C/2026/4633

28.8.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4633)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Kintoa“

Referenční číslo EU: PDO-FR-02165-AM01 – 28. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Kintoa“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, zemědělsko-potravinářského průmyslu a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Kintoa“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu / chráněného zeměpisného označení;

b) nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost je kvalifikována jako „standardní“ změna.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Popis

Seznam obcí a mapa zeměpisné oblasti:

Seznam obcí byl aktualizován oficiálním zeměpisným kodexem z roku 2025, aniž by se změnilo vymezení stávající zeměpisné oblasti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Popis

Určení chovných výběhů:

Platnost určení chovných výběhů se prodlužuje z pěti na deset let, počítáno ode dne schválení vnitrostátním výborem.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ODKAZY NA KONTROLNÍ SUBJEKT

Popis

Tato část byla aktualizována v souladu s platnými pravidly. Aktualizují se kontaktní údaje.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZVLÁŠTNÍ PRAVIDLA PRO OZNAČOVÁNÍ

Popis

Následující ustanovení bylo vypuštěno, neboť již není relevantní: slova „appellation d'origine contrôlée“ (zapsané označení původu) až do provedení zápisu do rejstříku Evropské unie.

Popis označení byl aktualizován s ohledem na platné právní předpisy.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Kintoa“

Referenční číslo EU: PDO-FR-02165-AM01 – 28. 5. 2026

1. **Název**

„Kintoa“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Vepřové maso „Kintoa“ pochází z prasat (vepřů a samic, jež nikdy nekojily) plemene Pie noir du pays Basque. Prasata se porážejí ve věku nejméně 12 měsíců a nejvýše 24 měsíců. Hmotnost jatečně upraveného těla za studena činí nejméně 100 kg. Tloušťka hřbetního sádla bez kůže mezi čtvrtým a pátým obratlem činí nejméně 25 mm.

Maso se může prodávat jako jateční tělo, jateční půlka nebo naporcované. Chráněným označením lze opatřit pouze čerstvé maso, které nebylo zpracované jinak než krájením na kusy. Mrazené nebo hluboce zmrazené maso je z chráněného označení vyloučeno.

Vepřové maso „Kintoa“ má tyto vlastnosti: výraznou červenou barvu (barva na úrovni plece podle japonské stupnice barev se pohybuje v rozmezí 4 a 6), bílou až narůžovělou barvu tuku, žilkovaný vzhled, vysoký obsah vnitrosvalového tuku (nejméně 6 % na žebírkách), nízkou úroveň ztráty vody při tepelné úpravě (maso je v ústech šťavnaté), měkkou texturu, po tepelné úpravě jemnou, intenzivní chuť, která v ústech přetrvává.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Většina krmiva musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti. Některá krmiva mohou pocházet odjinud, protože vymezená zeměpisná oblast je velmi kopcovitá a není vhodná k intenzifikaci půdy a pěstování zemědělských plodin.

Jedno prase zkonzumuje od narození až po porážku odhadem 848 kg sušiny, poměr krmiva pocházejícího z vymezené zeměpisné oblasti se přitom odhaduje na nejméně 69,5 %.

Po odstavení až do věku 3 měsíců obsahuje krmivo nejméně 20 % obilnin ze zeměpisné oblasti (vyjádřeno v sušině). Celkově se smí selátku podat nejvýše 60 kg krmiva hrubé hmotnosti.

Od věku tří měsíců se prasata krmí nejméně ze 70 % (vyjádřeno v sušině) surovinami pocházejícími ze zeměpisné oblasti. V potravě jsou nejméně ze 60 % (vyjádřeno v sušině) zastoupeny obilniny a produkty z nich. Maximální denní dávka krmiva na jedno prase ve věku 3 až 8 měsíců činí 3,2 kg hrubé hmotnosti a od 8 měsíců věku 2,7 kg hrubé hmotnosti.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Prasata se rodí, chovají a jsou porážena ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Nezávisle na zákonem stanovených pravidlech pro označování vepřového masa musí být na produktech s chráněným označením „Kintoa“ uvedeno:

— datum porážky,

— zapsaný název chráněného označení původu „Kintoa“ písmem, jehož velikost se přinejmenším rovná velikosti největších písmen na etiketě, a ve zorném poli symbol Evropské unie pro CHOP, případně doplněný slovy „chráněné označení původu“ v plném znění,

— barevně provedené logo „Kintoa“ poskytnuté seskupením, které se skládá ze slova „Kintoa“, nad nímž je vyobrazena koruna navarrských králů, a z vyobrazení hlavy baskického prasete.

5. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje tyto obce nebo části obcí (v souladu s úředním zeměpisným kodexem z roku 2025):

zcela zahrnuté území obcí:

Departement Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.

