STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 32666
24 september 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Kintoa” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4633 van 28 augustus 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4633 28.8.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4633)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Kintoa”

EU-referentienummer: PDO-FR-02165-AM01 – 28.5.2026

1. Naam van het product

“Kintoa”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De aanvraag tot wijziging van de BOB “Kintoa” heeft geen betrekking op een van de drie situaties

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:
a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming / beschermde geografische aanduiding;
b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;
c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.
Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

AFBAKENING VAN HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Beschrijving

Lijst van gemeenten en kaart van het geografische gebied:

De lijst van gemeenten is bijgewerkt aan de hand van de officiële geografische code van 2025, zonder dat de afbakening van het huidige geografische gebied is gewijzigd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

AFBAKENING VAN HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Beschrijving

Vaststelling van de terreinen:
De geldigheidsduur van de vaststelling van de terreinen wordt verlengd van vijf naar tien jaar vanaf de datum van goedkeuring door het nationaal comité
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

VERWIJZINGEN NAAR HET CONTROLEORGAAN

Beschrijving

Dit deel is bijgewerkt overeenkomstig de geldende regels. De contactgegevens zijn bijgewerkt.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

SPECIFIEKE ELEMENTEN VAN DE ETIKETTERING

Beschrijving

De volgende bepaling wordt geschrapt omdat ze achterhaald is: de aanduiding "appellation d'origine contrôlée" (gecontroleerde oorsprongsbenaming) tot de registratie door de Europese Unie.
De beschrijving van de etikettering is bijgewerkt om rekening te houden met de geldende regelgeving.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Kintoa"

EU-referentienummer: PDO-FR-02165-AM01 – 28.5.2026

1. Naam/Namen

"Kintoa"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Frankrijk

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

02 – VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde 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.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Het voeder van de kudde is hoofdzakelijk afkomstig 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 drie en acht maanden en 2,7 kg vanaf acht maanden.

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

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

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Los 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 en in hetzelfde gezichtsveld het BOB-symbool van de Europese Unie, eventueel aangevuld met de voluit geschreven vermelding “beschermde oorsprongsbenaming”.
– het door de organisatie ter beschikking gestelde “Kintoa”-logo, in kleur, bestaande uit het woord “Kintoa”, met daarboven de kroon van de koningen van Navarra en de afbeelding van een varkenskop van het Baskische ras.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat de volgende gemeenten of delen van gemeenten (volgens de officiële geografische code van 2025):
gemeenten in hun geheel:
departement Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L’Abbaye
departement 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, Viodos-Abense-de-Bas.
delen van de volgende gemeenten:
departement Landes: Cauneille, Peyrehorade.
departement Pyrénées-Atlantiques: Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Arette, Bayonne, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lanne-en-Barétous, Larrau, Mendive, Oloron-Sainte-Marie, Sainte-Engrâce.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

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 Haïze 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 2.000 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 ontplooien, 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 lagergelegen, 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.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d82adbca-decb-46a4-9da9-7221b3bb2f98