C/2026/4632

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/2026/4632)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Jambon du Kintoa«

EU-referencenummer: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Jambon du 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

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet for landbrug og fødevaresuveræniteten)

6. **Klassificering som standardændring**

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

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

DET GEOGRAFISKE OMRÅDES AFGRÆNSNING

Beskrivelse

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

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

DET GEOGRAFISKE OMRÅDES AFGRÆNSNING

Beskrivelse

Kortlægning af opdrætsarealer:

Arealernes identifikationsnummer går 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 blevet 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 EU har registreret produktet.

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

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Jambon du Kintoa«

EU-referencenummer: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Jambon du 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*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

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

»Jambon du Kintoa« er en tørsaltet skinke fremstillet ved en langvarig proces på mindst 16 måneder, herunder mindst 10 måneders modning under naturlige betingelser.

Skinken kan markedsføres hel, udbenet, enten hel eller i fjerdinger, eller i skiver.

»Jambon du Kintoa« markedsføres hel med ben og hele kloven. Den har en oval form med en længde mellem lårbenshovedet og spidsen af skinken på mere end 10 cm. Den forsynes med et særligt »Kintoa«-mærke, som anbringes på lårbenshovedet. Skinken gnides med krydderipulveret »Piment d'Espelette« BOB, inden den pakkes.

»Jambon du Kintoa« har følgende karakteristika: Et saltindhold (NaCl) på 7 % eller derunder i semimembranosusmusklen, en fugtighedsprocent på højst 60 %, et intramuskulært fedtindhold på 4 % eller derover i semimembranosus, en ensartet rød farve på kødet, en hvid til rosa farve på fedtet, et marmoreret udseende, en fedtet og blød tekstur i fedtet, en intensitet og stærkt aromatisk kompleksitet (smør, underskov, syltet kød, tørrede frugter, bl.a. hasselnød, frugtig) 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 tildeles pr. smågris, overstiger ikke 60 kg brutto.

For svin der er over tre måneder gamle: Foderet består 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 tildeles 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*

Alle faser i produktionen af »Jambon du Kintoa« fra svinenes fødsel til modningen af skinkerne finder sted 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 charcuterivarer, skal mærkningen indeholde følgende oplysninger:

— dato for anbringelse i salt

— den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Jambon du Kintoa« med bogstaver, der er mindst lige så store som de største bogstaver på etiketten og indenfor synsfeltet af EU's BOB-symbol, eventuelt suppleret med ordene »beskyttet oprindelsesbetegnelse«

— farvelogoet »Kintoa«, som stilles til rådighed af sammenslutningen og som består af ordet »Kintoa«, der er placeret under kongerne af Navarras krone, og en illustration af hovedet på et svin af den baskiske race

— det individuelle identifikationsnummer for hver skinke, der markedsføres hel.

5. **Kort angivelse af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter følgende kommuner eller dele af kommuner (i henhold til den officielle geografiske kode 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, 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 for »Jambon du Kintoa« omfatter hele det franske Baskerland og nogle tilgrænsende kantoner og/eller kommuner mod øst og mod nord. Området svarer til den vestlige del af Pyrenæernes forland, som grænser op til det mod syd. Atlanterhavet afgrænser området mod vest.

Dets kystklima er kendetegnet ved en betydelig nedbørsmængde (1 200 til 2 000 mm om året) jævnt fordelt over hele året uden tørperiode og ligeledes ved milde temperaturer, også om vinteren. Den sydlige fønvind bringer periodisk høj varme og tør luft i løbet af året, men især om efteråret og foråret, skiftevis med vådere og kølige perioder i forbindelse med forstyrrelser i verdenshavene.

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.

»Jambon du Kintoa« stammer fra det sortbrogede svin af den baskiske race, som er en middelhavsrace, der ligeledes betegnes som den iberiske race. Dets tilvækst er lav. Det er usædvanlig hårdført med en evne til at modstå store klimatiske og fodermæssige udsving og til hurtigt at ophobe fedtreserver, når der er rigelig føde.

