

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 23 stycznia 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy  
zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Jambon du Kintoa” (ChNP)**

(2019/C 36/07)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Francja przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Jambon du Kintoa” zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Jambon du Kintoa”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Jambon du Kintoa” (ChNP) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 stycznia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## ZAŁĄCZNIK

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „JAMBON DU KINTOA”

Nr UE: PDO-FR-02166 – 31.8.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Jambon du Kintoa”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Jambon du Kintoa” jest szynką suchą wytwarzaną w długim, trwającym co najmniej 16 miesięcy procesie, podczas którego co najmniej 10 miesięcy zajmuje dojrzewanie w warunkach naturalnych.

Można wprowadzać ją do obrotu w całości, bez kości – w całości lub w ćwiartkach – bądź w plastrach.

„Jambon du Kintoa” wprowadzana do obrotu w całości z kością i całą nogą ma owalny kształt, a jej długość mierzona od głowy kości udowej do wierzchołka szynki powinna wynosić co najmniej 10 cm. Na głowie kości udowej umieszcza się specjalny znak „Kintoa”. Przed pakowaniem szynkę naciera się przyprawą w proszku objętą ChNP „Piment d’Espelette”.

Szynka „Jambon du Kintoa” posiada następujące właściwości: zawartość soli (NaCl) w mięśniach półbłoniastym nie większa niż 7 %, maksymalny poziom wilgotności równy 60 %, zawartość tłuszczu międzymięśniowego w mięśniach półbłoniastym co najmniej 4 %, barwa mięsa mocno czerwona, barwa tłuszczu od białej do różowawej, tłuszcz marmurkowy o aksamitnej i rozplywającej się w ustach konsystencji, intensywny i bardzo złożony aromat (masło, runo leśne, mięso konfitowane, owoce suche, w tym orzech laskowy, konfitura), wyrazisty, długo utrzymujący się w ustach smak.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji „Jambon du Kintoa” wykorzystuje się tuczniki należące do rasy Pie noir du pays Basque, poddane ubojowi między 12. a 24. miesiącem życia. Masa poubojowa schłodzona wynosi co najmniej 100 kg; grubość słoniny grzbietowej bez skóry pomiędzy 4. a 5. kręgiem wynosi co najmniej 25 mm.

Surowcem jest świeża szynka otrzymana z tuszy objętej nazwą pochodzenia „Kintoa”, niepoddana mrożeniu ani głębokiemu mrożeniu, bez wad, takich jak wybroczyny, złamania, ropnie, krwiaki czy rozerwana skóra, trybowana za pomocą długiego cięcia (cięcia iberyjskiego, fr. *coupe ibérique*), z całą nogą, o wadze co najmniej 10 kg.

Solenie przeprowadza się na sucho przy użyciu soli objętej ChOG „Sel de Salies-de-Béarn”. Przed pakowaniem wewnętrzną stronę suchej szynki naciera się przyprawą w proszku objętą ChNP „Piment d’Espelette”/„Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”.

Przez całe życie świń w ich żywieniu dopuszcza się wyłącznie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające wytworzone na bazie produktów niezmodyfikowanych genetycznie. Zakazuje się upraw modyfikowanych genetycznie na całej powierzchni uprawnej gospodarstwa prowadzącego chów zwierząt, z których otrzymuje się „Jambon du Kintoa”.

Podczas etapu karmienia mlekiem matki, do 8. tygodnia życia, całkowita ilość paszy na prosię nie powinna nigdy przekraczać 5 kg brutto. Nie dopuszcza się stosowania przetworzonych białek zwierzęcych.

Po odsadzeniu dopuszcza się jedynie następujące surowce roślinne:

- ziarna zbóż, kukurydza, jęczmień, żyto, pszenżyto, sorgo, owies; i produkty pochodne tych ziaren,
- nasiona grochu, bób, łubin, wyka, len; i produkty pochodne tych ziaren,
- nasiona soi, słonecznik, rzepak; ich makuchy i oleje,
- melasa z trzciny cukrowej i z buraków,

— lucerna, wysłodki buraczane.

Podawanie serwatki jest dozwolone, z wyjątkiem dwóch ostatnich miesięcy poprzedzających ubój. Serwatka pochodzi z danego obszaru geograficznego.

Pożywienie stada pochodzi głównie z wyznaczonego obszaru geograficznego. Niektóre składniki pożywienia nie mogą jednak pochodzić z tego obszaru geograficznego ze względu na jego pagórkowate ukształtowanie, które w niewielkim stopniu nadaje się do intensywnych upraw.

Minimalny udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego można szacować na minimum 69,5 % spożycia wynoszącego ok. 848 kg suchej masy na jedną świnie, od narodzin do uboju.

W okresie po odsadzeniu do 3. miesiąca życia pasza zawiera co najmniej 20 % (w suchej masie) zbóż pochodzących z obszaru geograficznego; całkowita ilość paszy na prosię nie powinna przekraczać 60 kg brutto.

