C/2026/4632

28.8.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4632)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Jambon du Kintoa“

ELi viitenumber: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Toote nimetus**

„Jambon du Kintoa“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustoodang

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Jambon du Kintoa“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse / kaitstud geograafilise tähise muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

GEOGRAAFILISE PIIRKONNA MÄÄRATLUS

Kirjeldus

Kommuunide loetelu on ajakohastatud, võttes arvesse 2025. aasta ametlikku geograafiaseadustikku, muutmata praeguse geograafilise piirkonna määratlust.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

GEOGRAAFILISE PIIRKONNA MÄÄRATLUS

Kirjeldus

Kasvatusalade kindlaksmääramine.

Alade piiride identifitseerimise andmete kehtivust alates kuupäevast, mil riiklik komitee need heaks kiitis, on pikendatud viielt aastalt kümnele.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

VIITED KONTROLLIASUTUSELE

Kirjeldus

Seda osa on ajakohastatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Ajakohastatakse kontaktandmeid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Märgistusega seotud erisätted

Kirjeldus

Välja on jäetud järgmine säte, kuna see ei ole enam asjakohane: märge „appellation d'origine contrôlée“ (kontrollitud päritolunimetus) kuni registreerimiseni Euroopa Liidus.

Märgistuse kirjeldust on ajakohastatud, et võtta arvesse kehtivaid õigusakte.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Jambon du Kintoa“

ELi viitenumber: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Jambon du Kintoa“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Jambon du Kintoa“ on kuivatatud sink, mille valmistamisprotsess kestab vähemalt 16 kuud, millest vähemalt 10 kuud laagerdub sink looduslikes tingimustes.

Toodet võib turustada tervena, terve konditustatud singina, veeranditena või viilutatuna.

Tervena turustatud singil „Jambon de Kintoa“ on ovaalne kuju ning selle pikkus reieluupeast kuni reietüki otsani peab olema suurem kui 10 cm. Toode esitatakse turustamiseks reieluupeale kinnitatud erimärgisega „Kintoa“. Enne pakendamist hõõrutakse sinki paprikapulbriga „Piment d'Espelette“ (KPN).

Tootel „Jambon du Kintoa“ on järgmised omadused: soolasisaldus (NaCl) poolkilelihases kuni 7 %, maksimaalne niiskusesisaldus 60 %, lihastevahelise rasva osakaal poolkilelihases vähemalt 4 %, liha värvus sügavpunane, rasva värvus valgest kuni roosakani, marmorjas välimus, rasva kreemjas ja suussulav tekstuur, mitmekülgne aroomibukett (või-, alustaimestiku-, rasvas hautatud liha, kuivatatud puuviljade (pähkli-, keedise-) noodid), intensiivne maitse, mis püsib kaua suus.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Karja sööt pärineb peamiselt määratletud geograafilisest piirkonnast. Mõned söödaained ei saa pärineda geograafilisest piirkonnast selle väga mägise topograafia tõttu, mis on intensiivpõllumajanduseks ja kultuuride kasvatamiseks vähesobiv.

Arvestades, et iga siga tarbib sünnist tapmiseni hinnanguliselt 848 kg kuivsööta, võib geograafilisest piirkonnast pärit sööda osakaaluks hinnata vähemalt 69,5 %.

Võõrutusjärgselt ja kolme kuu vanuseni sisaldab sööt vähemalt 20 % (kuivainena) geograafilisest piirkonnast pärit teravilja ning sööda koguhulk (brutokaal) põrsa kohta ei tohi ületada 60 kg.

