Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/4632

28.8.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/4632)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Jambon du Kintoa"

EU-referentienummer: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Naam van het product**

"Jambon du Kintoa"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Jambon du Kintoa" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

AFBAKENING VAN HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Beschrijving

De lijst van gemeenten is bijgewerkt op basis van de officiële geografische code van 2025, zonder dat de huidige afbakening van het geografische gebied is gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

AFBAKENING VAN HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Beschrijving

Vaststelling van de terreinen waar de dieren worden gehouden

De geldigheidsduur van de vaststelling van de terreinen wordt verlengd van vijf naar tien jaar vanaf de datum van goedkeuring door het nationale comité

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

VERWIJZINGEN NAAR HET CONTROLEORGAAN

Beschrijving

Dit deel is geactualiseerd overeenkomstig de geldende regels. De contactgegevens zijn geactualiseerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

SPECIFIEKE ELEMENTEN VAN DE ETIKETTERING

Beschrijving

De volgende bepaling is geschrapt, omdat deze niet langer relevant is: de aanduiding “appellation d’origine contrôlée” (gecontroleerde oorsprongsbenaming) tot de registratie door de Europese Unie.

De beschrijving van de etikettering is geactualiseerd overeenkomstig de geldende wetgeving.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Jambon du Kintoa”

EU-referentienummer: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Naam van het product**

“Jambon du Kintoa”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De "Jambon du Kintoa" is een gedroogde ham die wordt vervaardigd volgens een lang proces van ten minste zestien maanden, waarvan minimaal tien maanden rijping onder natuurlijke omstandigheden.

De ham kan als hele of als ontbeende ham, in zijn geheel of in delen, of in plakken in de handel worden gebracht.

Als de "Jambon du Kintoa" als hele ham in de handel wordt gebracht, met been en de hele poot, dan heeft deze een ovale vorm, waarbij de afstand tussen de kop van het dijbeen en de punt van de ham groter dan 10 cm moet zijn. De ham wordt gepresenteerd met een specifieke "Kintoa"-markering op de kop van het dijbeen. Voordat de ham wordt verpakt, wordt deze ingewreven met "Piment d'Espelette"-poeder BOB.

De "Jambon du Kintoa" vertoont de volgende kenmerken: een zoutgehalte (NaCl) dat lager is dan of gelijk is aan 7 % in de musculus semimembranosus, een vochtgehalte van maximaal 60 %, een intramusculair-vetgehalte dat hoger is dan of gelijk is aan 4 % in de musculus semimembranosus, een dieprode kleur van het vlees, een witte tot lichtroze kleur van het vet, een doorregen uiterlijk, een zachte, malse textuur van het vet, aromatische intensiteit en complexiteit (boter, onderhout, ingemaakt vlees, gedroogde vruchten, waaronder hazelnoot, jam), een intense smaak met een lange nasmaak.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De kudde wordt gevoed met voeder dat hoofdzakelijk afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied. Bepaalde voeders mogen ook van buiten het geografische gebied afkomstig zijn, aangezien dit door het zeer heuvelachtige reliëf weinig geschikt is voor intensivering en teelten.

Bij een totaal verbruik van 848 kg droge stof per varken van geboorte tot slacht kan het aandeel van het voeder uit het geografische gebied op ten minste 69,5 % worden geraamd.

Tijdens de periode na het spenen en tot de leeftijd van drie maanden bevat het voeder ten minste 20 % (in droge stof) graanproducten afkomstig uit het geografische gebied; de totale hoeveelheid toegediend voeder per big mag niet meer bedragen dan 60 kg bruto.

