C/2026/4632

28.8.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4632)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Jambon du Kintoa»

Número de referência UE: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Nome do produto**

«Jambon du Kintoa»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «Jambon du Kintoa» não envolve nenhuma das três situações que constituem uma alteração ao nível da União, ou seja:

a) Mudança de nome da denominação de origem protegida/indicação geográfica protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

Descrição

Atualiza-se a lista de municípios com o *Code officiel géographique* de 2025, sem alterar a delimitação da área geográfica atual.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

Descrição

Identificação dos parques de criação:

A identificação das áreas de montado passa de cinco para dez anos a contar da data de aprovação pelo comité nacional.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

REFERÊNCIAS AO ORGANISMO DE CONTROLO

Descrição

Esta parte foi atualizada em conformidade com a regulamentação em vigor. Os dados de contacto foram atualizados.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

ELEMENTOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM

Descrição

Suprime-se a seguinte disposição, uma vez que deixou de ser pertinente: a menção «appellation d'origine contrôlée» (denominação de origem controlada) até ao registo na União Europeia.

A descrição da rotulagem foi reatualizada para ter em conta a regulamentação em vigor.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Jambon du Kintoa»

Número de referência UE: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Denominação**

«Jambon du Kintoa»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Jambon du Kintoa» designa um presunto seco resultado de um longo processo de produção, de 16 meses, pelo menos, dos quais 10 meses, no mínimo, de cura em condições naturais.

Pode ser comercializado inteiro, desossado inteiro ou em quartos, ou fatiado.

O «Jambon du Kintoa» comercializado inteiro, com o osso e a perna inteira, tem forma ovalada e o comprimento entre a cabeça do fémur e o pé de corte do presunto deve ser superior a 10 cm. É apresentado com uma marca específica, «Kintoa», fixada na cabeça do fémur. Antes de ser embalado, o presunto é esfregado com «Piment d'Espelette» DOP, em pó.

O «Jambon du Kintoa» tem as seguintes características: teor de sal (NaCl) igual ou inferior a 7 % no músculo semimembranoso, teor máximo em humidade de 60 %, teor em lípidos intramusculares igual ou superior a 4 % no músculo semimembranoso, carne de cor vermelha viva, gordura de cor branca a rosada, aspeto marmoreado, textura untuosa, derretendo-se na boca, uma intensidade e forte complexidade aromática (manteiga, extratos arbustivos, carne confitada, frutos secos, incluindo avelãs, e em compota), sabor intenso e persistente ao palato.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A alimentação do rebanho provém essencialmente da área geográfica delimitada. Determinados alimentos podem não provir da área geográfica devido à sua topografia muito acidentada, pouco apta à agricultura e às culturas intensivas.

Para um consumo estimado em 848 kg de matéria seca total por porco, desde o nascimento ao abate, a proporção de alimentos originária da área geográfica pode ser estimada, no mínimo, 69,5 %.

Durante o período após o desmame e até aos três meses de idade, o alimento deve conter pelo menos 20 % (em matéria seca) de cereais provenientes da área geográfica; a quantidade total de alimento fornecida por leitão não pode exceder 60 kg de peso bruto.

Para os suínos a partir de três meses de idade: o alimento é constituído por 70 %, no mínimo (em matéria seca), de matérias-primas provenientes da área geográfica; a fórmula do alimento para animais contém pelo menos 60 % (em matéria seca) de cereais e seus derivados. A quantidade máxima diária de alimento fornecida por porco é de 3,2 kg de peso bruto entre os 3 e os 8 meses, e 2,7 kg de peso bruto a partir dos 8 meses.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «Jambon du Kintoa», desde o nascimento dos porcos até à cura, ocorrem na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Além das referências regulamentares aplicáveis à rotulagem dos produtos à base de carne, a rotulagem deve incluir as seguintes informações:

— a data de salga;

— a denominação registada da denominação de origem controlada «Jambon du Kintoa» em carateres de dimensão pelo menos igual aos carateres maiores que figuram no rótulo, e no mesmo campo visual o símbolo DOP da União Europeia, eventualmente completado pela menção por extenso «appellation d'origine protégée»;

— o logótipo a cores «Kintoa», colocado à disposição pelo agrupamento, constituído pelo termo «Kintoa» encimado pela coroa dos reis de Navarra e a ilustração de uma cabeça de porco de raça basca;

— o número que constitui a identificação individual de cada presunto, se comercializado inteiro.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é constituída pelos seguintes municípios ou partes de municípios (em conformidade com o *Code officiel géographique* de 2025):

Municípios abrangidos na totalidade:

Departamento de Landes: Hastingues, Oeyregave e Sorde-L'Abbaye.

Departamento de 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 e Viodos-Abense-de-Bas.

Municípios abrangidos parcialmente:

Departamento de Landes: Cauneille e Peyrehorade.

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

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A área geográfica do «Jambon du Kintoa» estende-se globalmente pelo País Basco francês e por alguns cantões e/ou municípios limítrofes, a leste e a norte. Este setor corresponde ao sopé ocidental dos Pirenéus, que a delimita a sul. É limitada a oeste pelo oceano Atlântico.

O clima, oceânico, é caracterizado por pluviosidade elevada (1 200 a 2 000 mm/ano), bem distribuída ao longo do ano, sem períodos secos, bem como por temperaturas amenas, mesmo no inverno. O vento do sul, de tipo Foehn, sopra intermitentemente, trazendo fortes vagas de calor e ar seco durante todo o ano, em particular no outono e na primavera, alternando com períodos mais húmidos e frescos, associados à passagem de forte agitação marítima.

