



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



Montreuil, le 14 novembre 2017

## COMMUNIQUÉ

# Le Kintoa : 100<sup>ème</sup> AOP agroalimentaire française !



Le Kintoa bénéficie désormais d'une Appellation d'origine protégée (AOP). La dénomination a été enregistrée le 21 octobre 2017 au Journal officiel de l'Union européenne. Cet enregistrement fait suite à l'avis favorable émis par l'INAO. Il s'agit du 100<sup>ème</sup> produit agroalimentaire français à obtenir ce signe officiel de la qualité et de l'origine.

**Le Kintoa** est une viande issue du porc « pie-noir du Pays basque ». Cette race rustique est connue pour ses capacités d'adaptation aux variations climatiques.

Les porcs consacrés à la production du Kintoa, sont élevés dans une zone qui s'étend de l'ouest des Pyrénées-Atlantiques à quelques communes des Landes (voir carte au dos). Le climat y est doux et humide, et la pousse de l'herbe quasi ininterrompue. Sur leur parcours, les porcs bénéficient ainsi d'une alimentation diversifiée (plantes herbacées, fruits secs, racines...).

L'élevage d'une durée minimum d'un an (contre 5 à 6 mois pour le porc charcutier conventionnel) permet d'obtenir des carcasses lourdes et grasses, qui donnent une viande aromatique, tendre et persillée.

Historiquement, le nom « Kintoa » trouve son origine dans le droit de glandage (appelé communément « droit de *quinta* »), que percevaient les rois de Navarre au XIII<sup>ème</sup> siècle, sur les porcs menés en transhumance dans les montagnes royales de Navarre.

**Une AOP est également en cours pour le Jambon du Kintoa, qui est lui aussi produit à partir du porc « pie-noir du Pays basque ».**

### CHIFFRES (2016)

- 77 opérateurs (dont 57 producteurs, 17 fermiers et 3 transformateurs)
- 278 tonnes de carcasses

L'Appellation d'origine protégée (signe officiel européen) désigne une production réalisée selon **un savoir-faire reconnu au sein d'une même aire géographique**, et qui donne ses caractéristiques au produit.

© Deschamps

### Contacts Presse :

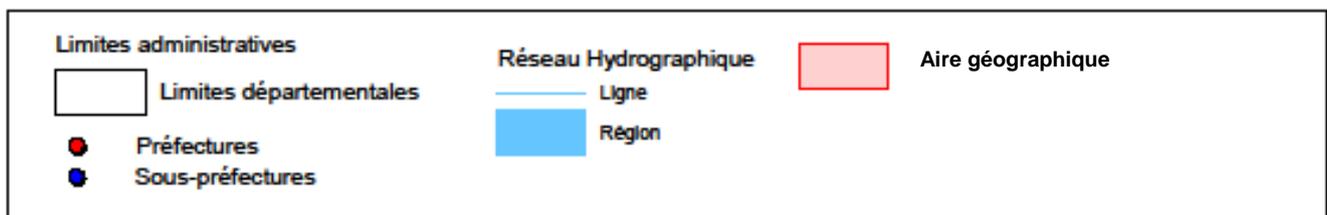
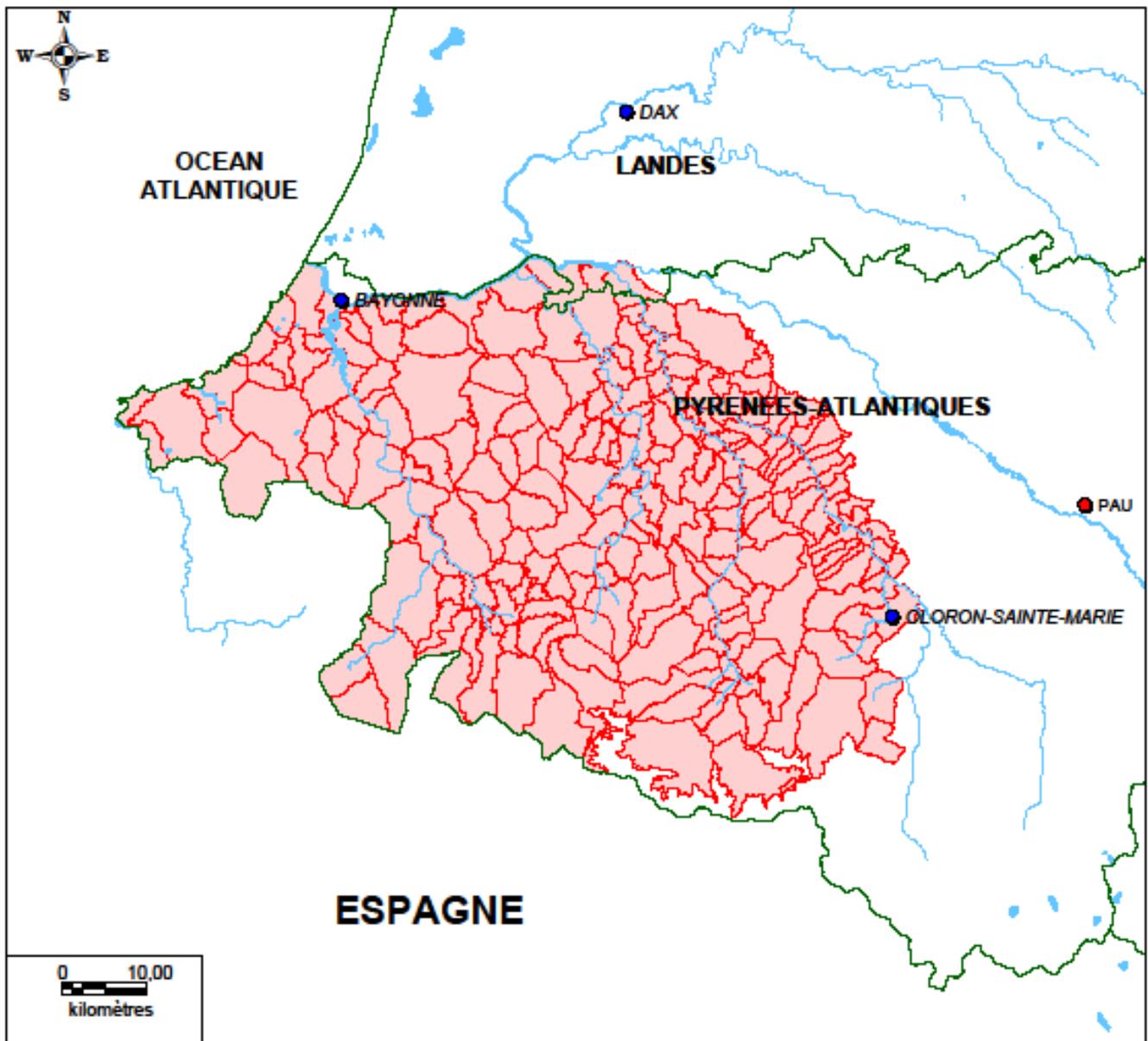
Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – [n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr)

Noham BEKHIEKH - 01 73 30 38 14 – [n.bekhiekh@inao.gouv.fr](mailto:n.bekhiekh@inao.gouv.fr)

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) / INAO – Institut national de l'origine et de la qualité

# Aire géographique de l'AOP "Kintoa"

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



## Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – [n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr)

Noham BEKHIEKH - 01 73 30 38 14 – [n.bekhiekh@inao.gouv.fr](mailto:n.bekhiekh@inao.gouv.fr)

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) /  INAO – Institut national de l'origine et de la qualité