C/2026/4632

2026.8.28.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4632)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Jambon du Kintoa”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-02166-AM01 – 2026.5.28.

1. **A termék elnevezése**

„Jambon du Kintoa”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Jambon du Kintoa” OEM módosítása iránti kérelem az uniós módosításnak minősülő három eset egyikének sem felel meg; konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés / oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

A francia hatóságok ezért úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Leírás

A települések jegyzékét a 2025. évi hivatalos földrajzi kódexnek (*Code officiel géographique*) megfelelően frissítették, a jelenlegi földrajzi terület meghatározásának módosítása nélkül.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Leírás

A legeltetési területek kijelölése:

A legeltetési területek kijelölésének érvényességi idejét a nemzeti bizottság általi jóváhagyás időpontjától számított öt évről tíz évre növelték.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

AZ ELLENŐRZŐ SZERVRE VALÓ HIVATKOZÁSOK

Leírás

Ezt a szakaszt a hatályos szabályoknak megfelelően frissítették. Frissítésre kerültek a kapcsolattartási adatok.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

Leírás

A következő rendelkezést törölték, mivel már nem releváns: „az »*appellation d'origine contrôlée*« (ellenőrzött eredetmegjelölés) kifejezés az Európai Unió általi bejegyzésig.”

A címkézés leírását a hatályos jogszabályok figyelembevétele érdekében aktualizálták.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Jambon du Kintoa”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-02166-AM01 – 2026.5.28.

1. **Elnevezés(ek)**

„Jambon du Kintoa”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Jambon du Kintoa” egy hosszú ideig, legalább 16 hónapig tartó eljárás szerint előállított szárított sonka; az előállítási időből legalább 10 hónapot tesz ki a természetes körülmények közötti érlelés.

A sonkát egészben, kicsontozva egészben vagy negyedekre vágva, illetve szeletelve lehet forgalomba hozni.

Az egészben, csonttal és egész lábbal forgalomba hozott „Jambon du Kintoa” ovális alakú, és a combcsont feje és a sonka csúcsa között mért hosszúságnak 10 cm-nél nagyobbnak kell lennie. A sonka minden kiszerelésén a combcsont fején elhelyezik a speciális „Kintoa” címkét. A sonkát a csomagolás előtt „Piment d'Espelette” OEM fűszerpaprika-őrleménnyel dörzsölik be.

A „Jambon du Kintoa” a következő tulajdonságokkal rendelkezik: legfeljebb 7 % sótartalom (NaCl) a félighártyás izomban; legfeljebb 60 % nedvességtartalom; legalább 4 % izomközi zsírtartalom a félighártyás izomban; élénkvörös színű hús; fehértől a rózsaszínig terjedő színű zsír; márványos felszín; krémszerű és omlós állagú zsír; intenzív és igen összetett aroma (vaj, avar, konfitált hús, száraz termésekre, köztük mogyoróra, illetve dzsemre emlékeztető aroma); valamint kóstoláskor intenzív, a szájban tartósan megmaradó íz.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

Az állomány takarmányának elsősorban a meghatározott földrajzi területről kell származnia. Lehetőség van arra, hogy bizonyos takarmányok ne a földrajzi területről származzanak, mivel annak domborzata völgyekkel sűrűn szabdalt, kevésbé alkalmas az intenzív állattenyésztésre és a növénytermesztésre.

A születéstől a levágásig sertésenként 848 kg-ra becsült éves összes szárazanyag-fogyasztáson belül a földrajzi területről származó takarmányok aránya legalább 69,5 %-ra becsülhető.

A leválasztást követő időszakban és három hónapos korig a takarmánynak (szárazanyagban kifejezve) legalább 20 %-ban a földrajzi területről származó gabonaféléket kell tartalmaznia; a malaconként elfogyasztott teljes takarmánymennyiség nem haladhatja meg a bruttó 60 kg-t.

