

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 18/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„JAMBON DE BAYONNE”

Nr UE: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64 410 Arzacq
FRANCJA
Tel. +33 559044935
Faks +33 559044939
E-mail: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Skład grupy: producenci/przetwórcy.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych, organy kontrolne, wymogi krajowe, załączniki

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Opis produktu”

Właściwości chemiczne

„Jambon de Bayonne jest suchym produktem o niskiej zawartości soli. Zawartość chlorku sodu mierzona w mięśniu czworogłowym uda nie przekracza 7,5 %.

Jambon de Bayonne jest produktem stosunkowo suchym, lecz zachowującym miękkość. Średnia zawartość suchej masy wynosi 47 %.

Jambon de Bayonne jest produktem o niskiej zawartości lipidów. Ich średnia zawartość wynosi około 6 %.

Całkowita zawartość resztkowa cukrów rozpuszczalnych nie przekracza 0,5 %.

Zawartość azotanów (III) i azotanów jest bardzo niska: dopuszczalna maksymalna zawartość azotanów (III) wynosi 250 mg/kg, a azotanów 50 mg/kg”.

Wszystkie właściwości przenosi się w poniższym brzmieniu do projektu specyfikacji produktu, z wyjątkiem przepisu dotyczącego zawartości azotanów (III) i azotanów, który zostaje usunięty, ponieważ pokrywa się z wymogami określonymi w przepisach dotyczących dopuszczalnej zawartości azotanów (III) i azotanów. Przedmiotowa zmiana w specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

»Jambon de Bayonne jest suchym produktem o niskiej zawartości soli. Zawartość chlorku sodu mierzona w mięśniu czworogłowym uda nie przekracza 7,5 %.

Jambon de Bayonne jest produktem stosunkowo suchym, lecz zachowującym miękkość. Średnia zawartość suchej masy wynosi 47 %.

Jambon de Bayonne jest produktem o niskiej zawartości lipidów. Ich średnia zawartość wynosi około 6 %.

Całkowita zawartość resztkowa cukrów rozpuszczalnych nie przekracza 0,5 %«.

Usuwa się przepisy dotyczące właściwości mikrobiologicznych:

„Właściwości mikrobiologiczne

»Jambon de Bayonne musi spełniać normy określone w rozporządzeniu ministerialnym z dnia 21 grudnia 1979 r. w sprawie peklowanych, surowych, solonych lub suszonych produktów mięsnych:

- | | |
|--|------------------------------------|
| — bakterie z grupy coli w 44 °C | m = 1 000 (bakterii na gram) |
| — gronkowce koagulazododatnie | m = 500 (bakterii na gram) |
| — bakterie Clostridia redukujące siarczyny | m = 50 (bakterii na gram) |
| — salmonella | nie stwierdzono obecności w 25 g«. |

”

Wszystkie usuwane przepisy dotyczące właściwości mikrobiologicznych stanowią wymogi regulacyjne i nie odnoszą się konkretnie do ChOG „Jambon de Bayonne”. Przedmiotowa zmiana w specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

W jednolitym dokumencie, który w momencie rejestracji przedmiotowego ChOG nazywano streszczeniem, wprowadza się zmiany służące rozwinięciu punktu „Opis produktu”:

Punkt, który w streszczeniu miał brzmienie:

„Jambon de Bayonne to parzone udo wieprzowe, solone na sucho solą pochodzącą z salin ze zlewni rzeki Adour i suszone na tym obszarze przez ponad siedem miesięcy. Przez cały okres dojrzewania i sezonowania Jambon de Bayonne rozwija swój aromat i nabiera miękkości. Po pokrojeniu na cienkie plastry szynka rozpląwa się w ustach, ma subtelny, niezbyt słony smak”

otrzymuje w jednolitym dokumencie brzmienie:

„»Jambon de Bayonne« to parzone udo wieprzowe, solone na sucho solą pochodzącą z salin ze zlewni rzeki Adour i suszone na tym obszarze przez co najmniej siedem miesięcy.

