C/2026/4633

28.8.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4633)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Kintoa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-02165-AM01 – 28. 5. 2026

1. **Názov výrobku**

„Kintoa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Kintoa“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu ani chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Opis

Zoznam obcí a mapa zemepisnej oblasti:

Aktualizoval sa zoznam obcí v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2025, pričom vymedzenie súčasnej zemepisnej oblasti sa nemení.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Opis

Označenie pasienkov:

Obdobie, počas ktorého je označenie pasienkov platné, sa predĺžila z piatich na desať rokov od dátumu schválenia národným výborom.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ODKAZY NA KONTROLNÝ ORGÁN

Opis

Tento oddiel sa aktualizoval v súlade s platnými predpismi. Aktualizovali sa niektoré kontaktné údaje.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ŠPECIFICKÉ PRVKY OZNAČOVANIA

Opis

Vypustilo sa toto ustanovenie, keďže už nie je relevantné: odkaz na „appellation d'origine contrôlée“ (kontrolované označenie pôvodu) pred zápisom do registra Európskej únie.

Aktualizoval sa opis označovania s ohľadom na platné právne predpisy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Kintoa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-02165-AM01 – 28. 5. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Kintoa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Bravčové mäso „Kintoa“ pochádza z ošípaných (vykastrované samce a samice, ktoré nikdy nedojčili) plemena „Pie noir du pays Basque“. Ošípané sa zabíjajú vo veku najmenej 12 mesiacov a najviac 24 mesiacov. Hmotnosť jatočného tela za studena je najmenej 100 kg. Chrbtová slanina bez kože medzi štvrtým a piatym stavcom je hrubá najmenej 25 mm.

Mäso sa môže uvádzať na trh ako jatočné telo, jatočná polovička a porciované kusy. Chránené označenie môže niesť iba čerstvé mäso, ktoré nebolo spracované inak ako krájaním. Mrazené alebo hlbokozmrazené mäso je vylúčené.

Bravčové mäso „Kintoa“ má tieto vlastnosti: výrazná červená farba (farba na úrovni pliec posudzovaná podľa japonskej stupnice farieb zodpovedá úrovni 4 až 6), biela až ružovkastá farba tuku, mramorovaný vzhľad, vysoký obsah vnútrosvalového tuku (najmenej 6 % na úrovni krkovičky na strane karé), nízka úroveň straty vody pri tepelnej úprave (šťavnaté mäso v ústach), mäkká a jemná textúra po tepelnej úprave, intenzívna a pretrvávajúca chuť v ústach.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Prevažná časť krmiva pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti. Niektoré krmivá nemusia pochádzať zo zemepisnej oblasti pre jej kopcovitú topografiu, ktorá nie je dostatočne vhodná na intenzifikáciu pôdy a pestovanie poľnohospodárskych plodín.

Pri spotrebe sušiny odhadovanej na celkovo 848 kg na jednu ošípanú od narodenia až po zabitie možno zastúpenie krmív s pôvodom v zemepisnej oblasti odhadnúť na najmenej 69,5 %.

V období od odstavenia do veku troch mesiacov krmivo obsahuje najmenej 20 % (sušina) obilnín pochádzajúcich z danej zemepisnej oblasti, pričom celkové množstvo krmiva na jedno prasiatko nesmie presiahnuť 60 kg brutto.

Pokiaľ ide o ošípané od troch mesiacov, krmivo pozostáva najmenej zo 70 % (sušina) surovín pochádzajúcich zo zemepisnej oblasti, kŕmna zmes obsahuje najmenej 60 % (sušina) obilnín a výrobkov z nich. Maximálne denné množstvo krmiva na jednu ošípanú je 3,2 kg brutto vo veku tri až osem mesiacov a 2,7 kg brutto od ôsmich mesiacov.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Ošípané sa rodia, chovajú a zabíjajú v zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem predpísaných informácií vzťahujúcich sa na označovanie bravčového mäsa sa na označení výrobkov s označením pôvodu „Kintoa“ musia uvádzať tieto údaje:

— dátum zabitia,

— registrovaný názov chráneného označenia pôvodu „Kintoa“ písmom, ktoré je aspoň také veľké ako najväčšie písmo na etikete, a v tom istom zornom poli logo CHOP Európskej únie, prípadne doplnené celým znením „appellation d'origine protégée“,

— farebné logo „Kintoa“ poskytnuté skupinou, ktoré sa skladá zo slova „Kintoa“, nad ktorým sa nachádza koruna navarrských kráľov, a z ilustrácie hlavy ošípanej baskického plemena.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť tvoria tieto obce alebo časti obcí (na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2025):

Celkovo zahrnuté obce:

Departement Landes: Hastingues, Oeyregave and 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 a Viodos-Abense-de-Bas.