A három hónaposnál idősebb sertések esetében a takarmánynak (szárazanyagban kifejezve) legalább 70 %-ban a földrajzi területről származó nyersanyagokat kell tartalmaznia; a takarmány összetételét (szárazanyagban kifejezve) legalább 60 %-ban gabonaféléknek és azokból készült termékeknek kell alkotniuk. A sertésenként elfogyasztható maximális napi takarmánymennyiség három és nyolc hónapos kor között bruttó 3,2 kg, nyolc hónapos kortól bruttó 2,7 kg.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Jambon du Kintoa” sonka előállításának valamennyi művelete, a sertések születésétől a sonkaérlelésig a földrajzi területen történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A hentesáruk címkéjén kötelezően feltüntetendő feliratoktól függetlenül a címke a következő információkat tartalmazza:

— a besózás dátuma,

— a „Jambon du Kintoa” elnevezés a címkén szereplő legnagyobb karaktermérettel legalább megegyező méretű karakterekkel, valamint – ugyanabban a látómezőben – az Európai Unió OEM logója, amelyet esetleg teljes egészében kiegészít az *„appellation d'origine protégée”* kifejezés,

— a csoportosulás által rendelkezésre bocsátott színes „Kintoa” logó, amely a „Kintoa” szóból, felette a navarrai királyok koronájából és a Basque fajtájú sertés fejét ábrázoló illusztrációból áll,

— az egyedi azonosító szám minden egyes egészben forgalomba hozott sonkán.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a következő településeket vagy településrészeket foglalja magában (a 2025. évi hivatalos földrajzi kódexnek megfelelően):

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések:

Landes megye: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.

Pyrénées-Atlantiques megye: 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.

Részben a földrajzi területhez sorolt települések:

Landes megye: Cauneille, Peyrehorade.

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

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A „Jambon du Kintoa” földrajzi területe összességében Francia-Baszkföldre, valamint keleti és északi peremén néhány azzal határos járásra és/vagy településre terjed ki. Ez a körzet a délen határoló Pireneusok nyugati lábánál fekvő körzetnek felel meg. A területet nyugaton az Atlanti-óceán határolja.

Óceáni éghajlatát az egész év során egyenletesen eloszló magas csapadékmennyiség (évi 1 200–2 000 mm), a száraz időszakok hiánya, valamint még télen is enyhe hőmérséklet jellemzi. A főn jellegű déli szél időszakosan nagy hőségeket, emellett egész évben – különösen ősszel és tavasszal – száraz levegőt hoz, az óceáni turbulens hatások elvonulásához kapcsolódó, csapadékosabb és hűvösebb szakaszokkal váltakozva.

A meghatározó tájat a völgyteknők mélyén művelés alá vont övezetek és gyepterületek, illetve a lakott területek közelében alacsonyan fekvő övezetekben egymás mellett előforduló gyepterületek, rekettyések, a lejtőkön ligeterdők, a középhegységek csúcsán és a hegygerinceken rekettyések és természetes gyepek alkotják.

A „Kintoa” kifejezés eredete a navarrai királyok által legalább a XIII. század óta a Navarrai Királyság hegységeiben vándorlegeltetett sertésekre kivetett makkszedési adó, elterjedt nevén hűbéri ötöd („*droit de quinta*”). A királyok így minden ötödik sertést megadóztatták, innen ered ennek az adónak a neve.

A „Jambon du Kintoa” a Földközi-tenger környéki, más néven ibériai sertéstípusból származó „Pie noir du pays Basque” fajtájú sertésből előállított sonka. A szóban forgó sertésfajta növekedési üteme mérsékelt. Igénytelensége figyelemre méltó, képes elviselni az éghajlat és a takarmányozás jelentős ingadozásait, és amikor bőségesen van táplálék, képes rövid idő alatt zsírtartalékokat felhalmozni.

A sertések legalább az első hét hónapjukat meghatározott kifutón töltik. Ott alakul ki a fedő és az izomközi zsírrétegük. Az állatok által ezen a kifutón talált táplálék változatos, és főként füvet és fűneműeket, valamint egyenetlenebben vagy szakaszosabban száraz terméseket (makkot, gesztenyét stb.), rovarokat, férgeket, gyökereket és más növényeket tartalmaz.

A sertéseket viszonylag idősen (12–24 hónapos korban), jelentős izomtevékenységgel jellemzett élet végén vágják le (míg az ipari hússertést 5–6 hónapos korban).