- Kryteria wyglądu:
 - zewnętrzny kształt jest zaokrąglony,
 - skóra o jednolitej barwie jest naciągnięta na staw skokowy i nie zawiera śladów krwiaków,

- w dotyku szynka nie jest twarda i nie sprawia wrażenia napęczniałej,
- tłuszcz ma wyrazistą barwę, jest zwarty i przyjemnie pachnie,
- zewnętrzna część mięśniowa nie jest pokryta skórą.
- Prezentacja produktu:
po upływie okresu dojrzewania i sezonowania szynkę można prezentować:
 - z kością: bez opakowania lub zapakowaną,
 - odkostnioną, pozbawioną skóry, pozbawioną tłuszczu, prasowaną, z formy i zapakowaną,
 - w całości, przekrojoną na pół lub pokrojoną w ćwiartki,
 - pokrojoną w plastry i podzieloną na pojedyncze porcje.
- Właściwości chemiczne
Szynka objęta ChOG »Jambon de Bayonne« jest suchym produktem o niskiej zawartości soli. Zawartość chlorku sodu mierzona w mięśniu czworogłowym uda nie przekracza 7,5 %.
Szynka objęta ChOG »Jambon de Bayonne« jest produktem stosunkowo suchym, lecz zachowującym miękkość. Średnia zawartość suchej masy wynosi 47 %.
Szynka objęta ChOG »Jambon de Bayonne« jest produktem o niskiej zawartości lipidów. Ich średnia zawartość wynosi około 6 %.
Całkowita zawartość resztkowa cukrów rozpuszczalnych nie przekracza 0,5 %.
- Właściwości organoleptyczne
Na poszczególnych etapach dojrzewania szynka objęta ChOG »Jambon de Bayonne« rozwija swoje aromaty i nabiera miękkości. Po pokrojeniu na cienkie plastry szynka rozpycha się w ustach, ma subtelny, niezbyt słony smak oraz wyraźny, typowy aromat wynikający z długiego okresu dojrzewania i sezonowania.
Mięsień ma jednolitą, charakterystyczną, różowoczerwoną barwę.
Tłuszcz jest biały, czysty, zwarty, nieoleisty i nie ma zjełczałego zapachu.
Zawartość soli i wody jest jednolita w całym plastrze”.

5.2. Punkt „Określenie obszaru geograficznego”

Określenie obszaru produkcji trzody chlewnej

- Ograniczenia dotyczące pochodzenia mające zastosowanie do surowców
Dodanie departamentu Tarn do wykazu departamentów wchodzących w skład obszaru produkcji trzody chlewnej:
do wykazu departamentów, z których pochodzi surowiec, tj. trzoda chlewna, dodaje się departament Tarn. Celem tej zmiany jest sprostowanie błędu. Zgodnie z mapą zawartą w specyfikacji produktu departament ten istotnie wchodzi w skład obszaru produkcji trzody chlewnej, lecz w wykazie departamentów pominięto jego nazwę.
Ponadto w streszczeniu jako obszar, z którego pochodzą dostawy, podano całość regionu administracyjnego Midi-Pyrénées, w którego skład wchodzi departament Tarn.
Zmianę tę wprowadza się w specyfikacji produktu i przenosi się ją do pkt 3.3 „Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)” w jednolitym dokumencie, przy czym granice tego obszaru nie ulegają zmianie.

5.3. Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Przepis „Celem przepisów dotyczących związku z pochodzeniem geograficznym przyjętych na wniosek przedsiębiorstw wchodzących w skład sieci dystrybucji Jambon de Bayonne jest:

- zapewnienie identyfikowalności kawałków pochodzących od trzody chlewnej wyhodowanej zgodnie ze szczególnymi warunkami obowiązującymi na wyznaczonym obszarze produkcji na wszystkich etapach dystrybucji,
- zapewnienie identyfikowalności szynek solonych, suszonych i sezonowanych z wykorzystaniem konkretnych metod stosowanych na wyznaczonym obszarze przetwarzania w zlewni rzeki Adour”

otrzymuje brzmienie:

