C/2026/4632

28.8.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/4632)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Jambon du Kintoa”

Numărul de referință UE: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Denumirea produsului**

„Jambon du Kintoa”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a DOP „Jambon du Kintoa” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii; și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate/a indicației geografice protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu mediul geografic;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlul

DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Descriere

Lista comunelor a fost actualizată în raport cu Codul geografic oficial din 2025, fără a se modifica delimitarea ariei geografice actuale.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlul

DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Descriere

Identificarea spațiilor exterioare de creștere:

Identificarea spațiilor exterioare de creștere a fost prelungită de la cinci până la zece ani de la data aprobării de către comitetul național.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlul

TRIMITERI REFERITOARE LA STRUCTURA DE CONTROL

Descriere

Această parte a fost reactualizată în conformitate cu normele în vigoare. A fost efectuată o actualizare a datelor de contact.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlul

ELEMENTE SPECIFICE ALE ETICHETĂRII

Descriere

Următoarea dispoziție a fost eliminată, deoarece nu mai este de actualitate: mențiunea „denumire de origine controlată” până la înregistrarea de către Uniunea Europeană.

Descrierea etichetării a fost actualizată pentru a se ține seama de legislația în vigoare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Jambon du Kintoa”

Numărul de referință UE: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Jambon du Kintoa”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 - PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Jambon du Kintoa" este un jambon uscat, obținut în urma unui proces lung care durează minumum 16 luni și care include cel puțin 10 luni de maturare în condiții naturale.

Jambonul poate fi comercializat întreg, dezosat întreg, dezosat în sferturi sau feliat.

Atunci când este comercializat întreg, cu os și cu piciorul întreg, „Jambon du Kintoa" are o formă ovală, iar lungimea între capul femurului și marginea de tăiere a jambonului trebuie să fie mai mare de 10 cm. Jambonul este prezentat cu o marcă specifică „Kintoa" pe capul femurului. Înainte de ambalare, jambonul este frecat cu piper sub formă de pulbere DOP „Piment d'Espelette".

„Jambon du Kintoa" prezintă următoarele caracteristici: un conținut de sare (NaCl) mai mic sau egal cu 7 % în mușchiul semimembranos, umiditate de minimum 60 %, un conținut de lipide intramusculare mai mare sau egal cu 4 % în mușchiul semimembranos, o culoare roșie intensă în cazul cărnii, o culoare între alb și roziu în cazul grăsimii, un aspect marmorat, o textură onctuoasă și fondantă a grăsimii, o intensitate și o mare complexitate aromatică (unt, vegetație forestieră, carne conservată, fructe uscate, inclusiv alune, gem) și un gust intens la degustare și persistent.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind proveniența materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Alimentația șeptelului provine în principal din aria geografică delimitată. Dat fiind relieful foarte deluros, puțin propice pentru intensificare și pentru culturi, anumite alimente pot să nu provină din aria geografică delimitată.

Pentru un consum estimat la 848 kg de substanță uscată în total pe cap de porc de la naștere la sacrificare, proporția hranei originare din aria geografică poate fi estimată la cel puțin 69,5 %.

În perioada imediat următoare înțărcării și până la vârsta de 3 luni, hrana este alcătuită, în proporție de minimum 20 % (din substanța uscată), din cereale provenite din aria geografică delimitată; cantitatea brută totală de hrană distribuită per purcel nu depășește 60 kg.

Pentru porcii cu vârsta de peste trei luni: hrana pentru animale conține cel puțin 70 % (în substanță uscată) materii prime din aria geografică; formula hranei pentru animale trebuie să conțină cel puțin 60 % (în substanță uscată) cereale și produse derivate. Cantitatea maximă brută de hrană distribuită zilnic per porc este de 3,2 kg între vârstele de 3 și 8 luni și de 2,7 kg de la vârsta de 8 luni.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție ale „Jambon du Kintoa", de la nașterea porcilor până la maturare, se desfășoară în aria geografică.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Independent de mențiunile regulamentare aplicabile în ceea ce privește etichetarea produselor din carne, eticheta conține următoarele informații:

— data sărării;

— denumirea înregistrată a denumirii de origine protejate „Jambon du Kintoa", cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu cele ale caracterelor celor mai mari prezente pe etichetă și, în același câmp vizual, simbolul DOP al Uniunii Europene, eventual completat de mențiunea „denumire de origine protejată";

— logoul în culori „Kintoa”, pus la dispoziție de grup și format din cuvântul „Kintoa”, deasupra căruia se află coroana regilor Navarei, și din imaginea unui cap de porc din rasa „Basque”;

— pe fiecare jambon comercializat întreg, numărul care constituie identificarea sa individuală.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este formată din următoarele comune sau părți din următoarele comune (în conformitate cu Codul geografic oficial din 2025):

Comune incluse în totalitate:

Departamentul Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.

Departamentul 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.

Comune incluse parțial:

Departamentul Landes: Cauneille, Peyrehorade.

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

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Aria geografică a „Jambon du Kintoa” se întinde, în mare, peste partea franceză a Țării Bascilor și peste câteva cantoane și/sau comune limitrofe de la graniță înspre est și nord. Acest sector corespunde piemontului occidental al Pirineilor, cu care se învecinează în partea de sud. La vest, aria este delimitată de Oceanul Atlantic.

Clima sa oceanică este caracterizată de precipitații abundente (1 200-2 000 mm/an) și bine răspândite de-a lungul întregului an, fără perioade uscate, precum și de temperaturi blânde, chiar și iarna. Vântul dinspre sud, de tip föhn, aduce intermitent călduri puternice și aer uscat de-a lungul întregului an și mai ales toamna și primăvara, creând o alternanță cu fazele umede și răcoroase determinate de perturbările oceanice.

