



COMMUNIQUÉ

Le "Kintoa" et le "Jambon du Kintoa" seront les 100^{ème} et 101^{ème} AOP agroalimentaires françaises



Le Comité national des AOP agroalimentaires de l'INAO a approuvé le 16 juin 2016 les cahiers des charges des AOP « Kintoa » et « Jambon du Kintoa », dans la perspective de leur homologation en AOC par arrêté publié au Journal Officiel de la République française. Cette étape sera suivie de l'enregistrement en AOP par la Commission européenne.

Les animaux dont proviennent ces deux produits sont nés, élevés, engraisés et abattus dans la partie Ouest du département des Pyrénées-

Atlantiques, et quelques communes limitrophes des Landes.

Le «Kintoa» est issu de la race porcine Pie-noir du Pays basque, très rustique, qui supporte des variations climatiques importantes.

Les porcs passent au minimum leurs sept derniers mois sur un parcours identifié. Dans le climat doux et humide de l'aire géographique, la pousse de l'herbe ne s'arrête quasiment pas au cours de l'année. Le parcours apporte aux porcs une alimentation diversifiée (plantes herbacées, fruits secs, racines...).

La durée d'élevage d'au moins un an (contre 5 à 6 mois pour le porc charcutier conventionnel) permet d'obtenir des carcasses lourdes et grasses, avec beaucoup de gras intramusculaire, qui donne une viande aromatique, tendre et persillée.

Le «Jambon du Kintoa» est issu des mêmes porcs. Sa viande est caractérisée par une couleur rouge soutenue, un aspect persillé, et une forte teneur en lipides.

Ce jambon sec est salé au sel local de Salies-de-Béarn (qui a obtenu l'IGP en juin 2016), et couvert (côté viande) de piment d'Espelette (AOP).

Le nom «Kintoa» trouve son origine dans le droit de glandage pour les porcs, appelé communément droit de *quinta*, perçu par les rois de Navarre depuis au moins le XIII^{ème} siècle, sur les porcs qui étaient menés en transhumance dans les montagnes royales de Navarre.

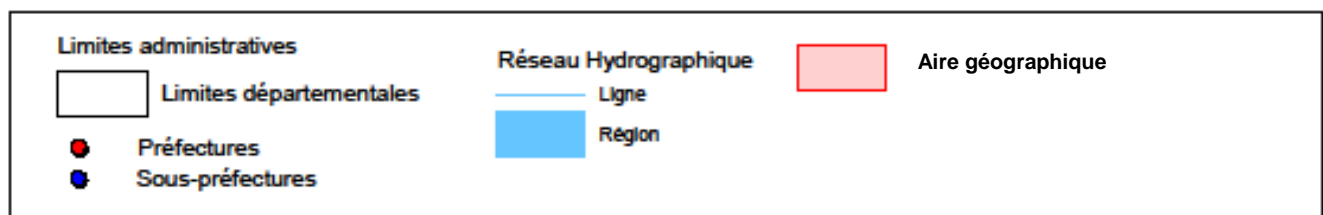
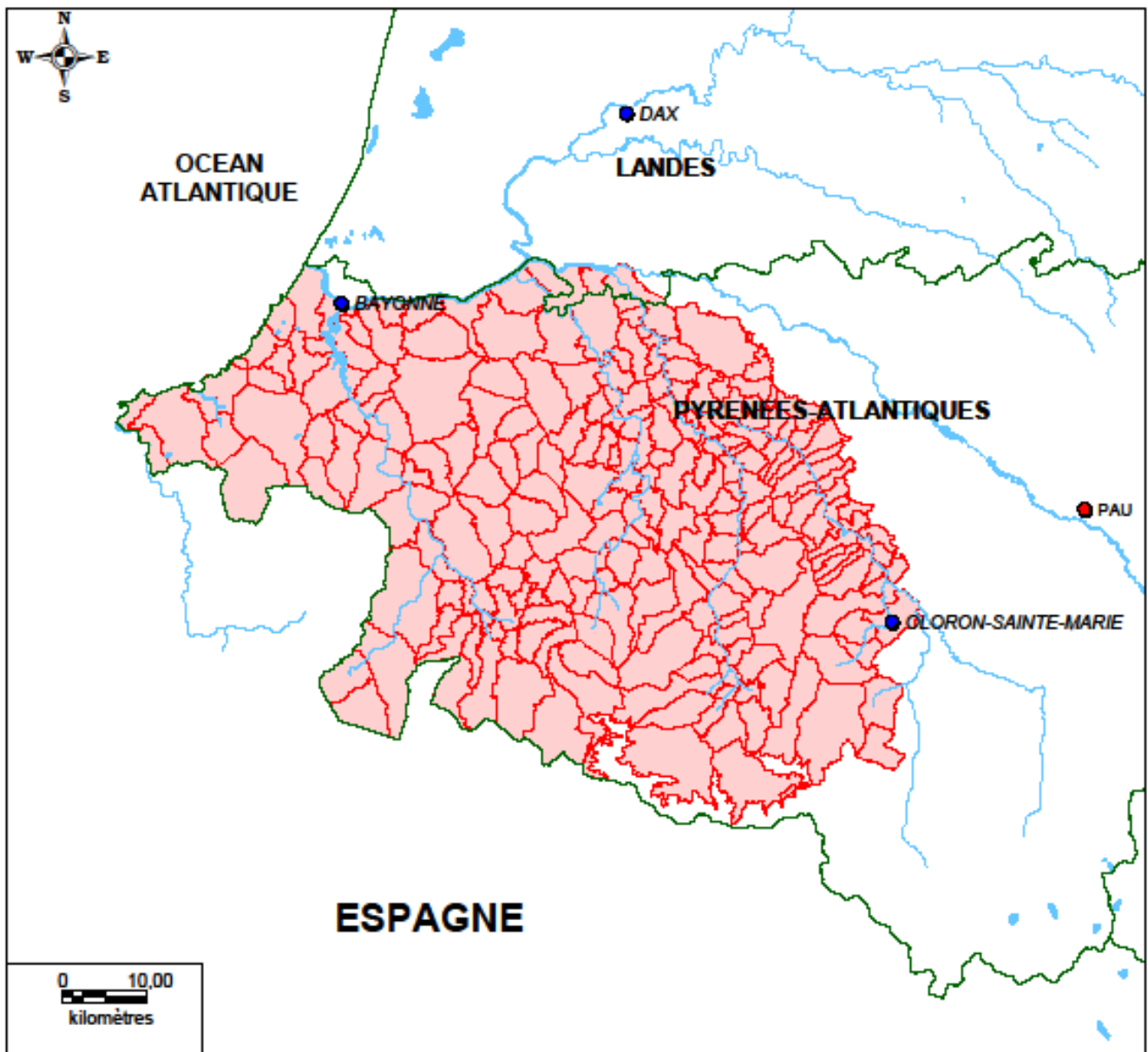
L'appellation d'origine contrôlée protège ces dénominations **sur le territoire français** et **constitue une étape vers l'appellation d'origine protégée**. L'AOP désigne des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées **selon un savoir-faire reconnu au sein d'une même aire géographique, et qui donne ses caractéristiques au produit**.

Données chiffrées (2015)

- 77 opérateurs (dont 57 producteurs, 17 fermiers et 3 transformateurs)
- 309 truies productives, 2000 porcelets mis en engraissement, 2908 porcs charcutiers abattus et transformés soit 340 tonnes, et 5714 jambons mis en affinage.

Aire géographique "Kintoa" et "Jambon du Kintoa"

Sources : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 09/2014



Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh 01 73 30 38 14