C/2026/4632

28.8.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4632)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Jambon du Kintoa”

EU-viitenumero: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Jambon du Kintoa”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Jambon du Kintoa” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen /suojatun maantieteellisen merkinnän nimessä

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

MAANTIETEELLISEN ALUEEN RAJAUS

Kuvaus

Maantieteellisen alueen kuntaluettelo on päivitetty vastaamaan vuoden 2025 virallista geokoodia muuttamatta nykyisen maantieteellisen alueen rajausta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MAANTIETEELLISEN ALUEEN RAJAUS

Kuvaus

Laidunalueiden rajaus

Laidunalueiden rajauksen voimassaoloaikaa on pidennetty viidestä kymmeneen vuoteen siitä, kun kansallinen komitea on hyväksynyt sen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

VALVONTAELINTÄ KOSKEVAT TIEDOT

Kuvaus

Tätä kohtaa on päivitetty voimassa olevien sääntöjen mukaiseksi. Yhteystiedot on saatettu ajan tasalle.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MERKINTÖJÄ KOSKEVAT ERITYISET TIEDOT

Kuvaus

Seuraava säännös on poistettu, koska se ei ole enää ajankohtainen: ”maininta ”appellation d’origine contrôlée” (tarkistettu alkuperänimitys), kunnes Euroopan unioni on rekisteröinyt nimen.”

Merkintöjen kuvausta on päivitetty voimassa olevan lainsäädännön huomioon ottamiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Jambon du Kintoa”

EU-viitenumero: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Nimi/nimet**

”Jambon du Kintoa”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Jambon du Kintoa” on kestokinkku, jonka valmistus kestää pitkään, vähintään 16 kuukautta. Tästä ajasta vähintään 10 kuukautta kinkkua on kypsytettävä luonnonolosuhteissa.

Kinkkua voidaan pitää kaupan kokonaisena, luuttomana kokonaisena tai neljänneksinä taikka siivuina.

Kokonaisena kaupan pidettynä (luineen ja koko jalka) Jambon du Kintoa -kinkku on ovaalin muotoinen, ja reisiluun pään ja kinkun pään välisen pituuden on oltava yli 10 cm. Kinkkuun kiinnitetään reisiluun päähän erityinen Kintoa-merkki. Kinkkuun hierotaan SAN-merkittyä pippurijauhetta ”Piment d’Espelette” ennen kuin kinkku pakataan.

Jambon du Kintoa -kinkulla on seuraavat ominaisuudet: enintään 7 %:n suolapitoisuus (NaCl) puolikalvoisessa lihaksessa (semimembranosus), enintään 60 %:n kosteuspitoisuus, lihassyiden välinen vähintään 4 %:n rasva-ainepitoisuus puolikalvoisessa lihaksessa, voimakas punaisen lihan väri, väriltään valkoisesta vaaleanpunaiseen vaihteleva rasvan väri, marmorointi, rasvan kermainen ja suussa sulava rakenne, voimakkaan aromaattinen, monipuolinen aromikoostumus (voi, aluskasvillisuus, säilötty liha, kuivatut hedelmät, esimerkiksi hasselpähkinä, ja hillo), voimakas makuaistimus, joka säilyy suussa pitkään.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Karjan ruokintaan käytetään pääasiassa rajatulta maantieteelliseltä alueelta saatavaa ravintoa. Osaa rehusta ei saada maantieteelliseltä alueelta, koska alue on pinnanmuodoiltaan hyvin kumpuilevaa eikä siksi sovellu tehotuotantoon ja viljelyyn.

Kun kokonaiskulutukseksi sikaa kohti syntymästä teurastukseen arvioidaan 848 kilogrammaa kuiva-ainetta, maantieteelliseltä alueelta peräisin olevien rehujen osuudeksi voidaan arvioida vähintään 69,5 prosenttia.

Vieroituksen jälkeisenä aikana 3 kuukauden ikään saakka rehu sisältää vähintään 20 prosenttia (kuiva-aineena) maantieteelliseltä alueelta peräisin olevia viljoja; porsaskohtainen lisärehun kokonaismäärä on enintään 60 kg (brutto).

Sikojen rehu koostuu 3 kuukauden iästä lähtien vähintään 70-prosenttisesti (kuiva-aineena) maantieteelliseltä alueelta peräisin olevista rehuaineista; rehu sisältää vähintään 60 prosenttia (kuiva-aineena) viljoja ja niistä johdettuja tuotteita. Sialle päivittäin annettavan rehun enimmäismäärä on 3–8 kuukauden iässä 3,2 kg (brutto) ja 8 kuukauden iästä lähtien 2,7 kg (brutto).

