C/2026/4632

28.8.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4632)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Jambon du Kintoa”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Jambon du Kintoa”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Jambon du Kintoa” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja koji bi iziskivali izmjenu na razini Unije; odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti / zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem,

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da se zahtjev odnosi na standardnu izmjenu.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Opis

Popis općina ažuriran je u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2025. bez izmjene granica zemljopisnog područja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Opis

Utvrđivanje pašnjaka za uzgoj:

Duljina razdoblja za utvrđivanje pašnjaka za uzgoj povećava se s pet na deset godina od datuma odobrenja nacionalnog odbora.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

UPUĆIVANJA KOJA SE ODNOSE NA KONTROLNO TIJELO

Opis

Ovaj odjeljak ažuriran je u skladu s pravilima koja su na snazi. Ažurirani su podaci za kontakt.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

POSEBNI ELEMENTI OZNAČIVANJA

Opis

Sljedeća odredba uklonjena je jer više nije relevantna: „riječi ‚appellation d'origine contrôlée' (kontrolirana oznaka izvornosti) do registracije u Europskoj uniji."

Opis označivanja proizvoda ažuriran je u skladu s propisima koji su na snazi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Jambon du Kintoa"

Referentni broj EU-a: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026.

1. **Naziv(i)**

„Jambon du Kintoa"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Jambon du Kintoa” suha je šunka dobivena dugotrajnim postupkom koji traje barem 16 mjeseci, od čega se najmanje 10 odnosi na zrenje u prirodnim uvjetima.

Može se stavljati na tržište u komadu, u komadu bez kosti, u četvrtima ili narezana na kriške.

Ako se na tržište stavlja u komadu, s kosti i cijelom nogom, šunka „Jambon du Kintoa” ovalnog je oblika, duljine od glave bedrene kosti do ruba buta veće od 10 cm. Navedena oznaka „Kintoa” pričvršćuje se za glavu bedrene kosti. Prije pakiranja u šunku se utrljava prah „Piment d'Espelette” ZOI.

Šunka „Jambon du Kintoa” ima sljedeća svojstva: udio soli (NaCl) u mišiću semimembranosus 7 % ili manje, udio vlage najviše 60 %, udio mišićne masti u mišiću semimembranosus 4 % ili više izrazito crvena boja mesa, bijela do ružičasta boja masnog tkiva, izgled blago prošaran mašću, kremasta i mekana tekstura masnog tkiva, intenzivna i složena aroma (maslac, raslinje, konzervirano meso, suhi plodovi (lješnjaci i drugi), pekmez, intenzivan i postojan okus.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Stadu se prvenstveno daje hrana koja potječe iz tog zemljopisnog područja. Dopušteno je da određena krmna smjesa ne potječe iz tog zemljopisnog područja zbog njegove vrlo brdovite topografije, neprikladne za intenzivnu poljoprivredu i usjeve.

Od procijenjene ukupne potrošnje od 848 kg suhe tvari po svinji od okota do klanja, udio krmne smjese koja potječe iz tog zemljopisnog područja može se procijeniti na najmanje 69,5 %.

U razdoblju od odbića do dobi od tri mjeseca krmna smjesa sadržava najmanje 20 % (u suhoj tvari) žitarica koje potječu iz tog zemljopisnog područja; ukupna količina krmne smjese po prasetu ne prelazi 60 kg bruto.

Za svinje od tri mjeseca i starije, krmna smjesa sastoji se od najmanje 70 % (u suhoj tvari) sirovina iz tog zemljopisnog područja; formula krmne smjese sadržava najmanje 60 % (u suhoj tvari) žitarica i proizvoda dobivenih od njih. Najveća dopuštena dnevna količina krmne smjese po svinji iznosi 3,2 kg bruto u dobi od tri do osam mjeseci i 2,7 kg bruto od osam mjeseci nadalje.

4.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje šunke „Jambon du Kintoa”, od okota do zrenja šunke, odvijaju se na zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Uz regulatorne referentne brojeve koji se primjenjuju na označavanje mesnih proizvoda, oznaka mora sadržavati sljedeće podatke:

— datum soljenja,

— naziv oznake izvornosti „Jambon du Kintoa” napisan slovima čija je veličina barem jednaka najvećim slovima na etiketi, u istom vidnom polju kao i simbol ZOI-ja Europske unije, eventualno dopunjen riječima „zaštićena oznaka izvornosti” u cijelosti,

— logotip u boji „Kintoa”, koji je izradila grupacija, a sastoji se od riječi „Kintoa” iznad koje je kruna kraljeva Navarre i prikaz glave baskijske svinje,

— za svaku šunku stavljenu na tržište u komadu, broj njezine pojedinačne identifikacije.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje sastoji se od sljedećih općina ili dijelova općina: (u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2025.):

Općine obuhvaćene u cijelosti:

Departman Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye

Departman 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.

Djelomično obuhvaćene općine:

Departman Landes: Cauneille, Peyrehorade.

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

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Zemljopisno područje ZOI-ja „Jambon du Kintoa” prostire se nad cijelom francuskom Baskijom i nekoliko susjednih kantona i/ili općina na istočnom i sjevernom rubu. To područje odgovara zapadnom podnožju Pireneja, s kojim graniči na jugu. Na zapadu graniči s Atlantskim oceanom.

Njegovu morsku klimu karakteriziraju velike količine kiše (1 200 do 2 000 mm na godinu), koja je dobro raspoređena tijekom cijele godine, bez sušnih razdoblja, te blage temperature zraka, čak i zimi. Južni vjetar tipa fena tijekom cijele godine, a posebno najesen i u proljeće, povremeno donosi velike vrućine i suhi zrak, što se izmjenjuje s vlažnijim i svježijim razdobljima, povezanima s oceanskim poremećajima.

