C/2026/4632

28.8.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4632)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Jambon du Kintoa”

Referensnummer: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Produktens namn**

”Jambon du Kintoa”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jambon du Kintoa” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) medför en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen/skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

AVGRÄNSNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Beskrivning

Förteckningen över kommuner har uppdaterats i enlighet med 2025 års officiella geografiska kodex, utan att avgränsningen av det geografiska området har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

AVGRÄNSNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Beskrivning

Fastställande av betesområden:

Den tid under vilken fastställandet av betesområdet är giltigt har förlängts från fem till tio år från och med dagen för den nationella kommitténs godkännande.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

HÄNVISNINGAR TILL KONTROLLORGANET

Beskrivning

Detta avsnitt har uppdaterats i enlighet med gällande regler. Kontaktuppgifterna har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

SÄRSKILDA UPPGIFTER I MÄRKNINGEN

Beskrivning

Följande bestämmelse har strukits eftersom den inte längre är relevant: ”orden ’appellation d’origine contrôlée’ (kontrollerad ursprungsbeteckning) tills den registreras av Europeiska unionen.”

Beskrivningen av märkningen har uppdaterats med hänsyn till gällande lagstiftning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Jambon du Kintoa”

Referensnummer: PDO-FR-02166-AM01 – 28.5.2026

1. **Namn**

”Jambon du Kintoa”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Produkten ”Jambon du Kintoa” är en torkad skinka som framställs under en långvarig process på minst 16 månader, varav minst 10 månaders mognadslagring under naturliga förhållanden.

Den kan säljas hel med ben, hel eller i bitar urbenad, eller i skivor.

När ”Jambon du Kintoa” säljs hel med ben och klöv har den en oval form och avståndet mellan lårbenshuvudet och skinkans ytterkant ska vara mer än 10 cm. Märkningen ”Kintoa” fästs på lårbenshuvudet. Skinkan gnids in med pulver av kryddan med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Piment d'Espelette” innan den förpackas.

”Jambon du Kintoa” har följande egenskaper: en salthalt (NaCl) på högst 7 % i muskeln *semimembranosus*, en vattenhalt på högst 60 % och en intramuskulär fetthalt på minst 4 % i muskeln *semimembranosus*. Köttet ska ha en djupröd färg, med insprängt fett som ska vara vitt till rosaaktigt och ha en len och smältande textur. Aromerna ska vara intensiva och komplext sammansatta (smör, undervegetation, konfiterat kött, nötter, bland annat hasselnöt, syltighet). Smaken ska vara intensiv i munnen, med lång eftersmak.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Besättningens foder kommer huvudsakligen från det avgränsade geografiska området. Vissa födoämnen får dock ha sitt ursprung utanför det geografiska området, med hänsyn till att området är mycket kuperat och inte lämpar sig för intensiv odling.

Med ett beräknat foderintag på 848 kg torrsubstans totalt per gris från födsel till slakt, kan den andel av fodret som har sitt ursprung i det geografiska området uppskattas till minst 69,5 %.

Under perioden från avvänjningen och fram till tre månaders ålder består fodret till minst 20 % (räknat i torrsubstans) av spannmål från det geografiska området. Den totala mängd foder som tillförs per griskulting är högst 60 kg brutto.

Från det att grisarna uppnått tre månaders ålder består fodret till minst 70 % (räknat i torrsubstans) av råvaror med ursprung i det geografiska området. Fodrets sammansättning består till minst 60 % (räknat i torrsubstans) av spannmål och härledda produkter därav. Den största mängd foder som får tillföras per dag och per gris är 3,2 kg brutto mellan tre och åtta månaders ålder, och 2,7 kg brutto från åtta månaders ålder.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionen av ”Jambon du Kintoa”, från det att grisarna föds och fram till och med mognadslagringen, äger rum i det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Oberoende av de lagstadgade uppgifter som ska finnas på märkningen av charkuteriprodukter ska märkningen innehålla följande uppgifter:

— Insaltningsdatum.

— Det registrerade namnet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jambon du Kintoa” skrivet med bokstäver av minst samma storlek som de största bokstäver som ingår i märkningen och, i samma synfält, Europeiska unionens logotyp för skyddade ursprungsbeteckningar, eventuellt kompletterad av hela uttrycket ”appellation d'origine protégée”.

— Den logotyp i färg för ”Kintoa” som tagits fram av gruppen, som består av ordet ”Kintoa” och ovanför det en stiliserad bild av kungarna av Navarras krona samt en illustration av ett huvud av en gris av den baskiska rasen.

— På varje skinka som saluförs hel ska det individuella identifikationsnumret anges.

5. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar följande kommuner eller delar av kommuner (i enlighet med 2025 års officiella geografiska kodex):

Kommuner som ingår i sin helhet:

I departementet Landes: Hastingues, Oeyregave och Sorde-L'Abbaye.

I departementet 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 och Viodos-Abense-de-Bas.

Kommuner som ingår delvis:

I departementet Landes: Cauneille och Peyrehorade.

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

6. Samband med det geografiska området

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska området för ”Jambon du Kintoa” sträcker sig över hela franska Baskien samt några angränsande kantoner och/eller kommuner i öster och i norr. Området motsvaras av den västliga foten av Pyrenéerna som avgränsar området i söder. Atlanten utgör gräns åt väster.

Området har ett kustklimat som kännetecknas av stora nederbördsmängder (1 200 till 2 000 mm/år), jämnt fördelade över hela året utan någon torrperiod, samt av milda temperaturer även vintertid. Den sydliga föhnvinden för med sig mycket varm och torr luft i perioder under hela året, framför allt på hösten och våren. Däremellan förekommer omväxlande perioder av fuktigare och kallare väder, i samband med att lågtryck passerar från havet.