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki Jambon du Kintoa -kinkun tuotantovaiheet sikojen syntymästä kypsyttämisvaiheeseen suoritetaan asianomaisella maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Lihavalmisteiden päällysmerkintöihin sovellettavien säännösten lisäksi merkinnässä on oltava seuraavat tiedot:

— suolauspäivä

— suojatun alkuperänimityksen ”Jambon du Kintoa” rekisteröity nimi kirjaimin, jotka ovat kooltaan vähintään yhtä suuria kuin pakkauksen suurimmat kirjainmerkinnät, ja samassa visuaalisessa kentässä Euroopan unionin SAN-tunnus, jota voidaan täydentää ilmaisulla kokonaisella ilmaisulla ”appellation d’origine protégée”.

— tuottajaryhmän käyttöön antama värillinen Kintoa-tunnus, jossa on sana ”Kintoa” ja sen yläpuolella Navarran kuninkaiden kruunu ja piirretty basque-rotuisen sian pää

— jos kinkku pidetään kaupan kokonaisena, sen yksilöllinen tunnistusnumero.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat tai kuntien osat (vuoden 2025 virallisen geokoodin mukaisesti):

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan:

Landesin departementti: Hastingues, Oeyregave ja Sorde-L'Abbaye

Pyrénées-Atlantiquesin departementti: 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 ja Viodos-Abense-de-Bas.

Seuraavat kunnat osittain:

Landesin departementti: Cauneille ja Peyrehorade

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

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Jambon du Kintoa -kinkun maantieteellinen alue käsittää yleisesti Baskimaan Ranskaan kuuluvan osan sekä joitain raja-alueen kantoneita ja/tai kuntia maantieteellisen alueen itä- ja pohjoispuolella. Alue sijaitsee Pyreneiden vuoriston lännenpuoleisen osan juurella ja rajoittuu etelässä Pyreneihin. Lännessä alue rajoittuu Atlantin valtamereen.

Alueen ilmasto on merellinen, ja sille on leimallista suuri sademäärä (1 200–2 000 mm/v), joka on jakautunut tasaisesti koko vuodelle ilman kuivia kausia, sekä leudot lämpötilat myös talvella. Etelätuuli, joka on tyypiltään föhn-tuuli, tuo ajoittain vuoden eri aikoina, erityisesti syksyisin ja keväisin, kuumaa ja kuivaa ilmaa, kun taas merellä syntyneet säähäiriöt tuovat mukanaan kosteaa ja viileää ilmaa.

Maisemaa hallitsevat syvänköjen pohjalla ja kaikilla alavilla alueilla asutuksen lähellä sijaitsevat viljelysmaat ja niityt, rinteillä vuorottelevat niityt, nummet ja metsät sekä vuorten huipuilla ja selänteillä kasvavat nummet ja luonnonnurmet.

Kintoa-nimitys on saanut alkunsa kasvattajien oikeudesta ruokkia sikoja tammenterhoilla; tätä kutsuttiin kansankielellä quinta-oikeudeksi. Oikeuden perusteella Navarran kuninkaat perivät ainakin 1200-luvulta lähtien Navarran kuninkaalle kuuluville vuorille laiduntamaan viedyistä sioista veroa. Kuninkaat perivät maksuksi joka viidennen sian, mistä oikeus sai nimen quinta (”viides”).

Jambon du Kintoa -kinkku saadaan pie-noir du pays Basque -rotuisesta siasta, joka on syntynyt Välimeren alueelle ominaisesta, myös iberiansiaksi kutsutusta tyypistä. Eläin kasvaa hitaasti. Rotu on erittäin kestävä, sillä se sietää huomattavia sääolojen ja ruokinnan vaihteluita ja kerää rasvavarastoja nopeasti silloin, kun rehua on runsaasti tarjolla.

Siat viettävät vähintään viimeiset 7 elinkuukauttaan rajatulla laitumella. Laiduntamisen aikana muodostuu pintarasva ja lihassyiden välinen rasva. Laitumella saatava ravinto on monipuolista. Ravinto muodostuu ensisijaisesti ruohosta ja ruohokasveista sekä vaihtelevammin tai vain ajoittain pähkinöistä (kuten tammenterhoista tai kastanjoista), hyönteisistä, madoista, juurista ja muusta kasvillisuudesta.

Siat teurastetaan suhteellisen myöhään (12–24 kuukauden iässä, kun teollisesti kasvatettu lihasika teurastetaan 5–6 kuukauden iässä), ja elinaikanaan ne ehtivät liikkua paljon ja kasvattaa lihaksiaan.

