C/2026/4632

28.8.2026 г.

Публикуване, по силата на член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията([1]), на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение

(C/2026/4632)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Jambon du Kintoa“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Jambon du Kintoa“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Земеделска продукция

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Министерство на земеделието и продоволствената независимост)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Jambon du Kintoa“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход / защитеното географско указание;

б) да съществува риск то да обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Наименование

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ГРАНИЦИТЕ НА ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Описание

Списъкът на общините е актуализиран с официалния географски кодекс за 2025 г., без да се променя понастоящем определеният географски район.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ГРАНИЦИТЕ НА ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Описание

Установяване на откритите пространства за отглеждане:

Срокът на валидност на идентификационните данни на откритите пространства се променя от пет на десет години, считано от датата на одобрение от националния комитет

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

ДАННИ ЗА КОНТРОЛНАТА СТРУКТУРА

Описание

Тази част е актуализирана с оглед на действащата нормативна уредба. Данните за контакт са актуализирани.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

СПЕЦИФИЧНИ ЕЛЕМЕНТИ НА ЕТИКЕТА

Описание

Следната разпоредба е заличена, тъй като вече не е приложима: обозначението „appellation d'origine contrôlée“ [„контролирано наименование за произход“] до регистрирането му от Европейския съюз.

Описанието на етикета е актуализирано с оглед на действащата нормативна уредба.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Jambon du Kintoa“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Jambon du Kintoa“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Jambon du Kintoa“ е сушена шунка, произведена чрез дълъг процес, траещ най-малко 16 месеца, от които най-малко 10 месеца зреене в естествени условия.

Шунката може да се предлага на пазара цяла, обезкостена — цяла или на четвъртинки, или нарязана.

Предлагана на пазара цяла, заедно с костта и копитото, шунката „Jambon du Kintoa“ има овална форма, като разстоянието от главата на бедрената кост до върха на бута трябва да бъде по-голямо от 10 cm. Шунката се представя със специфична маркировка „Kintoa“, поставена върху главата на бедрената кост. Преди да се опакова, шунката се натрива със стрити на прах пиперки със ЗНП „Piment d'Espelette“.

„Jambon du Kintoa“ има следните характеристики: съдържание на сол (NaCl) в мускула Semimembranosus, по-малко или равно на 7 %, максимална влажност 60 %, съдържание на междумускулни мазнини в мускула Semimembranosus, по-голямо или равно на 4 %, наситен червен цвят на месото, бял до розовеещ цвят на сланината, мраморен ефект, мазна и топяща се в устата консистенция на сланината, интензивност и голяма комплексност на ароматите (масло, подлес, консервирано в мазнина месо, сухи плодове, включително лешници, плодов конфитюр), наситен и траен вкус.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Фуражът за стадото произхожда основно от определения географски район. Някои фуражи не могат да бъдат произведени в географския район поради твърде хълмистия му релеф, който не е особено подходящ за интензивно земеделие и за определени посеви.

При прогнозна обща консумация 848 кг сухо вещество на прасе от раждането до клането делът на фуражите с произход от географския район може да се определи приблизително на минимум 69,5 %.

В периода след отбиването до достигане на тримесечна възраст храната съдържа минимум 20 % (в сухо вещество) зърнени култури с произход от географския район; общото количество фуражи, давани на прасенце, не надвишава бруто 60 кг.

При прасетата след навършване на тримесечна възраст: храната се състои от минимум 70 % (в сухо вещество) суровини с произход от географския район; формулата на храната съдържа минимум 60 % (в сухо вещество) зърнени култури и техни производни продукти. Максималното дневно количество фуражи на прасе е бруто 3,2 кг за възраст между три и осем месеца и бруто 2,7 кг за възраст над осем месеца.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Jambon du Kintoa“ — от раждането на прасетата до зреенето — се осъществяват в географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

В допълнение към предвиденото в нормативната уредба относно съдържанието на етикетите за колбасарските продукти, етикетите съдържат и следните данни:

— датата на осоляване;

— регистрираното наименование на защитеното наименование за произход „Jambon du Kintoa“, изписано с букви с големина на шрифта най-малко равна на най-големите букви върху етикета и със символа за ЗНП на Европейския съюз в същото зрително поле, евентуално допълнено изцяло с думите „appellation d'origine protégée“ [„защитено наименование за произход“];

— цветното лого „Kintoa“, предоставено от групата притежател, което се състои от думата „Kintoa“, над която е короната на кралете на Навара и изображение на главата на прасе от баската порода;

— върху всяка шунка, предлагана на пазара цяла— номерът, представляващ нейната индивидуална идентификация.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща следните общини или части от общини (по официалния географски кодекс за 2025 г.):

Изцяло включени общини:

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

Департамент 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.

Частично включени общини:

Департамент Landes: Cauneille, Peyrehorade.

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

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Географският район се простира изцяло върху френската част на Страната на баските и няколко околни погранични кантона и/или общини на изток и север. Този регион отговаря на западното подножие на Пиренеите, които граничат с него на юг. Атлантическият океан го огражда от запад.

Океанският му климат се характеризира с повишено количество валежи (1 200 до 2 000 mm годишно), добре разпределени през цялата година, без сух период, както и с меки температури, дори и през зимата. Южният вятър тип „фьон“ носи непрекъснато силни горещини и сух въздух целогодишно, но особено през есента и пролетта, и се редува с по-влажни и хладни периоди, свързани с преминаването на океанските явления.