W odniesieniu do świń powyżej trzeciego miesiąca życia: pasza składa się w co najmniej 70 % (w suchej masie) z surowców pochodzących z obszaru geograficznego; pasza zawiera co najmniej 60 % (w suchej masie) zbóż i ich produktów pochodnych. Maksymalna dawka dzienna podawanej paszy na zwierzę wynosi 3,2 kg brutto w okresie od 3. do 8. miesiąca życia i 2,7 kg brutto od 8. miesiąca życia.

#### 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Jambon du Kintoa” – od narodzin świń do dojrzewania szynki – przeprowadza się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

#### 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

#### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Niezależnie od informacji wymaganych na mocy przepisów prawa mających zastosowanie do etykietowania produktów wędliniarskich, na etykietach umieszcza się następujące informacje:

— datę solenia,

— nazwę „Jambon du Kintoa” zapisaną czcionką co najmniej takiej wielkości jak największa czcionka znajdująca się na etykietce,

— kolorowe logo „Kintoa” udostępnione przez grupę producentów, składające się ze słowa „Kintoa” z umieszczoną nad nim koroną królów Nawarry oraz rysunkiem głowy świni rasy Basque,

— na każdej szynce wprowadzanej do obrotu w całości – jej indywidualny numer identyfikacyjny.

### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny składa się z następujących kantonów, gmin lub części gmin:

— gminy włączone w całości:

w departamencie Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye;

w departamencie Pyrénées-Atlantiques:

Abitain, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Aramits, Araujuzon, Araux, Aren, Arette, Athos-Aspis, Audaux, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Barraute-Camu, Bastanès, Biarritz, Bugnein, Burgaronne, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Dognen, Escos, Espiute, Esquiule, Féas, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Guinarthe-Parenties, Gurs, Issor, Jasses, Lanne-en-Barétous, L'Hôpital-d'Orion, Laàs, Labastide-Villefranche, Lay-Lamidou, Léren, Lourdios-Ichère, Méritein, Montfort, Moumour, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Orin, Orion, Orriule, Ossensex, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Pé-de-Léren, Salies-de-Béarn, Sarrance, Saucède, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx;

gminy kantonów: Baïgura et Mondarrain; Hendaye-Côte Basque-Sud; Montagne Basque (poza Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive i Sainte-Engrâce, uwzględnionymi częściowo); Nive-Adour; Pays de Bidache, Amikuze i Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz;

— gminy włączone częściowo:

w departamencie Landes: Cauneille, Peyrehorade;

w departamencie Pyrénées-Atlantiques: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny „Jambon du Kintoa” obejmuje ogólnie francuski Kraj Basków oraz kilka kantonów lub gmin sąsiadujących z nim na wschodzie i północy. Rejon ten odpowiada zachodniemu przedwzgórzu Pirenejów, które graniczą z nim na południu. Ocean Atlantycki wyznacza granicę zachodnią.

Panujący tu klimat oceaniczny charakteryzuje się dużą ilością opadów (1 200–2 000 mm rocznie), występujących regularnie w ciągu roku, co skutkuje brakiem okresów suszy, a także łagodnymi temperaturami, nawet zimą. Wiatr z południa (typu fenowego) przynosi naprzemiennie upały i suche powietrze przez cały rok, a szczególnie jesienią i wiosną, oraz wilgoć i zimno związane z obecnością perturbacji oceanicznych.

Najczęściej spotykany krajobraz składa się z obszarów uprawnych i użytków zielonych położonych na dnie kotlin i w niższych partiach w pobliżu gospodarstw, z kombinacji użytków zielonych, wrzosowisk i lasów położonych na zboczach oraz z wrzosowisk i naturalnych obszarów trawiastych na szczytach wzgórz i grzbietach górskich.

Termin „Kintoa” pochodzi od prawa do karmienia świń żołądziami (*glandage*), zwanego powszechnie prawem *quinta*, z którego korzystali królowie Nawarry od co najmniej XIII w. w odniesieniu do świń przepędzanych sezonowo na obszary górskie należące do dynastii królewskiej Nawarry. Królowie zabierali jako opłatę jedno zwierzę na pięć, skąd wzięła się nazwa tego prawa.

„Jambon du Kintoa” produkuje się ze świń należących do baskijskiej odmiany *Pie noir du pays Basque*, należącej do ras śródziemnomorskich, zwanych również iberyjskimi. Tempo wzrostu zwierząt tej rasy jest niewielkie. Ich wytrzymałość jest wyjątkowa, ponieważ posiadają zdolność do znoszenia znacznej zmienności klimatu i żywienia oraz do szybkiego gromadzenia zapasów tłuszczu w okresie dużej dostępności pożywienia.

Co najmniej siedem ostatnich miesięcy życia zwierzęta spędzają na określonym terenie wypasu. W tym okresie u zwierząt formuje się okrywa tłuszczowa i tłuszcz międzymięśniowy. Pożywienie dostępne na tym terenie wypasu jest zróżnicowane, składa się głównie z zielonki i roślin zielnych, jak również – w sposób bardziej jednorodny lub zmienny – z owoców suchych (żołądzie, kasztany itp.), owadów, robaków, korzeni i innych roślin.