Peisajul dominant este format din zone cultivate și din pajiști pe fundurile bazinelor și în toate zonele joase aflate în proximitatea așezărilor, din juxtapuneri de pajiști, lande și păduri pe versanți și din lande și pășuni naturale pe vârfurile masivelor și pe creste.

Denumirea „Kintoa” își are originea în taxa pentru dreptul de a hrăni porcii cu ghinde, numită în limbajul comun „droit de quinta” (taxă de o cincime) și percepută de regii Navarei cel puțin începând cu secolul al XIII-lea pentru porcii duși, ca parte a transhumanței, în munții care aparțineau regilor Navarei. Astfel, aceștia luau drept plată un porc din cinci, practică ce a dat numele acestei taxe.

„Jambon du Kintoa” provine de la porci „Pie-noir du pays Basque”, o rasă derivată din tipul mediteraneean, numit, de asemenea, iberic. Viteza sa de creștere este redusă. Porcii din rasa menționată au o robustețe remarcabilă și capacitatea de a suporta variații climatice și alimentare mari și de a acumula rapid rezerve lipidice atunci când alimentația abundă.

Porcii își petrec cel puțin ultimele șapte luni de viață pe un anumit teren. Acela este locul în care își vor forma grăsimea de acoperire și intramusculară. Hrana pe care o găsesc în acest spațiu este diversificată și cuprinde mai ales iarbă și plante erbacee, precum și, în mod eterogen și intermitent, fructe cu coajă lemnoasă (ghinde, castane…), insecte, viermi, rădăcini și alte plante.

Porcii sunt sacrificați la vârste relativ înaintate (12-24 de luni, față de 5-6 luni în cazul porcului de carne industrial), la sfârșitul unei vieți marcate de o activitate musculară considerabilă.

Aria geografică (în special în Salies-de-Béarn) este renumită pentru producția de sare, care este utilizată în mod tradițional pentru sărarea jamboanelor produse în regiune. Aici este produs, de asemenea, piperul sub formă de pulbere „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra”, utilizat în mod tradițional pentru a acoperi suprafața interioară a jambonului, al cărei înveliș tocmai a fost înlăturat la finalul procesului de maturare.

Jamboanele sunt supuse unui proces de producție lung care durează cel puțin șaisprezece luni. După prima uscare, jamboanele sunt acoperite cu un amestec de grăsime pe bază de untură. Perioada cuprinsă între săptămâna de sărare și cea de maturare este de minimum 6 luni. Procesul de producție continuă cu o perioadă de maturare de cel puțin zece luni în camere care comunică cu exteriorul prin deschideri care permit circulația aerului, situate pe diferitele laturi ale clădirii și ale căror dimensiuni minime sunt definite. Astfel, condițiile de temperatură și de umiditate evoluează în paralel cu clima locală.

La degustare, jambonul prezintă o textură onctuoasă și fondantă a grăsimii, cu arome de unt, vegetație forestieră, carne conservată, fructe uscate (inclusiv alune) și gem. Gustul său este intens și persistent în gură.

Legătura cauzală

Datorită climei blânde și umede a ariei geografice delimitate, iarba crește aproape în continuu pe terenurile respective, permițând acestora să ofere hrană porcilor pe parcursul întregii perioade pe care o petrec în aer liber, timp de cel puțin 7 luni. Această hrană este eventual completată de fructe sub arborii caracteristici mediului natural basc (stejari, castani, fagi).

Rasa „Pie noire du pays Basque” este adaptată pentru a trăi pe terenuri în aer liber în acest peisaj, datorită caracteristicilor sale fizice: este un porc activ, rezistent, care valorifică bine vegetația de pe terenurile respective. Acest aport de hrană oferit de teren variază în mod natural în funcție de anotimp dar reprezintă, în perioada de finisare, aproximativ 50 % din volumul zilnic consumat de porc. Acesta conține antioxidanți și compuși aromatici care vor influența caracteristicile organoleptice ale jambonului.

A fost demonstrat faptul că țesuturile grase acumulează compușii conținuți în plantele consumate. Aceste substanțe acționează asupra cineticii de oxidare a lipidelor, încetinind râncezirea și permițând o maturare mai îndelungată a jambonului, și influențează astfel în mod specific distribuirea compușilor legați de gust și aromatici. Cu cât perioada de uscare și maturare este mai lungă, cu atât acest efect este mai pregnant, depinzând în mare măsură de natura plantelor pășunate.

Metodele tradiționale de sărare, uscare și maturare a jambonului din aria geografică implică o sare locală din Salies de Béarn, cu caracteristici specifice (conținut bogat de oligoelemente, cristale mari etc.) care sunt deosebit de adecvate pentru sărare. „Piment d'Espelette”, care este utilizat pentru a acoperi suprafața interioară a jambonului este deosebit de adecvat, având în vedere nivelul relativ scăzut al gustului picant.

Caracteristicile materiilor prime produc un jambon care prezintă grăsime intramusculară, ceea ce îi conferă un aspect marmorat și o textură fondantă și cremoasă.

Climatul, care este supus fluxului oceanic, caracterizat de precipitații ridicate și o pluviometrie bine distribuită de-a lungul anului, precum și de vântul din sud, de tip föhn, contribuie la conferirea caracteristicilor senzoriale specifice ale jamboanelor. Procesul îndelungat de maturare (minimum zece luni) în camere expuse influenței climatului extern, cu variații de temperatură și umiditate legate de ciclurile climatice naturale, permite exprimarea pe deplin a potențialului jamboanelor, având un impact semnificativ asupra aromei și gustului lor.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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