Преобладаващият пейзаж се състои от обработваеми зони и ливади в ниската част на депресиите и във всички ниски части в близост до населени места, разположени в съседство ливади, местности и гори по склоновете, естествени местности и поляни по върховете и гребените на планините.

Произходът на термина „Kintoa“ е свързан с данъка върху угояване на прасетата с жълъди, наричан с общото название „quinta“ (една пета част), който е бил събиран от кралете на Навара поне от XIII век насам и е бил налаган за прасетата, които са водени на лятна паша в кралските планини на Навара. Кралете облагали с този данък по едно на пет прасета, откъдето произтича и наименованието на данъка.

Шунката „Jambon du Kintoa“ произхожда от породата „Pie-noir du pays Basque“ (прасе на черни и бели петна от Страната на баските) от средиземноморския вид, наричан още „иберийска свиня“. Тази порода има по-бавен растеж. Издръжливостта ѝ е забележителна — животното може да понася значителни климатични и хранителни колебания и бързо да натрупва мастни резерви, когато храната е в изобилие.

Прасетата прекарват най-малко последните си седем месеца по определен маршрут. Именно там те натрупват сланината и междумускулната мас. Храната, която намират там, е разнообразна — тя съдържа най-вече трева и тревисти растения, а по-нееднородно или непостоянно се срещат сухи плодове (жълъди, кестени…), насекоми, червеи, корени и други растения.

Прасетата се колят в сравнително напреднала възраст (12 до 24 месеца в сравнение с пет до шест месеца при индустриално отглежданите свине за месо) в края на живот, белязан от значителна мускулна активност.

Географският район включва, по-специално в Salies-de-Béarn, производството на сол, която традиционно се използва за осоляване на произвежданата в този район шунка. Географският район включва и производството на стрити на прах пиперки „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“, които традиционно се използват за покриване на вътрешната страна на бута, останала без мазното си покритие в края на процеса на зреене.

Шунката преминава дълъг процес на производство, който трае най-малко шестнадесет месеца. След първоначалното им сушене бутовете се намазват с мазна смес, приготвена на базата на свинска мас. Периодът от седмицата на осоляване до седмицата на започване на зреенето е най-малко 6 месеца. Производството продължава с най-малко десетмесечно зреене в помещения, отворени към околната среда, чрез отвори, позволяващи циркулация на въздуха, разположени на различни страни на сградата и с определени минимални размери. По този начин температурата и влажността се променят едновременно с местния климат.

При дегустация шунката има мазна и топяща се в устата консистенция, присъща на сланината, аромати на масло, подлес, консервирано в мазнина месо, сухи плодове (включително лешници) и плодов конфитюр. Вкусът ѝ е наситен и траен.

Причинно-следствена връзка

При мекия и влажен климат в географския район тревата по пасищните терени почти не спира да никне, като им позволява да осигуряват храна на прасетата през цялото им пребиваване на открито, в продължение на най-малко седем месеца. Тази храна се допълва евентуално с плодове под дърветата, характерни за баската природна среда (летен дъб, конски кестен, бук).

Породата „Pie-noire du pays Basque“ (прасе на черни и бели петна от Страната на баските) е приспособена за живот по пасищните терени в този пейзаж благодарение на своята физика: тази порода прасета обича да се разхожда, издръжлива е и използва максимално добре растителността, налична по маршрутите. Снабдяването с храна по маршрута варира естествено в зависимост от сезона, но в периода на угояване представлява около 50 % от дневния обем храна, поеман от прасето. Храната съдържа антиоксиданти и ароматни съставки, оказващи влияние върху органолептичните характеристики на шунката.

Доказано е, че в мастните тъкани се натрупват веществата, съдържащи се в консумираните растения. Тези вещества влияят върху кинетиката на окисляване на мазнините, като забавят гранясването и позволяват по-дълго зреене на шунката, и по този начин оказват специфично въздействие върху разпределението на вкусовите и ароматните съставки. Този ефект ще бъде още по-осезаем при по-дълъг период на сушене и зреене, като в голяма степен ще зависи от характера на пасищната растителност.

Традиционните методи на осоляване, сушене и зреене на шунката, практикувани в географския район, изискват използването на местна сол с произход от Salies de Béarn и със специални характеристики (богато съдържание на микроелементи, едри кристали и др.), които са особено подходящи за осоляването. Стритите на прах пиперки „Piment d'Espelette“, които се използват за покриване на вътрешната страна на бута, са особено подходящи поради сравнително слабата си лютивина.

Вследствие на тези характеристики на суровината се получава шунка, която на свой ред се характеризира с междумускулна мас, създаваща мраморен ефект, който ѝ придава мазната и топяща се в устата консистенция.

Климатът, намиращ се под влияние на океанското течение и характеризиращ се с повишено количество на валежите, добре разпределени през цялата година, както и с южния вятър тип „фьон“, допринася шунката да придобие специфичните си органолептични характеристики. Продължителното зреене (най-малко десет месеца), осъществявано в открити помещения под влияние на външния климат, характеризиращ се с променливи температури и влажност, свързани с природните цикли на климата, дава възможност за оптимално изразяване на потенциала на шунката, като влияе по-специално на ароматните и вкусовите ѝ качества.

Електронна препратка към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-869add39-f09a-4bf5-89e0-c8fe6cc07713