C/2026/4632

28.8.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione[[1]**]**

(C/2026/4632)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Jambon du Kintoa»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Nome del prodotto**

«Jambon du Kintoa»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Jambon du Kintoa» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta / indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA

Descrizione

L'elenco dei comuni è stato aggiornato con il codice geografico ufficiale del 2025 senza modificare la delimitazione della zona geografica attuale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA

Descrizione

Identificazione dei pascoli per l'allevamento:

la validità dell'identificazione dei pascoli passa da cinque a dieci anni dalla data di approvazione da parte del comitato nazionale.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

RIFERIMENTI RELATIVI ALLA STRUTTURA DI CONTROLLO

Descrizione

Questa parte è stata nuovamente aggiornata in linea con la normativa in vigore. I recapiti sono stati aggiornati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA

Descrizione

La seguente disposizione è stata soppressa in quanto non più pertinente: la dicitura «Appellation d'origine contrôlée» fino alla registrazione da parte dell'Unione europea.

La descrizione dell'etichettatura è stata nuovamente aggiornata per tener conto della normativa in vigore.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Jambon du Kintoa»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Nome**

«Jambon du Kintoa»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Jambon du Kintoa» è un prosciutto stagionato elaborato mediante un lungo processo, della durata minima di 16 mesi, di cui almeno 10 mesi di stagionatura in condizioni naturali.

Può essere commercializzato intero, disossato intero o in quarti, oppure affettato.

Commercializzato intero, con l'osso e tutta la zampa, il «Jambon du Kintoa» ha una forma ovale; la distanza tra la testa del femore e la punta del prosciutto deve essere superiore a 10 cm. È presentato con un marchio specifico «Kintoa» apposto sulla testa dell'osso del femore. Prima del condizionamento, il prosciutto viene strofinato con polvere di «Piment d'Espelette» DOP.

Il «Jambon du Kintoa» presenta le seguenti caratteristiche: contenuto di sale (NaCl) pari o inferiore al 7 % nel muscolo *Semimembranosus*, tenore massimo di umidità del 60 %, tasso di lipidi intramuscolari pari o superiore al 4 % nel muscolo *Semimembranosus*, colore della carne rosso acceso, colore del grasso tra il bianco e il rosato, aspetto marmorizzato, consistenza untuosa e fondente del grasso, intensità e forte complessità aromatica (burro, sottobosco, carne caramellata, frutta secca – tra cui la nocciola – e confettura), gusto intenso al palato con buona persistenza in bocca.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'alimentazione del branco proviene principalmente dalla zona geografica delimitata. Taluni mangimi possono non provenire dalla zona geografica per via della sua topografia molto ondulata, scarsamente adatta all'agricoltura intensiva e alle coltivazioni.

Per un consumo valutato a 848 kg di materia secca totale per suino dalla nascita alla macellazione, la proporzione di mangimi originari della zona geografica può essere stimata almeno al 69,5 %.

Dopo lo svezzamento e fino all'età di tre mesi, il mangime contiene almeno il 20 % (in termini di materia secca) di cereali provenienti dalla zona geografica; la quantità complessiva di mangime per lattonzolo non supera i 60 kg lordi.

Per i suini dai tre mesi in su, il mangime è composto per il 70 % almeno (in materia secca) da materie prime provenienti dalla zona geografica; la formula del mangime contiene almeno il 60 % (in materia secca) di cereali e loro prodotti derivati. La quantità massima giornaliera di mangime per suino è di 3,2 kg lordi fra i tre e gli otto mesi e di 2,7 kg lordi dagli otto mesi in su.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione del «Jambon du Kintoa», dalla nascita dei suini fino alla stagionatura del prosciutto, sono effettuate nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

A prescindere dalle diciture regolamentari applicabili all'etichettatura dei prodotti di salumeria, l'etichetta reca i seguenti elementi obbligatori:

— la data della salatura;

— il nome registrato della denominazione di origine protetta «Jambon du Kintoa» in caratteri di dimensione almeno pari a quella dei caratteri più grandi presenti sull'etichetta e, nello stesso campo visivo, il simbolo DOP dell'Unione europea, eventualmente integrato dalla dicitura «Appellation d'origine protégée» per esteso;

— il logo a colori «Kintoa» messo a disposizione dal consorzio, composto dalla parola «Kintoa» sovrastata dalla corona dei re di Navarra e dall'illustrazione di una testa di suino di razza basca;

— su ciascun prosciutto commercializzato intero, il suo numero di identificazione individuale.

5. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende i comuni o parte dei comuni seguenti (conformemente al codice geografico ufficiale del 2025):

comuni inclusi interamente:

dipartimento delle Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye;

dipartimento dei 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;

comuni inclusi in parte:

dipartimento delle Landes: Cauneille, Peyrehorade;

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

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La zona geografica del «Jambon du Kintoa» si estende interamente sul Paese basco francese e su alcuni cantoni e/o comuni limitrofi sul confine orientale e settentrionale. Questo settore corrisponde alla regione pedemontana occidentale dei Pirenei che lo delimita a sud e confina ad ovest con l'oceano Atlantico.

Il suo clima, oceanico, è caratterizzato da una pluviometria elevata (da 1 200 a 2 000 mm/anno) e ben distribuita nel corso dell'anno, senza stagione secca, nonché da temperature miti anche in inverno. Il vento del sud, di tipo Föhn, porta a intermittenza temperature elevate e aria secca durante tutto l'anno e, in particolare, in autunno e in primavera, alternandosi con fasi più umide e fresche legate al passaggio delle perturbazioni oceaniche.

