Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/4633

28.8.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4633)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Kintoa“

EU-Nr.: PDO-FR-02165-AM01 — 28.5.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Kintoa“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Kintoa“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung/geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Beschreibung

Liste der Gemeinden und Karte des geografischen Gebiets:

Die Liste der Gemeinden wird gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2025 aktualisiert, ohne die Abgrenzung des derzeitigen geografischen Gebiets zu ändern.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Beschreibung

Identifizierung des Weidelands:

Die Gültigkeit der Identifizierung wird von fünf auf zehn Jahre ab dem Zeitpunkt der Genehmigung durch den nationalen Ausschuss verlängert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

VERWEISE AUF DIE KONTROLLSTELLE

Beschreibung

Dieser Abschnitt wird mit den geltenden Vorschriften in Einklang gebracht. Die Kontaktdaten werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DIE KENNZEICHNUNG

Beschreibung

Die folgende Bestimmung ist nicht mehr relevant und wird gestrichen: die Angabe „appellation d'origine contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) bis zur Eintragung durch die Europäische Union.

Die Beschreibung der Kennzeichnung wird aktualisiert, um den geltenden Vorschriften Rechnung zu tragen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Kintoa“

EU-Nr.: PDO-FR-02165-AM01 — 28.5.2026

1. **Name(n)**

„Kintoa“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

02 – FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das „Kintoa"-Schweinefleisch stammt von Schweinen (kastrierte Eber oder Sauen, die nie gesäugt haben) der baskischen Rasse „Pie noir du Pays basque". Die Schweine werden in einem Mindestalter von 12 Monaten und spätestens mit 24 Monaten geschlachtet. Das Kaltgewicht des Schlachtkörpers beträgt mindestens 100 kg. Die Rückenspeckdicke ohne Schwarte zwischen dem 4. und 5. Wirbel beträgt 25 mm oder mehr.

Das Fleisch kann in Form von ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder Teilstücken angeboten werden. Auf die Bezeichnung Frischfleisch kann nur Anspruch erhoben werden, wenn außer der Zerlegung keine andere Weiterverarbeitung vorgenommen wurde. Gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch ist ausgeschlossen.

Das „Kintoa"-Schweinefleisch weist die folgenden Merkmale auf: dunkelrote Farbe (die anhand der japanischen Normskala im Bereich der Schulter gemessene Farbe liegt zwischen 4 und 6), weiße bis rosa Farbe des Fettes, marmoriertes Aussehen, hoher intramuskulärer Fettgehalt (mindestens 6 % im Nacken, Karree-Seite), geringer Wasserlust beim Garen (Fleisch mit saftigem Geschmack), weiche und zarte Textur nach dem Garen, intensiver, beim Kosten lang im Mund anhaltender Geschmack.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Das Futter der Herde stammt hauptsächlich aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Bestimmte Futtermittel können nicht aus dem geografischen Gebiet stammen, da seine Topographie äußerst hügelig und für Intensivierung und Anbau nur bedingt geeignet ist.

Bei einem Gesamtverbrauch von 848 kg Trockensubstanz pro Schwein von der Geburt bis zum Schlachten kann die Proportion des aus dem geografischen Gebiet stammenden Futters auf mindestens 69,5 % geschätzt werden.

Nach der Entwöhnung und bis zum Alter von 3 Monaten enthält das Futter mindestens 20 % (in Trockenmasse) Getreide, das aus dem geografischen Gebiet stammt; die Gesamtmenge des pro Ferkel verabreichten Futters darf 60 kg brutto nicht überschreiten.

Für Schweine besteht das Futter ab dem Alter von drei Monaten mindestens zu 70 % (in Trockenmasse) aus Rohstoffen, die aus dem geografischen Gebiet stammen; die Futterformel enthält mindestens 60 % (in Trockenmasse) Getreide und Getreideerzeugnisse. Die maximale Tagesmenge des pro Schwein verabreichten Futters beträgt 3,2 kg brutto zwischen 3 und 8 Monaten, 2,7 kg ab dem Alter von 8 Monaten.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Schweine werden innerhalb des geografischen Gebiets geboren, aufgezogen und geschlachtet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Unabhängig von den für die Kennzeichnung von Schweinefleisch geltenden Vorschriften enthält die Kennzeichnung der Erzeugnisse, welche die Ursprungsbezeichnung „Kintoa“ führen, die folgenden Angaben:

— das Schlachtdatum,

— den eingetragenen Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Kintoa“ in einer Schriftgröße, die mindestens den größten auf dem Etikett vorhandenen Schriftzeichen entspricht und im selben Sichtfeld das Unionszeichen „AOP“ (g.U.), gegebenenfalls ergänzt durch den ausgeschriebenen Zusatz „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung),

— das vom Verbund zur Verfügung gestellte farbige Logo „Kintoa“, das aus dem Wort „Kintoa“ besteht, welches von der Krone der Könige von Navarra und der Illustration des Kopfes eines Basken-Schweins überragt wird.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst folgende Gemeinden oder Gemeindeteile (gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2025):

Ganz einbezogene Gemeinden:

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.