Svinene tilbringer minimum deres syv sidste måneder på et identificeret areal. Det er der, de opbygger det ydre fedtlag og det intramuskulære fedt. Foderet, som de finder på dette udendørsareal, er varieret og består primært af planter, græs og grøntfoder såvel som – mere uregelmæssigt og sjældent – tørrede frugter (agern, kastanjer osv.), insekter, orme, rødder og andre planter.

Svinene slagtes, når de er relativt gamle (12-24 måneder i forhold til 5-6 måneder for industrielle fedesvin) efter et liv med en betydelig muskelaktivitet.

Det geografiske område omfatter, navnlig i Salies-de-Béarn, en saltproduktion, som traditionelt er blevet anvendt til saltning af de skinker, der fremstilles i denne region. Det omfatter også en produktion af krydderipulveret »Piment d'Espelette«/»Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra«, der traditionelt er blevet anvendt til at dække indersiden af skinken, der har fået fjernet fedtlaget ved afslutningen af modningsprocessen.

Skinkerne gennemgår en langvarig fremstillingsproces, der varer mindst seksten måneder. Efter første tørring af skinkerne påsmøres de en blanding baseret på svinefedt. Der skal gå mindst seks måneder mellem ugen for anbringelse i salt og ugen for påbegyndelse af modning. Fremstillingen fortsætter med en modningsperiode på mindst ti måneder i rum, der lukker frisk luft ind gennem ventilationsåbninger på bygningens forskellige sider og hvor mindstemålene er anført. Således udvikler temperatur- og luftfugtighedsforholdene sig sideløbende med det lokale klima.

Skinken har en fedtet og blød tekstur i fedtet samt duften af smør, underskov, syltet kød, tørrede frugter (bl.a. hasselnød) og frugt. Den har en intens smag, der holder sig længe i munden.

Årsagssammenhæng

I det geografiske områdes milde og fugtige klima vokser græsset på arealerne næsten hele tiden, og dermed kan arealerne give føde til svinene under hele deres ophold i det fri, som er på mindst 7 måneder. Denne føde suppleres eventuelt med frugterne fra de træer, der er karakteristiske for Baskerlandets naturlige miljø (eg, kastanje og bøg).

Svin af den sortbrogede baskiske race er med sine fysiske egenskaber tilpasset livet på arealerne i dette landskab: Det er et hårdført svin, som bevæger sig meget, og som er særdeles god til at udnytte vegetationen på arealerne. Den føde, som findes på arealerne, varierer naturligt alt efter årstiden, men i slutfedningsperioden udgør den ca. 50 % af svinets daglige fødeindtag. Den indeholder antioxidanter og aromatiske forbindelser, som påvirker skinkens organoleptiske egenskaber.

Det er blevet påvist, at fedtvævet ophober de forbindelser, der er indeholdt i de indtagne planter. Disse stoffer indvirker på hastigheden af iltningen af fedtstofferne, forsinker harskheden samt muliggør en længere modning af skinken og påvirker derfor specifikt fordelingen af de velsmagende og aromatiske forbindelser. Denne effekt vil blive så meget desto mere betydelig i betragtning af, at saltningen og modningen bliver lang såvel som at den i høj grad vil afhænge af vegetationen på græsningsarealet.

De traditionelle metoder til saltning, tørring og modning af skinken, der anvendes i det geografiske område, omfatter brug af en lokal salttype fra Salies de Béarn med særlige karakteristika (et højt indhold af sporstoffer, store krystaller…), der er særligt egnede til saltning. »Piment d'Espelette«, der bruges til at dække indersiden af skinken, er især velegnet på grund af den relativt lave intensitet af den stærke smag.

Råvarens karakteristika resulterer i en skinke, der også har det intramuskulære fedt, hvis marmorering giver den sin bløde og fedtede tekstur.

Klimaet, der påvirkes af havstrømmene og er kendetegnet ved en betydelig nedbørsmængde, som er jævnt fordelt over hele året, samt fønvinden fra syd, er med til at give skinkerne deres særlige, organoleptiske egenskaber. Den lange modningstid (mindst ti måneder) i rum med påvirkning af vejret udenfor, der ændrer sig i temperatur og luftfugtighed forbundet med de naturlige klimacykler, muliggør den optimale udvikling af skinkernes potentiale ved på betydelig vis at påvirke deres aromatiske og smagsmæssige kvaliteter.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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