C/2026/4633

28.8.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4633)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Kintoa«

EU-referencenummer: PDO-FR-02165-AM01 — 28.5.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Kintoa«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kintoa« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs. at den ikke:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse/beskyttede geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

KORT ANGIVELSE AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDES AFGRÆNSNING

Beskrivelse

Liste over kommuner og kort over det geografiske område:

Listen over kommuner er blevet ajourført med den officielle geografiske kode fra 2025 uden at ændre afgrænsningen af det nuværende geografiske område.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

KORT ANGIVELSE AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDES AFGRÆNSNING

Beskrivelse

Identifikation af opdrætsarealer:

Arealernes identifikationsnummer forlænges fra fem til ti år fra datoen for det nationale udvalgs godkendelse

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

HENVISNINGER TIL KONTROLINSTANSEN

Beskrivelse

Denne del er blevet ajourført i overensstemmelse med de gældende regler. Kontaktoplysningerne er opdateret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

SÆRLIGE ELEMENTER I MÆRKNINGEN

Beskrivelse

Følgende bestemmelse udgår, da den ikke længere er relevant: Benævnelsen »appellation d'origine contrôlée« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse) indtil registrering i EU.

Beskrivelsen af mærkningen er blevet ajourført for at tage hensyn til gældende lovgivning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Kintoa«

EU-referencenummer: PDO-FR-02165-AM01 — 28.5.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Kintoa«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Kintoa«-svinekød stammer fra svin (kastrerede orner og hungrise, der aldrig har givet die) af den sortbrogede baskiske race. Svinene slagtes i en alder af mindst 12 måneder og højst 24 måneder. Slagtekroppens kolde vægt er mindst 100 kg. Spæklagets tykkelse uden svær mellem 4. og 5. ryghvirvel er mindst 25 mm.

Kødet kan præsenteres som hele slagtekroppe, halve slagtekroppe eller udskæringer. Betegnelsen må udelukkende anvendes for fersk kød, der ikke har undergået anden forarbejdning end udskæring. Frossent eller dybfrossent kød er udelukket.

»Kintoa«-svinekød har følgende karakteristika: en ensartet rød farve (farven på boven anslås til at ligge på mellem 4 og 6 på Japan-skalaen), en hvid til rosa farve på fedtet, et marmoreret udseende, et stort indhold af intramuskulært fedt (mindst 6 % i nakkekoteletten), et ringe vandtab ved tilberedning (kødet er saftigt i munden), en blød og mør konsistens efter tilberedning og en intens smag, der holder sig længe i munden.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Besætningens foder stammer hovedsagelig fra det afgrænsede geografiske område. På grund af det geografiske områdes topografi med mange dale, som ikke er så velegnede til intensivt landbrug og dyrkning af afgrøder, kan visse foderstoffer stamme fra andre områder.

Med et anslået foderindtag på 848 kg tørstof i alt pr. svin fra fødsel til slagtning kan den andel af foderet, som har sin oprindelse i det geografiske område, anslås til mindst 69,5 %.

I perioden efter fravænningen og indtil en alder af tre måneder indeholder foderet mindst 20 % korn (i tørstof), der stammer fra det geografiske område. Den samlede mængde foder, der tilføres pr. smågris, er højst 60 kg brutto.

For svin, der er over tre måneder gamle, består foderet af mindst 70 % råstoffer (i tørstof), der stammer fra det geografiske område. Fodersammensætningen indeholder mindst 60 % korn og afledte produkter (i tørstof). Den maksimale daglige mængde foder, der tilføres pr. svin, er 3,2 kg brutto for svin, der er mellem 3 og 8 måneder gamle, og 2,7 kg brutto for svin, der er over 8 måneder gamle.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Svinene bliver født, opdrættet og slagtet i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Ud over de lovpligtige oplysninger, der skal indgå i mærkningen af svinekød, skal mærkningen af produkter med oprindelsesbetegnelsen »Kintoa« indeholde følgende oplysninger:

— slagtedato,

— den registrerede betegnelse for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kintoa«, skrevet med bogstaver mindst på størrelse med de største bogstaver på etiketten og placeret i samme synsfelt som EU's BOB-symbol, eventuelt suppleret med angivelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« i sin helhed,

— farvelogoet »Kintoa«, som sammenslutningen stiller til rådighed, og som består af ordet »Kintoa«, der sidder under kongerne af Navarras krone, og en tegning af hovedet på et svin af den baskiske race.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område omfatter følgende kommuner eller dele af kommuner (i henhold til den officielle geografiske kode fra 2025):

Kommuner, der er omfattet i deres helhed:

I departementet Landes: Hastingues, Oeyregave og Sorde-L'Abbaye.

