C/2026/4632

28.8.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4632)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Jambon du Kintoa“

Referenčna številka EU: PDO-FR-02166-AM01 – 28. maj 2026

1. **Ime proizvoda**

„Jambon du Kintoa“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZOP „Jambon du Kintoa“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, saj:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla/ zaščitene geografske označbe;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Francoski organi zato menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

OPREDELITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Opis

Seznam občin je bil posodobljen po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025, pri čemer opredelitev sedanjega geografskega območja ni bila spremenjena.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

OPREDELITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Opis

Opredelitev pašnih površin:

obdobje veljavnosti opredelitve pašnih površin je bilo podaljšano s petih na deset let od datuma odobritve nacionalnega odbora.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

PODATKI O NADZORNEM ORGANU

Opis

Ta oddelek je bil posodobljen v skladu z veljavnimi pravili. Kontaktni podatki so bili posodobljeni.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPECIFIČNE PODROBNOSTI OZNAČEVANJA

Opis

Naslednja določba je bila črtana, ker ni več relevantna: „besede ‚appellation d'origine contrôlée' (kontrolirana označba porekla) do registracije pri Evropski uniji".

Opis označevanja je bil posodobljen zaradi upoštevanja veljavne zakonodaje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Jambon du Kintoa"

Referenčna številka EU: PDO-FR-02166-AM01 – 28. maj 2026

1. **Ime**

„Jambon du Kintoa"

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Jambon du Kintoa“ je pršut, proizveden po dolgotrajnem postopku, ki traja najmanj 16 mesecev in vključuje najmanj 10 mesecev zorenja v naravnih pogojih.

Trži se lahko cel s kostjo ali brez, razkosan na četrtine ali narezan na rezine.

Kot cel pršut se „Jambon du Kintoa“ trži skupaj s kostjo in celim stegnom, je ovalne oblike, dolžina med stegnenično glavo in sprednjim robom pršuta pa mora presegati 10 cm. Opremljen je s posebno etiketo „Kintoa“, pritrjeno na stegnenično glavo. Pred pakiranjem se pršut natre s praškom „Piment d'Espelette“ (ZOP).

Pršut „Jambon du Kintoa“ ima naslednje lastnosti: vsebnost soli (NaCl) v polopnasti mišici je 7 % ali manj; največja vsebnost vlage je 60 %; vsebnost mišičnih maščob v polopnasti mišici je najmanj 4 %; barva mesa je živo rdeča; barva maščobe je med belo in rožnato; videz je marmoriran; tekstura slanine je gladka in mehka; aromatična paleta je intenzivna in bogata (maslo, podrast, mesni confit, suhi plodovi, vključno z lešniki, marmelada), okus pa je intenziven in obstojen v ustih.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Krma mora izvirati predvsem z opredeljenega geografskega območja. Pri nekateri krmilih se dopušča, da ne izvirajo z geografskega območja zaradi zelo razgibane topografije, ki ni primerna za intenzivnejše kmetijstvo in obdelavo.

Pri ocenjeni skupni porabi 848 kg suhe snovi na prašiča od skotitve do zakola je delež krmil, ki izvirajo z geografskega območja, ocenjen na najmanj 69,5 %.

V obdobju od odstavitve do starosti treh mesecev mora krma vsebovati najmanj 20 % žit (v suhi snovi) z geografskega območja, pri čemer skupna količina krme na prašička ne sme preseči bruto teže 60 kg.

Krma prašičev, starejših od treh mesecev, mora vsebovati najmanj 70 % surovin (v suhi snovi), ki izvirajo z geografskega območja, vsebovati pa mora vsaj 60 % žit in iz njih pridobljenih proizvodov (v suhi snovi). Največja dnevna količina krme na prašiča je 3,2 kg bruto teže med starostjo treh in osmih mesecev ter 2,7 kg bruto teže po osmem mesecu.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje pršuta „Jambon du Kintoa“, od skotitve prašičev do zorenja, potekajo na geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ne glede na predpisane zahteve za označevanje pripravljenih mesnih proizvodov, morajo etikete vsebovati naslednje navedbe:

— datum soljenja,

— registrirano ime zaščitene označbe porekla „Jambon du Kintoa“ z znaki, ki so najmanj enako veliki kot največji znaki na etiketi, ter v istem vidnem polju logotip Evropske unije za ZOP, po možnosti dopolnjen s polnim izrazom „appellation d'origine protégée“,

— barvni logotip „Kintoa“, ki ga zagotovi združenje proizvajalcev in je sestavljen iz besede „Kintoa“, nad katero je krona navarskih kraljev in podoba prašičje glave baskovske pasme,

— posebno identifikacijsko število vsakega pršuta, ki se trži cel.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega naslednje občine ali dele občin (po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025):

občine, ki so v celoti vključene v območje:

departma Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye;

departma 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-Bideresn, 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 in Viodos-Abense-de-Bas;

občine, ki so delno vključene v območje:

departma Landes: Cauneille, Peyrehorade;

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

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Geografsko območje proizvoda „Jambon du Kintoa“ obsega celotno francosko Baskijo ter nekatere sosednje kantone in/ali občine na vzhodu in severu. To območje zajema zahodno vznožje Pirenejev, ki tvori njegovo južno mejo. Na zahodu območje meji na Atlantski ocean.

Za njegovo oceansko podnebje so značilne velika količina padavin (1 200 do 2 000 mm/leto), ki so enakomerno razporejene skozi vse leto, brez sušnega obdobja, ter blage temperature tudi pozimi. Južni veter, ki je podoben fenu, občasno prinese visoke temperature in suh zrak kadar koli v letu, zlasti jeseni in spomladi. Zaradi prehodov vremenskih motenj z oceana pa se redno pojavljajo tudi bolj vlažna in sveža obdobja.