„Celem przepisów dotyczących identyfikowalności i związku z pochodzeniem geograficznym przyjętych na wniosek przedsiębiorstw wchodzących w skład sieci dystrybucji Jambon de Bayonne jest:

- zapewnienie identyfikowalności kawałków pochodzących od trzody chlewnej wyhodowanej zgodnie ze szczególnymi warunkami obowiązującymi na wyznaczonym obszarze produkcji na wszystkich etapach dystrybucji,
- zapewnienie identyfikowalności szynek od solenia do sezonowania i pakowania z wykorzystaniem konkretnych metod stosowanych na wyznaczonym obszarze przetwarzania w zlewni rzeki Adour”.

Zmiana powyższego przepisu umożliwia zapewnienie i wzmocnienie identyfikowalności oraz związku z pochodzeniem geograficznym. Ponadto w związku z faktem, że etap wstępnego krojenia na plastry i etap pakowania dodano jako etapy, których realizacja musi odbywać się na obszarze geograficznym, jak wyjaśniono w punkcie „Metoda produkcji”, w tym samym punkcie dodaje się zapis dotyczący odpowiadającej im identyfikowalności, aby potwierdzić pochodzenie w trakcie tych etapów, na których może dojść do utraty identyfikowalności.

Przepis:

„W przypadku szynki sprzedawanej bez skóry, tłuszczu lub w plastrach szynka traci oznaczenia służące identyfikacji jej pochodzenia. Etykieta musi zawierać numer zezwolenia zakładu przetwórczego. Zakład prowadzi ewidencję produktów wychodzących z podziałem na rodzaj prezentacji produktu (ilości wysłanych produktów).

Jeżeli krojenie odbywa się w innym zakładzie niż suszenie, zakład przeprowadzający suszenie również musi prowadzić ewidencję produktów przychodzących (ilość i pochodzenie przychodzących szynek) i produktów wychodzących”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku szynki sprzedawanej bez skóry, tłuszczu lub w plastrach szynka traci oznaczenia służące identyfikacji jej pochodzenia. Etykieta musi zawierać numer zezwolenia zakładu przetwórczego, a także numer partii lub datę umieszczenia w soli, pozwalając tym samym na prześledzenie poszczególnych etapów związanych z produkcją. Zakład prowadzi ewidencję produktów wychodzących z podziałem na rodzaj prezentacji produktu (ilości wysłanych produktów).

Jeżeli krojenie wstępne odbywa się w innym zakładzie niż suszenie, zakład przeprowadzający suszenie również musi prowadzić kartę monitorowania partii oraz ewidencję produktów przychodzących (ilość i pochodzenie przychodzących szynek) i produktów wychodzących”.

W schemacie identyfikowalności (rysunek 1) wprowadza się następujące zmiany:

dodaje się zapis: „Karty monitorowania partii, rejestr wycofanych produktów, karty krojenia wstępnego, ewidencja wysłanych szynek” w celu ulepszenia sposobu ewidencjonowania, a tym samym identyfikowalności.

Przepis: „Solenie, suszenie, wysyłka – Krojenie w plastry – Licencjonowany zakład peklujący” uzupełnia się w następujący sposób: „Solenie, suszenie, odkostnianie, krojenie wstępne i pakowanie – Wysyłka – Zakład peklujący – Licencjonowany zakład krojenia wstępnego”. Przedmiotowe zmiany mają związek z wnioskiem o włączenie krojenia w plastry i pakowania do obszaru geograficznego ChOG.

Dodaje się następujący przepis: „Po zakończeniu tych etapów przeprowadza się wrywkowe badania organoleptyczne, które mają na celu utrzymanie właściwości organoleptycznych produktu”.

Celem uzupełnienia powyższego punktu jest nałożenie obowiązku przeprowadzenia wrywkowych badań organoleptycznych po zakończeniu opisanych etapów, aby zapewnić utrzymanie właściwości organoleptycznych produktu.

