Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/4632

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/2026/4632)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Jambon du Kintoa“

EU-Nr.: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Jambon du 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 et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Jambon du 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

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 betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Beschreibung

Identifizierung des Weidelands:

Die Gültigkeit der Identifizierung des Weidelands wird von fünf Jahren auf zehn Jahre ab dem Zeitpunkt der Genehmigung durch den nationalen Ausschuss ausgedehnt.

☐ Die Änderung betrifft 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 betrifft 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 betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Jambon du Kintoa"

EU-Nr.: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Name(n)**

„Jambon du 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*

16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

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

„Jambon du Kintoa“ ist ein getrockneter Schinken, der in einem langen Verfahren (mindestens 16 Monate, davon mindestens 10 Monate Reifung unter natürlichen Bedingungen) hergestellt wird.

Er kann ganz, entbeint im Stück, im Viertel oder in Scheiben vermarktet werden.

Im Ganzen auf den Markt gebrachter „Jambon du Kintoa“ mit Knochen und dem ganzen Fuß hat eine ovale Form; die Länge vom Oberschenkelknochen bis zur Spitze muss mehr als 10 cm betragen. Er ist mit einer spezifischen Handelsmarke „Kintoa“ versehen, die am Kopf des Oberschenkelknochens angebracht wird. Der Schinken wird vor dem Verpacken mit gemahlenem Paprika der Sorte „Piment d'Espelette“ (g.U.) eingerieben.

„Jambon du Kintoa“ weist folgende Merkmale auf: Salzgehalt (NaCl) der Oberschale (M. *Semimembranosus*): höchstens 7 %; Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 60 %; Fettgehalt des Muskelfleischs der Oberschale: mindestens 4 %, Farbe des Fleischs: intensiv rot; Farbe des Fetts: weiß bis rosa; Aussehen: marmoriertes Fleisch; Konsistenz des Fetts: weich und cremig; Aroma: intensiv und komplex nach Butter, Unterholz, eingelegtem Fleisch, Trockenfrüchten, z. B. Haselnüssen, eingemachtem Obst; Geschmack: intensiv und langanhaltend.

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 überwiegend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Bestimmte Futtermittel können jedoch nicht in dem geografischen Gebiet beschafft werden, da es sich wegen der zahlreichen Hügel und Täler für intensivere Erzeugungsverfahren oder den für Anbau von Kulturpflanzen kaum eignet.

Bei einem Gesamtverbrauch von 848 kg Trockensubstanz pro Schwein von der Geburt bis zur Schlachtung beläuft sich der Mindestanteil des aus dem geografischen Gebiet stammenden Futters auf schätzungsweise 69,5 %.

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

Bei Ferkeln ab drei Monaten besteht das Futter zu mindestens 70 % (Trockenmasse) aus Rohstoffen, die aus dem geografischen Gebiet stammen; das verabreichte Futter besteht zu mindestens 60 % (Trockenmasse) aus Getreide und Getreideerzeugnissen. Die Futterhöchstmenge Futter je Schwein im Alter von 3 bis 8 Monaten beträgt 3,2 kg brutto und ab 8 Monaten 2,7 kg brutto.

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

Alle Erzeugungsschritte für „Jambon du Kintoa“ von der Geburt der Ferkel bis zur Reifung der Schinken erfolgen in dem geografischen Gebiet.

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*

Abgesehen von den für die Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen geltenden Vorschriften enthält die Kennzeichnung folgende Angaben:

— Tag des Einsalzens,

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

— das von der Vereinigung zur Verfügung gestellte farbige Logo „Kintoa“, das aus dem Wort „Kintoa“ besteht, über dem die Krone der Könige von Navarra und der Abbildung des Kopfes eines Basken-Schweins wiedergegeben sind,

— auf jedem in Verkehr gebrachtem Schinken die jeweilige Identifikationsnummer.

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

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

Vollständig 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 von „Jambon du Kintoa“ liegt größtenteils im französischen Baskenland sowie in einigen östlich und nördlich angrenzenden Kantonen und/oder Gemeinden. Dieser Teil entspricht dem westlichen Rand der Pyrenäen, die ihn im Süden begrenzen. Die westliche Begrenzung bildet der Atlantische Ozean.

Das vom Atlantik geprägte Klima ist gekennzeichnet durch eine hohe Niederschlagsmenge (1 200 bis 2 000 mm jährlich), die ohne Trockenperiode über das ganze Jahr verteilt ist, sowie durch auch im Winter milde Temperaturen. Der im Baskenland herrschende föhnartige Südwind bringt während des ganzen Jahres und insbesondere im Herbst und Frühjahr sporadisch starke Hitze und trockene Luft im Wechsel mit feuchteren und kühleren Phasen, die mit den vom Ozean kommenden Klimastörungen zusammenhängen.

Die Landschaft besteht hauptsächlich aus landwirtschaftlich genutzten Flächen und Weiden in den Talkesseln nahe der Wohngebiete, einer Abfolge von Weiden, Heideland und Wäldern auf den Hängen sowie Heideland und natürlichen Grasflächen auf den Berggipfeln der Massive und Bergkämme.

Der Begriff „Kintoa“ hat seinen Ursprung in der Abgabe auf das Futtersammeln für die Schweine, umgangssprachlich auch „Droit de quinta“ genannt; sie wurde von den Königen von Navarra bereits im 13. Jahrhundert für die Schweine eingeführt, die im Zuge der Wandertierhaltung auf die königlichen Berge von Navarra geführt wurden. Die Könige beanspruchten jedes fünfte (un sur cinq) Schwein, wodurch sich der Name dieser Abgabe erklärt.

