Ref. Ares(2016)4774713 - 25/08/2016

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

« Kintoa »

N° CE:

IGP ( ) AOP (X)

1. **DENOMINATION**

« Kintoa »

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France.

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

3.1. **Type de produit**

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. **Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

La viande de porc « Kintoa » est issue de porcs (mâles castrés et femelles n'ayant jamais allaité) de la race « Pie noir du pays Basque ». Les porcs sont abattus à un âge minimal de 12 mois et maximal de 24 mois. Le poids froid de la carcasse est de 100 kg minimum. L'épaisseur de lard dorsal sans la couenne entre la 4ème et la 5ème vertèbre est supérieure ou égale à 25 mm.

La viande peut être présentée en carcasses, demi-carcasses, pièces de découpe. Seule peut prétendre à l'appellation la viande fraîche n'ayant subi d'autre transformation que la découpe. La viande congelée ou surgelée est exclue.

La viande de porc « Kintoa » présente les caractéristiques suivantes : une couleur rouge soutenue (la couleur estimée au moyen de l'échelle japonaise au niveau de l'épaule est comprise entre 4 et 6), une couleur blanche à rosée du gras, un aspect persillé, une forte teneur en lipides intramusculaires (au minimum 6 % sur l'échine côté carré), de faibles taux de pertes en eau à la cuisson (viande juteuse en bouche), une texture souple et tendre après cuisson, une flaveur intense à la dégustation, persistante en bouche.

3.3. **Matières premières** (uniquement pour les produits transformés)

3.4. **Aliments pour animaux** (uniquement pour les produits d'origine animale)

Durant toute la vie des porcs, seuls sont autorisés dans l'alimentation les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Kintoa ».

Pendant la durée de l'allaitement, jusqu'à l'âge de 8 semaines au plus, la quantité totale d'aliment apportée par porcelet ne dépasse jamais 5 kg brut. Les protéines animales transformées ne sont pas autorisées.

A partir du sevrage, les seules matières premières végétales suivantes sont autorisées :
- les graines de blé, maïs, orge, seigle, triticale, sorgho, avoine ; et leurs produits dérivés ;
- les graines de pois, féverole, lupin, vesce, lin ; et leurs produits dérivés ;
- les graines de soja, tournesol, colza ; leurs tourteaux et leurs huiles ;
- la mélasse de canne et de betterave ;
- la luzerne, la pulpe de betterave.

La distribution de lactosérum est autorisée, exceptée dans les deux mois qui précèdent l'abattage des porcs. Le lactosérum provient de l'aire géographique.

L'alimentation du troupeau provient principalement de l'aire géographique délimitée. Certains aliments peuvent ne pas provenir de l'aire géographique du fait de sa topographie très vallonnée, peu apte à l'intensification et aux cultures.

Pour une consommation estimée à 848 kg de matière sèche au total par porc de la naissance à l'abattage, la proportion d'aliments originaire de l'aire géographique peut être estimée au minimum à 69,5 %.

Pendant le post-sevrage et jusqu'à l'âge de 3 mois, l'aliment contient au minimum 20% (en matière sèche) de céréales provenant de l'aire géographique ; la quantité totale d'aliment apportée par porcelet ne dépasse pas 60 kg brut.

Pour les porcs à partir de l'âge de trois mois, l'aliment est composé pour 70 % au minimum (en matière sèche) de matières premières en provenance de l'aire géographique ; la formule de l'aliment contient au minimum 60 % (en matière sèche) de céréales et leurs produits dérivés. La quantité maximale journalière d'aliment apportée par porc est de 3,2 kg brut entre 3 et 8 mois, 2,7 kg brut à partir de 8 mois.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les porcs sont nés, élevés, abattus dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à l'étiquetage de la viande de porc, l'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine « Kintoa » comporte les indications suivantes :
- la date d'abattage ;
- la dénomination de l'appellation d'origine « Kintoa » en caractères de taille au moins égale aux caractères les plus grands présents sur l'étiquette ;
- le logo en couleur « Kintoa », mis à disposition par le groupement, composé du mot « Kintoa » surmonté de la couronne des rois de Navarre, et de l'illustration d'une tête du porc de race Basque.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est composée des cantons, communes ou parties de communes suivantes :

- Communes incluses en totalité :

  Département des Landes : Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye

  Département des 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, Ossenx, 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.