Departement Pyrénées-Atlantiques: Abitain, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Ance Féas, Andrein, Anglet, Angous, Anhaux, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arcangues, Aren, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaïby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Ascain, Ascarat, Athos-Aspis, Audaux, Aussurucq, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Ayherre, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, La Bastide-Clairence, Bassussarry, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Beyrie-sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Biriatou, Bonloc, Briscous, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Caro, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Charritte-de-Bas, Chéraute, Ciboure, Dognen, Domezain-Berraute, Escos, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Esquiule, Estérençuby, Etcharry, Etchebar, Gabat, Gamarthe, Garindein, Garris, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Halsou, Hasparren, Hélette, Hendaye, L'Hôpital-d'Orion, L'Hôpital-Saint-Blaise, Hosta, Ibarrolle, Idaux-Mendy, Iholdy, Ilharre, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Jasses, Jatxou, Jaxu, Juxue, Laàs, Labastide-Villefranche, Labets-Biscay, Lacarre, Laguinge-Restoue, Lahonce, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Lasse, Lay-Lamidou, Lecumberry, Léren, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Lohitzun-Oyhercq, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Luxe-Sumberraute, Macaye, Masparraute, Mauléon-Licharre, Méharin, Mendionde, Menditte, Méritein, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Musculdy, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Orriule, Orsanco, Ossas-Suhare, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Pagolle, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Roquiague, Saint-Dos, Saint-Esteben, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Palais, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Bearn, Sames, Sare, Saucède, Sauguis-Saint-Etienne, Sauveterre-de-Béarn, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tardets-Sorholus, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixe, Urcuit, Urepel, Urrugne, Urt, Ustaritz, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx, Villefranque, Viodos-Abense-de-Bas.

částečně zahrnuté území obcí:

Departement Landes: Cauneille, Peyrehorade.

Departement Pyrénées-Atlantiques: Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Arette, Bayonne, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lanne-en-Barétous, Larrau, Mendive, Oloron-Sainte-Marie, Sainte-Engrâce.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast se nachází na území francouzského Baskicka a na území několika kantonů nebo sousedících obcí na východ a na sever od něj. Tato oblast odpovídá západnímu podhůří Pyrenejí, s nímž sousedí na jihu. Na západě oblast ohraničuje Atlantik.

Podnebí oblasti je pod vlivem oceánského proudění a vyznačuje se vysokým úhrnem srážek (1 200 až 2 000 mm ročně), jež jsou během roku rovnoměrně rozložené bez období sucha, a též mírnými teplotami, a to i v zimě. Od jihu vane teplý fén, v Baskicku nazývaný Haïze Hegoa. Objevuje se nepravidelně během celého roku, zejména však na jaře a na podzim, a přivádí do oblasti velmi horký a suchý vzduch. Tuto fázi pak střídají vlhčí a chladnější období způsobená oceánským prouděním.

Celá oblast je z geologického hlediska složitá a silně ovlivněna blízkostí Pyrenejí – proto má jedinečný reliéf tvořený sledem masivů, hřebenů se středně vysokou nadmořskou výškou (1 000 až 2 000 m), mohutných a strmých kopců, hlubokých údolí a širokých pánví. Dolní Navarra uprostřed Baskicka je charakteristická zcela nepravidelným rozmístěním pohoří a pánví, naopak oblasti Labourd na západě a Soule na východě mají souběžně orientované osy, většinou na východ a západ. Tato jedinečná geomorfologie je důvodem, že vedle sebe leží různorodé oblasti s odlišnými geopedologickými a morfologickými vlastnostmi, jež vytvářejí pestrou krajinu.

Pro vegetaci je typický výskyt dubu letního, a to buď spolu s kaštanovníkem v lesích, s bukem ve vyšších nadmořských výškách, nebo na atlantských vřesovištích, na tuto vegetaci navazují i travní porosty nebo louky. Pro tuto oblast jsou typická baskická vřesoviště. Objevují se na svazích i na vrcholcích hor až do vysoké nadmořské výšky (1 200 m). Tuto oblast s antropogenním vlivem využívali místní zemědělci po tisíciletí. Převážná část krajiny je tvořena obdělávanou plochou a loukami v pánvích a ve všech nízko položených oblastech v blízkosti lidských obydlí. Dále se zde v těsné blízkosti vyskytují louky, vřesoviště a lesy na svazích, ale i vřesoviště a travnaté plochy na vrcholcích hor a na hřebenech.

Termín „Kintoa“ má svůj původ v dani z pastvy prasat, běžně nazývané „quinta“, která se nejméně od 13. století odváděla navarrským králům z prasat, která se vodila na žaludy do hor Navarrského království. A protože se navarrským králům odvádělo každé páté prase, daň se nazývala quinta, tedy pátá. Podle dochovaných pramenů se lze dohadovat, jak velká byla oblast, na niž se tato daň vztahovala: jednalo se Dolní Navarru, část středního Baskicka v departementu Pyrénées-Atlantiques.

