C/2026/4632

28.8.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4632)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Jambon du Kintoa”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Nazwa produktu**

„Jambon du Kintoa”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Jambon du Kintoa” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę w chronionej nazwie pochodzenia / chronionym oznaczeniu geograficznym;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany zwanej „zmianą standardową”.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

WYZNACZENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Opis

Wykaz gmin zaktualizowano zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r. bez zmiany granic obecnego obszaru geograficznego.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

WYZNACZENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Opis

Identyfikacja wybiegów:

Ważność identyfikacji wybiegów zmieniono z pięciu na dziesięć lat od daty zatwierdzenia przez komitet krajowy.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ODNIESIENIA DO ORGANU KONTROLNEGO

Opis

Ta część została zaktualizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dokonano aktualizacji danych kontaktowych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

OKREŚLONE ELEMENTY ETYKIETOWANIA

Opis

Skreślono następujący przepis, ponieważ nie jest już aktualny: określenie „appellation d'origine contrôlée" (kontrolowana nazwa pochodzenia) do momentu rejestracji przez Unię Europejską.

Opis etykietowania zaktualizowano w celu uwzględnienia obowiązujących przepisów.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Jambon du Kintoa"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Jambon du Kintoa"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Jambon du Kintoa" jest szynką suchą wytwarzaną w długim, trwającym co najmniej 16 miesięcy procesie, podczas którego co najmniej 10 miesięcy zajmuje dojrzewanie w warunkach naturalnych.

Można wprowadzać ją do obrotu w całości, bez kości – w całości lub w ćwiartkach – bądź w plastrach.

„Jambon du Kintoa" wprowadzana do obrotu w całości z kością i całą nogą ma owalny kształt, a jej długość mierzona od głowy kości udowej do wierzchołka szynki powinna wynosić co najmniej 10 cm. Na głowie kości udowej umieszcza się specjalny znak „Kintoa". Przed pakowaniem szynkę naciera się przyprawą w proszku objętą ChNP „Piment d'Espelette".

Szynka „Jambon du Kintoa" posiada następujące właściwości: zawartość soli (NaCl) w mięśniu półbłoniastym nie większa niż 7 %, maksymalny poziom wilgotności równy 60 %, zawartość tłuszczu międzymięśniowego w mięśniu półbłoniastym co najmniej 4 %, barwa mięsa mocno czerwona, barwa tłuszczu od białej do różowawej, tłuszcz marmurkowy o aksamitnej i rozpływającej się w ustach konsystencji, intensywny i bardzo złożony aromat (masło, runo leśne, mięso konfitowane, owoce suche, w tym orzech laskowy, konfitura), wyrazisty, długo utrzymujący się w ustach smak.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Pożywienie stada pochodzi głównie z wyznaczonego obszaru geograficznego. Niektóre składniki pożywienia nie mogą jednak pochodzić z tego obszaru geograficznego ze względu na jego pagórkowate ukształtowanie, które w niewielkim stopniu nadaje się do intensywnych upraw.

Minimalny udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego można szacować na minimum 69,5 % spożycia wynoszącego ok. 848 kg suchej masy na jedną świnię, od narodzin do uboju.

W okresie po odsadzeniu do 3. miesiąca życia pasza zawiera co najmniej 20 % (w suchej masie) zbóż pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego; całkowita ilość paszy na prosię nie powinna przekraczać 60 kg brutto.

Pasza dla prosiąt od trzeciego miesiąca życia składa się co najmniej w 70 % (w suchej masie) z surowców pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego; pasza składa się co najmniej w 60 % (w suchej masie) ze zbóż i ich produktów ubocznych. Maksymalna dawka dzienna podawanej paszy na zwierzę wynosi 3,2 kg brutto w okresie od 3. do 8. miesiąca życia i 2,7 kg brutto od 8. miesiąca życia.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Jambon du Kintoa" – od narodzin świń do dojrzewania szynki – przeprowadza się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Niezależnie od informacji wymaganych na mocy przepisów prawa mających zastosowanie do etykietowania produktów wędliniarskich, na etykietach umieszcza się następujące informacje:

— datę solenia,

— zarejestrowaną nazwę chronionej nazwy pochodzenia „Jambon du Kintoa" zapisaną czcionką co najmniej takiej wielkości, jak największa czcionka znajdująca się na etykiecie, w tym samym polu widzenia co symbol ChNP Unii Europejskiej, ewentualnie uzupełnioną pełnymi słowami „chroniona nazwa pochodzenia",

— kolorowe logo „Kintoa” udostępnione przez grupę producentów, składające się ze słowa „Kintoa” z umieszczoną nad nim koroną królów Nawarry oraz rysunkiem głowy świni rasy Basque,

— na każdej szynce wprowadzanej do obrotu w całości – jej indywidualny numer identyfikacyjny.

5. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy lub części gmin (zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.):

gminy włączone w całości:

w departamencie Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye;

w departamencie 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.

gminy włączone częściowo:

w departamencie Landes: Cauneille, Peyrehorade;

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

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Obszar geograficzny „Jambon du Kintoa” obejmuje ogólnie francuski Kraj Basków oraz kilka kantonów lub gmin sąsiadujących z nim na wschodzie i północy. Rejon ten odpowiada zachodniemu przedwzgórzu Pirenejów, które graniczą z nim na południu. Ocean Atlantycki wyznacza granicę zachodnią.

Panujący tu klimat oceaniczny charakteryzuje się dużą ilością opadów (1 200–2 000 mm rocznie), występujących regularnie w ciągu roku, co skutkuje brakiem okresów suszy, a także łagodnymi temperaturami, nawet zimą. Wiatr z południa (typu fenowego) przynosi naprzemiennie upały i suche powietrze przez cały rok, a szczególnie jesienią i wiosną, oraz wilgoć i zimno związane z obecnością perturbacji oceanicznych.

Najczęściej spotykany krajobraz składa się z obszarów uprawnych i użytków zielonych położonych na dnie kotlin i w niższych partiach w pobliżu gospodarstw, z kombinacji użytków zielonych, wrzosowisk i lasów położonych na zboczach oraz z wrzosowisk i naturalnych obszarów trawiastych na szczytach wzgórz i grzbietach górskich.

Termin „Kintoa” pochodzi od prawa do karmienia świń żołędziami (glandage), zwanego powszechnie prawem quinta, z którego korzystali królowie Nawarry od co najmniej XIII w. w odniesieniu do świń przepędzanych sezonowo na obszary górskie należące do dynastii królewskiej Nawarry. Królowie zabierali jako opłatę jedno zwierzę na pięć, skąd wzięła się nazwa tego prawa.

„Jambon du Kintoa” produkuje się ze świń należących do baskijskiej odmiany Pie noir du pays Basque, należącej do ras śródziemnomorskich, zwanych również iberyjskimi. Tempo wzrostu zwierząt tej rasy jest niewielkie. Ich wytrzymałość jest wyjątkowa, ponieważ posiadają zdolność do znoszenia znacznej zmienności klimatu i żywienia oraz do szybkiego gromadzenia zapasów tłuszczu w okresie dużej dostępności pożywienia.

Co najmniej siedem ostatnich miesięcy życia zwierzęta spędzają na określonym terenie wypasu. W tym okresie u zwierząt formuje się okrywa tłuszczowa i tłuszcz międzymięśniowy. Pożywienie dostępne na tym terenie wypasu jest zróżnicowane, składa się głównie z zielonki i roślin zielnych, jak również – w sposób bardziej jednorodny lub zmienny – z owoców suchych (żołędzie, kasztany itp.), owadów, robaków, korzeni i innych roślin.

Świnię poddaje się ubojowi stosunkowo późno (pomiędzy 12. a 24. miesiącem w porównaniu z wiekiem 5–6 miesięcy w przypadku tucznika przemysłowego), przy czym większość życia zwierzę to spędza, aktywnie ćwicząc mięśnie.

Na obszarze geograficznym, zwłaszcza w Salies-de-Béarn, produkuje się sól wykorzystywaną tradycyjne do solenia szynek wytwarzanych w tym regionie. Na obszarze tym produkuje się również przyprawę w proszku „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra”, stosowaną tradycyjnie do pokrycia wewnętrznej strony szynki, którą usuwa się po zakończeniu dojrzewania.