Świnie poddaje się ubojowi stosunkowo późno (pomiędzy 12. a 24. miesiącem w porównaniu z wiekiem 5–6 miesięcy w przypadku tuczniaka przemysłowego), przy czym większość życia zwierzę to spędza, aktywnie ćwicząc mięśnie.

Na obszarze geograficznym, zwłaszcza w *Salies-de-Béarn*, produkuje się sól wykorzystywaną tradycyjnie do solenia szynek wytwarzanych w tym regionie. Na obszarze tym produkuje się również przyprawę w proszku „*Piment d'Espelette*”/„*Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra*”, stosowaną tradycyjnie do pokrycia wewnętrznej strony szynki, którą usuwa się po zakończeniu dojrzewania.

Proces produkcji szynki jest długi i trwa co najmniej 16 miesięcy. Po pierwszym suszeniu szynki panieruje się przy pomocy mieszanki tłuszczu składającej się głównie ze smalcu. Okres między tygodniem, w którym przeprowadza się solenie, a tygodniem, w którym rozpoczyna się dojrzewanie, wynosi co najmniej 6 miesięcy. Kolejnym etapem produkcji jest trwające co najmniej 10 miesięcy dojrzewanie odbywające się w pomieszczeniach połączonych ze środowiskiem zewnętrznym za pomocą zapewniających obieg powietrza otworów o określonych minimalnych wymiarach umieszczonych na różnych ścianach budynku. Dzięki temu temperatura i wilgotność zmieniają się wraz ze zmianami lokalnego klimatu.

Podczas degustacji szynki wyczuwa się aksamitną i rozplywającą się w ustach konsystencję tłuszczu, zapachy masła, runa leśnego, konfitowanego mięsa, owoców suchych (w tym orzecha laskowego) i konfitury. Szynka ta ma wyrazisty, długi utrzymujący się w ustach smak.

### Związek przyczynowy

W panującym na tym obszarze geograficznym łagodnym i wilgotnym klimacie zielonka rośnie na terenach wypasu niemal bez przerwy, dzięki czemu przez cały okres przebywania na zewnątrz (przez co najmniej 7 miesięcy) zwierzęta mają dostęp do pożywienia. Paszę tę uzupełniają owoce z drzew typowych dla środowiska naturalnego Kraju Basków (dąb szypułkowy, kasztan, buk).

Baskijska rasa *Pie noire du pays Basque* jest przystosowana do życia w tych warunkach dzięki swoim właściwościom fizycznym: przystosowanie do ruchu, wytrzymałość, dobre wykorzystanie roślinności dostępnej na terenie wypasu. Pożywienie znalezione na terenie wypasu zmienia się naturalnie w zależności od pory roku, ale podczas końcowego okresu tuczu stanowi ok. 50 % objętości paszy spożywanej codziennie przez świnię. Pożywienie to zawiera przeciwutleniacze i związki aromatyczne, które mają wpływ na właściwości organoleptyczne szynki.

Wykazano, że tkanka tłuszczowa gromadzi związki zawarte w spożywanych roślinach. Substancje te działają na kinetykę utleniania tłuszczów, spowalniając jęczenie i umożliwiając dłuższe dojrzewanie szynki, a tym samym wpływają w szczególny sposób na rozmieszczenie składników smakowych i aromatycznych. Efekt ten jest tym wyraźniejszy, im dłuższy jest okres suszenia i dojrzewania, a także zależy w znacznym stopniu od rodzaju roślinności występującej na pastwisku.

Tradycyjne metody solenia, suszenia i dojrzewania szynki stosowane na obszarze geograficznym przewidują wykorzystanie lokalnej soli pochodzącej z Salies-de-Béarn, która posiada szczególne właściwości (skład bogaty w mikroskładniki pokarmowe, duże kryształy itp.) sprawiające, że sól ta jest szczególnie odpowiednia do stosowania w produktach mięsnych. Pieprz „Piment d'Espelette”, stosowany do pokrycia wewnętrznej strony szynki, jest szczególnie odpowiedni z uwagi na jego stosunkowo niewielką pikantność.

Właściwości surowca sprawiają, że szynka również zawiera tłuszcz międzymięśniowy odpowiedzialny za marmurkowaty wygląd, któremu to tłuszczowi szynka zawdzięcza rozplwającą się w ustach i aksamitną konsystencję.

Klimat, podlegający wpływowi oceanicznemu, charakteryzujący się dużą ilością opadów występujących przez cały rok i południowym wiatrem typu fenowego, przyczynia się do uzyskania właściwości sensorycznych charakterystycznych dla szynek. Długi okres dojrzewania (co najmniej dziesięć miesięcy) w pomieszczeniu, na które wpływają zewnętrzne warunki klimatyczne o zmiennych temperaturach i zmiennej wilgotności związane z naturalnymi cyklami klimatycznymi, umożliwia uzyskanie optymalnych właściwości szynek, wpływając znacznie na ich walory aromatyczne i smakowe.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCJambonduKintoa2017QCOMUE.pdf>

---