Det dominerande landskapet består av odlade områden och ängsmark i botten på sänkor och i alla låglänta områden i närheten av bosättningar, med intilliggande ängsmark, hedmark och skog på sluttningarna samt hedar och naturligt gräsbevuxen mark på bergsplatåer och bergskammar.

Ordet ”Kintoa” har sitt ursprung i den avgift för ollonbete, i dagligt tal kallad *droit de quinta* (femte), som togs ut av Navarras kungar åtminstone sedan 1200-talet från de uppfödare som förde sina djur på ollonbete i de kungliga bergen i Navarra. Kungen tog var femte gris i avgift, vilket gett upphov till benämningen.

Produkten ”Jambon du Kintoa” kommer från grisar av rasen pie noir du pays basque, som har sitt ursprung i grisar av den typ som förekommer i Medelhavsområdet och som även brukar kallas gris av iberisk typ. Grisar av denna ras växer sakta. De har en enastående härdighet och klarar stora variationer i fråga om klimat- och foderförhållanden. De har också förmåga att snabbt bygga upp fettreserver när tillgången på föda är riklig.

Grisarna tillbringar åtminstone sina sista sju månader på särskilt avsedd betesmark. Där utvecklar de underhudsfett och intramuskulärt fett. Den föda som grisarna hittar på betesmarkerna är diversifierad och består i huvudsak av gräs och örtväxter samt, på mer oregelbunden basis, nötter (t.ex. ekollon och kastanjer), insekter, maskar, rötter och andra växtdelar.

Grisarna slaktas i relativt hög ålder (12–24 månader, jämfört med 5–6 månader för köttindustrins charkgrisar) efter ett liv som präglats av avsevärd muskelaktivitet.

Inom det geografiska området, särskilt i Salies-de-Béarn, finns en saltproduktion vars produkter traditionellt används för insaltning av den skinka som framställs i regionen. I området produceras också kryddan ”Piment d'Espelette”/ ”Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra”, som traditionellt används för att täcka skinkans snittyta efter att det skyddande lagret av fett tagits bort efter mognadslagringen.

Skinkans framställningsprocess är lång, minst 16 månader. Efter en första torkning smörjs skinkan in med en isterbaserad fettblandning. Tiden mellan den vecka som skinkan saltas in och veckan då mognadslagringen påbörjas ska vara minst sex månader. Därefter fortsätter framställningen med en mognadslagring på minst tio månader i lokaler där utomhusluften kan ta sig in och cirkulera. Dessa lokaler ligger på olika sidor av byggnaden och har en fastställd minsta storlek. Det innebär att temperatur och luftfuktighet skiftar i takt med det lokala klimatet.

Skinkan har en len och smältande textur i munnen, med aromer av smör, undervegetation, konfiterat kött, nötter, bland annat hasselnöt, och syltiga aromer. Smaken är intensiv med lång eftersmak.

Orsakssamband

I det geografiska områdets milda och fuktiga klimat växer gräset i det närmaste utan avbrott, vilket innebär att betesmarkerna kan förse grisarna med föda under hela den tid de går ute, vilket är minst sju månader. Födan kompletteras eventuellt av nötter som faller ned från de träd som typiskt förekommer i den naturliga baskiska miljön (ek, kastanj och bok).

Rasen pie noir du pays basque är anpassad till livet på betet i detta landskap, tack vare sina fysiska särdrag: det är en rörlig och robust gris, som tillgodogör sig betesmarkernas växtlighet mycket bra. Den andel av födan som tillförs genom betet varierar naturligt efter årstid, men motsvarar under slutgödningsperioden ungefär 50 % av grisens dagliga foderintag. Födan innehåller antioxidanter och aromatiska inslag som påverkar skinkans organoleptiska egenskaper.

Det har kunnat påvisas att komponenterna från den växtlighet grisen äter ackumuleras i fettvävnaden. Dessa ämnen påverkar fettets oxideringshastighet och bromsar härskningsförloppet. Det möjliggör en längre mognadslagring och påverkar alltså specifikt smak- och aromkomponenternas fördelning. Effekten blir ännu tydligare ju längre torkningen och mognadslagringen varar, och den är också starkt beroende av vilken sorts växtlighet som finns på betesmarkerna.

De traditionella metoderna för insaltning, torkning och mognadslagring av skinka i det geografiska området inbegriper det lokala saltet från Salies-de-Béarn, som har särskilda egenskaper som lämpar sig särskilt väl för insaltningen (rikt på spårämnen, stora kristaller osv.). Kryddan ”Piment d'Espelette” som används för att täcka skinkans snittyta är särskilt väl lämpad tack vare sin relativt milda smak.

Råvarans egenskaper ger en skinka som också uppvisar intramuskulärt insprängt fett, som ger produkten dess lena och smältande textur.

Klimatet, som påverkas av luftströmmar från havet och präglas av den rikliga nederbörden som är jämnt fördelad över året och av den sydliga föhnvinden, bidrar till att ge skinkan dess särskilda organoleptiska egenskaper. Den långa mognadslagringen (minst tio månader) i en lokal som är öppen för påverkan av utomhusklimatet och de variationer i temperatur och luftfuktighet som de naturliga klimatcyklerna innebär, gör att skinkans potential kommer till sin fulla rätt och tar framför allt fram dess aromatiska och smakmässiga kvaliteter.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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