

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2017/C 90/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „KINTOA”

EU-szám: PDO-FR-02165 – 2016.8.31.

OEM ( X ) OFJ ( )

## 1. Elnevezés

„Kintoa”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

## 3.1. A termék típusa

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

## 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Kintoa” sertéshús „Pie noire du pays Basque” fajtájú (ivartalanított hím és soha nem szoptatott nőivarú) sertések-ből származik. A sertéseket legalább 12 hónapos és legfeljebb 24 hónapos korukban vágják le. A hasított test hideg tömege legalább 100 kg. A hátszalonna bőr nélküli vastagsága a negyedik és az ötödik csigolya között legalább 25 mm.

A hús hasított test, hasított félttest és húsrészek formájában kínálható értékesítésre. Az eredetmegjelölésre kizárólag a feldaraboláson kívül más feldolgozáson át nem esett friss hús jogosult. A fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hús kizárt.

A „Kintoa” sertéshús a következő tulajdonságokkal rendelkezik: élénkrovörös szín (a lapockánál a japán színskala segítségével becsült szín 4 és 6 közötti), fehértől rózsaszínes árnyalatúig változó zsírréteg, márványos küllem, magas izomközi zsírtartalom (a hátgerinc karaj felőli oldalánál legalább 6 %), sütéskor kismértékű vízvesztés (ízleléskor szaftos jellegű hús), sütés után rugalmas és omlós állag, kóstoláskor intenzív zamat, hosszan tartó ízérettel.

## 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A sertések egész életciklusa során a takarmányozásban kizárólag géntechnológiával nem módosított növények, társ-termékek és kiegészítő takarmányok használata megengedett. Géntechnológiával módosított növénykultúrák telepítése a „Kintoa” eredetmegjelöléssel ellátott hús előállítására szánt állatokat tenyésztő gazdaság teljes területén tilos.

A szoptatás során, legfeljebb 8 hetes korig a malacok által elfogyasztott teljes takarmánymennyiség soha nem haladhatja meg a bruttó 5 kg-t. A feldolgozott állati fehérjék használata nem megengedett.

Az elválasztástól kezdődően kizárólag az alábbi növényi alapanyagok engedélyezettek:

- szemes búza, kukorica, árpa, rozs, tritikálé, cirok, zab; és az azokból készült termékek,
- szemes borsó, szemes lóbab, csillagfürt-, bükköny-, lenmag; és az azokból készült termékek,
- szója-, napraforgó-, repcemag; az azokból készült pogácsa és olaj,

(<sup>1</sup>) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- cukornád- és cukorrépamelasz,
- lucerna, cukorrépapép.

Tejsavó kiadagolása megengedett, a sertések levágását megelőző két hónap kivételével. A tejsavónak a földrajzi területről kell származnia.

Az állomány takarmányának elsősorban a meghatározott földrajzi területről kell származnia. Lehetőség van arra, hogy bizonyos takarmányok ne a földrajzi területről származzanak, mivel annak domborzata völgyekkel sűrűn szabdalta, kevésbé alkalmas az intenzív állattenyésztésre és a növénytermesztésre.

A születéstől a levágásig sertésenként 848 kg-ra becsült éves összes szárazanyag-fogyasztáson belül a földrajzi területről származó takarmányok becsült arányának legalább 69,5 %-ot el kell érnie.

A leválasztást követő időszakban és három hónapos korig a takarmánynak (szárazanyagban kifejezve) legalább 20 %-ban a földrajzi területről származó gabonafélékből kell állnia; a malaconként elfogyasztott teljes takarmánymennyiség nem haladhatja meg a bruttó 60 kg-t.

A három hónaposnál idősebb sertések esetében a takarmánynak (szárazanyagban kifejezve) legalább 70 %-ban a földrajzi területről származó nyersanyagokat kell tartalmaznia; a takarmány összetételét (szárazanyagban kifejezve) legalább 60 %-ban gabonaféléknek és azokból készült termékeknek kell alkotniuk. A sertésenként elfogyasztott maximális napi takarmánymennyiség 3 és 8 hónapos kor között bruttó 3,2 kg, 8 hónapos kortól bruttó 2,7 kg.

#### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az állatok a földrajzi területen születnek, ott nevelik és vágják le őket.

#### 3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

#### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A sertéshús címkézésére alkalmazandó, jogszabályban előírt feliratokon kívül a „Kintoa” eredetmegjelöléssel ellátott termékek címkézésén az alábbi információk szerepelnek:

- a vágás napja,
- a „Kintoa” eredetmegjelölés neve a címkén szereplő legnagyobb karaktermérettel legalább megegyező méretű karakterekkel,
- a csoportosulás által rendelkezésre bocsátott színes „Kintoa” logó, amely a „Kintoa” szóból, felette a navarrai királyok koronájából és a Basque fajtájú sertés fejét ábrázoló illusztrációból áll.

### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi területet az alábbi járások, települések vagy településrészek alkotják:

- Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések:
  - Landes megye: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.
  - Pyrénées-Atlantiques megye:

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, Ossens, 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.

- A következő járások települései:

Baïgura et Mondarrain; Hendaye-Côte Basque-Sud; Montagne Basque (a részben a földrajzi területhez sorolt Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive és Sainte-Engrâce kivételével); Nive-Adour; Pays de Bidache, Amikuze és Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz.

- Részben a földrajzi területhez sorolt települések:

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

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület összességében Francia-Baszkföldre, valamint keleti és északi peremén néhány azzal határos járásra és/vagy településre terjed ki. Ez a körzet a délen határoló Pireneusok nyugati lábánál fekvő körzetnek felel meg. A területet nyugaton az Atlanti-óceán határolja.

Az óceán felől érkező óceáni áramlatnak kitett éghajlatát az egész év során egyenletesen eloszló magas csapadékmennyiség (évi 1 200–2 000 mm), a száraz időszakok hiánya, valamint még télen is enyhe hőmérséklet jellemzi. A főn jellegű déli szél, baszkföldi nevén Haize Hegoa, időszakosan nagy hőségeket, emellett egész évben – különösen ősszel és tavasszal – száraz levegőt hoz, az óceáni turbulens hatások elvonulásához kapcsolódó, csapadékosabb és hűvösebb szakaszokkal váltakozva.

Ennek a körzetnek a Pireneusok közelsége révén hangsúlyosan érvényesülő, összetett geológiai adottságai magyarázzák a középhegységekből, közepesen magas (1 000–2 000 m) hegyvonulatokból, impozáns és meredek falú dombokból, mély völgyekből és széles völgyteknőkből álló különleges domborzatát. A Baszkföld közepén fekvő Alsó-Navarrában egymás mellett fordulnak elő látható szerveződés nélkül, „üvegszilánkszerűen” eloszló középhegységek és völgyteknők, ellentétben a nyugatra fekvő Labourd vidékével és a keletre fekvő Soule vidékével, amelyeknek a domborzati tengelye párhuzamos, összességében nyugat-kelet irányú. Ezekből a különleges geomorfológiai adottságokból fakad az egymás mellett fekvő, eltérő geológiai-talajtani és morfológiai tulajdonságokkal rendelkező és változatos tájat alkotó környezeti elemek egyszerre jelen lévő sokfélesége.

A jellemző növényzet a döntő többségben előforduló kocsányos tölgyes, illetve a gesztenyefás, nagy tengerszint feletti magasságban a bükkfás társulásokban lévő erdők, illetve az atlanti rekettyések, vagy az e növénytársuláshoz kapcsolódó gyepek vagy gyepterületek. A baszk rekettye a körzet sajátos növénye, amely nagy tengerszint feletti magasságig (1 200 m-ig) benővi a domborzati elemek lejtőit és csúcsait. Ez a helyi gazdálkodók által évezredek óta hasznosított emberi környezet. A meghatározó tájat a völgyteknők mélyén művelés alá vont övezetek és gyepterületek, illetve a lakott területek közelében alacsonyan fekvő övezetekben egymás mellett előforduló gyepterületek, rekettyések, a lejtőkön ligeterdők, a középhegységek csúcsán és a hegygerinceken rekettyések és természetes gyepek alkotják.

A Kintoa kifejezés eredete a navarrai királyok által legalább a XIII. század óta a Navarrai Királyság hegységeiben vándorlegeltetett sertésekre kivetett makkszedési adó, elterjedt nevén hűbéri ötöd („quinta”). A navarrai királyok így minden ötödik sertést megadóztatták, innen ered ennek az adónak a neve. A fellelhető dokumentumok alapján megbecsülhető az említett hűbéri ötöddel érintett övezet kiterjedése: a Pyrénées-Atlantiques megyében fekvő Baszkföld középső részéről, Alsó-Navarráról van szó.

A sertéstenyésztés számára kedvező növényzettel borított hatalmas térségek hozzájárultak a völgyek lakói által folytatott sertéstenyésztés jelentős fejlődéséhez. A völgyek lakói a saját állományuk tekintetében ugyan mentesültek a hűbéri ötöd megfizetése alól, azonban be kellett jelenteniük mindazokat a távolabbi területekről érkezett egyedeket, amelyeket tenyésztésbe vontak, vagy amelyeket soványan vettek és hízzottan adtak el. Számos, erről a két kereskedelmi célú állattenyésztési formáról tanúskodó történelmi forrás megmaradt, főként a navarrai király által az adóztatandó idegen sertések elszámolása érdekében rendszeresen kiküldött küldöncök jelentései. A makkszedés idején a vándorlegeltetés keretében érkezett „idegen” sertések különösen Béarn, Gascogne és Guipuzkoa vidékéről származtak.

