Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/4632

2026 8 28

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4632)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Jambon du Kintoa“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-02166-AM01 – 2026 5 28

1. **Produkto pavadinimas**

„Jambon du Kintoa“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Jambon du Kintoa“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas / saugoma geografinė nuoroda;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

GEOGRAFINĖS VIETOVĖS RIBŲ NUSTATYMAS

Aprašymas

Komunų sąrašas atnaujintas 2025 m. Oficialiuoju geografinių kodų registru nekeičiant dabartinės geografinės vietovės ribų.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

GEOGRAFINĖS VIETOVĖS RIBŲ NUSTATYMAS

Aprašymas

Ganyklų identifikavimas:

Ganyklų identifikavimo galiojimas pratęstas nuo penkerių iki dešimties metų skaičiuojant nuo Nacionalinio komiteto suteikto patvirtinimo datos.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

KONTROLĖS ĮSTAIGOS DUOMENYS

Aprašymas

Ši dalis atnaujinta pagal galiojančias taisykles. Atnaujinami kontaktiniai duomenys.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

ŽENKLINIMO ETIKETĖMIS YPATUMAI

Aprašymas

Ši nuostata išbraukta, nes ji nebeaktuali: nuoroda „appellation d'origine contrôlée“ (registruota kilmės vietos nuoroda) iki įregistravimo Europos Sąjungoje.

Ženklinimo aprašymas atnaujintas atsižvelgiant į galiojančius teisės aktus.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Jambon du Kintoa“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-02166-AM01 – 2026 5 28

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Jambon du Kintoa“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

16 - GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Jambon du Kintoa“ yra vytintas kumpis, kurio gamybos procesas trunka ilgai – bent 16 mėnesių, iš kurių ne mažiau kaip 10 mėnesių produktas brandinamas natūraliomis sąlygomis.

Kumpis gali būti parduodamas visas, visas be kaulų, ketvirčiais arba supjaustytas.

Kai „Jambon du Kintoa“ parduodamas visas su kaulu ir visa kojele, jis yra ovalo formos, o ilgis nuo šlaunikaulio galvutės iki kumpio pjaunamosios dalies turi būti didesnis kaip 10 cm. Jis pateikiamas paženklintas specialiu ženklu „Kintoa“, kuris yra pritvirtinamas prie viršutinės šlaunikaulio dalies. Prieš pakuojant kumpis įtrinamas „Piment d'Espelette“ (SKVN) prieskoniais.

„Jambon du Kintoa“ būdingos tokios savybės: druskos kiekis (NaCl) raumenyje *Semimembranosus* – 7 % arba mažesnis, didžiausias drėgnis – 60 %, tarpraumeninių riebalų kiekis raumenyje *Semimembranosus* – 4 % arba didesnis, mėsos spalva sodriai raudona, riebalų spalva – nuo baltos iki rožinės, matomi tarpraumeniniai riebalai, tekstūra riebi, kreminė, aromatas kompleksiškas ir intensyvus (primena sviesto, miško, konservuotos mėsos, džiovintų vaisių, lazdyno riešutų, uogienės kvapą), ragaujant skonis stiprus ir ilgai išliekantis burnoje.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Daugiausia pašarų banda gauna iš nustatytos geografinės vietovės. Kai kurie pašarai gali būti ne iš geografinės vietovės, jei jos topografija labai kalvota ir nelabai tinkama kultūroms ir intensyviam auginimui.

Apskaičiuoto 848 kg sausųjų medžiagų vienai kiaulei suvartojimo atveju geografinėje vietovėje išaugintų pašarų dalis sudaro ne mažiau kaip 69,5 %.

Nujunkyti paršeliai iki 3 mėn. amžiaus penimi pašarais, kuriuose yra ne mažiau kaip 20 % (sausosios medžiagos kiekis) grūdinių kultūrų iš geografinės vietovės; bendras pašarų kiekis, skiriamas vienam paršeliui, neturi viršyti 60 kg (bruto svoris).

Trijų mėnesių sulaukusios kiaulės: šeriamos pašarais, kurių sudėtyje yra ne mažiau kaip 70 % (sausosios medžiagos kiekis) žaliavų iš geografinės vietovės; pašarų sudėtyje yra ne mažiau kaip 60 % (sausosios medžiagos kiekis) grūdinių kultūrų ir jų šalutinių produktų. Didžiausias 3–8 mėn. kiaulei sušeriamas pašarų kiekis yra 3,2 kg (bruto svoris), o kiaulei nuo 8 mėnesių – 2,7 kg (bruto svoris).