Il paesaggio dominante è costituito da zone coltivate e praterie di fondovalle e, in tutte le zone basse in prossimità delle abitazioni, da una giustapposizione di praterie, lande e boschi sui versanti, di lande e formazioni erbose naturali in cima ai massicci e alle creste.

Il termine «Kintoa» deriva dal diritto di monticazione per i suini, detto comunemente «diritto di quinta», riscosso dai re di Navarra a partire almeno dal XIII secolo sui suini che venivano condotti in transumanza tra le montagne reali di Navarra. I re prelevavano dunque un maiale su cinque, fatto da cui deriva il nome dato a questo diritto.

Il «Jambon du Kintoa» proviene da un suino pezzato nero del Paese basco (razza derivante dal tipo circummediterraneo) chiamato anche iberico. La sua velocità di crescita è ridotta e la sua rusticità considerevole, con una capacità di sopportare forti sbalzi climatici e alimentari e di accumulare rapidamente riserve lipidiche quando il cibo è abbondante.

I suini passano almeno gli ultimi sette mesi di vita su un pascolo identificato, dove sviluppano il grasso di copertura e quello intramuscolare. L'alimentazione che trovano su questo pascolo è diversificata e comprende soprattutto erba e piante erbacee nonché, in modo più eterogeneo o discontinuo, frutti secchi (ghiande, castagne ecc.), insetti, vermi, radici e altri vegetali.

I suini vengono macellati in età relativamente avanzata (dai 12 ai 24 mesi, rispetto ai 5-6 mesi del suino da carne industriale), al termine di una vita caratterizzata da un'attività muscolare considerevole.

La zona geografica comprende, in particolare a Salies-de-Béarn, una produzione di sale, tradizionalmente utilizzato per la salatura dei prosciutti prodotti in questa regione. Essa comprende inoltre la produzione della polvere di «Piment d'Espelette»/«Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra», tradizionalmente utilizzata per ricoprire la faccia interna del prosciutto una volta eliminata la sugna al termine della fase di stagionatura.

I prosciutti sono sottoposti a un lungo processo di lavorazione, della durata minima di sedici mesi. Dopo una prima essiccazione, essi vengono dapprima ricoperti con una miscela grassa a base di strutto. Il periodo compreso tra la settimana di salatura e la settimana di inizio della stagionatura è di almeno sei mesi. La lavorazione prosegue con una stagionatura di almeno dieci mesi in locali che comunicano con l'esterno per mezzo di aperture che consentono la circolazione dell'aria, situate su lati diversi dell'edificio e dalle dimensioni minime definite. In questo modo, le condizioni di temperatura e di umidità si evolvono parallelamente al clima locale.

Il prosciutto presenta alla degustazione la consistenza untuosa e fondente del grasso, aromi di burro, sottobosco, carne caramellata, frutta secca (tra cui la nocciola) e confettura. Il sapore è intenso e persistente in bocca.

Legame causale

Nel clima mite e umido della zona geografica, la crescita dell'erba sui pascoli non si ferma quasi mai, permettendo al pascolo di fornire un'alimentazione ai suini nel corso di tutta la loro permanenza all'aperto, che deve essere di almeno sette mesi. Tale alimentazione viene eventualmente integrata dai frutti che si trovano sotto gli alberi caratteristici dell'ambiente naturale basco (querce peduncolate, castagni, faggi).

La razza pezzata nera basca è adatta alla vita al pascolo in questo paesaggio in virtù delle sue caratteristiche fisiche: è un suino rustico e buon camminatore che valorizza assai bene la vegetazione del pascolo. L'apporto alimentare fornito dal pascolo varia naturalmente secondo la stagione, ma rappresenta, durante il periodo di ingrasso, circa il 50 % del volume quotidiano ingerito dal suino. Esso contiene antiossidanti e composti aromatici che influiscono sulle caratteristiche organolettiche del prosciutto.

È stato dimostrato che i tessuti adiposi accumulano i composti contenuti nei vegetali consumati. Queste sostanze agiscono sulla cinetica di ossidazione dei lipidi, rallentano l'irrancidimento e permettono una stagionatura prolungata del prosciutto, influenzando in modo specifico la distribuzione dei composti sapidi e aromatici. Questo effetto è tanto più pronunciato quanto maggiore è la durata di essiccazione e stagionatura e dipende altresì in larga misura dal tipo di vegetazione pascolata.

I metodi tradizionali di salatura, essiccazione e stagionatura del prosciutto praticati nella zona geografica prevedono il ricorso a un sale locale proveniente da Salies de Béarn, che presenta caratteristiche specifiche (composizione ricca di oligoelementi, cristalli grossi …) particolarmente idonee alla salatura. Il «Piment d'Espelette» utilizzato per rivestire la faccia interna del prosciutto è particolarmente adatto in quanto relativamente poco piccante.

Le caratteristiche della materia prima sono all'origine di un prosciutto con venature di grasso intramuscolare, che conferisce al prodotto un aspetto marmorizzato e una consistenza fondente e untuosa.

Il clima, esposto al flusso oceanico e caratterizzato da un elevato livello di precipitazioni uniformemente distribuite nell'arco dell'anno e dal vento da sud di tipo Föhn, contribuisce a conferire ai prosciutti le loro particolari caratteristiche organolettiche. La lunga stagionatura (almeno dieci mesi) in locali aperti all'influenza del clima esterno, con variazioni di temperatura e umidità legate al ciclo climatico naturale, consente l'espressione ottimale del potenziale dei prosciutti e incide notevolmente sulle loro componenti aromatiche e di sapore.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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