C/2026/4632

28.8.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4632)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Jambon du Kintoa”

ES atsauces numurs: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Jambon du Kintoa”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Jambon du Kintoa” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, konkrētāk, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā /aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA DEFINĪCIJA

Apraksts

Pašvaldību saraksts ir atjaunināts saskaņā ar 2025. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, nemainot pašreizējā ģeogrāfiskā apgabala definīciju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA DEFINĪCIJA

Apraksts

Ganību platību identifikācija:

ganību platību identifikācija turpmāk būs spēkā nevis piecus, bet desmit gadus no dienas, kad to apstiprinājusi valsts komiteja.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

ATSAUCES UZ KONTROLES STRUKTŪRU

Apraksts

Šī iedaļa ir atjaunināta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem. Ir atjaunināta kontaktinformācija.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

ĪPAŠAS MARĶĒJUMA PRASĪBAS

Apraksts

Ir svītrots šāds noteikums, jo tas vairs nav aktuāls: “vārdi “appellation d’origine contrôlée” (kontrolēts cilmes vietas nosaukums) līdz reģistrācijai Eiropas Savienībā.”

Marķējuma apraksts ir atjaunināts, lai ņemtu vērā spēkā esošos tiesību aktus.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Jambon du Kintoa”

ES atsauces numurs: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026.

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Jambon du Kintoa”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

"Jambon du Kintoa" ir vītināts šķiņķis, kura ražošana aizņem daudz laika – vismaz 16 mēnešus, no kuriem 10 mēnešus aizņem nogatavināšana dabiskos apstākļos.

Šķiņķi var pārdot veselu, veselu atkaulotu vai arī atkaulotās ceturtdaļās vai šķēlēs.

Tirgū laistai veselai "Jambon du Kintoa" ciskai ar kaulu ir ovāla forma, attālums starp ciskas kaula galvu un šķiņķa tievāko galu ir lielāks par 10 cm. Uz ciskas kaula galvas piestiprina īpašu marķējumu "Kintoa". Pirms iepakošanas šķiņķi ierīvē ar maltiem "Piment d'Espelette" (ACVN) pipariem.

Produktam "Jambon du Kintoa" ir šādas īpašības: sāls (NaCl) saturs pusplēvainajā muskulī (*musculus semimembranosus*) nepārsniedz 7 %; maksimāli pieļaujamais mitruma saturs ir 60 %; intramuskulāro tauku saturs pusplēvainajā muskulī ir 4 % vai vairāk; šķiņķim ir izteikta sarkanās gaļas krāsa; speķis no baltas līdz sārtai krāsai; pēc izskata ar marmorējumu; speķa konsistence ir gluda un maiga; šķiņķim piemīt intensīvs un ļoti daudzveidīgs aromāts, kas atgādina sviestu, pameža smaržas, konservētu gaļu, riekstus, tai skaitā lazdu riekstus, ievārījumu; degustējot jūtama stipra un mutē paliekoša garša.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Ganāmpulkam izēdina galvenokārt noteiktā ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barību. Dažu barības līdzekļu izcelsme var nebūt ģeogrāfiskajā apgabalā ļoti paugurainā reljefa dēļ, kas maz piemērots lauksaimniecības intensifikācijai un kultūru audzēšanai.

Aplēšot, ka katra cūka no dzimšanas līdz nokaušanai kopumā patērē 848 kg sausnas, tiek lēsts, ka ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barības līdzekļu proporcija sasniedz vismaz 69,5 %.

Laikposmā pēc atšķiršanas un līdz trīs mēnešu vecumam cūkām izēdina barību, kas (pēc sausnas) satur vismaz 20 % labības, kura iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā; katram sivēnam izēdināmās barības kopējais daudzums nepārsniedz 60 kg bruto svarā.

Cūkām, kuru vecums pārsniedz trīs mēnešus, izēdina barību, ko vismaz 70 % apmērā (pēc sausnas) veido ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes izejvielas; barības sastāvā ietilpst vismaz 60 % (pēc sausnas) labības un tās produktu. Katrai 3–8 mēnešus vecai cūkai ik dienu dod ne vairāk kā 3,2 kg barības bruto svarā, bet, sākot no 8 mēnešu vecuma, – 2,7 kg barības bruto svarā.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā noris visi "Jambon du Kintoa" ražošanas posmi – sākot ar sivēnu dzimšanu un beidzot ar šķiņķa nogatavināšanu.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Neatkarīgi no tiesību aktos noteiktajām norādēm, kas lietojamas gaļas produktu marķējumā, šķiņķa marķējumā ietilpst šādas norādes:

— šķiņķa sālīšanas datums,

— aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Jambon du Kintoa" reģistrētais nosaukums ar burtiem, kas ir vismaz tik lieli, kādi ir vislielākie marķējumā lietotie burti, un tajā pašā redzamības laukā – Eiropas Savienības ACVN logotips, ko var papildināt ar pilnu vārdu savienojumu "appellation d'origine protégée",

— ražotājgrupas izdots “Kintoa” krāsu logotips, ko veido vārds “Kintoa”, virs kura ir Navarras karaļu kronis, un basku šķirnes cūkas galvas attēls,

— uz katras tirgū laistas veselas ciskas – individuāls identifikācijas numurs.

5. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfisko apgabalu veido šādas pašvaldības vai to daļas (saskaņā ar 2025. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru):

šādu pašvaldību teritorija pilnībā:

Landas departamentā: *Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye,*

Atlantijas Pireneju departamentā: *Abitain, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhasts, 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,*

šādu pašvaldību teritorija daļēji:

Landas departamentā: *Cauneille, Peyrehorade,*

Atlantijas Pireneju departamentā: *Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Arette, Bayonne, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lanne-en-Barétous, Larrau, Mendive, Oloron-Sainte-Marie, Sainte-Engrâce.*

6. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Kopsavilkums par saikni

Ar nosaukumu “Jambon du Kintoa” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals kopumā ietver Francijas basku zemi un dažus tās apkaimes kantonus un/vai pašvaldības austrumos un ziemeļos. Šis apvidus atbilst Pireneju rietumu piekalnei apgabala dienvidos. Apgabala rietumu robežu veido Atlantijas okeāna krasts.

Okeāna klimats apgabalā pakļauts no rietumiem ieplūstošo okeāna gaisa masu ietekmei, tur ir liels nokrišņu daudzums (1 200–2 000 mm gadā), un tā sadalījums visu gadu ir vienmērīgs bez sausuma perioda; raksturīga šā klimata iezīme ir maigas temperatūras arī ziemā. Dienvidu vējš fēns pārmaiņus nes arī lielu karstumu un sausu gaisu visu gadu, bet jo īpaši rudenī un pavasarī, mijoties ar mitriem un vēsiem periodiem saistībā ar sliktiem laikapstākļiem okeāna ietekmes dēļ.

Ainavu pārsvarā veido iekopti apvidi un pļavas ieplaku lejasdaļā un visās zemajās platībās apdzīvotu vietu apkaimē; uz nogāzēm tur pļavas mijas ar landiem un mežiem, bet kalnu masīvu virsotnēs un korēs – landi ar dabiskajiem zālājiem.

Vārds “Kintoa” cēlies no nodevas par cūku laišanu baroties ar ozolzīlēm; šo nodevu plašā sabiedrībā sauca par “kvintas” jeb “piektās tiesas” (*quinta*) nodevu, kuru kopš XIII gadsimta Navarras karaļi iekasēja par cūkām, ko pārdzina uz Navarras karaļu valdījumā esošajiem kalniem. Par nodevu karaļi ņēma sev vienu cūku no piecām; tā arī radās šīs nodevas nosaukums..

“Jambon du Kintoa” iegūst no *Pie-noir du pays Basque* (Basku zemes *Pie-noir*) cūkas; šī šķirne izaudzēta no Vidusjūras apkārtnes tipa cūkām, ko sauc arī par Ibērijas tipu. Cūkas ir lēnaudzīgas. Tās apbrīnojami viegli panes skarbus apstākļus, tām ir liela spēja paciest mainīgus laikapstākļus un viegli pielāgoties barības izmaiņām, savukārt, kad barība ir pārpilnībā, tās strauji uzkrāj tauku rezerves.

Cūkas vismaz pēdējos septiņus mēnešus pavada identificētās ganību platībās. Tur tās veido zemādas un intramuskulāros [caurraugušos] taukaudus. Barība, ko tās atrod šajās platībās, ir dažāda – tajā ietilpst it īpaši zāle un zālaugi, kā arī (neviendabīgāk un nevienmērīgāk) sausie augļi (zīles, kastaņi u. c.), kukaiņi, tārpi, saknes un dažādas citas augu valsts veltes.

Cūkas kauj relatīvi lielā vecumā (12–24 mēnešu vecas salīdzinājumā ar 5–6 mēnešu vecumu, kādā tās kauj industriālās cūkkopības saimniecībās), kad beidzas šo cūku kustīgā dzīve, kurā ļoti aktīvi tiek nodarbināti to muskuļaudi.

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, konkrētāk, *Salies-de-Béarn* pašvaldības teritorijā, ražo sāli, kuru tradicionāli izmanto šajā reģionā gatavotu šķiņķu sālīšanai. Apgabalā ražo arī maltos piparus “Piment d’Espelette” / “Piment d’Espelette” – Ezpeletako Biperra”, ar kuriem tradicionāli ierīvē šķiņķa iekšpusi (tā nogatavināšanas beigās, kad no tā ir noņemta attiecīgā maisījuma (panējuma) kārta).