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Jambon du Kintoa“ gamybos etapai nuo paršelių atsivedimo iki kumpio brandinimo atliekami geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be teisės aktais nustatytų mėsos produktų ženklinimui taikomų įrašų etiketėje turi būti pateikta ši informacija:

— sūdymo data,

— registruotas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Jambon du Kintoa“, kurio raidžių dydis ne mažesnis už didžiausių raidžių dydį etiketėje ir regėjimo lauke – Europos Sąjungos SKVN simbolis, kuris gali būti papildytas nesutrumpintu užrašu „saugoma kilmės vietos nuoroda“,

— spalvotas logotipas „Kintoa“, kurį išduoda gamintojų grupė, sudarytas iš žodžio „Kintoa“, virš jo pavaizduotos Navaros karalių karūnos ir baskų veislės kiaulės paveikslėlio,,

— ant kiekvieno rinkai pateikiamo nepjaustyto kumpio – jo individualus identifikacinis numeris.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro šios komunos arba jų dalys (pagal 2025 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą):

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę:

Landų departamentas: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.

Atlanto Pirėnų departamentas: 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.

Komunos, kurių dalis teritorijos patenka į geografinę vietovę:

Landų departamentas: Cauneille, Peyrehorade.

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

6. **Ryšys su geografine vietove**

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

„Jambon du Kintoa“ geografinė vietovė iš esmės apima Baskų kraštą Prancūzijoje ir keletą kaimyninių šalimais esančių kantonų ir (arba) komunų rytuose ir šiaurėje. Ši vietovė sutampa su vakarine Pirėnų, kurie ją supa pietuose, papėdės zona. Vakaruose ją skalauja Atlanto vandenynas.

Okeaniniam vietovės klimatui būdingas didelis kritulių kiekis (1 200–2 000 mm per metus), kuris tolygiai pasiskirsto per visus metus ir padeda išvengti sausros laikotarpių, be to, net žiemą čia išlieka švelni temperatūra. Pietinis vėjas fenas per visus metus, ypač rudenį ir pavasarį, kartkartėmis atpučia didelio karščio ir sauso oro bangas, kurias keičia drėgnesni ir vėsesni orai, susiję su vandenyno srovėmis.

Peizaže dominuoja dirbamos teritorijos, pievos lomų gilumose ir visose žemesnėse vietose arčiau gyvenamųjų namų, pievos, viržynai ir medžiai šlaituose, natūralūs viržynai ir vejos masyvų viršūnėse ir keterose.

Pavadinimas „Kintoa“ kilo iš mokesčio, mokėto siekiant įgyti galimybę kiaules šerti gilėmis ir bendrai vadinto „quinta“ („penktoji“). Šį mokestį Navaros karaliai jau nuo XIII amžiaus gaudavo už kiaules, kurios būdavo perkeliamos į karalystei priklausančius Navaros kalnus. Navaros karaliai apmokestindavo kas penktą kiaulę, todėl šiam mokesčiui ir suteiktas toks pavadinimas.

„Jambon du Kintoa“ gaminamas iš „Pie-noir du pays Basque“ kiaulių veislės, kuri yra Vidužemio apylinkių tipo veislė, dar vadinama Iberijos tipu. Kiaulės auga ne itin greitai. Jos labai atsparios, gali ištverti didelius klimato ir šėrimo pokyčius ir greitai užsiaugina riebalų sluoksnį, jei yra gausiai šeriamos.

Mažiausiai septynis paskutinius mėnesius kiaulės gyvena nustatytoje ganykloje. Būtent tuo metu susiformuoja viršutiniai ir tarpraumeniniai riebalai. Toje ganykloje kiaulės minta įvairiais pašarais, daugiausia žole ir žoliniais augalais, be to, nevienodais kiekiais ar ne nuolatos jos randa džiovintų vaisių (gilių, kaštonų ir kt.), vabzdžių, kirminų, šaknų ir kitų augalų.

Kiaulės, kurių auginimui būdingas didelis fizinis aktyvumas, skerdžiamos palyginti vėlai (sulaukusios 12–24 mėn., o pramoninės mėsinės kiaulės – 5–6 mėn.).

