

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 90/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „KINTOA”

Nr UE: PDO-FR-02165 – 31.8.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

## 1. Nazwa

„Kintoa”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

Mięso wieprzowe „Kintoa” pochodzi ze świń (wykastrowane samce i samice, które nigdy nie karmiły), rasy „Pie noir du pays Basque”. Są one poddawane ubojowi w wieku co najmniej 12 miesięcy, ale nie więcej niż 24 miesiące. Masa tuszy schłodzonej wynosi co najmniej 100 kg. Grubość słoniny bez skóry pomiędzy 4. a 5. kręgiem wynosi co najmniej 25 mm.

Mięso można prezentować w postaci tusz, półtuszy i kawałków. Tylko mięso świeże, niepoddane innemu procesowi przetwarzania niż rozbiór, może korzystać z chronionej nazwy pochodzenia. Mięso zamrożone i głęboko zamrożone jest wyłączone z objęcia tą ChNP.

Mięso wieprzowe „Kintoa” posiada następujące cechy: mocno czerwona barwa (oceniona na podstawie skali japońskiej na poziomie łopatki, odpowiada wartościom 4–6), tłuszcz barwy białej do różowawej, marmurkowy, duża zawartość tłuszczu międzymięśniowego (co najmniej 6 % w karkówce), małe straty wody podczas gotowania (mięso soczyste w smaku), konsystencja elastyczna i miękka po ugotowaniu, wyrazisty, długo utrzymujący się smak.

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

Przez całe życie świnię mogą jeść wyłącznie pasze roślinne, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające, pochodzące z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Zakazuje się upraw modyfikowanych genetycznie na całej powierzchni uprawnej gospodarstwa produkującego zwierzęta, z których otrzymuje się mięso o chronionej nazwie pochodzenia „Kintoa”.

Podczas etapu karmienia mlekiem matki, maksymalnie 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 ich produkty uboczne,
- nasiona grochu, bobik, łubin, wyka, len; i ich produkty uboczne,
- nasiona soi, słonecznik, rzepak; ich makuchy i oleje,

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

- melasa z trzciny cukrowej i buraków,
- lucerna, wysłodki buraczane.

Podawanie serwatki jest dozwolone, z wyjątkiem okresu dwóch ostatnich miesięcy przed ubojem. Serwatka pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Pożywienie zwierząt pochodzi głównie z określonego obszaru geograficznego. Niektóre składniki pożywienia nie mogą jednak pochodzić z tego obszaru, zważywszy jego pagórkowate ukształtowanie, które mało nadaje się do intensywnych upraw.

Minimalny udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego można szacować na min. 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 wyznaczonego obszaru geograficznego; całkowita ilość paszy na prosię nie powinna przekraczać 60 kg brutto.

Pasza dla prosiąt od trzeciego miesiąca życia składa się co najmniej w 70 % (w suchej masie) z surowców pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego; Pasza składa się co najmniej w 60 % (w suchej masie) ze zbóż i ich produktów ubocznych. Maksymalna dawka dzienna paszy podawanej na sztukę 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*

Świnie rodzą się, są chowane i poddawane ubojowi w 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 przepisami prawa w odniesieniu do etykietowania mięsa wieprzowego, na etykietach produktów objętych ChNP „Kintoa” umieszcza się następujące informacje:

- datę uboju,
- nazwę pochodzenia „Kintoa” zapisaną czcionką co najmniej takiej wielkości, jak największa czcionka znajdująca się na etykiecie,
- kolorowe logo „Kintoa” udostępnione przez grupę producentów, składające się ze słowa „Kintoa” z umieszczoną nad nim koroną królów Nawarry oraz rysunkiem głowy świnii rasy baskijskiej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny składa się z następujących kantonów, gmin lub części gmin:

— Gminy w całości:

- departament Landes: Hastings, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.
- departament Pyrénées-Atlantiques:

Abitain, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Aramits, Araujuzon, Araux, Aren, Arette, Athos-Aspis, Audaux, Auterive, 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, Ossenx, 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:

Baigura i 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 uwzględnione częściowo:

- departament Landes: Cauneille, Peyrehorade.
- departament Pyrénées-Atlantiques: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje ogólnie francuski Kraj Basków oraz kilka kantonów lub gmin z nim sąsiadujących na wschodzie i północy. Sektor ten odpowiada zachodniemu przedgórzcu Pirenejów, które graniczą z nim na południu. Ocean Atlantycki wyznacza granicę zachodnią.