W ten sposób poprawia się identyfikowalność wszystkich etapów wytwarzania szynek objętych ChOG „Jambon de Bayonne”. Dzięki temu zapewnia się identyfikowalność przed etapem produkcji i po nim, a także uniknięcie ryzyka utraty identyfikowalności.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument (jednolity dokument ma zastąpić obowiązujące streszczenie).

5.4. Punkt „Metoda produkcji”

Punkt ten uzupełnia się opisem pełnej metody produkcji stosowanej na etapach poprzedzających krojenie wstępne, opisem etapu krojenia wstępnego oraz opisem etapu pakowania wstępnie pokrojonych produktów w zakresie, w jakim wniesiono o wprowadzenie obowiązku przeprowadzania tych etapów na obszarze geograficznym ChOG „Jambon de Bayonne”.

Dodaje się następujące przepisy:

„5.2.9. *Etapy poprzedzające krojenie wstępne (odkostnianie, scalanie, usztywnianie), krojenie wstępne i pakowanie*”

„Krojenie wstępne polega na pokrojeniu odkostnionych szynek na kawałki, porcje lub plastry. Na potrzeby tego etapu, który jest przedłużeniem sezonowania, przedsiębiorca wybiera szynki nadające się do krojenia wstępnego.

5.2.9.1. *Etapy poprzedzające*

Krojenie wstępne wymaga przeprowadzenia kilku etapów poprzedzających, szczegółowo opisanych poniżej, które łącznie gwarantują końcową jakość produktu.

— *Odkostnianie*

Każda szynka przeznaczona do krojenia wstępnego zostaje uprzednio odkostniona w zależności od masy, grubości tłuszczu oraz czasu sezonowania.

Odkostnianie polega na przepiłowaniu stawu skokowego, odłączeniu głowy kości udowej i wyluzowaniu kości udowej (odklejenie kości udowej bez rozcinania szynki), a następnie na usunięciu kości piszczelowej, kości strzałkowej i kości udowej.

Podczas tego etapu przedsiębiorca sprawdza, czy zapach lub kolor mięsa szynki nie są nieprawidłowe, co wskazywałoby na problem powstały podczas sezonowania (rozwój bakterii lub zbyt intensywna proteoliza, które są zwykle związane z pozostawionym pęcherzykiem powietrza). W stosownym przypadku przedsiębiorca odrzuca szynki niespełniające wymogów.

Szynki można następnie sparzyć, a później sprasować lub umieścić w formie, aby umożliwić uzyskanie jednolitych plastrów.

— *Scalanie (équilibre)*

Po etapie odkostniania, w trakcie którego mięśnie zostają rozłączone, ten trwający co najmniej 1 tydzień etap pozwala zapewnić odtworzenie tkanki mięśniowej dzięki naturalnemu działaniu białek.

— *Usztywnianie (raidissage)*

Następnie każdą szynkę poddaje się usztywnianiu. Podczas tego etapu temperatura w pomieszczeniu nie może spaść poniżej -14 °C.

Celem tego etapu jest zapewnienie zwartości plastrów oraz równego cięcia w trakcie krojenia wstępnego.

5.2.9.2. *»Krojenie wstępne i pakowanie«*

Krojenie wstępne i pakowanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

Niniejszy punkt (5.2.9.2) nie dotyczy krojenia i pakowania na potrzeby bezpośredniej sprzedaży w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. e) rozporządzenia nr 1169/2011.

Po usztywnieniu szynki pracownik odpowiedzialny za krojenie przechodzi do krojenia wstępnego. Na tym etapie pracownik czuwa nad tym, aby plastry i kawałki nie miały wad niedostrzegalnych, gdy szynka jest jeszcze w całości, takich jak: niepełny plaster, krwiak, wybroczyny, żyłki tłuszczu, włókna, niejednolita barwa.

W przypadku stwierdzenia wad dane plastry odrzuca się.