Teilweise einbezogene Gemeinden:

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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet erstreckt sich global über das französische Baskenland und einige angrenzende Kantone und/oder Gemeinden im Osten und im Norden. Dieser Bereich entspricht dem westlichen Vorland der Pyrenäen, die ihn im Süden säumen. Im Westen wird es vom Atlantischen Ozean begrenzt.

Sein Klima unterliegt vom Ozean kommenden ozeanischen Luftströmen und zeichnet sich durch hohe Niederschläge (1 200 bis 2 000 mm/Jahr), die ohne Trockenperiode über das ganze Jahr verteilt sind, sowie durch selbst im Winter milde Temperaturen aus. Der im Baskenland Haïze Hegoa genannte föhnartige Südwind bringt das ganze Jahr über und insbesondere im Herbst und Frühjahr sporadisch starke Hitze und trockene Luft, im Wechsel mit feuchteren und kühleren Phasen, die an ozeanische Klimastörungen gebunden sind.

Die stark von der Nähe der Pyrenäen gezeichnete komplexe Geologie dieser Gegend erklärt ihr besonderes Relief, das aus aufeinanderfolgenden Massiven, Hügelketten mittlerer Höhe (1 000 bis 2 000 m), imposanten und steilen Hügeln, tiefen Tälern und breiten Talkesseln besteht. Die Niedernavarra im Zentrum des Baskenlandes weist eine Aneinanderreihung von Massiven und Talkesseln auf, die ohne sichtbare Ordnung wie „Glasscherben“ verteilt sind, ganz im Gegensatz zum Labourd im Westen und der Soule im Osten, deren allgemein von Westen nach Osten ausgerichtete Relief-Achsen parallel verlaufen. Aus dieser besonderen Geomorphologie ergibt sich die Koexistenz einer Vielfältigkeit aneinandergereihter Lebensräume mit heterogenen Merkmalen in Bezug auf Boden und Morphologie, die eine abwechslungsreiche Landschaft bildet.

Die Vegetation wird durch das überwiegende Vorkommen von Stieleichen, entweder in Wäldern mit Edelkastanien und Buchen in höheren Lagen oder durch atlantische Heideflächen, Grasflächen oder Wiesen, die an diese Vegetationsentwicklung gebunden sind, gekennzeichnet. Die baskische Heide ist für das Gebiet spezifisch, sie kolonisiert bis hoch hinaus (1 200 m) Hänge und Gipfel der Reliefs. Sie stellt einen anthropogenen Lebensraum dar, der seit Jahrtausenden von den örtlichen Landwirten genutzt wird. Die vorherrschende Landschaft besteht aus landwirtschaftlich genutzten Flächen und Weiden in den Talkesseln und aus einer Aneinanderreihung von Weiden in allen niedrig gelegenen Bereichen in der Nähe von Wohnhäusern, Heideland und Wäldern auf den Hängen, Heideland und natürlichen Grasflächen auf den Berggipfeln der Massive und Bergkämme.

Der Begriff Kintoa hat seinen Ursprung in der Gebühr, die in Bezug auf eichelfressende Schweine erhoben und gemeinhin „Quinta-Gebühr“ genannt wurde. Die Könige von Navarra führten sie mindestens ab dem 13. Jahrhundert für durch die königlichen Berge von Navarra getriebene Herden ein. Die Könige von Navarra hatten Anrecht auf jedes fünfte Schwein, daher stammt der Name dieser Gebühr. Die verfügbaren Angaben ermöglichen es, den von der „Quinta-Gebühr“ betroffenen Bereich zu ermitteln: Es handelt sich um die Niedernavarra, den zentralen Teil des Baskenlandes im Departement Pyrénées-Atlantiques.

Die riesigen, mit einer für die Schweinehaltung günstigen Vegetation bedeckten Flächen haben die Talbewohner zur starken Entwicklung der Schweinezucht bewogen. Obwohl die Talbewohner von der Bezahlung der Quinta bezüglich der eigenen Herden befreit waren, mussten sie alle Tiere melden, die aus entfernteren Gebieten kamen, die sie hüteten oder mager kauften, um sie gemästet wieder zu verkaufen. Diese beiden Zuchtformen für kommerzielle Zwecke haben viele historische Zeugnisse hinterlassen, insbesondere in den Berichten der Abgesandten, die regelmäßig vom König von Navarra gesendet wurden, um die fremden, der Steuer unterliegenden Schweine zu erfassen. Während der Eichenmastperiode kamen die „fremden“ Wanderschweineherden insbesondere aus dem Béarn, der Gascogne und der Provinz Guipuzkoa.

Aufgrund dieser langen Geschichte und ihrer sowohl wirtschaftlichen als auch soziologischen Relevanz kommt der Kintoa-Schweinehaltung eine ganz besondere Bedeutung zu. Während die natürlichen Bedingungen es ihr ermöglicht haben, sich zu entwickeln, hat die Schweinezucht ihrerseits die Landschaften bis heute geprägt.

