C/2026/4632

28.8.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4632)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Jambon du Kintoa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-02166-AM01 – 28. 5. 2026

1. **Názov výrobku**

„Jambon du Kintoa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Jambon du Kintoa“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu ani chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Opis

Aktualizoval sa zoznam obcí v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2025, pričom vymedzenie súčasnej zemepisnej oblasti sa nemení.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Opis

Označenie pasienkov:

Obdobie, počas ktorého je označenie pasienkov platné, sa predĺžilo z piatich na desať rokov od dátumu schválenia národným výborom.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ODKAZY NA KONTROLNÝ ORGÁN

Opis

Tento oddiel sa aktualizoval v súlade s platnými predpismi. Aktualizovali sa kontaktné údaje.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ŠPECIFICKÉ PRVKY OZNAČOVANIA

Opis

Vypustilo sa toto ustanovenie, keďže už nie je relevantné: „slová ‚appellation d'origine contrôlée' (kontrolované označenie pôvodu) až do vykonania zápisu do registra Európskej únie."

Aktualizoval sa opis označovania s ohľadom na platné právne predpisy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Jambon du Kintoa"

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-02166-AM01 – 28. 5. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Jambon du Kintoa"

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Jambon du Kintoa“ je sušená šunka vyrobená dlhým postupom, ktorý trvá aspoň 16 mesiacov, z toho aspoň 10 mesiacov prebieha dozrievanie v prirodzených podmienkach.

Môže sa predávať vcelku, bez kosti vcelku, rozdelená na štvrtky alebo krájaná.

Šunka „Jambon du Kintoa“ predávaná celá s kosťou a celou nožičkou, má oválny tvar a dĺžka medzi hornou časťou stehennej kosti a koncom šunky musí byť väčšia ako 10 cm. Označuje sa osobitnou značkou „Kintoa“, ktorá je pripevnená k hornej časti stehennej kosti. Šunka sa pred zabalením potrie mletými čili papričkami s chráneným označením pôvodu „Piment d'Espelette“.

Šunka „Jambon du Kintoa“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami: obsah soli (NaCl) v oblasti poloblanitého svalu je maximálne 7 %, maximálny obsah vlhkosti je 60 %, obsah vnútrosvalového tuku v poloblanitom svale je minimálne 4 %, mäso má sýtu červenú farbu, tuk má bielu až ružovkastú farbu, má mramorový vzhľad, vláčnu a rozplývajúcu sa textúru tuku, intenzívnu a silnú zložitosť arómy (maslo, podrast, konzervované mäso, sušené ovocie a lieskovce, zavárané ovocie), má intenzívnu a dlhotrvajúcu chuť.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Prevažná časť krmiva musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti. Niektoré krmivá nemusia pochádzať zo zemepisnej oblasti pre jej kopcovitú topografiu, ktorá nie je dostatočne vhodná na intenzifikáciu pôdy a pestovanie poľnohospodárskych plodín.

Pri spotrebe sušiny odhadovanej na celkovo 848 kg na jednu ošípanú od narodenia až po zabitie možno zastúpenie krmív s pôvodom v zemepisnej oblasti odhadnúť na najmenej 69,5 %.

V období od odstavenia do veku troch mesiacov krmivo obsahuje najmenej 20 % (sušina) obilnín pochádzajúcich z danej zemepisnej oblasti, Pokiaľ ide o ošípané od troch mesiacov:

Pokiaľ ide o ošípané od troch mesiacov: krmivo pozostáva najmenej zo 70 % (sušina) surovín pochádzajúcich zo zemepisnej oblasti, kŕmna zmes obsahuje najmenej 60 % (sušina) obilnín a výrobkov z nich. Maximálne denné množstvo krmiva na jednu ošípanú je 3,2 kg brutto vo veku tri až osem mesiacov a 2,7 kg brutto od ôsmich mesiacov.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky štádiá výroby šunky „Jambon du Kintoa“, od narodenia ošípaných po dozretie šunky, prebiehajú v príslušnej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem predpísaných označení vzťahujúcich sa na označovanie údeniny označenie obsahuje aj tieto informácie:

