



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB „KINTOA”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 090 van 23 maart 2017 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 23 mei 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

### Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 90/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

#### **ENIG DOCUMENT**

„KINTOA”

EU-nr.: PDO-FR-02165 – 31.8.2016

BOB (X) BGA ( )

#### 1. Naam/Namen

„Kintoa”

#### 2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

#### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

##### 3.1. Soort product

Categorie 1.1. Vers vlees (en vers slachtafval)

##### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Kintoa”-varkensvlees is afkomstig van varkens (gecastreerde mannetjes en wijfjes die nooit gezoogd hebben) van het ras „Pie noir du pays Basque”. De varkens worden geslacht wanneer ze minimaal twaalf maanden en maximaal 24 maanden oud zijn. Het koudgewicht van het karkas bedraagt ten minste 100 kg. Het rugspek tussen de 4e en 5e wervel is 25 mm dik of dikker zonder zwoerd.

Het vlees kan gepresenteerd worden in karkassen, halve karkassen of deelstukken. Alleen vers vlees dat geen andere bewerkingen ondergaan heeft dan de versnijding, komt in aanmerking voor de oorsprongsbenaming. Bevroren of diepgevroren vlees komt niet in aanmerking.

„Kintoa”-varkensvlees vertoont de volgende kenmerken: een dieprode kleur (4 tot 6 op de Japanse schaal ter hoogte van de schouder), een witte tot lichtroze kleur voor het vet, een doorregen uiterlijk, een hoog gehalte aan intramusculair vet (ten minste 6% voor de ribkarbonaden), weinig waterverlies bij het bakken (vlees is sappig in de mond), een soepele, zachte textuur na het bakken, een intense smaak met lange nasmaak.



### **3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

Tijdens het volledige leven van de varkens zijn alleen plantaardige producten, nevenproducten en aanvullende voedermiddelen op basis van niet-genetisch gemodificeerde producten toegestaan. Het is verboden genetisch gemodificeerde teelten aan te planten op gronden van een bedrijf dat dieren produceert die bestemd zijn voor de productie van vlees met de oorsprongsbenaming „Kintoa”. Over de volledige zoogperiode, tot de leeftijd van acht weken of meer, mag bruto nooit meer dan 5 kg voeder worden gegeven per big. Verwerkte dierlijke eiwitten zijn niet toegestaan.

Vanaf het spenen zijn alleen de volgende plantaardige grondstoffen toegestaan:

- zaden van tarwe, mais, gerst, rogge, triticale, gierst, haver en hun afgeleide producten;
- zaden van erwt, paardenboon, lupine, wikke, vlas en hun afgeleide producten;
- zaden van soja, zonnebloem, koolzaad; hun koeken en olie;
- suikerriet- en bietenmelasse;
- rupsklaver, bietenpulp.

De distributie van wei is toegestaan, uitgezonderd tijdens de twee maanden vóór het slachten van de varkens. De wei is afkomstig van het geografische gebied.

De kudde wordt gevoed met voeder dat hoofdzakelijk afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied. Bepaalde voedermiddelen mogen ook van buiten het geografische gebied afkomstig zijn wegens het zeer heuvelachtige reliëf, dat weinig geschikt is voor intensivering en teelten.

Bij een totaal verbruik van 848 kg droge stof per varken van geboorte tot slacht kan het aandeel van de voedermiddelen uit het geografische gebied op ten minste 69,5% worden geraamd.

Tijdens de periode na het spenen en tot de leeftijd van drie maanden bevat het voeder ten minste 20% (in droge stof) graanproducten afkomstig uit het geografische gebied; de totale hoeveelheid gegeven voeder per big mag niet meer bedragen dan 60 kg bruto.

Voor varkens van drie maanden en ouder bestaat het voeder voor minimaal 70% (in droge stof) uit grondstoffen afkomstig uit het geografische gebied; het voeder bevat ten minste 60% (in droge stof) graan en daarvan afgeleide producten. De maximale hoeveelheid gegeven voeder per dag bedraagt 3,2 kg bruto per varken tussen 3 en acht maanden en 2,7 kg vanaf acht maanden.

### **3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De varkens worden geboren, vetgemest en geslacht in het geografische gebied.

### **3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

–

### **3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Onafhankelijk van de wettelijke aanduidingen op etiketten van varkensvlees moeten de etiketten van producten met de oorsprongsbenaming „Kintoa” de volgende aanduidingen bevatten:

- de slachtdatum;
- de oorsprongsbenaming „Kintoa” in letters die ten minste even groot zijn als de grootste letters op het etiket;
- het door de organisatie ter beschikking gestelde „Kintoa”-logo, in kleur, met het woord „Kintoa”, daarboven de kroon van de koningen van Navarra en de afbeelding van een varkenskop van het Baskische ras.

