C/2026/4632

28.8.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/4632)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Jambon du Kintoa»

Número de referencia UE: PDO-FR-02166-AM01 de 28.5.2026

1. **Nombre del producto**

«Jambon du Kintoa»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria)

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Jambon du Kintoa» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) que incluya un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida;

b) que corra el riesgo de eliminar el vínculo con el medio geográfico; o

c) que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Descripción

La lista de municipios se actualiza conforme al nomenclátor geográfico oficial de 2025, sin que se modifique la actual delimitación de la zona geográfica.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Descripción

Designación de los pastaderos:

La validez de la designación de los pastaderos pasa de cinco a diez años a partir de la fecha de aprobación por el Comité Nacional.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

REFERENCIAS RELATIVAS A LOS ORGANISMOS DE CONTROL

Descripción

Esta parte se actualiza de conformidad con las normas en vigor. Se actualizan los datos de contacto.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO

Descripción

Se suprime la siguiente disposición, que ya no es pertinente: «la mención "appellation d'origine contrôlée" (denominación de origen controlada) hasta su registro por la Unión Europea».

Se actualiza la descripción del etiquetado para ajustarla a la normativa vigente.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Jambon du Kintoa»

Número de referencia UE: PDO-FR-02166-AM01 de 28.5.2026

1. **Nombre**

«Jambon du Kintoa»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Jambon du Kintoa» es un jamón seco elaborado mediante un proceso largo, de dieciséis meses como mínimo, de los cuales al menos diez se dedican al afinado en condiciones naturales.

Puede comercializarse entero, entero deshuesado o en trozos, o en lonchas.

Comercializado entero, con el hueso y la pata entera, el «Jambon du Kintoa» tiene una forma ovalada y la longitud entre la cabeza del fémur y la punta del jamón debe ser superior a 10 cm. Se presenta con una marca específica, «Kintoa», la cual se coloca sobre la cabeza del fémur. Antes de ser envasado, el jamón se frota con polvos de «Piment d'Espelette» DOP.

El «Jambon du Kintoa» presenta las características que se exponen a continuación: un porcentaje de sal (NaCl) inferior o igual a 7 % en el músculo semimembranoso, un contenido de humedad máximo de 60 %, una cantidad de lípidos intramusculares superior o igual a 4 % en el músculo semimembranoso, un color rojo vivo para la carne y un color que vaya de blanco a rosado para la grasa, un aspecto jaspeado, una textura untuosa y grasienta, una intensidad y una potente complejidad aromática (mantequilla, sotobosque, carne confitada, frutos secos, avellana, confitado) y un sabor intenso que se prolonga en el paladar.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La alimentación del rebaño procede principalmente de la zona geográfica definida. Determinados alimentos pueden no provenir de la zona geográfica debido al carácter muy montañoso de su topografía, poco apta para una explotación intensiva y para los cultivos.

Para un consumo estimado de 848 kg de materia seca total por cerdo desde el nacimiento hasta el sacrificio, la proporción de alimentos procedente de la zona geográfica puede estimarse en, como mínimo, un 69,5 %.

Durante la fase posterior al destete y hasta los 3 meses de edad, el pienso contiene como mínimo un 20 % (en materia seca) de cereales procedentes de la zona geográfica; la cantidad total de pienso suministrada por lechón no supera los 60 kg brutos.

Para cerdos a partir de los tres meses de edad: el pienso se compone como mínimo en un 70 % (en materia seca) de materias primas procedentes de la zona geográfica; la fórmula del pienso contiene como mínimo un 60 % (en materia seca) de cereales y productos derivados de estos. La cantidad máxima diaria de pienso suministrada por cerdo es de 3,2 kg brutos entre los 3 y los 8 meses, y de 2,7 kg brutos a partir de 8 meses.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del «Jambon du Kintoa», desde el nacimiento de los cerdos hasta la maduración, se realizan en la zona geográfica.

4.5. *Normas especiales sobre el envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc. del producto agrícola al que se refiere la denominación registrada*

—

4.6. *Normas específicas relativas al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Independientemente de las menciones reglamentarias aplicables al etiquetado de los productos de charcutería, el etiquetado del producto incluye las indicaciones siguientes:

— la fecha de la salazón,

— el nombre registrado de la denominación de origen protegida «Jambon du Kintoa», en caracteres de un tamaño igual o superior al de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta y, en el mismo campo visual, el símbolo DOP de la Unión Europea, acompañado, en su caso, de la mención literal «appellation d'origine protégée» (denominación de origen protegida);

— el logotipo en color de «Kintoa», puesto a disposición por la agrupación, compuesto por el término «Kintoa» con la corona de los reyes de Navarra superpuesta y por la ilustración de una cabeza de cerdo de raza *basque*,

— en cada jamón comercializado entero, el número que representa su identificación individual.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende los siguientes municipios o partes de municipios (conforme al nomenclátor geográfico oficial de 2025):

Municipios incluidos en su totalidad:

Departamento de Landas: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye

Departamento de 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 y Viodos-Abense-de-Bas.

Municipios incluidos en parte:

Departamento de Landas: Cauneille, Peyrehorade.

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

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

La zona geográfica del «Jambon du Kintoa» se extiende globalmente por el País Vasco francés y algunos cantones y/o municipios limítrofes colindantes al este y al norte. Este sector corresponde a la llanura occidental de los Pirineos, que lo limita al sur. El océano Atlántico lo limita al oeste.

Su clima (oceánico) se caracteriza por una pluviosidad elevada (de 1 200 a 2 000 mm/año) y bien repartida durante todo el año sin períodos secos, así como por temperaturas suaves incluso en invierno. El viento del sur, de tipo foehn, aporta de forma intermitente intervalos muy calurosos y aire seco durante todo el año y, más concretamente, en otoño y primavera, que se alternan con fases más húmedas y frescas asociadas al paso de perturbaciones oceánicas.

