C/2026/4632

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/2026/4632)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Jambon du Kintoa“

Referenční číslo EU: PDO-FR-02166-AM01 – 28. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Jambon du 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 a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Jambon du Kintoa“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, 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 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

„Jambon du Kintoa“

Referenční číslo EU: PDO-FR-02166-AM01 – 28. 5. 2026

1. **Název**

„Jambon du 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*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

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

Produkt „Jambon du Kintoa“ je suchá šunka vyráběná dlouhým postupem o délce alespoň 16 měsíců, z toho alespoň 10 měsíců představuje zrání za přirozených podmínek.

Šunka se může prodávat celá, celá vykostěná nebo nakrájená na čtvrtky nebo nakrájená na plátky.

Pokud se „Jambon du Kintoa“ prodává celá, s kostí a s celou nožičkou, má oválný tvar a vzdálenost od hlavice stehenní kosti po špičku musí být větší než 10 cm. Prodává se s typickým označením „Kintoa“, které je připevněné na hlavici stehenní kosti. Před balením se šunka potírá mletou papričkou s CHOP „Piment d'Espelette“.

Šunka „Jambon du Kintoa“ má tyto vlastnosti: obsah soli (NaCl) ve stehenním svalu m. *semimembranosus* činí nejvýše 7 %, maximální vlhkost 60 %, obsah mezisvalového tuku m. *semimembranosus* nejméně 4 %, maso má jasně červenou barvu, tuk je bílý až narůžovělý, vzhled žilkovaný, textura tuku je šťavnatá a rozplývá se, šunka je aromaticky výrazná a komplexní (máslo, lesní podrost, naložené maso, ořechy, například lískový oříšek, zavařené ovoce), chuť je intenzivní a 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.

U prasat starších tří měsíců: 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*

Všechny fáze produkce šunky „Jambon du Kintoa“ od narození selete až po dozrávání probíhají 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 označení předepsaném pro masné výrobky se na etikety výrobků uvádějí tyto údaje:

— datum nasolení,

— zapsaný název chráněného označení původu „Jambon du 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,

— na každou šunku prodávanou vcelku číslo, které je jejím identifikačním číslem.

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 šunky „Jambon du Kintoa“ se nachází na francouzském území Baskicka a na území několika kantonů nebo sousedících obcí na východě a na severu. 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. 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.

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 pátá, čili quinta.

Šunka „Jambon du Kintoa“ pochází z prasat plemene Pie noir du pays Basque, plemene středomořského typu, jemuž se též říká iberský typ. Tato 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. Zahrnuje zejména trávu, byliny a nepravidelně a podle možností také suché plody (žaludy, kaštany…), hmyz, žížaly, kořeny a různé rostliny.

Prasata se po celý život intenzivně pohybují a porážejí se v relativně vysokém věku (12 až 24 měsíců oproti věku 5 až 6 měsíců u běžných výkrmových prasat).

V zeměpisné oblasti, zejména v Salies-de-Béarn, se produkuje sůl a tradičně se používá na solení místní šunky. V oblasti se produkuje i mletá paprička „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“, která se po ukončení zrání šunky a po odstranění její ochranné vrstvy tradičně používá na okořenění vnitřní části šunky.

Výroba šunky trvá dlouho, nejméně šestnáct měsíců. Po usušení se šunky potírají tukovou směsí na bázi vepřového sádla. Mezi nasolením a začátkem zrání musí uběhnout alespoň 6 měsíců. Následuje nejméně desetiměsíční zrání v místnostech, které jsou s venkovním prostředím spojené otvory umožňujícími proudění vzduchu. Otvory se nacházejí na různých stranách budovy a mají přesně vymezené minimální rozměry. V závislosti na počasí tak lze regulovat teplotu a vlhkost vzduchu.

Šunka má rozplývající se a šťavnatou texturu, voní po másle, lesním podrostu, naloženém masu, suchých plodech (například po lískovém oříšku) a po zavařeném ovoci. Chuť šunky je intenzivní a přetrvává.

Příčinná souvislost

Díky teplému a vlhkému podnebí vymezené zeměpisné oblasti roste ve výbězích tráva v podstatě celoročně, a tak ji mají prasata k dispozici po celou dobu, kdy se pohybují venku, což je alespoň 7 měsíců. 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. Obsahuje antioxidanty a aromatické sloučeniny, jež ovlivňují organoleptické vlastnosti šunky.

Bylo prokázáno, že tuky akumulují sloučeniny obsažené v konzumovaných rostlinách. Tyto látky působí na rychlost oxidace lipidů, zpomalují žluknutí a umožňují dlouhé dozrávání šunky, čímž specificky ovlivňují rozložení chuťových a aromatických látek. Tento účinek je o to zřetelnější, čím delší je délka sušení a zrání a silně závisí i na typu spásaných rostlin.

Tradiční metody solení, sušení a zrání šunky v zeměpisné oblasti zahrnují i použití místní soli Salies-de-Béarn. Tato sůl má svá specifika (je bohatá na stopové prvky, velké krystaly) a výborně se k nasolování hodí. Vhodné je i relativně málo štiplavé koření „Piment d'Espelette“, kterým se potírá celá vnitřní strana šunky.

Vlastnosti výchozí suroviny si zachovává i šunka – díky vnitrosvalovému tuku je produkt žilkovaný a textura je šťavnatá, rozplývá se v ústech.

Organoleptické vlastnosti šunky spoluvytváří jižní fén i místní podnebí ovlivněné oceánským prouděním a vysokým množstvím srážek v průběhu celého roku. Během dlouhého dozrávání se teplota a vlhkost vzduchu regulují v závislosti na přirozených venkovních podmínkách, což příznivě ovlivňuje především aromatické a chuťové vlastnosti šunky a umožňuje, aby se plně rozvinul její potenciál.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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