### **4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied bestaat uit de volgende kantons, gemeenten of delen van gemeenten:

- Gemeenten in hun geheel:
  - Departement Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye
  - Departement 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, 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.

- De gemeenten van de volgende kantons: Baigura en Mondarrain; Hendaye-Côte Basque-Sud; Montagne Basque (uitgezonderd Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive, en Sainte-Engrâce, gedeeltelijk opgenomen); Nive-Adour; Pays de Bidache, Amikuze en Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz.
- Delen van de volgende gemeenten:
  - Departement Landes: Cauneille, Peyrehorade.
  - Departement Pyrénées-Atlantiques: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

##### 5. Verband met het geografische gebied

Het geografische gebied strekt zich uit over Frans Baskenland en enkele aangrenzende kantons en/of gemeenten in het oosten en het noorden. Dit gebied stemt overeen met de westelijke piedmont van de Pyreneeën die het in het zuiden begrenst. De Atlantische Oceaan is de westelijke grens.

Het klimaat, beïnvloed door de oceaanstromingen, wordt gekenmerkt door een grote neerslaghoeveelheid (1 200 tot 2.000 mm/jaar) die goed verdeeld is over het jaar, zonder perioden van droogte, en door temperaturen die zelfs in de winter zacht zijn. De zuidelijke wind van het type föhn, die Haize Hegoa genoemd wordt in het Baskenland, voert met tussenpozen een grote hitte en droge lucht aan, het hele jaar door maar vooral in de herfst en de lente, afgewisseld met vochtigere en koelere perioden die veroorzaakt worden door oceaanstoringen.

De complexe geologie van dit gebied, die in hoge mate bepaald wordt door de aanwezigheid van de Pyreneeën, verklaart zijn bijzondere reliëf met opeenvolgingen van massieven, middelhoge (1 000 tot 2000 m) bergketens, imposante, steil hellende heuvels, diepe valleien en brede inzinkingen. Basse-Navarre, gelegen in het midden van het Baskenland, bestaat uit een lappendeken van massieven en inzinkingen. In Labourd in het westen en Soule in het oosten daarentegen lopen de reliëflijnen evenwijdig, in het algemeen van west naar oost. Deze bijzondere geomorfologie resulteert in een grote verscheidenheid van natuurlijke omgevingen met heterogene geopedologische en morfologische kenmerken die een gevarieerd landschap vormen.

De vegetatie wordt gekenmerkt door de dominante aanwezigheid van de zomereik, hetzij in wouden waar ook tamme kastanjes en beuken op hoogte staan, hetzij door Atlantische heide, of door grasvelden of weiden die vaak samengaan met dit type vegetatie. De Baskische heide is specifiek voor het gebied. Hij koloniseert de hellingen en heuveltoppen tot op grote hoogte (1 200 m). Hij vormt een antropogene omgeving die al duizenden jaren wordt bebouwd door lokale landbouwers. Het dominante landschap bestaat uit in cultuur gebrachte arealen, komvormige weiden en, in de laagste delen, dicht bij de woningen, percelen weiland, heide en bos op hellingen, heide en natuurlijke graslanden op de toppen van de massieven en heuvelruggen.

De term Kintoa vindt zijn oorsprong in het weiderecht voor de varkenskwekers, dat ter plaatse „droit de quinta” wordt genoemd. Deze rechten werden al ten minste sinds de dertiende eeuw door de koningen van Navarra geïnd op de varkens die in de koninklijke bergen van Navarra werden gehouden en verweid. De koningen van Navarra hielden zo één varken op vijf in, vandaar de naam „quinta”. De bestaande documentatie geeft een beeld van het gebied waarin dit quinta-recht geheven werd en dat overeenstemde met Basse-Navarre, het centrale deel van het Baskenland in het departement Pyrénées-Atlantiques.

De uitgestrekte ruimten, bedekt met plantengroei die zich leent voor de varkenshouderij, droegen in belangrijke mate bij tot de ontwikkeling van deze activiteit bij de bewoners van de valleien. Hoewel de dalbewoners vrijgesteld waren van het quinta-recht op hun kudden, moesten zij alle dieren aangeven die uit verdere gebieden kwamen, die zij in de kost namen of die ze mager kochten om ze vet te mesten en te verkopen. Van deze twee vormen van commerciële varkenshouderij zijn nog heel wat historische bewijzen beschikbaar, vooral in de rapporten van de bodes die de Koning van Navarra geregeld uitstuurde om een inventaris op te maken van de buitenlandse varkens die aan de belasting onderworpen waren. In het eikelseizoen kwamen de „vreemde” varkens die tijdelijk naar hier verweid werden, overwegend uit Béarn, Gascogne en Guipuzkoa.