Maantieteellinen alue (erityisesti Salies-de-Béarn) tunnetaan suolantuotannosta, ja tätä suolaa on perinteisesti käytetty alueella tuotettujen kinkkujen suolaamiseen. Alueella tuotetaan myös ”Piment d’Espelette / Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra” -pippurijauhetta, jota on perinteisesti hierottu kinkun sisäpinnalle. Sisäpinnan pintakerros on poistettu kypsytyksen päätteeksi.

Kinkkuja kypsytetään pitkään, vähintään 16 kuukautta. Ensimmäisen kuivauksen jälkeen kinkut peitetään ihrapohjaisella rasvaseoksella. Suolauksen aloittamisesta kypsyttämisen aloittamiseen täytyy kulua vähintään 6 kuukautta. Kypsytystä jatketaan vähintään 10 kuukautta tiloissa, jotka ovat aukkojen kautta yhteydessä ulkoilmaan, jolloin ilma pääsee kiertämään. Aukkoja on eri puolilla rakennusta, ja niiden vähimmäismitat on määritelty. Lämpötila- ja kosteusolosuhteet muuttuvat siis samaan aikaan, kun sää vaihtuu.

Kinkun rasvassa on kermainen ja suussa sulava rakenne, ja kinkku tuoksuu voilta, aluskasvillisuudelta, säilötyltä lihalta, kuivatuilta hedelmiltä (esimerkiksi hasselpähkinältä) ja hillolta. Kinkun maku on voimakas ja pitkäkestoinen.

Syy-yhteys

Maantieteellisen alueen leudossa ja kosteassa ilmastossa ruoho kasvaa laitumilla lähes tauotta, joten siat saavat ravintonsa laitumelta koko sen ajan, jonka ne ovat ulkona (vähintään 7 kuukautta). Täydennystä ravintoon voivat tuoda pähkinät, joita löytyy Baskimaan ympäristölle tyypillisten puiden (metsätammen, kastanjan ja pyökin) juurelta.

Pie-noir du pays Basque -rotu on fyysisiltä ominaisuuksiltaan sopeutunut elämään tämän alueen luonnonlaitumilla: se on liikkumaan tottunut, kestävä sikarotu, joka hyödyntää laidunten kasvillisuutta erittäin hyvin. Luonnonlaitumelta saatava rehu vaihtelee vuodenajan mukaan, mutta loppuruokintavaiheessa se muodostaa noin 50 prosenttia sikojen päivittäin syömän rehun määrästä. Rehu sisältää antioksidantteja ja aromaattisia yhdisteitä, jotka vaikuttavat kinkun aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

On osoitettu, että rasvakudokseen kertyy syötyjen kasvien sisältämiä yhdisteitä. Nämä aineet vaikuttavat rasva-aineiden hapettumiskinetiikkaan, hidastavat eltaantumista ja mahdollistavat kinkun pidemmän kypsyttämisen. Näin ne erityisellä tavalla vaikuttavat maukkaiden ja aromaattisten yhdisteiden jakautumiseen. Vaikutus on sitä suurempi, mitä pidempi kuivatus- ja kypsytysaika on, ja riippuu myös paljolti siitä, millaista kasvillisuutta laitumilla on.

Maantieteellisellä alueella harjoitettuihin perinteisiin suolaus-, kuivatus- ja kypsytysmenetelmiin yhdistyy Salies de Béarnin paikallisen suolan käyttö. Tällä suolalla on erityisiä ominaisuuksia (paljon erilaisia hivenaineita, suuret kiteet jne.), jotka sopivat erityisen hyvin kinkkujen suolaamiseen. ”Piment d’Espelette”, jota hierotaan kinkun sisäpinnalle, sopii kinkkujen valmistukseen erityisen hyvin, koska sen maku ei ole kovin pistävä.

Raaka-aineella olevien ominaisuuksien ansiosta kinkussa on lihassyiden välistä marmoroitunutta rasvaa, mikä antaa tuotteelle sen suussa sulavan ja kermaisen rakenteen.

Ilmastoon vaikuttavat mereltä tulevat ilmavirtaukset, ja sille on leimallista suuri sademäärä, joka on jakautunut tasaisesti koko vuodelle, ja eteläiset föhn-tuulet. Ilmasto vaikuttaakin kinkun erityisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Pitkä kypsytysaika (vähintään 10 kuukautta) tiloissa, jotka ovat yhteydessä ulkoilmaan ja joiden lämpötila ja kosteus näin ollen vaihtelevat luonnonolosuhteiden mukaan, tuo kinkkujen ominaisuudet esille parhaalla mahdollisella tavalla ja vaikuttaa erityisesti kinkkujen aromiin ja makuun.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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