Ponieważ wstępnie pokrojona szynka jest delikatnym produktem, niezbędne jest unikanie ryzyka utlenienia się produktu poprzez ograniczenie kontaktu z powietrzem, który doprowadziłby do pogorszenia jakości tłuszczu i barwy plastrów. Ponadto czas między krojeniem wstępnym i pakowaniem nie może pod żadnym pozorem przekraczać 1 godziny.

Szczególne umiejętności przedsiębiorców ze zlewni rzeki Adour wpisują się w długoletnią tradycję, a doświadczenie pozwala im realizować wszystkie te etapy poprzez dokonywanie niezbędnej selekcji i zachowanie nieodłącznych właściwości smakowych Jambon de Bayonne.

Kryteria organoleptyczne kontrolują po krojeniu wstępnym degustatorzy z obszaru geograficznego przetwarzania, posiadający odpowiednie wykształcenie i przeszkolenie oraz znakomitą znajomość produktu, która umożliwia im zaświadczenie, że produkt posiada właściwości ChOG »Jambon de Bayonne«, zgodnie z tabelą deskryptorów dotyczących jednocześnie wyglądu, struktury, zapachu i smaku.

Szynkę »Jambon de Bayonne« spożywa się głównie po krojeniu wstępnym, a poszczególne czynności prowadzące do osiągnięcia tej prezentacji muszą być odpowiednio opanowane w celu zapewnienia właściwości »Jambon de Bayonne« poszukiwanych i docenianych przez konsumentów, w szczególności jej miękkości.

Odkostnianie, scalanie, usztywnianie, krojenie wstępne i pakowanie produktu stanowią czynności kluczowe dla zachowania właściwości i, co za tym idzie, renomy ChOG »Jambon de Bayonne«. Jest zatem kluczowe, aby czynności te były prowadzone na obszarze geograficznym przez przedsiębiorców posiadających umiejętności niezbędne do zapobieżenia ryzyku naruszenia gwarancji jakości i doprowadzenia do wprowadzenia na rynek produktu końcowego niezgodnego z kryteriami organoleptycznymi stosowanymi w przypadku ChOG »Jambon de Bayonne« i, w rezultacie, zaszkodzenia jego renomie. Kontrola produktu w trakcie tych etapów jest niezbędna w celu weryfikacji zgodności produktu na wszystkich etapach.

Prowadzenie tych etapów na obszarze geograficznym jest zatem niezbędne w celu zachowania jakości i charakterystycznych właściwości, jakie produkt objęty ChOG »Jambon de Bayonne« nabył w czasie produkcji, oraz jego renomy, którą przedsiębiorcy wspólnie gwarantują.

Ponadto w związku z faktem, że znaki identyfikacyjne naniesione na skórę szynki na różnych etapach wytwarzania zostają usunięte podczas krojenia wstępnego i pakowania, przeprowadzenie tych czynności na obszarze geograficznym, w połączeniu z istniejącym systemem kontroli mającym na celu weryfikację ich realizacji, pozwala ograniczyć ryzyko przerwania identyfikowalności, a tym samym ryzyko oszustwa.

Poza gwarancjami jakości i kontroli przeprowadzenie etapów odkostniania, scalania, usztywniania, krojenia wstępnego i pakowania na obszarze geograficznym pozwala zagwarantować autentyczność i identyfikowalność produktu na tym kluczowym etapie.

Z powyższego wynika, że wszystkie czynności związane z wytwarzaniem oraz z krojeniem wstępnym i pakowaniem pozwalające na otrzymanie szynki »Jambon de Bayonne« opierają się na złożonych zasadach technicznych oraz szczególnych umiejętnościach, począwszy od solenia surowych szynki po krojenie wstępne i pakowanie produktu końcowego. W związku z tym przeprowadzenie ich w odpowiednich obiektach znajdujących się na obszarze geograficznym zdaje się niezbędne w celu:

- zachowania właściwości jakościowych,
- zagwarantowania autentyczności produktu,
- zapewnienia rygorystycznej kontroli jednej spośród najpowszechniejszych na rynku prezentacji produktu.