Panujący tu klimat poddany wpływowi oceanicznym charakteryzujący się dużą ilością opadów (1 200–2 000 mm rocznie), występujących regularnie w ciągu roku, co skutkuje brakiem okresów suszy, oraz łagodnymi temperaturami, nawet zimą. Wiatr z południa (typu fenowego), zwany tutaj *Haïze Hegoa*, przynosi naprzemiennie upały i suche powietrze podczas całego roku, a szczególnie jesienią i wiosną, oraz wilgoć i zimno związane z obecnością perturbacji oceanicznych.

Złożona budowa geologiczna terenów w tym sektorze, związana z bliskością Pirenejów, uzasadnia szczególną rzeźbę tych terenów, składających się z masywów, średnio wysokich łańcuchów górskich (1 000–2 000 m), rozległych i stromych wzgórz oraz głębokich dolin i kotlin. Dolna Nawarra, położona w centrum Kraju Basków, składa się z ułożonych naprzemiennie masywów i kotlin, chaotycznie rozmieszczonych (jak odpryski szkła), inaczej niż w Labourd na zachodzie i Soule (na wschodzie), gdzie osie rzeźby terenu są równoległe i ułożone na ogół w kierunku zachód-wschód. Tak szczególna geomorfologia skutkuje współwystępowaniem różnorodnych, nachodzących na siebie środowisk o zróżnicowanych cechach glebowo-klimatycznych i morfologicznych, tworzących zróżnicowany krajobraz.

Roślinność charakteryzuje się dominującą obecnością dębu szypułkowego (w lasach w połączeniu z kasztanami i od pewnej wysokości – bukami, albo na wrzosowiskach atlantyckich, albo w połączeniu z występującymi jednocześnie łąkami lub pastwiskami). Baskijskie wrzosowiska są typowe dla tego sektora, rozciągają się na zboczach i szczytach wzgórz, aż do wysokości 1 200 m n.p.m. Stanowią środowisko antropogeniczne wykorzystywane od wieków przez miejscowych rolników. Najczęściej spotykany krajobraz składa się z obszarów uprawnych i pastwisk położonych na dnie kotlin i w niższych partiach w pobliżu gospodarstw, z kombinacji łąk, 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 Nawarry zabierali jako opłatę jedno zwierzę na pięć, skąd wzięła się nazwa tego prawa. Istniejąca dokumentacja pozwala oszacować, jak duży był obszar objęty prawem *quinta*: była to dolna Nawarra, środkowa część Kraju Basków w departamencie Pyrénées-Atlantiques.

Obecność rozległych przestrzeni pokrytych roślinnością sprzyjającą hodowli trzody chlewnej miała istotne znaczenie dla rozwoju tego rodzaju chowu prowadzonego przez mieszkańców okolicznych dolin. O ile byli oni zwolnieni z wnoszenia opłaty *quinta* w odniesieniu do własnych stad, o tyle mieli obowiązek deklarowania każdej sztuki zwierząt pochodzących z dalszych obszarów, które brali na przechowanie w celu opasu. Istnieje wiele świadectw historycznych potwierdzających te dwa rodzaje hodowli komercyjnej, które zachowały się w szczególności w raportach przedstawicieli króla Nawarry wysyłanych regularnie w celu zliczania sztuk świń pochodzących zza granicy i objętych podatkiem. Podczas okresu „*glandée*” przepędzane „zza granicy” świny pochodziły głównie z Béarn, Gaskonii i Guipuzkoa.

Dzięki tak długiej tradycji i znaczeniu gospodarczemu i społecznemu chów świń w *Kintoa* odgrywa szczególną rolę. Warunki naturalne umożliwiły rozwój tej działalności, która z kolei wpłynęła na krajobraz i jego obecną formę.

Mięso „*Kintoa*” pochodzi z baskijskiej odmiany *Pie-noir du pays Basque*, należącej do ras śródziemnomorskich, zwanych również iberyjskimi. Skóra i szczecina są zabarwione na szaro lub czarno na łbie i zadzie oraz ewentualnie na płamach grzbietowych, podczas gdy reszta ciała jest biała. Łeb ma profil ściętego prostokąta o wydłużonym, ruchliwym ryju (świnia o „głowie kreta”), nogi są długie i smukłe o mocnych racicach. Zwierzęta tej rasy rosną wolno. Ich odporność jest wyjątkowa; są w stanie znieść znaczne zmiany jeśli chodzi o klimat i pożywienie, szybko gromadzą zapasy tłuszczu w okresach dużej dostępności pożywienia.