Kintoa vidékén a sertéstenyésztés e nagy múltja, illetve mind gazdasági, mind társadalmi jelentősége révén igen különös horderővel bír. A természeti feltételek tehát lehetővé tették a sertéstenyésztés kibontakozását, utóbbi viszont napjainkig alakítja a tájat.

A „Kintoa” hús a Földközi-tenger környéki, más néven ibériai sertéstípusból származó „Pie noire du pays Basque” fajtájú sertésből előállított hús. A fején és a farán, valamint a hátán esetlegesen megtalálható foltoknál a bőr és a szőr színe szürkétől feketéig változik, a teste többi részén pedig fehér. Fején az ornyereg egyenes vonalú, pofája hosszúka és mozgékony („vakondfejű” sertés), végtagjai hosszúak és kissé kikerekedettek, patái nagyok. Növekedési sebessége mérsékelt. Igénytelensége figyelemre méltó, képes elviselni az éghajlat és a takarmányozás jelentős ingadozásait, és amikor bőségesen van táplálék, képes rövid idő alatt zsírtartalékokat felhalmozni.

A sertések legalább az első hét hónapjukat meghatározott kifutón töltik. Ott alakul ki a fedő és az izomközi zsírrétegük. Az állatok által ezen a kifutón talált táplálék változatos, a kifutó jellegétől függően változik, és főként füvet és fűneműeket, valamint egyenetlenebben vagy szakaszosabban száraz terméseket (makkot, gesztenyét stb.), rovarokat, fergeket, gyökereket és más növényeket tartalmaz.

A „Kintoa” hús előállítására szánt sertéseket viszonylag idősen (12–24 hónapos korban), jelentős izomtevékenységgel jellemzett élet végén vágják le (míg a hagyományos hússertést 5–6 hónapos korban).

A hús színe a magas mioglobinszintnek köszönhetően élénkpiros, megjelenése pedig eltér a hagyományos állattenyésztésből származó állatoknál tapasztalhatótól.

A „Kintoa” hús előállítására szánt sertés nehéz és zsíros sertés. A hasított test hideg tömege legalább 100 kg; a hátszalonna vastagsága meghaladja a 25 mm-t, és sok izomközi zsír található meg rajta.

A hús puha, márványos küllemű, élénkpiros színű és intenzív aromavilágú.

#### *Ok-okozati kapcsolat*

A „Kintoa” hús előállítására szánt sertés tenyésztésének rendszere lényegében az évszázadok során a természeti környezeten végzett emberi tevékenység révén kialakult vidéki környezet hasznosítására épül. A helyi mezőgazdaság oly módon alkalmazkodott a sok völgygel szabdaltnak, az intenzív állattenyésztésre és növénytermesztésre (egyes alacsony fekvő és sík területek kivételével) kevésbé alkalmas domborzathoz, hogy olyan tájat alakított ki, ahol ligeterdők, gyepterületek és rekettyések váltakoznak, a tengerszint feletti magasság változásával pedig a baszk rekettye és a természetes gyepek az uralkodó növényzet. A sertésenyésztés oly módon hasznosítja ezt a környezetet, hogy felhasználja ezt a sokféleséget azoknak a kifizetőknak a kialakításához, ahol a sertések legalább hét hónapig fognak élni.

A földrajzi terület enyhe és csapadékos éghajlata miatt a kifizetőkon az év során gyakorlatilag nem áll meg a fű növekedése, ami lehetővé teszi, hogy a kifizetők takarmányt biztosítsanak a sertéseknek a szabadban töltött idő alatt. Ezt a takarmányozást a baszk természeti környezet jellegzetes fái (kocsányos tölgy, gesztenyefa, bükkfa) alatt esetlegesen megtalálható termések egészítik ki.

A „Pie noire du pays Basque” fajta ezen a vidéken a fizikai tulajdonságaiból adódóan alkalmazkodott a kifizetőkon való élethez: helyváltoztató, igénytelen sertésről van szó, amely nagyon jól hasznosítja a kifizetők növényzetét. A kifizetőről származó takarmány természetesen évszaktól függően változik, de az utóhizlalási időszakban a sertés által elfogyasztott napi mennyiségnek mintegy 50 %-át teszi ki.

A kifizető ezenkívül lehetővé teszi a sertések számára és rájuk is kényszeríti a rendszeres testmozgást, ami az izomzat fejlődését eredményezi, ennek következtében pedig a hús keményebb és mioglobinkban gazdagabb, tehát vörösebb.

Az állattenyésztés legalább egy évig terjedő időtartama révén a hasított testek nehezek és zsírosak, sok izomközi zsírt tartalmaznak, ettől a hús ízletes és puha. A sertés kifizetőn leélt élete és különösen sok helyváltoztatása, valamint a klorofilltartalmú növények fogyasztása magyarázza a hús élénkpiros színét, érzékszervi tulajdonságait, amelyek a helyváltoztató sertések jellegzetes izomrostjainak jellegéhez kapcsolódnak.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

[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)