Przeprowadzenie tych etapów na wyznaczonym obszarze stanowi gwarancję renomy ChOG »Jambon de Bayonne« będącej wynikiem wysiłków wszystkich przedsiębiorstw wchodzących w skład sieci dystrybucji (hodowców, rzeźników, zakładów peklujących, zakładów zajmujących się krojeniem itd.)”.

Przedmiotowa zmiana wprowadzana w specyfikacji produktu ma wpływ na pkt 3.5 „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” w jednolitym dokumencie.

5.5. Związek

Streszczono i przeredagowano punkt „Związek z obszarem geograficznym”, aby lepiej podkreślić specyficzny charakter obszaru geograficznego, specyficzny charakter produktu i związek przyczynowy. Forma ulega zatem zmianie, natomiast sam związek między produktem a obszarem pozostaje niezmienny.

Biorąc pod uwagę wyżej wspomniany nowy zapis, w jednolitym dokumencie dostosowano punkt „Związek z obszarem geograficznym” w celu spełnienia wymogu, który przewiduje, że jednolity dokument powinien w miarę możliwości zawierać 2 500 słów – zgodnie z art. 6 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, jednocześnie dostarczając więcej szczegółowych informacji niż dotychczas streszczenie (obecnie zastąpione jednolitym dokumentem).

Związek z obszarem geograficznym ChOG „Jambon de Bayonne” w dalszym ciągu opiera się na określonej jakości oraz renomie.

5.6. Punkt „Etykietowanie”

Usuwa się następujący przepis:

„Jeżeli chodzi o etykietowanie, w uzupełnieniu obowiązujących przepisów Consortium du Jambon de Bayonne określa swoje własne zasady, których przedsiębiorcy muszą przestrzegać:

- 1) obowiązkowe napisy,
- 2) kształt i umiejscowienie logo”.

Przedmiotowa zmiana w specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

Następujący przepis:

„Na etykiecie każdej szynki Jambon de Bayonne, niezależnie od jej prezentacji, muszą znajdować się co najmniej następujące informacje:”

otrzymuje brzmienie:

„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykietach umieszcza się następujące informacje:”.

Przepis ten przeredagowano w celu dostosowania do zapisu przyjętego na terytorium krajowym.

Usuwa się przepis „Nazwa handlowa »Jambon de Bayonne« obowiązkowo w języku francuskim, ewentualnie z tłumaczeniem w przypadku produktów przeznaczonych do wywozu”, ponieważ stanowi on powielenie obowiązujących przepisów.

Usuwa się ilustrację przedstawiającą logo „Jambon de Bayonne”, zachowując jego opis. Co jakiś czas logo może się w niewielkim stopniu zmieniać, zachowując podstawowy układ graficzny (napis „Bayonne” z czerwonym krzyżem baskijskim) w celu zapewnienia, by konsument mógł szybko zidentyfikować produkt.

Przedmiotowa zmiana w specyfikacji produktu ma wpływ na jednolity dokument, ponieważ usuwa się ilustrację przedstawiającą logo ChOG „Jambon de Bayonne”.

5.7. Punkt „Inne”

— Aktualizacja danych kontaktowych

Dodaje się dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego oraz aktualizuje się dane kontaktowe grupy składającej wniosek.

Przedmiotowa zmiana w specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

— Organ kontrolny

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji, skreśla się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej. Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są obecnie dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Przedmiotowa zmiana w specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

— Wymogi krajowe

Zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi do wymogów krajowych dodaje się główne punkty podlegające kontroli.

Przedmiotowa zmiana w specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

— Załączniki do specyfikacji produktu

Uchyła się załączniki, ponieważ ich postanowienia zostały albo włączone do specyfikacji produktu, albo nie powinny się znaleźć w tej specyfikacji (organizacja sieci dystrybucji, porównanie z innymi szynkami objętymi ChNP lub ChOG itp.). Są to zmiany formalne, które nie mają wpływu na obowiązujące przepisy.