— dátum nasolenia,

— registrovaný názov chráneného označenia pôvodu „Jambon du Kintoa“ písmom, ktoré je aspoň také veľké ako najväčšie písmo na etikete, a v tom istom zornom poli logo CHOP Európskej únie, prípadne doplnené celým znením „appellation d'origine protégée“,

— farebné logo „Kintoa“ poskytnuté skupinou, ktoré sa skladá zo slova „Kintoa“, nad ktorým sa nachádza koruna navarrských kráľov, a z ilustrácie hlavy ošípanej baskického plemena,

— na každej šunke predávanej vcelku číslo, ktoré slúži na jej individuálnu identifikáciu.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť tvoria tieto obce alebo časti obcí (na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2025):

Celkovo zahrnuté obce:

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.

Čiastočne zahrnuté obce:

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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Zemepisná oblasť šunky „Jambon du Kintoa“ zahŕňa celé francúzske Baskicko a niekoľko susedných hraničných kantónov a/alebo obcí na východe a na severe. Táto oblasť zodpovedá západnému úpätiu Pyrenejí, ktoré ju lemuje na juhu. Na západe ju ohraničuje Atlantický oceán.

Prímorská klíma oblasti sa vyznačuje vysokým úhrnom zrážok (1 200 – 2 000 mm/rok), ktoré sú rovnomerne rozložené počas celého roka bez obdobia sucha, a takisto miernymi teplotami, a to aj v zimnom období. Južný vietor fön prináša silné horúčavy a suchý vzduch nepravidelne počas celého roka a predovšetkým na jeseň a na jar, striedavo s vlhkejšími a chladnejšími fázami, ktoré súvisia s prechodom oceánskych zrážok.

V krajine prevládajú obrábané plochy a lúky na spodku paniev a vo všetkých nižšie položených oblastiach v blízkosti ľudských obydlí, vedľa seba sa rozprestierajúce lúky, vresoviská a lesy na svahoch a vresoviská a prírodné trávnaté plochy na vrcholoch masívov a hrebeňov.

Pojem „Kintoa“ má pôvod v dani za kŕmenie ošípaných žaluďmi, ľudovo nazývanej „droit de quinta“, ktorá sa odvádzala navarrským kráľom najneskôr od 13. storočia v prípade ošípaných, ktoré sa presúvali za pašou do kráľovských hôr Navarrského kráľovstva. Kráľom sa odvádzala každá piata ošípaná („un sur cinq“), z čoho pochádza názov dane.

Šunka „Jambon du Kintoa“ pochádza z ošípanej Pie noir du pays Basque, t. j. plemena stredomorského typu, nazývaného aj iberský typ. Má pomalšiu rýchlosť rastu. Vyznačuje sa pozoruhodnou odolnosťou so schopnosťou znášať veľké klimatické aj potravinové výkyvy a pri dostatku krmiva rýchlo naberať tukové zásoby.

Ošípané trávia najmenej sedem posledných mesiacov v označenom výbehu. Práve tu sa im vytvára podkožný a vnútrosvalový tuk. Potrava, ktorú nachádzajú v tomto výbehu, je rozmanitá a zahŕňa najmä trávu, byliny a pomedzi to nepravidelne a menej často rôzne suché plody (žalude, gaštany), hmyz, červy, korene a iné rastliny.

Ošípané sa zabíjajú v pomerne vysokom veku (12 – 24 mesiacov oproti 5 – 6 mesiacom v prípade ošípaných chovaných na priemyselnú produkciu mäsa) po prežití života poznačeného veľkou svalovou aktivitou.

Táto zemepisná oblasť, najmä Salies-de-Béarn, sa vyznačuje výrobou soli, ktorá sa tradične používa na nasolenie šuniek vyrobených v tomto regióne. Vyrábajú sa tu aj mleté čili papričky „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“, ktoré sa tradične používajú na potretie vnútornej časti šunky po odstránení vrchnej vrstvy po ukončení dozrievania.