Prevladujoči tip pokrajine sestavljajo obdelane površine ter travišča na dnu globeli in na vseh nižinskih območjih v bližini naselbin, kombinacije travišč, resav in gozdov na pobočjih ter resav in naravnih travnikov na planinah in grebenih.

Izraz „Kintoa“ izvira iz davka na želodno pašo prašičev, ki so mu splošno rekli „davek petine“ (fr. *droit de quinta*) in so ga navarski kralji pobirali najmanj od 13. stoletja za prašiče, pripeljane na pašo v gore pod oblastjo navarskih kraljev. Kralji so tako jemali vsakega petega prašiča, iz česar izhaja ime davka.

Pršut „Jambon du Kintoa“ se pridobiva iz prašičev pasme baskovski črnopisani prašič, ki izhaja iz pasme obsredozemskega tipa, imenovane tudi iberski tip. Prašiči te pasme rastejo bolj počasi. Pasma je zelo odporna, saj dobro prenaša večje vremenske in prehranske spremembe, pri čemer lahko hitro pridobi maščobne zaloge, ko je na voljo veliko hrane.

Prašiči svoje zadnje mesece (najmanj sedem mesecev) preživijo na določenem pašnem območju. Tam pridobijo podkožno in mišično maščobo. Hrana, ki jo najdejo na pašnem območju, je raznolika. Sestavljena je predvsem iz trave in zelnatih rastlin, občasno in v neenakih razmerjih pa tudi suhih plodov (želodov, kostanjev itd.), žuželk, črvov, korenin in drugih rastlin.

Prašiči se zakoljejo razmeroma stari (pri starosti od 12 do 24 mesecev v primerjavi z običajno starostjo od 5 do 6 mesecev prašičev za industrijsko proizvodnjo mesa), pri čemer je zanje značilna znatna mišična dejavnost.

Na geografskem območju, zlasti v kraju Salies-de-Béarn, proizvajajo sol, ki se tradicionalno uporablja za soljenje pršutov, proizvedenih v tej regiji. Na tem območju proizvajajo tudi prašek „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“, ki se tradicionalno uporablja za prekrivanje notranje strani pršuta, ko se odstrani maščobna obloga ob zaključku postopka zorenja.

Postopek zorenja pršutov je dolgotrajen, tj. najmanj 16 mesecev. Po prvem sušenju se pršut obloži z mešanico maščobe na osnovi svinjske masti. Obdobje med tednom, ko se pršuti nasolijo, in tednom, ko se začne zorenje, je najmanj šest mesecev. Nadaljnji postopek traja najmanj deset mesecev, ko pršuti zorijo v prostorih, ki so z zunanjostjo povezani prek odprtin, ki omogočajo kroženje zraka. Ti prostori so na različnih straneh stavbe in imajo vnaprej določene najmanjše dimenzije. Odprtine omogočajo, da se temperatura in vlažnost v stavbi spreminjata skladno z lokalnim podnebjem.

Pri uživanju ima pršut teksturo maščobe, ki je gladka in mehka, diši pa po maslu, podrasti, mesnem confitu, suhih plodovih (vključno z lešniki) ter marmeladi. Okus je intenziven in obstojen v ustih.

Vzročna zveza

V blagem in vlažnem podnebju geografskega območja trava na pašnem območju raste praktično celo leto, zato imajo prašiči hrano na voljo ves čas, ko so na prostem, najmanj pa sedem mesecev v letu. To prehrano lahko dopolnjujejo drevesni plodovi, ki so značilni za baskovsko naravno okolje (hrast dob, kostanj, bukev).

Pasma baskovskega črnopisanega prašiča je zaradi svojih fizičnih lastnosti prilagojena paši v tej pokrajini. Gre za odpornega prašiča, ki veliko hodi in zelo dobro izkorišča rastlinstvo na pašnem območju Količina hrane, ki je na voljo na pašnem območju, se naravno spreminja glede na letni čas, vendar v fazi dopitanja znaša približno 50 % dnevne količine hrane, ki jo zaužije prašič. Vsebuje antioksidante in aromatske spojine, ki vplivajo na organoleptične lastnosti pršuta.

Dokazano je, da se v maščobnem tkivu kopičijo spojine, ki jih vsebujejo zaužite rastline. Te snovi vplivajo na oksidacijsko kinetiko maščobe, upočasnjujejo nastanek žarkosti in omogočajo daljše zorenje pršuta, s čimer na poseben način vplivajo na porazdelitev spojin, ki dajejo okus in aromo. Ta učinek se povečuje sorazmerno z dolžino obdobja sušenja in zorenja ter je tudi zelo odvisen od vrste pašne vegetacije.

Tradicionalne metode soljenja, sušenja in zorenja pršuta na geografskem območju vključujejo lokalno sol iz kraja Salies de Béarn, ki ima posebne značilnosti (visoka vsebnost mikrohranil, veliki kristali itn.) in je zlasti primerna za soljenje. Prašek „Piment d'Espelette“, ki se uporablja za prekrivanje notranje strani pršuta, je še posebej primeren, ker ni preveč pikanten.

Te lastnosti surovin zagotavljajo marmorirano medmišično maščobo, ki pršutu daje gladko in mehko teksturo.

Podnebje, ki ga krojijo oceanski tokovi in za katerega so značilne velike količine padavin, enakomerno razporejene skozi vse leto, ter južni veter (fen) dajeta pršutu posebne organoleptične lastnosti. Zaradi dolgega zorenja (vsaj deset mesecev) v odprtih prostorih, ki so izpostavljeni vplivom podnebja, spremembam temperature in vlažnosti, povezanim z naravnimi podnebnimi cikli, se v celoti izrazi potencial tega pršuta, zlasti njegova aroma in okus.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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