Co najmniej siedem ostatnich miesięcy życia zwierzęta spędzają na określonym wybiegu, na którym formuje się ich okrywa tłuszczowa i tłuszcz międzymięśniowy. Pożywienie dostępne na wybiegu jest zróżnicowane, w zależności od rodzaju terenu; składa się głównie z trawy i roślin zielnych, jak również (w sposób różnorodny i zmienny) z owoców suchych (żołądzie, kasztany itp.), owadów, robaków, korzeni i innych roślin.

Zwierzęta przeznaczone do produkcji mięsa „*Kintoa*” są poddawane ubojowi stosunkowo późno (pomiędzy 12. a 24. miesiącem w porównaniu z wiekiem od 5 do 6 miesięcy w tradycyjnym chowie mięsny), spędziwszy większość życia aktywnie ćwicząc mięśnie.

Mięso ma barwę intensywnie czerwoną dzięki wysokiej zawartości mioglobiny, co odróżnia je od mięsa pochodzącego z tradycyjnego chowu.

Zwierzęta przeznaczone do produkcji mięsa „Kintoa” są ciężkie i tłuste. Masa tuszy schłodzonej wynosi co najmniej 100 kg. Grubość słoniny na grzbiecie wynosi co najmniej 25 mm, znaczna jest też obecność tłuszczu międzymięśniowego.

Mięso jest miękkie, marmurkowe, intensywnie czerwone, o wyraźnym aromacie.

#### *Związek przyczynowy*

System produkcji świń przeznaczonych do produkcji mięsa „Kintoa” opiera się głównie na wykorzystaniu środowiska wiejskiego związanego z wielowiekową działalnością człowieka, mającą wpływ na środowisko naturalne. Rolnictwo miejscowe dostosowane jest do topografii obszaru (pagórki), która nie sprzyja intensywnym uprawom (poza nielicznymi terenami płaskimi i równinnymi), tworząc krajobraz, w którym występują naprzemiennie lasy, łąki i wrzosowiska, a począwszy od pewnej wysokości – typowo baskijskie wrzosowiska i naturalne pastwiska. Taka działalność hodowlana umiejętnie wykorzystuje zróżnicowaną przyrodę, tworząc wybiegi, na których świnie przebywają przez co najmniej 7 miesięcy.

W panującym na tym obszarze geograficznym łagodnym i wilgotnym klimacie trawa rośnie praktycznie bez przerwy przez cały rok, dzięki czemu pożywienie jest dostępne na wybiegach przez cały czas, kiedy zwierzęta tam przebywają. Paszę tę uzupełniają owoce z drzew typowych dla przyrody Kraju Basków (dąb szypułkowy, kasztan, buk).

Baskijska rasa Pie noir jest dostosowana do życia w tych warunkach dzięki swoim cechom fizycznym: przystosowanie do ruchu, wytrzymałość, dobre wykorzystanie roślinności dostępnej na wybiegu. Pożywienie znalezione na wybiegu zmienia się naturalnie w zależności od pory roku, ale podczas okresu końcowego stanowi ok. 50 % objętości paszy zjadanej codziennie przez świnie.

Wybieg daje zwierzętom możliwość (a w zasadzie zmusza je do) prowadzenia regularnej aktywności fizycznej, co skutkuje masą mięśniową dającą bardziej zwarte mięso, o większej zawartości mioglobiny, a co za tym idzie, bardziej czerwone.

Długość chowu (co najmniej jeden rok) pozwala uzyskać tusze ciężkie i tłuste, z dużą ilością tłuszczu międzymięśniowego, dające mięso aromatyczne i miękkie. Przebywanie zwierząt na wybiegu, w szczególności w ciągłym ruchu, jak również spożywanie roślin chlorofilowych powoduje, że mięso jest intensywnie czerwone, posiada określone właściwości organoleptyczne związane z włóknami mięśniowymi typowymi dla zwierzęcia dużo przemieszczającego się.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-2bfd574b-c6d1-4ebd-9877-68f0e53d0554/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bfd574b-c6d1-4ebd-9877-68f0e53d0554/telechargement)

---