Výroba šunky trvá dlhý čas, minimálne 16 mesiacov. Po prvom sušení sa šunky obalia zmesou tuku na báze bravčovej masti. Obdobie medzi týždňom nasolenia a týždňom, keď sa šunka nechá dozrievať, trvá najmenej šesť mesiacov. Potom nasleduje fáza dozrievania, ktoré trvá najmenej desať mesiacov, v miestnostiach, ktoré sú prepojené s exteriérom prostredníctvom otvorov umožňujúcich prúdenie vzduchu, ktoré sa nachádzajú na opačných stranách budovy a majú presne stanovené minimálne rozmery. Teplota a vlhkosť vzduchu v miestnostiach sa teda menia podľa miestneho počasia.

Šunka má vláčnu a rozplývajúcu sa textúru tuku, vôňu masla, podrastu, konzervovaného mäsa, sušeného ovocia (predovšetkým lieskovcov) a zaváraného ovocia. Chuť je intenzívna a dlhotrvajúca.

Príčinná súvislosť

V miernom a vlhkom podnebí zemepisnej oblasti tráva vo výbehoch prakticky neprestáva rásť, vďaka čomu výbehy poskytujú potravu ošípaným počas celého obdobia, ktoré trávia vonku, teda aspoň sedem mesiacov. Túto potravu niekedy dopĺňajú plody pod stromami, ktoré sú typické pre baskické prírodné prostredie (dub letný, gaštany, buk).

Plemeno Pie-noir du pays Basque sa prispôsobilo životu vo výbehoch v tejto krajine svojimi fyzickými vlastnosťami: ide o odolnú ošípanú, ktorá potrebuje pohyb vo výbehoch a veľmi dobre využíva vegetáciu v nich. ide o odolnú ošípanú, ktorá potrebuje pohyb vo výbehoch a veľmi dobre využíva vegetáciu v nich. ale v období finálnej fázy rastu predstavuje asi 50 % denného objemu, ktorý ošípaná skonzumuje. Obsahuje antioxidanty a aromatické látky, ktoré ovplyvnia organoleptické vlastnosti šunky.

Obsahuje antioxidanty a aromatické látky, ktoré ovplyvnia organoleptické vlastnosti šunky. Preukázalo sa, že v tukových tkanivách sa hromadia látky, ktoré sa nachádzajú v skonzumovaných rastlinách. Tieto látky pôsobia na kinetiku oxidácie lipidov tým, že spomaľujú zatuchnutie a umožňujú dlhšie dozrievanie šunky, a teda ovplyvňujú aj špecifickú škálu chuťových a aromatických látok. Tento účinok je ešte výraznejší v prípade dlhého obdobia sušenia a dozrievania, pričom rovnako veľmi závisí od druhu spásanej vegetácie.

V rámci tradičných spôsobov solenia, sušenia a dozrievania šunky, ktoré sa vykonávajú v príslušnej zemepisnej oblasti, sa používa miestna soľ z obce Salies-de-Béarn, ktorá má osobitné vlastnosti (zloženie bohaté na stopové prvky, veľké kryštáliky…) obzvlášť vhodné na solenie. Čili papričky „Piment d'Espelette“, ktoré sa používajú na potretie vnútornej časti šunky, sú obzvlášť vhodné pre svoju pomerne slabú intenzitu ostrosti.

Vďaka vlastnostiam suroviny aj šunka obsahuje medzisvalový tuk, ktorý jej dodáva mramorový vzhľad a vláčnu a rozplývajúcu sa textúru.

Podnebie sa pod vplyvom prúdenia od oceánu vyznačuje zvýšeným úhrnom zrážok, ktorý je rovnomerne rozložený počas roka, a južný vietor typu fön dodáva šunke osobitné senzorické vlastnosti. Dlhé dozrievanie (najmenej desať mesiacov) prebieha v otvorenej miestnosti vplyvom vonkajšieho podnebia, ktoré sa vyznačuje premenlivou teplotou a vlhkosťou, čo súvisí s prirodzenými klimatickými cyklami a umožňuje, aby sa optimálne prejavil potenciál šunky, a predovšetkým jej aromatické a chuťové vlastnosti.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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