Obyvatelstvo údolí intenzivně rozvinulo chov prasat i díky tomu, že jsou v oblasti rozlehlé plochy porostlé vegetací vhodnou pro chov prasat. Obyvatelé údolí sice nemuseli odvádět quintu z vlastních stád, ale museli hlásit každé zvíře ze vzdálenějších oblastí, které si vzali na výkrm nebo které koupili hubené a po vykrmení ho prodali. O obou typech komerčního chovu prasat svědčí řada historických pramenů, zejména zprávy vyslanců navarrského krále, kteří byli pravidelně posíláni sčítat prasata cizinců, protože ta dani podléhala. V období, kdy se prasata nechávají v lesích, aby si sama hledala žaludy, sem honáci vodili „cizí“ prasata zejména z oblasti Béarn, Gaskoňska a z oblasti Guipuzkoa.

Kvůli své dlouhé historii a pro hospodářský i sociologický význam má chov prasat v oblasti Kintoa zvláštní místo. Jestliže mu přírodní podmínky umožnily, aby se zde rozvinul, pak chov na oplátku až do současnosti formoval místní krajinu.

Vepřové „Kintoa“ pochází z prasat plemene Pie noir du pays Basque, plemene středomořského typu, jemuž se též říká iberský typ. Kůže a štětiny jsou na hlavě a na zadku šedivé až černě zbarvené, na zádech se mohou vyskytovat skvrny, zbytek těla je bílý. Hlava je charakteristicky rovná s podlouhlým a ohebným rypákem (prasata mají „hlavu jako krtek“), končetiny jsou dlouhé a tenké nohy silné. Prasata rostou pomaleji. Jsou pozoruhodně odolná, schopna snášet různorodé klimatické i potravinové podmínky a rychle si vytvořit tukové zásoby, je-li potravy dostatek.

Prasata tráví alespoň sedm posledních měsíců života v označeném výběhu. Právě tam se jim usazuje podkožní a vnitrosvalový tuk. Potrava, kterou ve výběhu nalézají, je různorodá, liší se podle typu výběhu a zahrnuje zejména trávu, byliny a nepravidelně a podle možností také suché plody (žaludy, kaštany…), hmyz, žížaly, kořeny a jiné rostliny.

Prasata určená k produkci masa „Kintoa“ se porážejí v relativně vysokém věku (12 až 24 měsíců oproti věku 5 až 6 měsíců u běžných výkrmových prasat), jejich život je charakteristický velkou svalovou aktivitou.

Maso má díky vysoké hladině myoglobinu jasně červenou barvu a konzistenci, jakou u prasat z běžných chovů nenajdeme. Prasata určená k produkci masa „Kintoa“ jsou těžká a tučná. Hmotnost jatečně upraveného těla za studena činí nejméně 100 kg. Má vrstvu hřbetního sádla nejméně 25 mm a velké množství vnitrosvalového tuku.

Maso je jemné, s žilkováním, má výrazně červenou barvu a intenzivní aroma.

Příčinná souvislost

Systém produkce masa „Kintoa“ je založený zejména na využívání místního venkovského prostředí, které je výsledkem staleté lidské činnosti v přírodním prostředí. Zdejší zemědělství se přizpůsobilo kopcovitému terénu, který není moc vhodný k intenzivnímu zemědělskému využití ani k pěstování plodin (vyjma některých nízko položených rovných oblastí) a vytvořilo krajinu, v níž se střídají lesy, louky a vřesoviště, ve vyšších nadmořských výškách pak krajinu, kde převažují baskická vřesoviště a travnaté plochy. Chovatelé prasat profitují z rozmanitosti krajiny a oplocují výběhy, na nichž prasata žijí alespoň 7 měsíců.

Díky teplému a vlhkému podnebí vymezené zeměpisné oblasti roste tráva v podstatě celoročně, a tak mají prasata ve výbězích k dispozici potravu po celou dobu svého pobytu. Trávu případně doplňují plody spadané ze stromů, jež jsou pro baskickou přírodu typické (dub lesní, kaštanovník, buk).

Plemeno Pie noire du pays Basque je díky svým fyzickým vlastnostem přizpůsobené životu ve výbězích v této krajině: jedná se o odolná, volně se pohybující prasata, která umí zužitkovat vegetaci ve výbězích. Potrava ve výběhu se podle ročního období přirozeně obměňuje, ale během období výkrmu představuje zhruba 50 % denního objemu, který prase zkonzumuje.

Výběh navíc prasata nutí vykonávat fyzickou činnost, díky níž jim rostou svaly a maso je pak pevnější a má vyšší obsah myoglobinu, je tedy červenější.

Díky tomu, že se prasata chovají alespoň jeden rok, jsou jatečně upravená těla těžká a tučná a mají množství vnitrosvalového tuku, díky němuž je maso aromatické a vláčné. Výrazně červená barva masa, jeho organoleptické vlastnosti spojené s typem svalových vláken typických pro volně se pohybující prasata, jsou dány životem ve výběhu, zejména pak četností pohybu, ale i konzumací zelených rostlin.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d82adbca-decb-46a4-9da9-7221b3bb2f98