Przedmiotowa zmiana w specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„JAMBON DE BAYONNE”

Nr UE: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Jambon de Bayonne”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Jambon de Bayonne” to parzone udo wieprzowe, solone na sucho solą pochodzącą z salin ze zlewni rzeki Adour i suszone na tym obszarze przez co najmniej siedem miesięcy.

— Kryteria wyglądu

- zewnętrzny kształt jest zaokrąglony;
- skóra o jednolitej barwie jest naciągnięta na staw skokowy i nie zawiera śladów krwiaków;
- w dotyku szynka nie jest twarda i nie sprawia wrażenia napęczniałej;
- tłuszcz ma wyrazistą barwę, jest zwarty i przyjemnie pachnie;
- zewnętrzna część mięśniowa nie jest pokryta skórą.

— Prezentacja produktu

po upływie okresu dojrzewania i sezonowania szynkę można prezentować:

- z kością: bez opakowania lub zapakowaną;
- odkostnioną, pozbawioną skóry, pozbawioną tłuszczu, prasowaną, z formy i zapakowaną;
- w całości, przekrojoną na pół lub pokrojoną w ćwiartki;
- pokrojoną w plastry i podzieloną na pojedyncze porcje.

— Właściwości chemiczne

Szynka objęta ChOG „Jambon de Bayonne” jest suchym produktem o niskiej zawartości soli. Zawartość chlorku sodu mierzona w mięśniu czworogłowym uda nie przekracza 7,5 %.

Szynka objęta ChOG „Jambon de Bayonne” jest produktem stosunkowo suchym, lecz zachowującym miękkość. Średnia zawartość suchej masy wynosi 47 %.

Szynka objęta ChOG „Jambon de Bayonne” jest produktem o niskiej zawartości lipidów. Ich średnia zawartość wynosi około 6 %.

Całkowita zawartość resztkowa cukrów rozpuszczalnych nie przekracza 0,5 %.

— Właściwości organoleptyczne

Na poszczególnych etapach dojrzewania szynka objęta ChOG „Jambon de Bayonne” rozwija swoje aromaty i nabiera miękkości. Po pokrojeniu na cienkie plastry szynka rozplywa się w ustach, ma subtelny, niezbyt słony smak oraz wyraźny, typowy aromat wynikający z długiego okresu dojrzewania i sezonowania.

Mięsień ma jednolitą, charakterystyczną, różowoczerwoną barwę.

Tłuszcz jest biały, czysty, zwarty, nieoleisty i nie ma zjełczałego zapachu.

Zawartość soli i wody jest jednolita w całym plastrze.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Tusze nadające się do produkcji szynki objętej ChOG „Jambon de Bayonne” pochodzą z knurów i loch. Z produkcji wyłączone są następujące zwierzęta: wnętry, knury z jednym zstąpionym jądrem, obojnaki, niekastrowane knury, loszki remontowe.

W okresie tuczu zwierzętom podaje się paszę składającą się w co najmniej 60 % ze zbóż, produktów pochodnych i grochu, przy minimalnym udziale 50 % zbóż i produktów pochodnych zbóż.

Dawka pokarmowa tuczników zawiera poniżej 1,9 % kwasu linolowego względem suchej masy.

Obszar produkcji i uboju świń rzeźnych obejmuje departamenty położone na południowym zachodzie Francji: 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 i Haute-Vienne.

W produkcji wykorzystuje się sól pochodzącą z salin ze zlewni rzeki Adour.

3.4. *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.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, 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, porcje 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:

- odkostnienie, podczas którego przedsiębiorca sprawdza, czy zapach lub kolor szynki nie są nieprawidłowe,
- scalanie, które trwa co najmniej 1 tydzień,
- usztywnianie w pomieszczeniu, w którym temperatura nie może spaść poniżej -14 °C.

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

Każda szynka przeznaczona do krojenia wstępnego zostaje odkostniona w zależności od masy, grubości tłuszczu oraz czasu sezonowania.