Čiastočne zahrnuté obce:

Departement Landes: Cauneille a Peyrehorade.

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

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Zemepisná oblasť mäsa „Kintoa“ zahŕňa celé francúzske Baskicko a niekoľko susedných hraničných kantónov a/alebo obcí na východe a na severe. Táto oblasť zodpovedá západnému úpätiu Pyrenejí, ktoré ju lemuje na juhu. Na západe ju ohraničuje Atlantický oceán.

Podnebie je tu vystavené oceánskemu prúdeniu a vyznačuje sa vysokým úhrnom zrážok (1 200 – 2 000 mm/rok), ktoré sú rovnomerne rozložené počas celého roka bez obdobia sucha, a takisto miernymi teplotami, a to aj v zimnom období. Južný vietor, föhn, ktorý sa v Baskicku nazýva „Haïze Hegoa“, prináša silné horúčavy a suchý vzduch nepravidelne počas celého roka – predovšetkým na jeseň a na jar –, striedavo s vlhkejšími a chladnejšími fázami, ktoré súvisia s prechodom oceánskych zrážok.

Zložitou geológiou, ktorá je významne ovplyvnená blízkosťou Pyrenejí, je vysvetlený osobitný reliéf oblasti, ktorý je tvorený sledom masívov, hrebeňov so strednou nadmorskou výškou (1 000 – 2 000 m), mohutných a strmých kopcov, hlbokých údolí a širokých paniev. Územie Basse-Navarre v strede Baskicka sa vyznačuje masívmi a panvami nachádzajúcimi sa vedľa seba bez zjavného usporiadania, ako sklenené črepiny. To je v protiklade s územiami Labourd na západe a Soule na východe, kde sú osi jednotlivých reliéfov rovnobežné a všeobecne orientované na západ a východ. Na uvedenú osobitnú geomorfológiu nadväzuje koexistencia rôznorodých susediacich prostredí s rôznorodými geopedologickými a morfologickými vlastnosťami, ktoré vytvárajú pestrú krajinu.

Vo vegetácii dominujú porasty duba letného, a to buď v lesoch spolu s gaštanom, alebo bukom vo vyšších nadmorských výškach, alebo v atlantických vresoviskách, prípadne na trávnatých plochách alebo lúkach spojených s týmito porastmi. Baskické vresoviská špecifické pre túto oblasť sa vyskytujú na svahoch a vrcholoch reliéfov až do vysokej nadmorskej výšky (1 200 m). Ide o prostredie s antropogénnym vplyvom využívané po tisícročia miestnymi poľnohospodármi. V krajine prevládajú obrábané plochy a lúky na spodku paniev a vo všetkých nižšie položených oblastiach v blízkosti ľudských obydlí, vedľa seba sa rozprestierajúce lúky, vresoviská a lesy na svahoch a vresoviská a prírodné trávnaté plochy na vrcholoch masívov a hrebeňov.

Pojem „Kintoa“ má pôvod v dani za kŕmenie ošípaných žaluďmi, ľudovo nazývanej *„droit de quinta“*, ktorá sa odvádzala navarrským kráľom najneskôr od 13. storočia v prípade ošípaných, ktoré sa presúvali za pašou do kráľovských hôr Navarrského kráľovstva. Navarrským kráľom sa odvádzala každá piata ošípaná („un sur cinq“), z čoho pochádza názov dane. Existujúce dokumenty umožňujú odhadnúť rozsah oblasti, na ktorú sa uvedená daň „droit de quinta“ vzťahovala: ide o Basse-Navarre, centrálnu časť Baskicka v departemente Pyrénées-Atlantiques.

Nekonečné plochy pokryté vegetáciou vhodnou na chov ošípaných prispeli k veľkému rozvoju chovu ošípaných obyvateľmi údolí. Obyvatelia údolí boli oslobodení od odvádzania dane „droit de quinta“ z vlastných stád, ale museli priznať všetky kusy pochádzajúce zo vzdialenejších území, ktoré prijali na výkrm alebo kúpili s cieľom výkrmu a následného predaja. Dva uvedené komerčné spôsoby chovu sú spomenuté v mnohých historických dôkazoch, najmä v správach vyslancov, ktorých pravidelne vysielal navarrský kráľ, aby spočítali cudzie ošípané podliehajúce dani. „Cudzie“ ošípané presúvané za pašou v čase výskytu žaluďov pochádzali najmä z oblastí Béarn, Gascogne a Guipuzkoa.

Pre dlhú históriu a hospodársku aj spoločenskú dôležitosť má chov ošípaných v Kintoa veľmi osobitný význam. Ak prírodné podmienky umožnili rozvoj chovu, tak na druhej strane chov formoval krajinu až do súčasnosti.