Departementet 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 og Viodos-Abense-de-Bas.

Kommuner, der delvist er omfattet:

I departementet Landes: Cauneille og Peyrehorade.

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

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område omfatter hele det franske Baskerland og nogle tilgrænsende kantoner og/eller kommuner mod øst og mod nord. Mod syd afgrænses dette område af Pyrenæernes vestlige forbjerge. Atlanterhavet afgrænser området mod vest.

Havstrømmene fra Atlanterhavet har indflydelse på klimaet, som er præget af stærk nedbør (1 200-2 000 mm om året), der er fordelt over hele året uden tørre perioder, og af milde temperaturer, selv om vinteren. Fønvinden fra syd, der kaldes haïze hegoa i Baskerlandet, giver stærk varme og tør luft i perioder hele året og navnlig om efteråret og om foråret, skiftevis med mere fugtige og kolde perioder, der skyldes påvirkningerne fra havet.

Den komplekse geologi i dette område, der er stærkt præget af Pyrenæernes nærhed, forklarer det særlige bjergrelief, som består af det ene bjergmassiv efter det andet, middelhøje bjergkæder (1 000-2 000 m), store og skrånende bakker, dybe dale og udstrakte dalgryder. Nedre Navarra, som ligger midt i Baskerlandet, består af bjergmassiver og dalgryder, der ligger tilfældigt spredt ligesom »knust glas«, i modsætning til Labourd i vest og Soule i øst, hvor bjergmassivernes relieffer generelt følger parallelle akser i vestlig-østlig retning. Denne særlige geomorfologi skaber en mosaik af tætliggende miljøer med heterogene geopædologiske og morfologiske karakteristika, som tilsammen udgør et varieret landskab.

Vegetationen er kendetegnet ved den dominerende forekomst af almindelig eg, som både ses i skovene sammen med kastanjetræer, sammen med bøgetræer på højdedragene, på hedeområder ved Atlanterhavet og på græsområder eller enge, hvor denne vegetation findes. Den baskiske hede er specifik for dette område, og den breder sig ud over bjergrelieffernes skråninger og tinder op til en betydelig højde (1 200 m). Den udgør et menneskeskabt miljø, som de lokale landbrugere har dyrket i flere tusinde år. Det dominerende landskab består af dyrkede områder og enge i dalgryderne og i alle lave områder i nærheden af bebyggelse, af engområder, heder og skove ved siden af hinanden på skråningerne samt af heder og naturlige græsområder på bjergmassivernes tinder og kamme.

Betegnelsen Kintoa har sin oprindelse i den afgift for at have svin i skovene, i folkemunde kaldet »quinta«-afgiften, som Navarras konger i hvert fald siden det 13. århundrede opkrævede for svin, der kom på græsningsskifte i Navarras kongelige skove. Kongerne udtog således hvert femte svin som betaling, deraf navnet på denne afgift. Den eksisterende dokumentation gør det muligt at anslå omfanget af det areal, der er omfattet af denne quinta-afgift: Det er Nedre Navarra, den centrale del af Baskerlandet, i departementet Pyrénées-Atlantiques.

De store områder, der er dækket af vegetation, der egner sig til svineavl, har bidraget til den betydelige udvikling af svineavl, som indbyggerne i dalene har oplevet. Selv om indbyggerne i dalene var fritaget for at betale quinta af deres egne besætninger, skulle de indberette alle dyr, der kom fra områder længere væk, som de tog i pleje, eller som de købte magre for senere at sælge fede. Disse to former for kommerciel svineavl har efterladt mange historiske vidnesbyrd, navnlig i de rapporter, som kongen af Navarras udsendinge regelmæssigt sendte for at opgøre antallet af udenlandske svin, der var omfattet af afgiften. I agerningsperioden kom »udenlandske« svin, der blev udsat for græsningsskifte, især fra Béarn, Gascogne og Guipuzkoa.