Voor varkens van drie maanden en ouder bestaat het voeder voor minimaal 70 % (in droge stof) uit grondstoffen afkomstig uit het geografische gebied; het voeder bevat ten minste 60 % (in droge stof) graan en daarvan afgeleide producten. De maximale hoeveelheid toegediend voeder per dag bedraagt 3,2 kg bruto per varken tussen drie en acht maanden en 2,7 kg vanaf acht maanden.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces van de "Jambon du Kintoa" van de geboorte van de varkens tot de rijping, vinden plaats in het geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Onafhankelijk van de wettelijk voorgeschreven aanduidingen op etiketten van fijne vleeswaren moeten de etiketten de volgende aanduidingen bevatten:

— de datum van het inzouten;

— de geregistreerde naam van de beschermde oorsprongsbenaming "Jambon du Kintoa" in letters die ten minste even groot zijn als de grootste letters op het etiket en in hetzelfde gezichtsveld het BOB-symbool van de Europese Unie, eventueel aangevuld met de aanduiding "appellation d'origine protégée" (beschermde oorsprongsbenaming) voluit;

— het door de groepering ter beschikking gestelde “Kintoa”-logo, in kleur, met het woord “Kintoa”, daarboven de kroon van de koningen van Navarra en de afbeelding van een kop van een varken van het Baskische ras;

— voor elke ham die in zijn geheel wordt verkocht het individuele identificatienummer.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat de volgende gemeenten of delen van gemeenten (op basis van de officiële geografische code van 2025):

Gemeenten in hun geheel:

Departement Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L’Abbaye.

Departement 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.

Delen van de volgende gemeenten:

Departement Landes: Cauneille, Peyrehorade.

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

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het geografische gebied van de “Jambon du Kintoa” strekt zich uit over Frans Baskenland en enkele aangrenzende kantons en/of gemeenten in het oosten en het noorden. Dit gebied stemt overeen met de westelijke piedmont van de Pyreneeën die het in het zuiden begrenst. De Atlantische Oceaan is de westelijke grens.

Het zeeklimaat wordt gekenmerkt door een grote neerslaghoeveelheid (1 200 tot 2 000 mm/jaar) die goed verdeeld is over het jaar, zonder perioden van droogte, en door temperaturen die zelfs in de winter zacht zijn. De zuidelijke wind van het type föhn voert met tussenpozen een grote hitte en droge lucht aan, het hele jaar door maar vooral in de herfst en de lente, afgewisseld met vochtigere en koelere perioden die veroorzaakt worden door oceaanstoringen.

Het dominante landschap bestaat uit in cultuur gebrachte arealen, komvormige weiden en, in de laagste delen, dicht bij de woningen, percelen weiland, heide en bos op hellingen, heide en natuurlijke graslanden op de toppen van de massieven en heuvelruggen.

De term “Kintoa” vindt zijn oorsprong in het weiderecht voor de varkensfokkers, dat ter plaatse “droit de quinta” wordt genoemd. Deze rechten werden al ten minste sinds de dertiende eeuw door de koningen van Navarra geïnd op de varkens die in de koninklijke bergen van Navarra werden gehouden en verweid. De koningen hielden zo één varken op vijf in, vandaar de naam “quinta”.

De “Jambon du Kintoa” komt van het varken Pie-noir du pays Basque, een ras van het circummediterrane type, ook wel het Iberische type genoemd. Deze soorten zijn trage groeiers. De varkens zijn bijzonder gehard. Ze zijn bestand tegen ingrijpende veranderingen in het weer en het voedingspatroon, en kunnen snel vetreserves opbouwen wanneer veel voedsel beschikbaar is.

De varkens brengen ten minste hun zeven laatste maanden door op een vastgesteld terrein. Daar vormen zij het dek- en het intramusculaire vet. Het voedsel dat zij op dit terrein vinden, is veelzijdig. Het bestaat vooral uit gras en grasachtige planten en, zij het in wisselende mate, droge vruchten (eikels, kastanjes enz.), insecten, wormen, wortels en andere planten.

De varkens worden op in verhouding hoge leeftijd geslacht (12 tot 24 maanden tegenover 5 tot 6 maanden voor het industriële vleesvarken) aan het einde van een leven waarin zij intensief hun spieren gebruikt hebben.