Alates kolme kuu vanusest koosneb sigade sööt vähemalt 70 % (kuivainena) ulatuses geograafilisest piirkonnast pärit toorainest ning vähemalt 60 % (kuivainena) ulatuses teraviljast ja sellest valmistatud toodetest. Kolmest kuni kaheksa kuu vanuseni on sigade sööda päevane maksimumkogus 3,2 kg, alates kaheksast kuust 2,7 kg.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Jambon du Kintoa“ kõik tootmisetapid alates sigade sünnist kuni singi laagerdamiseni toimuvad geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega hõlmatud põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Sõltumata sealiha märgistamise suhtes kohaldatavatest eeskirjadest hõlmab toodete märgistus järgmisi elemente:

— soolamise kuupäev;

— kaitstud päritolunimetuse „Jambon du Kintoa“ registreeritud nimetus, mille tähemärgid on vähemalt võrdsed märgisel olevate suurimate tähemärkidega ja samas vaateväljas Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümboliga, millele võib soovi korral lisada pikalt väljakirjutatud väljendi „kaitstud päritolunimetus“;

— taotlejate rühma värviline logo „Kintoa“, mis koosneb nimest „Kintoa“, mille kohal on Navarra kuningate kroon ja baski tõugu sea pea kujutis;

— igal tervena turustatud singil individuaalne identifitseerimisnumber.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kommuune või nende osi (vastavalt 2025. aasta ametlikule geograafiaseadustikule):

Tervikuna hõlmatud kommuunid

Landesi departemang: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.

Pyrénées-Atlantiquesi departemang: 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.

Osaliselt hõlmatud kommuunid

Landesi departemang: Cauneille, Peyrehorade.

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

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Kaitstud päritolunimetusega Jambon du Kintoa“ geograafiline piirkond hõlmab Baskimaa Prantsusmaa osa ning mõnesid kantoneid ja/või kommuune idas ja põhjas asuval piirialal. Läänes piirneb ala Atlandi ookeaniga.

Piirkonna ookeanist mõjutatud kliimat iseloomustavad suur sademehulk (1 200–2 000 mm/aastas), mis on ühtlaselt jaotunud tervele aastale (puudub kuivaperiood) ning leebe temperatuur isegi talvel. Föönilaadne lõunatuul toob vaheldumisi kõrget kuumust ja kuiva õhku terve aasta jooksul, eriti sügisel ja kevadel, mis vahelduvad niiskemate ja jahedamate perioodidega, mis kaasnevad ookeanitsüklite möödumisega.

Valdava maastiku hulka kuuluvad haritavad põllu- ja rohumaad nõgude põhjas ja kõigis madalates kohtades elupaikade lähedal. Nõlvadel paiknevad kõrvuti rohumaad, nõmmed ja metsad, massiivide ning ahelike tipus nõmmed ja looduslik rohi.

Nimi Kintoa seostub maksuga, mille Navarra kuningad kehtestasid vähemalt XIII sajandil seakasvatajatele, kes rändkarjatasid oma loomi Navarra kuninglikes mägedes ja lasid neil söödaks tuhnida tammetõrusid. Nimi seostub sellega, et kuningatel oli seega õigus igale viiendale seale.

Sinki „Jambon du Kintoa“ saadakse Baskimaa musta-valgekirjult sealt, mis kuulub vahemerelisse tõugu (kutsutakse ka Ibeeria tõuks). Kasvukiirus on aeglane. Sea vastupidavus on märkimisväärne, kuna ta suudab taluda suuri muutusi ilmastikus ja toidusedelis, samuti koguda küllusliku sööda korral kiiresti rasvavaru.

Sead veedavad vähemalt seitse kuud enne tapmist kindlaksmääratud karjamaal. Nahaalune ja lihastevaheline rasv kujuneb välja just siis. Karjamaal leiavad nad mitmekesist toitu, mis hõlmab eelkõige rohtu ja rohttaimi ning mitmekesisemalt või ebaregulaarsemalt kuivanud vilju (tõrud, kastanid jne), putukaid, ussikesi, juuri ja muid taimi.

Sead tapetakse suhteliselt hilja (12–24 kuud vs 5–6 kuud tööstusliku lihasea puhul) ja ta on oma elu jooksul saanud märkimisväärset lihaskoormust.