Door die lange geschiedenis, door haar economische en sociologische belang, kreeg de varkenshouderij in de Kintoa een heel bijzondere betekenis. De natuur stelde deze menselijke activiteit in staat zich te ontplooiën, maar de mens heeft op zijn beurt tot vandaag de landschappen beïnvloed. Het „Kintoa”-vlees komt van het varken Pie-noir du pays Basque, een ras van het circummediterrane type, ook wel het Iberische type genoemd. De huid en het haar hebben een grijze tot zwarte kleur voor de kop, de achterzijde en eventuele vlekken op de rug, en zijn wit op de rest van het lichaam. Het varken heeft een rechte kop met een lange, beweeglijke snuit (varken met „mollensnuit”), de ledematen zijn lang en niet mollig, met sterke poten. Deze soorten zijn trage groeiers. De varkens zijn bijzonder gehard. Ze zijn bestand tegen ingrijpende veranderingen in het weer en het voedingspatroon, en kunnen snel vetreserves opbouwen wanneer veel voedsel beschikbaar is.

De varkens brengen ten minste hun zeven laatste maanden door op een vastgesteld terrein. Daar vormen zij het dek- en het intramusculaire vet. Het voedsel dat zij op dit terrein vinden, is veelzijdig,



afhankelijk van de aard van het terrein. Het bestaat vooral uit gras en grasachtige planten en, zij het in wisselende mate, droge vruchten (eikels, kastanjes...), insecten, wormen, wortels en andere planten. Varkens die bestemd zijn voor de productie van „Kintoa“-vlees worden op in verhouding hoge leeftijd (12 tot 24 maanden tegenover vijf tot zes maanden voor het klassieke vleesvarken) geslacht aan het einde van een leven waarin zij intensief hun spieren gebruikt hebben.

Het vlees heeft een dieprode kleur omdat het veel myoglobine bevat, en een textuur die men niet aantreft bij dieren uit de klassieke varkenshouderij.

Varkens waarvan het „Kintoa“-vlees afkomstig is, zijn zwaar en vet. Het koudgewicht van het karkas bedraagt ten minste 100 kg. Het varken heeft een meer dan 25 mm dikke laag rugspek en veel intramusculair vet.

Het vlees is mals, doorregen en dieprood van kleur. Het heeft intense aroma's.

### **Causaal verband**

Het productiesysteem voor het varken waarvan „Kintoa“-vlees afkomstig is, berust hoofdzakelijk op het valoriseren van de landelijke omgeving die ontstaan is door de invloed die eeuwenlange menselijke activiteit heeft uitgeoefend op de natuur. De plaatselijke landbouw heeft zich aangepast aan een zeer heuvelachtige ligging die zich nauwelijks leent voor intensivering en teelten (tenzij in lagergelegene, vlakke zones). Zo ontstond een landschap waarin bossen, weiden en heide elkaar afwisselen of, voor de hoger gelegen delen, de Baskische heide en het natuurlijke grasland overheersen. De varkenshouderij haalt voordeel uit de diversiteit van deze omgeving om terreinen in te richten waar de varkens ten minste zeven jaar zullen leven.

Door het zachte en vochtige klimaat van het gebied groeit het gras bijna het hele jaar door en vinden de varkens voedsel tijdens hun volledige verblijf in de openlucht. Deze voeding wordt eventueel aangevuld met vruchten onder de typische bomen van het Baskenland (zomereik, tamme kastanje, beuk).

Het ras Pie-noir du pays Basque kan in dit landschap buiten leven en bezit daartoe de juiste fysieke eigenschappen: het is een gehard, rondlopend varken dat de plantengroei op zijn terrein uitstekend benut. Het voedsel dat het op het terrein vindt, verschilt van nature naargelang van het seizoen, maar maakt tijdens de afmestperiode ongeveer 50% van het dagelijkse rantsoen uit.

Door de aard van het terrein kunnen en moeten de varkens bovendien veel bewegen. Hierdoor ontwikkelen ze hun spieren en vormen ze vaster vlees dat meer myoglobine bevat en dus een rodere kleur heeft.

De vetmestperiode van een jaar of langer resulteert in zware, vette karkassen met veel intramusculair vet, wat aromatisch en mals vlees oplevert. Het leven van het varken in de openlucht en vooral zijn vele verplaatsingen en zijn gebruik van chlorofylhoudende planten verklaren de dieprode kleur van het vlees en zijn organoleptische kwaliteiten, die verbonden zijn aan het kenmerkende type spiervezels van een rondlopend varken.

### **Verwijzing naar de bekendmaking van het bestek**

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

[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)

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.