zalogah hrane in kmetje so njegovi proizvodnji posvečali posebno skrb.

Če je bil „Jambon de Bayonne“ sprva energijsko bogato živilo kmeta, je nato v težkih časih postal sredstvo za blagovno menjavo za plačevanje desetin in zakupnin. Pozneje je s povečanjem števila majhnih mestnih klavnic v trgih postal obrtniški proizvod. Proizvodnjo so prevzeli mesarji.

Pred več kot 70 leti se je proizvodnja pršuta „Jambon de Bayonne“ začela razvijati med obrtniki, ki so se specializirali za sušenje mesa, danes pa je njegova izdelava industrijska. Sodobne tehnike, zlasti tiste, ki vključujejo hlajenje, omogočajo, da se proizvodnja nadaljuje celo leto. To je privedlo do razvoja in prilagoditve strokovnega znanja prednikov sodobni metodi proizvodnje.

Sedanja metoda proizvodnje ostaja zvesta tradicionalni metodi, ki se je vedno uporabljala.

Sloves proizvoda potrjujejo številne omembe, med katerimi so tudi naslednje:

Froidour je leta 1673 v svoji razpravi Mémoire du Pays de Soulle navedel: „Tamkajšnji prašiči so majhni, a tako odlični, da so pršuti iz Soulla najboljši pršuti v kraljevini, takoj za tistimi iz Lahontana. Poznani so kot pršuti iz Bayonna in ni neumestno pripomniti, da čeprav je to mesto tako slavno in na tako dobrem glasu zaradi svojih pršutov, pa za to skoraj ne mara, temveč se tam prodajajo pršuti iz Labourda in Basse Navarre in Soulle, od koder pa jih je malo, saj je ta bolj oddaljena.“

V 18. stoletju je pesnik Piron šaljivo dejal škofu iz Bayonna: „Do pršuta iz vaše škofije gojim globoko spoštovanje.“

V začetku 19. stoletja je francoski popotnik Jouy v delu Hermite en Province (1828) zapisal, da „v Pauju na veliko trgujejo s pršuti, znanimi pod imenom pršut iz Bayonna. Izdelujejo jih v vasi Salies. Tamkajšnji vodni izvir daje pršutom izbran okus.“

Nenazadnje je leta 1991 Louis Laborde-Balen v zlati knjigi o bajonskem pršutu (Livre d'Or du Jambon de Bayonne) navedel, da „legenda pravi, da bajonski pršut izvira z začetka sodobne dobe, ko je merjasec, ki sta ga ranila lovca, poginil v bližini slanega izvira. Naslednje poletje so ga vaščani našli popolnoma ohranjenega v posušeni strugi izvira. Najpogumnejši med njimi so pokusili njegovo meso, ki se jim je zdelo okusno. Od takrat prašičje meso, zlasti stegno, vsako zimo shranijo z uporabo soli iz naselja Salies-de-Béarn ali drugih nahajališč soli v povodju reke Adour.“

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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