Geograafilises piirkonnas, täpsemalt Salies-de-Béarnis toodetakse soola, mida tavapäraselt kasutatakse kõnealuses piirkonnas valmistatud sinkide soolamiseks. Samuti valmistatakse piirkonnas paprikapulbrit „Piment d’Espelette“ / „Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra“, mida tavapäraselt hõõrutakse singi sisepinnale. Laagerdumise lõppedes singi sisepind eemaldatakse.

Sinkide valmistusprotsess on pikk, kestes vähemalt 16 kuud. Pärast esimest kuivatamist määritakse sinke searasval põhineva seguga. Soolamise alguse ja esimese laagerdumisnädala vahele peab jääma vähemalt kuus kuud. Seejärel laagerduvad singid vähemalt 10 kuud välistingimustele avatud ruumides, kus on õhuringlust võimaldavad avad. Õhuavad asuvad hoone eri pooltes ja nende miinimumsuurus on kindlaks määratud. Temperatuuri- ja niiskustingimused muutuvad samaaegselt kohaliku kliimaga.

Singi rasval on kreemjas ja suussulav tekstuur ning singil on või-, alustaimestiku-, rasvas hautatud liha ja kuivatatud puuviljade (pähkli-, keedise-) aroom. Singi maitse on intensiivne ja püsib kaua suus.

Põhjuslik seos

Geograafilise piirkonna leebes ja niiskes kliimas rohukasv karjamaadel praktiliselt ei peatu, võimaldades pakkuda sigadele sööta kogu nende väljasoleku ajal (vähemalt seitse kuud). Seda sööta täiendavad Baskimaale omaste puude (harilik tamm, kastan, pöök) alt leitavad viljad.

Baskimaa musta-valgekirjut tõugu siga on kohanenud eluks selle maastiku karjamaadel ja tal on selleks sobivad füüsilised omadused: liikuvus ja maalähedus, mis võimaldab karjamaade rohtu väga hästi ära kasutada. Karjamaalt pärit sööda osakaal varieerub aastaajast sõltuvalt, kuid moodustab sea nuumamisetapis ligikaudu 50 % tema päevasest söödakogusest. Sööt sisaldab antioksüdante ja aromaatseid ühendeid, mis mõjutavad singi organoleptilisi omadusi.

On leitud, et rasvkoesse kogunevad tarbitud taimedes sisalduvad ained. Kõnealused ained mõjutavad lipiidide oksüdeerumise kineetikat, aeglustades rääsumist ja võimaldades pikemat laagerdamist, mõjutades sellega spetsiifiliselt maitset ja aroomi andvate ühendite jaotumist. Kõnealune mõju on seda suurem, mida pikem on singi kuivatamine ja laagerdumine, ning sõltub suuresti ka sellest, millised taimed karjamaal kasvavad.

Geograafilises piirkonna tavapäraste soolamis-, kuivatamis- ja laagerdamistehnikatega seostub kohaliku Salies de Béarni soola kasutamine. Nimetatud soolal on palju eriomadusi (rikkalikult mineraaltoitaineid, suured kristallid jne), mis sobivad eriti hästi singi soolamiseks. Singi sisepinna katmiseks kasutatav paprikapulber „Piment d’Espelette“ sobib eriti hästi, kuna see ei ole väga terava maitsega.

Tooraine omadustest tulenevalt on ka singil lihastevaheline rasv, mis annab sellele marmorja välimuse ning kreemja ja suussulava tekstuuri.

Kliima, mida mõjutavad ookeanilt tulevad vood, suur sademehulk, mis on ühtlaselt jaotunud tervele aastale, ja föönilaadne lõunatuul, aitab kaasa sinkide eriliste organoleptiliste omaduste kujunemisele. Pikk laagerdumine (vähemalt 10 kuud), mis leiab aset väliskliima mõjudele avatud ruumis, kus temperatuuri ja õhuniiskuse kõikumised on seotud looduslike ilmastikutsüklitega, võimaldab sinkide omadustel avalduda parimal võimalikul viisil ning mõjutab eelkõige nende lõhna- ja maitsenüansse.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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