„Jambon du Kintoa“ stammt von Schweinen der Rasse „Pie noir du pays Basque“, einer aus dem Mittelmeerraum stammenden Rasse, die auch iberischer Typ genannt wird. Sie zeichnet sich durch langsames Wachstum aus. Die Tiere sind außerordentlich widerstandsfähig, können große Klimaschwankungen und Veränderungen des Futterangebots ertragen und bei reichlicher Nahrung schnell Fettreserven ansetzen.

Die Schweine verbringen mindestens ihre letzten sieben Lebensmonate auf identifiziertem Weideland. Während dieser Zeit bilden sich die Fettschicht und das Muskelfett. Das Futter, das sie auf diesem Weideland finden, ist abwechslungsreich und umfasst insbesondere Gras und krautartige Pflanzen sowie unregelmäßiger oder seltener Trockenfrüchte (Eicheln, Edelkastanien …), Insekten, Würmer, Wurzeln und andere Pflanzen.

Die Schweine werden in einem verhältnismäßig hohen Alter (12 bis 24 Monate gegenüber 5 bis 6 Monaten bei konventionell gehaltenen Schweinen) geschlachtet und zeichnen sich am Ende ihres Lebens durch eine starke Muskeltätigkeit aus.

Das geografische Gebiet umfasst unter anderem Salies-de-Béarn, einen Ort, an dem das Salz gewonnen wird, welches traditionell zum Einsalzen der in diesem Gebiet hergestellten Schinken dient. Es umfasst auch das Erzeugungsgebiet von gemahlenem „Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“, mit dem traditionell die Innenseite des Schinkens bedeckt wird, nachdem am Ende der Reifezeit die Schutzschicht entfernt wurde („dépannage“).

Die Schinken haben eine lange Herstellungsdauer (mindestens 16 Monate). Nach dem ersten Trocknen werden die Schinken mit einer fetthaltigen Schutzschicht auf Basis von Schweineschmalz bedeckt. Der Zeitraum zwischen dem Einsalzen und dem Beginn der Reifung beträgt mindestens 6 Monate. Anschließend reifen die Schinken mindestens zehn Monate in Räumen, die an mehreren Seiten des Gebäudes (die eine Mindestgröße aufweisen müssen) nach außen geöffnet sind, damit die Luft zirkulieren kann. So verändern sich die Temperaturen und die Luftfeuchtigkeit in den Räumen entsprechend dem örtlichen Klima im Freien.

Das Fett des Schinkens hat beim Verzehr eine weiche und cremige Konsistenz; der Duft hat Noten von Butter, Unterholz, eingelegtem Fleisch, Trockenfrüchten (z. B. Haselnüssen) und eingemachtem Obst. Der Geschmack ist intensiv und lang anhaltend.

Ursächlicher Zusammenhang

Aufgrund des milden und feuchten Klimas im geografischen Gebiet treten auf den Weiden kaum Vegetationspausen ein, sodass sie den Schweinen während der gesamten Zeit, die sie im Freien gehalten werden (also mindestens 7 Monate), Nahrung bieten. Dieses Futter wird gegebenenfalls durch Früchte ergänzt, die sich unter den typischen Bäumen (Stieleiche, Edelkastanie, Buche) der baskischen Naturlandschaften finden.

Die Rasse „Pie noir du pays Basque“ ist aufgrund ihrer physischen Merkmale für das Leben auf den Naturweiden dieser Landschaft besonders 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 % der vom Schwein täglich aufgenommenen Futtermenge dar. Das Futter enthält Antioxidantien und Aromastoffe, die sich auf die organoleptischen Merkmale des Schinkens auswirken.

Es wurde nachgewiesen, dass sich im Fettgewebe die Verbindungen ansammeln, die in den aufgenommenen Pflanzen enthalten waren. Diese Stoffe beeinflussen die Oxidationsgeschwindigkeit der Fette, verlangsamen das Ranzigwerden, ermöglichen eine längere Reifungsdauer der Schinken und wirken sich so auf die spezifische Geschmacks- und Aromapalette aus. Diese Wirkung tritt umso stärker zutage, als die Schinken sehr lange trocknen und reifen, und ist außerdem in hohem Maße von der Art der Weidepflanzen abhängig.

Bei den traditionellen Verfahren des Einsalzens, Trocknens und Reifens, die im geografischen Gebiet angewandt werden, kommt ein in dem Gebiet gewonnenes Salz, das Salz von Salies de Béarn, zur Anwendung, welches besondere Eigenschaften aufweist (hoher Gehalt an Spurenelementen, große Salzkristalle usw.) und sich besonders gut zum Einsalzen eignet. Auch das auf der Innenseite der Schinken angebrachte „Piment d'Espelette“ ist besonders gut geeignet, weil seine Schärfe verhältnismäßig schwach ausgeprägt ist.

Die Merkmale der Rohware führen zu einem Schinken mit Muskelfett, das für die Marmorierung verantwortlich ist und dem Schinken seine cremige und weiche Konsistenz verleiht.

Das von den Meeresströmungen beeinflusste Klima ist durch hohe, über das gesamte Jahr verteilte Niederschlagsmengen und einen föhnartigen Südwind gekennzeichnet und trägt dazu bei, dem Schinken seine besonderen sensorischen Eigenschaften zu verleihen. Dank der langen Reifung (mindestens 10 Monate) in offenen, der Witterung ausgesetzten Räumen mit ihren natürlichen Klimabedingungen und Schwankungen der Temperatur und Luftfeuchtigkeit können die Schinken ihr optimales Potenzial entfalten und insbesondere ihre aromatischen und geschmacklichen Merkmale entwickeln.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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