Geografinėje vietovėje, visų pirma Sali de Bearne, gaminama druska, kuri tradiciškai naudojama tame regione gaminamiems kumpiams sūdyti. Joje taip pat gaminami „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“ prieskoniai, tradiciškai naudojami kumpio, kurio apsauginis riebalų sluoksnis pašalintas brandinimo etapo pabaigoje, vidiniam paviršiui padengti.

Kumpiai gaminami ne trumpiau kaip šešiolika mėnesių. Po pradinio džiovinimo kumpiai įtrinami riebalų mišiniu, kurio pagrindas – kiauliniai taukai. Nuo sūdymo savaitės iki savaitės, kai kumpis pradedamas brandinti, turi praeiti ne mažiau kaip 6 mėnesiai. Gamyba tęsiasi toliau – ne trumpiau kaip dešimt mėnesių kumpis brandinamas patalpoje, kurios minimalūs išmatavimai nustatyti ir kuri susisiekia su išore skirtingose pastato pusėse esančiomis angomis, per kurias cirkuliuoja oras. Taigi temperatūros ir drėgmės sąlygos kinta kartu su vietos klimato sąlygomis.

Degustuojant jaučiama kreminė ir tirpstanti riebalų tekstūra ir pomiškio, konfi, džiovintų vaisių (pavyzdžiui, lazdyno riešutų) ir uogienės kvapai. Kumpio skonis stiprus ir ilgai išliekantis burnoje.

Priežastinis ryšys

Geografinės vietovės klimatas švelnus ir drėgnas, o ganyklose nesiliauja augti žolė, kuri yra lauke ne trumpiau nei 7 mėnesius ganomų kiaulių pašaras. Šiuos pašarus dar gali papildyti nukritę Baskų krašte augančių medžių (paprastųjų ąžuolų, kaštonų, skroblų) vaisiai.

„Pie noire du pays Basque“ veislė prisitaikiusi gyventi ganyklose ir šiame kraštovaizdyje dėl tokių savo fizinių savybių: tai galinčios ilgai vaikščioti, tvirtos, ganyklų augalus labai mėgstančios kiaulės. Pašarai ganyklose kinta priklausomai nuo metų laiko, bet galutiniame auginimo etape sudaro apie 50 % kasdienio kiaulės pašarų kiekio. Juose yra antioksidantų ir aromatinių junginių, kurie turi įtakos organoleptinėms kumpio savybėms.

Įrodyta, kad riebalų audiniuose kaupiasi augaluose esantys junginiai. Šios medžiagos veikia lipidų oksidacijos kinetiką, sulėtina apkartimą ir leidžia kumpį ilgiau brandinti, taip paveikdamos maistinio ir aromatinio junginių pasiskirstymą. Kuo ilgiau kumpis brandinamas, tuo labiau toks poveikis jaučiamas; jis taip pat priklauso nuo augalijos, kuria kiaulės minta.

Geografinėje vietovėje taikant tradicinius kumpio sūdymo, vytinimo ir brandinimo metodus neapsieinama be vietoje gaminamos ir specifinėmis ypač sūdyti tinkančiomis savybėmis (sudėtyje gausu maistinių mikromedžiagų, dideli kristalai ir pan.) pasižyminčios Sali de Bearno druskos. „Piment d'Espelette“ prieskoniai, naudojami kumpio vidiniam paviršiui įtrinti, yra ypač tinkami dėl palyginti nedidelio aštrumo.

Dėl žaliavų savybių atsiranda tarpraumeniniai riebalai, kurie suteikia marmurinį efektą ir riebią kreminę tekstūrą.

Vietovės klimatui turi įtakos iš vandenyno atkeliaujančios vandenyno srovės, todėl jis pasižymi dideliu gerai per metus pasiskirsčiusiu kritulių kiekiu, taip pat įtaką daro pietinis vėjas fenas; dėl šių veiksnių kumpiai įgyja būdingas organoleptines savybes. Dėl ilgai trunkančio (ne mažiau kaip dešimties mėnesių) brandinimo, vykstančio išorės įtakai atviroje patalpoje, kurioje temperatūros ir drėgmės sąlygos kinta kartu su vietos klimato ciklais, optimaliai atsiskleidžia kumpių savybės, visų pirma susijusios su jų aromatu ir skoniu.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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