Svineavl i Kintoa har i lyset af denne lange forhistorie og dens økonomiske og sociologiske rolle en særlig betydning. Selv om de naturlige forhold gjorde det muligt for svinene at trives dér, har svinene til gengæld formet landskabet helt frem til i dag.

»Jambon du Kintoa« stammer fra et sortbroget svin af den baskiske race, som er en middelhavsrace, der også kaldes den iberiske race. Skindet og børsterne er grå-sorte i hovedet og bagpartiet og samt eventuelle pletter på ryggen. De er hvide på resten af kroppen. Hovedet har en lige næseryg med en lang og mobil tryne (et »muldhoved«), og lemmerne er lange og ikke særlig fyldige med kraftige ben. Svinet har en reduceret tilvæksthastighed. Dets hårdførhed er bemærkelsesværdig, og det er i stand til at klare store variationer i klimaet og føden og til hurtigt at opbygge fedtdepoter, når der er rigeligt med føde.

Svinene tilbringer som minimum de sidste syv måneder af deres liv på et bestemt areal. Det er her, de danner fedtlaget og det intramuskulære fedt. Føden, som de finder på dette areal, er mangeartet. Den varierer alt efter arealets type og omfatter først og fremmest græs og græsplanter samt, i varierende grad, tørrede frugter (agern, kastanjer osv.), insekter, orme, rødder og andre planter.

Svin, som er beregnet til fremstilling af »Kintoa«-kød, slagtes, når de er relativt gamle (12-24 måneder sammenlignet med 5-6 måneder for konventionelle slagtesvin) og efter et liv, som er præget af en betydelig muskelaktivitet.

Kødet har en ensartet rød farve takket være det høje indhold af myoglobin, og det har en fasthed, som man ikke finder hos konventionelt opdrættede dyr. Det svin, der anvendes til produktion af »Kintoa«-kød, er et dyr med høj slagtevægt og betydelig fedtansætning. Slagtekroppens kolde vægt er på mindst 100 kg. Spæklaget skal være over 25 mm tykt, og det skal have et højt indhold af intramuskulært fedt.

Kødet er mørt, marmoreret og har en ensartet rød farve og en intens aroma.

Årsagssammenhæng

Produktionssystemet for svin, der er beregnet til fremstilling af »Kintoa«-kød, er hovedsagelig baseret på udnyttelse af det landområde, der er opstået som følge af menneskets indvirkning på det naturlige miljø gennem århundreder. Det lokale landbrug har tilpasset sig til en topografi med mange dale, som ikke er så velegnede til intensivt landbrug og dyrkning af afgrøder (undtagen i lave og flade områder), og har skabt et landskab med skiftevis skove, enge og heder, og i højden et landskab, der er domineret af den baskiske hede og naturlige græsområder. Opdrættet udnytter områdets miljømæssige diversitet til at etablere udearealer, hvor svinene kan opholde sig i mindst syv måneder.

Det milde og fugtige klima i det geografiske område betyder, at græsset vokser næsten året rundt, og dermed kan arealerne ernære svinene under hele deres ophold i det fri. Denne føde suppleres eventuelt med frugterne fra de træer, der er karakteristiske for Baskerlandets naturlige miljø (f.eks. kastanje og bøg).

Svin af den sortbrogede baskiske race er med sine fysiske egenskaber tilpasset de udearealer, som dette landskab stiller til rådighed. Det er et hårdført svin, som bevæger sig meget, og som er særdeles god til at udnytte vegetationen på arealerne. Den føde, som arealerne giver, varierer naturligt alt efter årstiden, men i færdigfedningsperioden udgør den ca. 50 % af svinets daglige fødeindtag.

Arealerne giver desuden svinene mulighed for – og tvinger dem til – regelmæssig fysisk aktivitet, som udvikler musklerne, så kødet bliver fastere og også rødere, fordi indholdet af myoglobin øges.

En opdrætsperiode på mindst et år sikrer tunge, fedtrige slagtekroppe med et højt indhold af intramuskulært fedt, som giver kødet en markant smag og mørhed. Svinenes liv på arealerne og navnlig den omfattende bevægelse og indtagelsen af klorofylholdige planter forklarer kødets ensartede røde farve og dets organoleptiske kvaliteter, som hænger sammen med den muskelfibertype, der er karakteristisk for dyr med høj aktivitetsgrad.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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