Šķiņķu ražošana aizņem daudz laika – vismaz 16 mēnešus. Pēc sākotnējās žāvēšanas šķiņķus panē ar maisījumu, kura pamatā ir kausēti cūku tauki. Starp nedēļu, kurā veic sālīšanu, un nedēļu, kurā uzsāk nogatavināšanu, ir vismaz seši mēneši. Šķiņķus nogatavina vismaz desmit mēnešus telpās, kurām ir izeja uz ārpusi, proti, kuras ir aprīkotas ar lūkām, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un ir izvietotas dažādās attiecīgās ēkas pusēs; lūku minimālais izmērs ir paredzēts attiecīgajos noteikumos. Šīs lūkas palīdz iekšējai temperatūrai un mitrumam mainīties atkarībā no laikapstākļiem, kādi ir ārā.

Speķa konsistence ir gluda un maiga, šķiņķim piemīt aromāts, kas atgādina sviestu, pameža smaržas, konservētu gaļu, riekstus (arī lazdu riekstus) un džemu. Degustējot jūtama stipra un mutē paliekoša garša.

Saikne

Ģeogrāfiskā apgabala maigajā un mitrajā klimatā zelmeņa augšana ganībās notiek gandrīz bez pārtraukuma, tādējādi nodrošinot cūkām barību visu laiku, kamēr tās vismaz septiņus mēnešus tiek turētas ārā. Šī barība var tikt papildināta ar augļiem, ko cūkas atrod zem kokiem, kas ir raksturīgi Basku zemes dabas vides augi (parastajiem ozoliem, kastaņām, dižskābaržiem).

Pie noire du pays Basque šķirnes cūkas savu fizisko īpašību dēļ ir pielāgojušās šādai dzīvei, kas prasa pārvietoties pa apvidus ganībām: tās ir staigāt mīlošas un izturīgas cūkas, kas ļoti lietderīgi prot izmantot ganību augus. Šī barība, ko dzīvnieki uzņem, ganoties pa šīm ganībām, ir dabiski dažāda atkarībā no gadalaika un nobarošanas beidzamajā posmā veido aptuveni 50 % no kopējā barības apjoma, ko šīs cūkas patērē ik dienu. Tās sastāvā ir antioksidanti un aromātiskās vielas, kas ietekmē šķiņķa organoleptiskās īpašības.

Ir pierādīts, ka cūku taukaudos uzkrājas vielas, ko satur apēstie augi. Šīs vielas iedarbojas uz lipīdu oksidēšanās kinētiku, proti, palēnina sasmakšanu, ļauj nogatavināt šķiņķi ilgāk un tādējādi īpašā veidā ietekmē garšu un aromātu veidojošo savienojumu izkliedi produkta masā. Jo garāks ir vītināšanas un nogatavināšanas posms, jo stiprāka ir šo vielu iedarbība, kas turklāt ir ļoti atkarīga no ganībās apēsto augu veida.

Miesnieki saskaņā ar ģeogrāfiskajā apgabalā tradicionāli lietotajām šķiņķa sālīšanas, vītināšanas un nogatavināšanas metodēm izmanto vietējo *Salies-de-Béarn* iegūto sāli, kam piemīt sevišķas īpašības (satur daudz mikroelementu, sāls kristāli ir rupjgraudaini u. c.) un kas ir īpaši piemērots sālīšanai. Ļoti piemēroti ir arī “Piment d’Espelette” pipari, ar kuriem ierīvē šķiņķa iekšpusi, jo to pikantums ir izteikts relatīvi vāji.

Pateicoties izejvielas īpašībām, tiek ražots šķiņķis, kurā intramuskulārie tauki veido marmorējumu, kas nosaka šā šķiņķa gludo un maigo konsistenci.

Klimats apgabalā pakļauts no okeāna plūstošo gaisa masu ietekmei; tam raksturīgs liels visu gadu vienmērīgi sadalīts nokrišņu daudzums, pūš dienvidvējš fēns – pateicoties šādiem apstākļiem, šķiņķis iegūst sevišķas organoleptiskās īpašības. Ilgā nogatavināšana (vismaz desmit mēnešus), ko veic vaļējā telpā, kuru ietekmē āra klimats, kam raksturīgs ar dabiskajiem gadalaiku cikliem saistīts gaisa temperatūras un mitruma svārstīgums, ļauj pilnībā izpausties šķiņķu īpašībām, it īpaši aromātiskuma un garšas kvalitātes ziņā.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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