



# Kintoa

Porc

## LE PRODUIT

Le Kintoa est une viande fraîche issue d'une race rustique de porcs appelée Pie noir du pays Basque ou tout simplement Porc Basque. Ces animaux sont loin d'être sédentaires ! Au cœur des Pyrénées Atlantiques, ils parcourent des paysages vallonnés et développent une évolution musculaire qui favorise une viande plus ferme et plus rouge.

## ARÔMES ET SAVEURS

La viande présente une couleur rouge soutenue et une tenue que l'on ne trouve pas chez les animaux élevés selon des modes plus conventionnels. En plus d'être tendre en bouche, elle présente un aspect persillé, ce qui signifie qu'elle est parsemée de filaments de graisses. Après cuisson, vous apprécierez sa texture souple et lisse.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le territoire de production du Kintoa s'étend sur le Pays Basque français et quelques communes limitrophes. Ce secteur correspond au piémont occidental des Pyrénées. C'est une zone de montagne et de coteaux qui alterne prairies, landes et forêts de feuillus. Ces paysages, peu aptes aux cultures, sont valorisés par les porcs.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Kintoa est un produit AOP depuis 2017. Par son histoire, son importance économique et sociologique, l'élevage du Porc basque revêt une signification locale très particulière. Par ailleurs, un conservatoire a vu le jour pour lutter contre son extinction. Aujourd'hui, ces porcs participent au maintien des immenses espaces recouverts de végétation présents dans leur territoire de production.

### Le saviez-vous

Le terme "Kintoa" trouve son origine dans le droit de glandage pour les porcs. Il était perçu par les rois de Navarre, depuis au moins le 13ème siècle, sur les porcs qui étaient menés en transhumance dans les montagnes royales de Navarre. Les rois de Navarre prélevaient ainsi un porc sur cinq, d'où le nom donné à ce droit (quinta).

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Filière Porc Basque Kintoa (AFPBK)

---

La Mairie

Herriko-Etxea

64430 LES ALDUDES

**N°SIRET : 43945121200021**

**Tél. :** 05 59 37 55 71

**Mél. :** [contact@kintoa.fr](mailto:contact@kintoa.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Pau

---

Maison de l'Agriculture  
124 boulevard Tourasse  
64078 PAU Cedex

**N°SIRET :** 13000270200210

**Tél. :** 05 59 02 86 62

**Fax :** 05 59 30 70 16

**Mél. :** [INAO-PAU@inao.gouv.fr](mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTISUD

---

Siège  
70 avenue Louis Sallenave  
64000 PAU

**N°SIRET :** 39325663100028

**Tél. :** (33) (0)5 59 02 35 52

**Fax :** (33) (0)5 59 84 23 06

**Mél. :** [accueil@certisud.fr](mailto:accueil@certisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/kintoa-13954>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP\\_Kintoa\\_20190204.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_Kintoa_20190204.pdf)
2. <mailto:contact@kintoa.fr>
3. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
4. <mailto:accueil@certisud.fr>