Das „Kintoa“-Fleisch kommt von einem Schwein der Rasse „Pie noir du Pays basque“, einer aus dem Mittelmeerraum abstammenden Rasse, die auch iberischer Typ genannt wird. Haut und Borsten sind am Kopf und Hinterteil grau bis schwarz gefärbt, das Gleiche gilt für eventuelle Flecken auf dem Rücken, am restlichen Körper sind sie weiß. Der Kopf weist ein geradliniges Gesicht mit einer langgestreckten, beweglichen Schnauze auf (Schwein mit „Maulwurfkopf“), die Gliedmaßen sind lang und nicht sehr prall, mit kräftigen Pfoten. Die Wachstumsgeschwindigkeit ist reduziert. Die Widerstandsfähigkeit ist bemerkenswert, mit einer Fähigkeit, bedeutende Klima- und Ernährungsschwankungen zu ertragen und bei reichlicher Nahrung schnell Fettreserven zu speichern.

Die Schweine verbringen mindestens ihre letzten sieben Lebensmonate auf identifiziertem Weideland. Während dieser Zeit bilden sich der Rückenspeck und das intramuskuläre Fett. Das Futter, das sie auf diesem Weideland finden, ist abwechslungsreich, je nach Art der Naturweide variabel und umfasst vor allem Gras und kleinwüchsige Kräuter sowie auf heterogenere oder nicht kontinuierliche Weise Trockenfrüchte (Eicheln, Edelkastanien...), Insekten, Würmer, Wurzeln und andere Pflanzen.

Die zur Produktion von „Kintoa“-Fleisch bestimmten Schweine werden relativ spät geschlachtet (mit 12 bis 24 Monaten vs. 5 bis 6 Monaten bei konventionell erzeugten Fleischschweinen) am Ende eines Lebens, dass durch eine beachtliche Muskeltätigkeit geprägt ist.

Das Fleisch weist aufgrund des hohen Myoglobinwertes eine dunkelrote Farbe und eine Konsistenz auf, die man bei Tieren aus konventionellen Zuchten nicht antrifft. Das zur Erzeugung von „Kintoa“-Fleisch bestimmte Schwein ist schwer und fett. Das Kaltgewicht des Schlachtkörpers beträgt mindestens 100 kg. er weist eine Rückenspeckdicke von mehr als 25 mm und viel intramuskuläres Fett auf.

Das Fleisch ist zart, marmoriert, dunkelrot und weist ein intensives Aroma auf.

Ursächlicher Zusammenhang

Das zur Erzeugung von „Kintoa"-Fleisch bestimmte Schweineproduktionssystem stützt sich hauptsächlich auf die Valorisierung des ländlichen Gebiets, das aus dem jahrhundertelangen Wirken der Menschen in Bezug auf die natürliche Umgebung hervorgeht. Die lokale Landwirtschaft hat sich an die äußerst hügelige, für Intensivierung und Anbau nur bedingt (außer in niedrig gelegenen und ebenen Bereichen) geeignete Topographie angepasst, indem sie eine Umgebung geschaffen hat, in der sich Wälder, Weide- und Heideland abwechseln und auf deren Gipfeln baskisches Heideland und natürliche Grasflächen vorherrschen. Diese Zucht nutzt ihre Umgebung und diese Vielfältigkeit, um Naturweiden zu schaffen, auf denen die Schweine mindestens 7 Monate lang leben.

Im milden und feuchten Klima des geografischen Gebiets stoppt der Graswuchs im Laufe des Jahres so gut wie nie, daher kann die Naturweide den Schweinen während ihres gesamten Aufenthaltes im Freien Nahrung bieten. Dieses Futter wird eventuell durch Früchte unter den für die natürliche baskische Umgebung charakteristischen Bäumen (Stieleiche, Edelkastanie, Buche) ergänzt.

Die Rasse „Pie noir du Pays basque" ist aufgrund ihrer physischen Merkmale für das Leben auf Naturweiden in dieser Landschaft geeignet: Es ist ein robustes, freilaufendes Schwein, das die Vegetation des Weidelands sehr gut verwertet. Diese Nahrungsaufnahme auf den Naturweiden variiert der Jahreszeit entsprechend, stellt jedoch während des Mastzeitraums etwa 50 % des vom Schwein täglich aufgenommenen Futtervolumens dar.

Außerdem bietet die Naturweide den Schweinen zwangsläufig eine regelmäßige körperliche Betätigung, die eine Muskelentwicklung herbeiführt, die festeres Fleisch erzeugt, das reicher an Myoglobin und daher röter ist.

Die Aufzuchtdauer von mindestens einem Jahr ermöglicht es, schwere und fette Schlachtkörper zu erhalten, mit viel intramuskulärem Fett, das aromatisches und zartes Fleisch hervorbringt. Das Leben des Schweins auf Naturweiden und insbesondere seine regelmäßige Bewegung sowie das Fressen chlorophyllhaltiger Pflanzen erklären die dunkelrote Farbe des Fleisches und seine organoleptischen Eigenschaften, die an den Muskelfasertyp freilaufender Schweine gebunden sind.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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