Mäso „Kintoa“ pochádza z ošípanej Pie-noir du pays Basque, t. j. plemena stredomorského typu, nazývaného aj iberský typ. Koža a štetiny sú sfarbené dosiva až čierna na hlave a na zadku, prípadne na chrbte v podobe škvŕn a zvyšok tela je biely. Hlava ošípanej sa vyznačuje rovným nosom s predĺženým a pohyblivým rypákom (ošípaná s „krťou hlavou“), končatiny sú dlhé a trochu hrubé, nohy silné. Rýchlosť rastu ošípaných je nízka. Sú pozoruhodne odolné a schopné znášať veľké klimatické i potravinové výkyvy a rýchlo naberať tukové rezervy, keď majú dostatok krmiva.

Ošípané trávia najmenej sedem posledných mesiacov v označenom výbehu. Práve tu sa im vytvára podkožný a vnútrosvalový tuk. Potrava, ktorú nachádzajú v tomto výbehu, je rôznorodá, mení sa podľa druhu výbehu a zahŕňa najmä trávu, byliny a pomedzi to nepravidelne alebo menej často rôzne suché plody (žalude, gaštany), hmyz, červy, korene a iné rastliny.

Ošípané určené na produkciu mäsa „Kintoa“ sa zabíjajú v relatívne vysokom veku (12 – 24 mesiacov oproti 5 – 6 mesiacom v prípade bežnej výkrmovej ošípanej) po prežití života poznačeného veľkou svalovou aktivitou.

Mäso má výraznú červenú farbu vďaka vysokému obsahu myoglobínu a konzistenciu, aká sa u bežne chovaných zvierat nevyskytuje. Ošípaná určená na produkciu mäsa „Kintoa“ je ťažká a tučná ošípaná. Jatočné telo za studena má hmotnosť najmenej 100 kg, hrúbku chrbtového tuku viac ako 25 mm a veľa vnútrosvalového tuku.

Mäso je jemné, mramorované, má výraznú červenú farbu a intenzívnu arómu.

Príčinná súvislosť

Systém chovu ošípanej určenej na produkciu mäsa „Kintoa“ je založený najmä na využívaní vidieckeho prostredia, ktoré je výsledkom stáročného pôsobenia ľudí na prírodné prostredie. Miestne poľnohospodárstvo sa prispôsobilo veľmi kopcovitej topografii, ktorá nie je dostatočne vhodná na intenzifikáciu pôdy a pestovanie poľnohospodárskych plodín (iba lokálne v nízko položenej a rovnej oblasti), tým, že vytvorilo krajinu, kde sa striedajú lesy, lúky a vresoviská, a následne, vo vyššej nadmorskej výške, krajinu, kde prevládajú baskické vresoviská a prírodné trávnaté plochy. Pri tomto chove sa rozmanitosť prostredia využíva na tvorbu výbehov, kde ošípané žijú najmenej sedem mesiacov.

V miernom a vlhkom podnebí zemepisnej oblasti tráva vo výbehoch počas celého roka prakticky neprestáva rásť, vďaka čomu výbehy poskytujú potravu ošípaným počas celého obdobia, ktoré trávia vonku. Túto potravu niekedy dopĺňajú plody pod stromami, ktoré sú typické pre baskické prírodné prostredie (dub letný, gaštany, buk).

Plemeno Pie-noir du pays Basque sa prispôsobilo životu vo výbehoch v tejto krajine svojimi fyzickými vlastnosťami: ide o odolnú ošípanú, ktorá potrebuje pohyb vo výbehoch a veľmi dobre využíva vegetáciu v nich. ide o odolnú ošípanú, ktorá potrebuje pohyb vo výbehoch a veľmi dobre využíva vegetáciu v nich. ale v období finálnej fázy rastu predstavuje asi 50 % denného objemu, ktorý ošípaná skonzumuje.

Výbeh navyše dáva ošípaným možnosť pravidelnej fyzickej aktivity a núti ich k nej, čo má za následok rast svalov a následne pevnejšie mäso s väčším obsahom myoglobínu, čo znamená, že je červenšie.

Najmenej rok trvajúci chov umožňuje získavať ťažké a tučné jatočné telá s veľkým množstvom vnútrosvalového tuku, vďaka ktorému je mäso aromatické a jemné. Život ošípanej vo výbehu, a najmä jej časté presuny a konzumácia zelených rastlín, sú vysvetlením pre výrazne červenú farbu mäsa a jeho organoleptické vlastnosti spojené s typom svalových vlákien, ktoré sú charakteristické pre kráčavú ošípanú.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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