A földrajzi területen, nevezetesen Salies-de-Béarn településen sótermelés zajlik, és hagyományosan az itt előállított sót használják az e régióban készített sonkák besózásához. Szintén a földrajzi területen folyik a „Piment d'Espelette”/ „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra” fűszerpaprika-őrlemény előállítása, amellyel a sonka belső oldalát hagyományosan befedik, miután a sonka érlelése befejeződött, és eltávolították róla a hájból és rizslisztből álló bevonóréteget.

A sonka előállítása hosszú ideig, legalább 16 hónapig tart. Az első szárítás után a sonkát hájzsír felhasználásával készített keverékkel vonják be. A besózás és az érlelés megkezdésének hete között legalább hat hónap telik el. A sonka előállítása ezután legalább 10 hónapon át tartó érleléssel folytatódik, a kültérrel összeköttetésben lévő érlelőhelyiségekben; az összeköttetést a levegőáramlást lehetővé tevő, az épület különböző homlokzatain található nyílások biztosítják, amelyek minimális mérete meghatározott. Ennek köszönhetően a hőmérséklet és a páratartalom a helyi időjárással párhuzamosan változik.

Kóstoláskor megmutatkoznak a sonka krémszerű és omlós állagú zsírja, valamint a vajra, avarra, konfitált húsra, száraz termésekre (köztük mogyoróra) és dzsemre emlékeztető illatok. Íze intenzív, és tartósan megmarad a szájban.

Ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület enyhe és csapadékos éghajlata miatt a kifutókon gyakorlatilag nem áll meg a fű növekedése, ami lehetővé teszi, hogy a kifutók takarmányt biztosítsanak a sertéseknek a szabadban töltött idő alatt, azaz legalább hét hónapon keresztül. Ezt a takarmányozást a baszk természeti környezet jellegzetes fái (kocsányos tölgy, gesztenyefa, bükkfa) alatt esetlegesen megtalálható termések egészítik ki.

A „Pie noir du pays Basque” fajta ezen a vidéken a fizikai tulajdonságaiból adódóan alkalmazkodott a kifutókon való élethez: helyváltoztató, igénytelen sertésről van szó, amely nagyon jól hasznosítja a kifutók növényzetét. A kifutóról származó takarmány természetesen évszaktól függően változik, de az utóhizlalási időszakban a sertés által elfogyasztott napi mennyiségnek mintegy 50 %-át teszi ki. A takarmány antioxidánsokat és aromás vegyületeket tartalmaz, amelyek befolyást gyakorolnak a sonka érzékszervi jellemzőire.

Kimutatták, hogy a zsírszövetben felhalmozódnak az elfogyasztott növényekben jelen lévő vegyületek. Ezek az anyagok hatással vannak a lipidoxidáció kinetikájára, lassítják az avasodást és lehetővé teszik a sonka lassabb érlelését, és így egyedi módon befolyásolják az íz- és aromavegyületek eloszlását. Ez a hatás annál erősebb, minél tovább tart a szárítás és az érlelés, emellett pedig nagyban függ a lelegelt növényzet jellegétől.

A sonka besózásának, szárításának és érlelésének a földrajzi területen alkalmazott hagyományos módszerei szerint e műveletekhez a Salies-de-Béarn településről származó helyi sót használnak, amely a sózáshoz különösen megfelelő sajátos tulajdonságokkal rendelkezik (nyomelemekben gazdag összetétel, nagy méretű sókristályok stb.). A sonka belső oldalának bevonásához használt „Piment d'Espelette” fajtájú fűszerpaprika a viszonylag enyhe csípőssége révén különösen alkalmas a célra.

Az alapanyag tulajdonságainak köszönhetően a sonkában is jelen van a márványos felszínt adó, krémszerű és omlós állagot biztosító izomközi zsír.

Az óceáni áramlás hatása által alakított éghajlat, amelyet az év folyamán egyenletesen eloszló, nagy mennyiségű csapadék és a főn jellegű déli szél határoz meg, hozzájárul a sonka különleges érzékszervi tulajdonságainak kialakulásához. A (legalább 10 hónapig tartó) lassú érlelés, amely a természetes éghajlati ciklusokhoz kapcsolódó hőmérséklet- és páratartalom-változásokkal jellemzett külső klíma hatásának kitett helyiségekben történik, lehetővé teszi a sonka jellemzőinek optimális kifejeződését, jelentősen befolyásolva annak íz- és aromavilágát.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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