  Les communes des cantons de : Baïgura et Mondarrain ; Hendaye-Côte Basque-Sud ; Montagne Basque (sauf Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive, et Sainte-Engrâce, prises en partie) ; Nive-Adour ; Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre ; Saint-Jean-de-Luz.

- Communes incluses en partie :

  Département des Landes : Cauneille, Peyrehorade.

  Département des Pyrénées-Atlantiques : Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend globalement sur le Pays Basque français et quelques cantons et/ou communes limitrophes en bordure, à l'est et au nord. Ce secteur correspond au piémont occidental des Pyrénées qui le borde au sud. L'Océan Atlantique le limite à l'ouest.

Son climat, soumis au flux océanique venant de l'océan, est marqué par une pluviométrie élevée (1200 à 2000 mm/an), et bien répartie toute l'année sans période sèche, ainsi que par des températures douces, même en hiver. Le vent du sud, de type Foehn, appelé Haïze Hegoa en Pays Basque, apporte par intermittence des fortes chaleurs et de l'air sec tout au long de l'année et plus particulièrement en automne et au printemps, en alternance avec des phases plus humides et fraiches, liées au passage des perturbations océaniques.

La géologie complexe de ce secteur, très marquée par la proximité des Pyrénées, explique son relief particulier, constitué de successions de massifs, chaînons de moyenne altitude (1000 à 2000 m), de collines imposantes et pentues, de vallées profondes et de cuvettes larges. La Basse-Navarre, située au centre du pays Basque, présente une juxtaposition de massifs et de cuvettes répartis sans organisation visible, "en éclats de vitre", contrairement au Labourd à l'ouest et à la Soule à l'est, dont les axes des reliefs sont parallèles, globalement orientés ouest-est. De cette géomorphologie particulière découle la coexistence d'une diversité de milieux juxtaposés, aux caractéristiques géopédologiques et morphologiques hétérogènes et formant un paysage varié.

La végétation se caractérise par la présence dominante de la série du chêne pédonculé, soit par des forêts en association avec des châtaigniers, des hêtres en altitude, soit par des landes atlantiques, soit par des pelouses ou prairies liés à cette série de végétation. La lande basque est spécifique du secteur, elle colonise les versants et les sommets des reliefs jusqu'à une altitude élevée (1200 m). Elle constitue un milieu anthropique exploité depuis des millénaires par les agriculteurs locaux. Le paysage dominant est constitué de zones cultivées et de prairies en fond de cuvettes et dans toutes les zones basses à proximité des habitations, de juxtaposition de prairies, de landes et de bois sur les versants, de landes et de pelouses naturelles en sommets de massifs et de crêtes.

Le terme 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. Les rois de Navarre prélevaient ainsi un porc sur cinq, d'où le nom donné à ce droit. La documentation existante permet d'estimer l'étendue de la zone concernée par ce droit de quinta : il s'agit de la Basse-Navarre, partie centrale du pays Basque, dans le département des Pyrénées-Atlantiques.

Les immenses espaces recouverts de végétation propice à l'élevage des porcs ont contribué au fort développement de l'élevage porcin par les habitants des vallées. Si les habitants des vallées étaient exemptés du paiement de la quinta sur leurs propres troupeaux, ils devaient déclarer toutes les têtes venant de territoires plus lointains, qu'ils prenaient en pension, ou qu'ils achetaient maigres pour revendre gras. Ces deux formes d'élevage à vocation commerciale ont laissé beaucoup de témoignages historiques, en particulier dans les rapports des émissaires envoyés régulièrement par le roi de Navarre pour comptabiliser les porcs étrangers soumis à l'impôt. Pendant l'époque de la glandée, les porcs « étrangers » qui venaient en transhumance provenaient en particulier du Béarn, de Gascogne et du Guipuzkoa.

Par cette longue histoire, par son importance tant économique que sociologique, l'élevage du porc dans le Kintoa, revêt une signification très particulière. Si les conditions naturelles lui ont permis de s'y épanouir, à son tour il en a façonné les paysages jusqu'à aujourd'hui.