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, niejednorodny 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 plasterów. Czas między krojeniem wstępnym i pakowaniem nie może zatem przekraczać jednej godziny.

Realizacja tych etapów na obszarze geograficznym umożliwia zatem utrzymanie nieodłącznych właściwości smakowych produktu.

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.

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

Na etykietce znajdują się napisy:

- „séché et affiné dans le bassin de l'Adour” (suszona i sezonowana na obszarze zlewni rzeki Adour),
- „certifié par” (certyfikowana przez), a następnie nazwa i adres organu certyfikującego,
- logo ChOG „Jambon de Bayonne”, na którym znajduje się słowo „BAYONNE” i czerwony krzyż baskijski.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

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

- w departamencie Gers: kanton Adour-Gersoise oraz gminy Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque i Tieste-Uragnoux,
- w departamencie Landes: kantony Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx – w całości – oraz kanton Chalosse Tursan, z wyjątkiem gminy Haut-Mauco, oraz
 - w kantonie Adour-Armagnac: gminy Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahus-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan i Vignau,
 - w kantonie Le Pays morcenais tarusate: gminy Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas i Villenave,
- w departamencie Hautes-Pyrénées: kantony Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 i 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 i 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre – w całości – oraz gminy: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézéau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaigues, Uzer, Vielle-Aure i Vignec.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym ChOG „Jambon de Bayonne” opiera się na określonej jakości oraz renomie. Na określoną jakość tej szynki składa się jej zaokrąglony kształt, jednolity kolor plastrów, brak skórki, niezbyt słony i równomiernie rozłożony smak oraz sprężysta struktura. Właściwości te są wypadkową wyselekcjonowanych świeżych szynek, użytej soli oraz umiejętności zakładów peklujących i przedsiębiorstw sieci dystrybucji.

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, na przykład w 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.

Tuczniaki 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 świny 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 miękkość, której pozbawiona jest sól morską. Sól umożliwia optymalną konserwację szynki, nie wpływając na właściwości organoleptyczne produktów.

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

Po soleniu solą pochodzącą ze zlewni rzeki Adour, a następnie po leżakowaniu, parzeniu i suszeniu następuje etap sezonowania szynki. Minimalny czas produkcji szynki „Jambon de Bayonne” trwa 7 miesięcy od solenia do pakowania. Przez ten minimalny okres szynka objęta ChOG „Jambon de Bayonne” nabiera szczególnych aromatów.

Szynka objęta ChOG „Jambon de Bayonne” charakteryzuje się:

- zaokrąglonym kształtem,
- jednolitym kolorem całego plastru,
- brakiem skórki,
- niezbyt słonym, jednolitym smakiem w całym produkcie,
- suchością przy zachowaniu miękkości (średnia zawartość suchej masy wynosząca 47 %) i sprężystą strukturą.

Umiejętność solenia szynki „Jambon de Bayonne” stanowi dawną tradycję związaną przede wszystkim z wykorzystaniem 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 „Jambon de Bayonne”, 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.

Renoma produktu nie jest przypadkowa. 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 „Jambon de Bayonne” stanowiła dla rolników pożywienie dostarczające energii, później stała się środkiem płatniczym stosowanym w ciężkich czasach i sposobem uiszczania opłat z tytułu dziesięciny i dzierzawy. 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 „Jambon de Bayonne” 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 szynkę „Jambon de Bayonne” można produkować przez cały rok i które pozwoliły na przełożenie dawnych umiejętności na nową metodę produkcji.

Obecnie stosowana metoda produkcji stanowi wierne i całościowe odwzorowanie tradycyjnej metody, którą od wieków stosuje się do produkcji szynki „Jambon de Bayonne”.

W wielu wypowiedziach można znaleźć potwierdzenie dobrej opinii i renomy, jaką cieszy się szynka objęta ChOG „Jambon de Bayonne”.

W 1673 r. Froidour w „Mémoire du Pays de Soule” 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 Soule. 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 Soule 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 Eksceleńcji”.

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 źródła – 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”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>