A paisagem dominante é constituída por zonas cultivadas e pastagens ao fundo de bacias e em todas as zonas baixas perto das habitações, e pela miscelânea de prados, charnecas e bosques nas encostas e de charnecas e prados naturais nos cumes das montanhas e picos.

O termo «Kintoa» tem origem no direito de pastoreio para os porcos, conhecido como «direito de quinto» (droit de quinta), cobrado pelos reis de Navarra desde, pelo menos, o século XIII, pelos porcos levados em transumância para as montanhas reais de Navarra. Os reis recolhiam, dessa forma, um porco por cada cinco, o que deu origem ao nome deste direito.

O «Jambon du Kintoa» provém do porco «pie-noir du pays Basque», raça originária do tipo mediterrâneo, também denominado «tipo ibérico». O ritmo de crescimento dos animais desta raça é lento. Caracterizam-se por uma rusticidade notável, pela capacidade para suportar grandes variações climáticas e alimentares, e acumular rapidamente reservas lipídicas quando os alimentos abundam.

Os suínos passam pelo menos os sete últimos meses num percurso identificado. É aí que vão formar a gordura de cobertura e intramuscular. A alimentação que encontram nesse percurso é diversificada; compreende, sobretudo, erva e plantas herbáceas, bem como, mais heterogénea ou fortuitamente, frutos secos (bolota, castanha e outros) insetos, vermes, raízes e outros vegetais.

Os porcos são abatidos em idade relativamente avançada (12 a 24 meses, contra cinco a seis meses no caso de suínos destinados à produção de carne), no termo de uma vida marcada por uma atividade muscular significativa.

Na mesma área geográfica, nomeadamente em Salies-de-Béarn, produz-se igualmente o sal utilizado tradicionalmente para a salga dos presuntos produzidos na região. Produz-se também o «Piment d'Espelette»/«Piment d'Espelette — Ezpeletako Biperra» em pó, tradicionalmente utilizado para cobrir a parte interior do presunto recentemente saído do processo de cura.

O período mínimo de produção do presunto é de dezasseis meses. Após a primeira secagem, o presunto é barrado com uma mistura de gordura à base de banha. O período compreendido entre a semana em que se inicia a salga e a semana em que se inicia o processo de cura do presunto deve ter a duração mínima de 6 meses. A produção deve prosseguir com um período mínimo de cura de 10 meses em compartimentos que comuniquem com o exterior através de aberturas que permitam a circulação do ar, localizadas nas diferentes fachadas do edifício, com dimensões mínimas definidas. Assim, as condições de temperatura e humidade evoluem em função do clima local.

Ao palato, o presunto apresenta uma textura untuosa, derretendo-se na boca, aromas de manteiga, extratos arbustivos, carne confitada, frutos secos, incluindo avelãs, e em compota). O seu sabor é intenso e persistente na boca.

Relação causal

No clima ameno e húmido da área geográfica, o crescimento da erva nos percursos é praticamente ininterrupto, o que permite que neles se encontrem alimentos para os suínos durante toda a sua permanência ao ar livre, de sete meses, pelo menos. Esta alimentação é eventualmente complementada por frutos que se encontram sob as árvores características do meio natural basco (carvalho roble, castanheiro, faia).

A raça «pie-noire du pays Basque» adapta-se à vida ao ar livre nesta paisagem devido às suas características físicas: trata-se de um bom caminhante, com grande rusticidade que aproveita muito bem a vegetação dos percursos. Esta contribuição alimentar do percurso varia naturalmente em função da época, mas representa, durante o período final da engorda, cerca de 50 % da quantidade diária de alimentos ingerida pelos porcos. Contém antioxidantes e compostos aromáticos que influenciarão as características organoléticas do presunto.

Ficou demonstrado que os tecidos gordos acumulam os compostos contidos nas plantas consumidas. Estas substâncias atuam sobre a cinética de oxidação dos lípidos, abrandando a rancificação e permitindo uma cura mais prolongada do presunto, afetando, portanto, de forma específica a distribuição dos compostos sápidos e aromáticos. Este efeito será tanto mais significativo quanto mais longo for o período de secagem e de cura, dependendo também, consideravelmente, da natureza da vegetação dos pastos.

Os métodos tradicionais de salga, secagem e cura do presunto praticados na área geográfica implicam a presença do sal local, de Salies-de-Béarn, com características específicas (composição rica em oligoelementos, cristais grandes, etc.), particularmente adequadas à salga. O «Piment d'Espelette» utilizado para cobrir a superfície interior do presunto é particularmente adequado para o efeito, devido à intensidade relativamente fraca do picante.

As características da matéria-prima proporcionam ao presunto uma gordura intramuscular marmoreada, que lhe confere uma textura untuosa que desfaz na boca.

O clima, exposto ao fluxo proveniente do oceano, caracterizado por uma pluviosidade elevada, bem distribuída ao longo do ano, e pelo vento sul, do tipo Foehn, contribui para conferir ao presunto características organoléticas específicas. O longo processo de cura (dez meses, pelo menos) em compartimento aberto à influência do clima exterior, com variações de temperatura e humidade decorrentes dos ciclos climáticos naturais, permite a expressão ótima do potencial do presunto, e determina os seus aroma e sabor.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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