La viande « Kintoa » provient d'un porc Pie-noir du pays Basque, race issue du type circumméditerranéen, nommé également type ibérique. La peau et les soies sont colorées de gris à noir pour la tête et l'arrière train ainsi que pour d'éventuelles tâches sur le dos, et de blanc pour le reste du corps. La tête présente un chanfrein rectiligne avec un groin allongé et mobile (porc à « tête de taupe »), les membres sont longs et peu rebondis, avec des pattes puissantes. La vitesse de croissance est réduite. La rusticité est remarquable, avec une capacité à supporter des variations climatiques et alimentaires importantes, et à cumuler rapidement des réserves lipidiques lorsque la nourriture est abondante.

Les porcs passent au minimum leurs sept derniers mois sur un parcours identifié. C'est là qu'ils vont former le gras de couverture et intramusculaire. L'alimentation qu'ils trouvent sur ce parcours est diversifiée, variable selon le type de parcours, et comprend surtout de l'herbe et des plantes herbacées, ainsi que, de façon plus hétérogène ou discontinue, des fruits secs (glands, châtaignes…) des insectes, vers, des racines et autres végétaux.

Les porcs destinés à la production de viande « Kintoa » sont abattus relativement âgés (12 à 24 mois vs. 5 à 6 mois pour le porc charcutier conventionnel) au terme d'une vie marquée par une activité musculaire notable.

La viande présente une couleur rouge soutenue, grâce à un taux de myoglobine élevé, et une tenue que l'on ne trouve pas chez les animaux de l'élevage conventionnel.

Le porc destiné à la production de viande « Kintoa » est un porc lourd et gras. Le poids froid de la carcasse est de 100 kg minimum ; elle présente une épaisseur de gras dorsal supérieure à 25 mm et beaucoup de gras intramusculaire.

La viande est tendre, persillée, de couleur rouge soutenue et présente des arômes intenses.

Lien causal

Le système de production du porc destiné à la production de viande « Kintoa » s'appuie essentiellement sur la valorisation du milieu rural issu de l'action des hommes sur le milieu naturel pendant des siècles. L'agriculture locale s'est adaptée à une topographie très vallonnée, peu apte à l'intensification et aux cultures (sauf localement en zone basses et plates) en créant un paysage où alternent les bois, les prairies et les landes, puis en altitude, un paysage où domine la lande basque et les pelouses naturelles. Cet élevage valorise ce milieu en utilisant cette diversité pour créer des parcours où les porcs vont vivre pendant au moins 7 mois.

Dans le climat doux et humide de l'aire géographique, la pousse de l'herbe sur les parcours ne s'arrête quasiment pas au cours de l'année, permettant aux parcours d'apporter une alimentation aux porcs pendant toute leur présence dehors. Cette alimentation est complétée éventuellement par des fruits sous les arbres caractéristiques du milieu naturel basque (Chêne pédonculé, Châtaigniers, Hêtre).

La race Pie noire du pays Basque est adaptée à la vie en parcours dans ce paysage, de par ses caractéristiques physiques : c'est un porc marcheur, rustique, qui valorise très bien la végétation des parcours. Cet apport alimentaire issu du parcours varie naturellement en fonction de la saison, mais représente, pendant la période de finition, environ 50% du volume quotidien ingéré par le porc.

En outre le parcours permet et oblige les porcs à une activité physique régulière, entraînant une évolution musculaire qui produit une viande plus ferme et plus chargée en myoglobine et donc plus rouge.

La durée d'élevage d'au moins un an permet d'obtenir des carcasses lourdes et grasses, avec beaucoup de gras intramusculaire, qui donne de la viande aromatique et tendre. La vie du porc sur le parcours et notamment ses nombreux déplacements, ainsi que sa consommation de plantes chlorophylliennes expliquent la couleur rouge soutenue de la viande, ses qualités organoleptiques, liées au type de fibres musculaires caractéristiques d'un porc marcheur.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bfd574b-c6d1-4ebd-9877-68f0e53d0554/telechargement