Proces produkcji szynek jest długi i trwa co najmniej 16 miesięcy. Po pierwszym suszeniu szynki panieruje się przy pomocy mieszanki tłuszczu składającej się głównie ze smalcu. Okres między tygodniem, w którym przeprowadza się solenie, a tygodniem, w którym rozpoczyna się dojrzewanie, wynosi co najmniej 6 miesięcy. Kolejnym etapem produkcji jest trwające co najmniej 10 miesięcy dojrzewanie odbywające się w pomieszczeniach połączonych ze środowiskiem zewnętrznym za pomocą zapewniających obieg powietrza otworów o określonych minimalnych wymiarach umieszczonych na różnych ścianach budynku. Dzięki temu temperatura i wilgotność zmieniają się wraz ze zmianami lokalnego klimatu.

Podczas degustacji szynki wyczuwa się aksamitną i rozpływającą się w ustach konsystencję tłuszczu, zapachy masła, runa leśnego, konfitowanego mięsa, owoców suchych (w tym orzecha laskowego) i konfitury. Szynka ta ma wyrazisty, długo utrzymujący się w ustach smak.

Związek przyczynowy

W panującym na tym obszarze geograficznym łagodnym i wilgotnym klimacie zielonka rośnie na terenach wypasu niemal bez przerwy, dzięki czemu przez cały okres przebywania na zewnątrz (przez co najmniej 7 miesięcy) zwierzęta mają dostęp do pożywienia. Paszę tę uzupełniają owoce z drzew typowych dla środowiska naturalnego Kraju Basków (dąb szypułkowy, kasztan, buki).

Baskijska rasa Pie noire du pays Basque jest przystosowana do życia w tych warunkach dzięki swoim właściwościom fizycznym: przystosowanie do ruchu, wytrzymałość, dobre wykorzystanie roślinności dostępnej na terenie wypasu. Pożywienie znalezione na terenie wypasu zmienia się naturalnie w zależności od pory roku, ale podczas końcowego okresu tuczu stanowi ok. 50 % objętości paszy spożywanej codziennie przez świnie. Pożywienie to zawiera przeciwutleniacze i związki aromatyczne, które mają wpływ na właściwości organoleptyczne szynki.

Wykazano, że tkanka tłuszczowa gromadzi związki zawarte w spożywanych roślinach. Substancje te działają na kinetykę utleniania tłuszczów, spowalniając jełczenie i umożliwiając dłuższe dojrzewanie szynki, a tym samym wpływają w szczególny sposób na rozmieszczenie składników smakowych i aromatycznych. Efekt ten jest tym wyraźniejszy, im dłuższy jest okres suszenia i dojrzewania, a także zależy w znacznym stopniu od rodzaju roślinności występującej na pastwisku.

Tradycyjne metody solenia, suszenia i dojrzewania szynki stosowane na obszarze geograficznym przewidują wykorzystywanie lokalnej soli pochodzącej z Salies-de-Béarn, która posiada szczególne właściwości (skład bogaty w mikroskładniki pokarmowe, duże kryształy itp.) sprawiające, że sól ta jest szczególnie odpowiednia do stosowania w produktach mięsnych. Pieprz „Piment d'Espelette”, stosowany do pokrycia wewnętrznej strony szynki, jest szczególnie odpowiedni z uwagi na jego stosunkowo niewielką pikantność.

Właściwości surowca sprawiają, że szynka również zawiera tłuszcz międzymięśniowy odpowiedzialny za marmurkowaty wygląd, któremu to tłuszczowi szynka zawdzięcza rozpływającą się w ustach i aksamitną konsystencję.

Klimat, podlegający wpływowi oceanicznemu, charakteryzujący się dużą ilością opadów występujących przez cały rok i południowym wiatrem typu fenowego, przyczynia się do uzyskania właściwości sensorycznych charakterystycznych dla szynek. Długi okres dojrzewania (co najmniej dziesięć miesięcy) w pomieszczeniu, na które wpływają zewnętrzne warunki klimatyczne o zmiennych temperaturach i zmiennej wilgotności związane z naturalnymi cyklami klimatycznymi, umożliwia uzyskanie optymalnych właściwości szynek, wpływając znacznie na ich walory aromatyczne i smakowe.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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