In het geografisch gebied wordt met name in Salies-de-Béarn zout geproduceerd, dat van oudsher wordt gebruikt voor het zouten van de hammen die in deze regio worden gemaakt. Ook wordt hier “Piment d’Espelette”/“Piment d’Espelette — Ezpeletako Biperra”-poeder geproduceerd, dat van oudsher wordt gebruikt om de binnenkant van de ham mee te bedekken nadat de aangebrachte vetlaag na de rijping is verwijderd.

Het maken van de ham duurt ten minste zestien maanden. Na de eerste droging worden de hammen ingevet met een vet mengsel op basis van reuzel. Tussen het inzouten en de rijping zit ten minste zes maanden. Het proces gaat verder met een rijping van ten minste tien maanden in ruimten die in verbinding staan met de buitenlucht door middel van openingen met vastgelegde minimumafmetingen aan verschillende kanten van het gebouw waardoor luchtcirculatie kan plaatsvinden. Op die manier veranderen de temperaturen en luchtvochtigheid gelijk met het lokale klimaat.

De ham heeft de zachte en malse textuur van het vet en de geur van boter, onderhout, ingemaakt vlees, en gedroogde vruchten (waaronder hazelnoot) en jam. De intense smaak heeft een lange nasmaak.

Causaal verband

Door het zachte en vochtige klimaat van het geografische gebied groeit het gras bijna altijd en vinden de varkens voedsel tijdens hun volledige verblijf in de openlucht van ten minste zeven maanden. Deze voeding wordt eventueel aangevuld met vruchten onder de typische bomen van het Baskenland (zomereik, tamme kastanje, beuk).

Het ras Pie-noir du pays Basque kan in dit landschap buiten leven en bezit daartoe de juiste fysieke eigenschappen: het is een gehard, rondlopend varken dat de plantengroei op zijn terrein uitstekend benut. Het voedsel dat het op het terrein vindt, verschilt van nature naargelang van het seizoen, maar maakt tijdens de afmestperiode ongeveer 50 % van het dagelijkse rantsoen uit. Het bevat antioxidanten en aromatische bestanddelen die invloed hebben op de organoleptische kenmerken van de ham.

Er is aangetoond dat de vette weefsels bestanddelen uit de gegeten planten bevatten. Deze stoffen hebben een uitwerking op de kinetiek van de oxidatie van de vetten, waardoor het langzamer ranzig wordt en de ham langer gerijpt kan worden, en beïnvloeden zo de specifieke verspreiding van smakelijke en aromatische bestanddelen. Dit effect is nog opmerkelijker naarmate de droog- en rijpingstijd langer is, en eveneens sterk afhankelijk van de aard van de gegraasde vegetatie.

De traditionele methoden voor het zouten, drogen en rijpen van de ham die worden toegepast in het geografisch gebied maken gebruik van een lokaal zout dat afkomstig is uit Salies de Béarn dat specifieke kenmerken heeft (samenstelling met veel sporenelementen, grote kristallen enz.) die bijzonder geschikt zijn voor het zouten. Het “Piment d’Espelette” dat wordt gebruikt om de binnenkant van de ham te bedekken is uitermate geschikt vanwege de betrekkelijk geringe intensiteit van de kruiden.

De eigenschappen van de grondstof zorgen voor een ham die zelf ook doorregen intramusculair vet heeft, dat het zijn zachte en malse textuur geeft.

Het klimaat wordt, onder invloed van de oceaanstromingen, gekenmerkt door een grote neerslaghoeveelheid die goed verdeeld is over het jaar en door de zuidelijke wind van het type föhn, en geeft de ham zijn bijzondere zintuiglijke kenmerken. De lange rijping (van ten minste tien maanden) in een open ruimte die wordt beïnvloed door het klimaat, met temperatuurschommelingen en een luchtvochtigheid die is verbonden met de natuurlijke klimaatcycli, zorgt ervoor dat de ham optimaal tot zijn recht komt en heeft met name invloed op de geur en de smaak.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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