El paisaje predominante está constituido por zonas cultivadas y praderas al fondo de cuencas y en todas las zonas bajas próximas a viviendas, una yuxtaposición de praderas, brezales y bosques en laderas, brezales y cubiertas herbosas naturales en cimas de macizos y crestas.

El término «Kintoa» procede del derecho llamado comúnmente «derecho de quinta», percibido por los reyes de Navarra desde al menos el siglo XIII, respecto de los cerdos que se llevaban con la trashumancia a las montañas reales de Navarra para el pastoreo de la bellota. Los reyes se quedaban con un cerdo de cada cinco, de ahí el nombre por el que se conoce este derecho.

El «Jambon du Kintoa» procede de cerdos *pie-noir du pays Basque*, raza procedente del tipo circunmediterráneo, también conocido como tipo ibérico. Su velocidad de crecimiento es reducida. Su rusticidad es notable, con una capacidad para soportar variaciones climáticas y alimentarias considerables y para acumular rápidamente reservas de grasas cuando abunda el alimento.

Los cerdos pasan, como mínimo, sus siete últimos meses en un pastadero designado, donde generarán la grasa de cobertura e intramuscular. La alimentación que encuentran en este pastadero es diversa, comprende sobre todo hierba y plantas herbáceas, así como, de forma más heterogénea o discontinua, frutos secos (bellotas, castañas, etc.), insectos, lombrices, raíces y otros vegetales.

El cerdo se sacrifica a una edad relativamente avanzada (entre doce y veinticuatro meses, frente a los cinco o seis meses del cerdo de carne industrial) al término de una vida marcada por una actividad muscular notable.

La zona geográfica comprende, especialmente en Salies-de-Béarn, una producción de sal tradicionalmente utilizada para la salazón de los jamones elaborados en esta región. También se producen en esta zona los polvos de «Piment d'Espelette»/«Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra», tradicionalmente utilizados para recubrir la cara interna del jamón una vez eliminada la mezcla grasa tras la salida de curación.

Los jamones se someten a un largo proceso de elaboración que dura al menos dieciséis meses. Tras un primer secado, estos se recubren con una mezcla grasa a base de manteca de cerdo. El tiempo que pasa entre la semana de la salazón y la semana de su entrada en maduración es como mínimo de seis meses. La elaboración prosigue con una maduración de, mínimo, diez meses en salas que se comunican con el exterior mediante aberturas de ventilación que permiten la circulación de aire, situadas en distintas partes del edificio y cuyas dimensiones mínimas están determinadas. De esta manera, las condiciones de temperatura y de humedad cambian al mismo tiempo que el clima local.

Durante la degustación del jamón, se percibe una textura untuosa y grasienta, aromas de mantequilla, sotobosque, carne confitada, frutos secos (avellana), confitado. Su gusto es intenso y se prolonga en el paladar.

Vínculo causal

En el clima suave y húmedo de la zona geográfica, el crecimiento de la hierba sobre los pastaderos prácticamente no se interrumpe, permitiendo que los pastaderos aporten una alimentación a los cerdos durante toda su presencia al aire libre, que es de siete meses como mínimo. Esta alimentación se completa, en su caso, con frutos presentes bajo los árboles característicos del medio natural vasco (roble pedunculado, castaño, haya).

La raza *pie-noire du Pays Basque* se ha adaptado a la vida itinerante en este paisaje por sus características físicas, pues es un cerdo con buena disposición para caminar, rústico, que aprovecha muy bien la vegetación de los pastaderos. Como es natural, esta ingesta alimentaria obtenida durante la estancia en el pastadero varía en función de la estación, pero representa, durante el período de cebo previo al sacrificio, aproximadamente un 50 % del volumen diario ingerido por el cerdo. Contiene antioxidantes y compuestos aromáticos que influyen en las características organolépticas del jamón.

Se ha señalado que los tejidos grasos acumulan los componentes contenidos en los vegetales que se han consumido. Estas sustancias actúan sobre la cinética de oxidación de los lípidos, ralentizando el enranciamiento y permitiendo una maduración más larga del jamón, y afectan por tanto de manera específica a la distribución de los compuestos sápidos y aromáticos. Este efecto se notará más cuanto más larga sea la duración del secado y de la maduración. Asimismo, dependerá en gran medida de la naturaleza de la vegetación pastada.

Los métodos tradicionales de salazón, secado y maduración del jamón practicados en la zona geográfica requieren de un tipo de sal local proveniente de Salies de Béarn, cuyas características específicas (composición rica en oligoelementos, cristales grandes, etc.) son particularmente apropiadas para la salazón. El «Piment d'Espelette» utilizado para recubrir la cara interna del jamón es especialmente adecuado, habida cuenta de la intensidad relativamente baja del picante.

Las características de la materia prima dan lugar a un jamón que presenta grasa intramuscular, responsable del jaspeado, que le otorga su textura untuosa.

El clima, sujeto al flujo proveniente del océano, y caracterizado por una pluviosidad elevada y bien repartida durante todo el año y por el viento proveniente del sur, de tipo Foehn, contribuye a otorgarle al jamón las propiedades sensoriales que lo caracterizan. El largo proceso de maduración (diez meses como mínimo) que se realiza en salas abiertas sujetas a la influencia del clima exterior y que presentan variaciones de temperatura y de humedad ligadas a los ciclos climáticos naturales permite que se exprese al máximo el potencial del jamón, pues tiene un efecto considerable en sus cualidades aromáticas y gustativas.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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