Krajolikom dominiraju obrađena područja i pašnjaci u dnu kotlina i u svim niskim područjima u blizini stambenih objekata, pašnjaci koji se smjenjuju, vrištine i šume na obroncima, prirodne vrištine i livade na vrhovima masiva i grebena.

Izraz „Kintoa” podrijetlo vuče iz poreza na ispašu žirevima za svinje, popularno zvanog „petina” (fr. *droit de quinta*), koji su kraljevi Navarre barem od 13. stoljeća ubirali za svinje koje su odvođene na ispašu u planine Kraljevine Navarre. Kraljevi su na temelju toga sebi uzimali svaku petu svinju, odakle i naziv za taj porez.

„Jambon du Kintoa” dobiva se od svinje Pie-noir du pays Basque, pasmine koja pripada sredozemnim vrstama, poznatima i kao iberske vrste. Ta pasmina raste sporo. Iznimne je snage i može podnijeti znatne klimatske i prehrambene promjene te brzo skladištiti rezerve masti kada joj je prehrana obilna.

Svinje najmanje sedam posljednjih mjeseci provode na posebno određenom pašnjaku na kojem im se povećava količina potkožnog sala i mišićne masti. Na tom pašnjaku nalaze raznoliku hranu, prije svega travu i travnato bilje te, ponegdje, sušeno voće (žirevi i kesteni…), kukce, crve, korijenje i drugo bilje.

Svinje se kolju u razmjerno staroj dobi (12 do 24 mjeseca u usporedbi s 5 do 6 mjeseci za industrijski uzgojenu svinju) nakon života koji je obilježila znatna mišićna aktivnost.

Na zemljopisnom se području, posebno u Salies-de-Béarn, proizvodi sol, koja se u toj regiji tradicionalno upotrebljava za soljenje butova. Ondje se proizvodi i prah „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra”, koji se tradicionalno upotrebljava za pokrivanje unutarnje strane šunke, a vanjski se dio uklanja na kraju faze zrenja.

Šunke se dobivaju dugotrajnim postupkom koji traje najmanje 16 mjeseci. Nakon početnog sušenja butovi se oblažu mješavinom svinjske masti. Razdoblje između tjedna soljenja i tjedna zrenja iznosi najmanje 6 mjeseci. Sljedeća je faza zrenje u trajanju od najmanje 10 mjeseci u prostorijama koje moraju imati otvore jasno određenih minimalnih dimenzija, postavljene na različita pročelja zgrade, što omogućuje kruženje zraka koji dolazi izvana. Temperaturni uvjeti i parametri vlage mijenjaju se u skladu s lokalnom klimom.

Pri konzumaciji šunke osjeća se kremasta i mekana tekstura masnog tkiva, miris maslaca, raslinja, konzerviranog mesa i suhih plodova (lješnjaci i drugi) te pekmeza. Okus je intenzivan i postojan.

Uzročna povezanost

U blagoj i vlažnoj klimi tog zemljopisnog područja gotovo se ne prekida rast trave, čime se omogućuje da svinjama na pašnjacima hrana bude dostupna tijekom cijelog njihova boravka na otvorenom, barem sedam mjeseci. Postoji mogućnost da se ta hrana upotpuni plodovima stabala tipičnih za prirodni baskijski okoliš (hrast lužnjak, kesten, bukva).

Pasmina Pie-noir du pays Basque prilagodila se životu na pašnjaku u tom krajoliku zahvaljujući svojim fizičkim svojstvima: riječ je o otpornoj svinji koja se puno kreće i dobro iskorištava vegetaciju na pašnjaku. Vrsta hrane s pašnjaka razlikuje se, naravno, ovisno o godišnjem dobu, ali u završnoj fazi iznosi oko 50 % ukupne količine hrane koju svinja dnevno unosi. Sadržava antioksidanse i aromatske tvari koji utječu na organoleptička svojstva šunke.

Sadržava antioksidanse i aromatske tvari koji utječu na organoleptička svojstva šunke. Dokazano je da se u masnom tkivu nakupljaju spojevi iz konzumiranih biljaka. Te tvari djeluju na kinetiku oksidacije masti, usporavaju užeglost i omogućuju sporije zrenje šunke, čime se na poseban način utječe na raspodjelu okusnih i aromatičnih elemenata. Taj je učinak još važniji s obzirom na to da je razdoblje sušenja i zrenja dugo te da uvelike ovisi o prirodi konzumirane vegetacije.

Zahvaljujući tradicionalnim metodama soljenja, sušenja i zrenja šunke na zemljopisnom području, upotrebljava se lokalna sol iz regije Salies de Béarn koja ima posebna svojstva (velik udio elemenata u tragovima, veliki kristali itd.) zbog kojih je posebno prikladna za soljenje. „Piment d'Espelette” upotrebljava se za prekrivanje trbušne šupljine šunke i posebno je prikladan zbog relativno niske pikantnosti.

Zahvaljujući svojstvima sirovine i sama je šunka prošarana mišićnom mašću koja joj daje kremastu i meku strukturu.

Klimu koja je pod utjecajem oceanskog toka karakteriziraju velika količina padalina tijekom cijele godine i južni vjetar tipa fena, što pridonosi posebnim senzornim svojstvima šunke. Dug postupak zrenja (najmanje 10 mjeseci), u prostorijama u kojima se temperatura i vlažnost mijenjaju pod utjecajem lokalne klime, omogućuje najbolje iskorištavanje potencijala šunke, a prije svega utječe na njegovu aromu i okus.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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