Ref. Ares(2016)4774958 - 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

« Jambon du Kintoa »

N° CE:

IGP ( ) AOP (X)

1. **DENOMINATION**

« Jambon du Kintoa »

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France.

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

3.1. **Type de produit**

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Le « Jambon du Kintoa » est un jambon sec élaboré selon un processus long, 16 mois au minimum, dont 10 mois minimum d'affinage en conditions naturelles.

Il peut être commercialisé entier, désossé entier ou en quartier, ou tranché.

Commercialisé entier, avec l'os et la patte entière, le « Jambon du Kintoa » a une forme ovale, la longueur entre la tête du fémur et la pointe du jambon devant dépasser 10 cm. Il est présenté avec une marque spécifique « Kintoa » fixée sur la tête de l'os du fémur. Le jambon est frotté à la poudre de « Piment d'Espelette » AOP avant d'être conditionné.

Le « Jambon du Kintoa » présente les caractéristiques suivantes: un taux d'humidité maximal de 60%, un taux de lipides intramusculaires supérieur ou égal à 4 % dans le muscle *Semimembranosus*, une couleur de la viande rouge soutenue, une couleur du gras blanche à rosée, un aspect persillé, une texture onctueuse et fondante du gras, une intensité et une forte complexité aromatique (beurre, sous-bois, viande confite, fruits secs dont la noisette, confituré), un goût intense à la dégustation, persistant en bouche.

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

Le « Jambon du Kintoa » est issue d'un porc charcutier de la race « Pie noir du pays Basque », abattu entre 12 mois et 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 matière première est un jambon frais issu d'une carcasse classée AOP « Kintoa », ni congelé ni surgelé, sans défaut tels que pétéchie, fracture, abcès, hématome, couenne déchirée, paré selon une coupe allongée (coupe ibérique), avec la patte entière, pesant 10 kg au minimum.

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 « Jambon du Kintoa ».

Pendant la durée de l'allaitement, jusqu'à l'âge de 8 semaines, 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 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**

Toutes les étapes de la production du « Jambon du Kintoa », depuis la naissance des porcs jusqu'à l'affinage, sont réalisés 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 des produits de charcuterie, l'étiquetage comporte les indications suivantes :
- la date de mise au sel ;
- la dénomination « Jambon du 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 ;
- sur chaque jambon commercialisé entier, le numéro constituant son identification individuelle.

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 du « Jambon du Kintoa » 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, 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 fraîches, 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 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, qui colonisent les versants et les sommets des reliefs jusqu'à une altitude élevée (1200 m), soit par des pelouses ou prairies liés à cette série de végétation. 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 prélevaient ainsi un porc sur cinq, d'où le nom donné à ce droit.

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.

Le « Jambon du 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, 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, elle 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.

Le porc est abattu relativement âgé (12 à 24 mois vs. 5 à 6 mois pour le porc charcutier industriel) au terme d'une vie marquée par une activité musculaire notable.

L'aire géographique comporte, notamment à Salies-de-Béarn, une production de sel, traditionnellement utilisé pour le salage des jambons élaborés dans cette région. Elle comporte aussi la production de poudre de « Piment d'Espelette »/« Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra », traditionnellement utilisée pour recouvrir la face interne du jambon qui vient d'être dépannée en sortie d'affinage.

Les jambons font l'objet d'une élaboration longue, durant au moins seize mois, terminée par un affinage de dix mois au minimum dans des salles présentant des

ouvertures sur l'extérieur, et dont les conditions de températures et d'hygrométrie évoluent parallèlement avec le climat local.

Le « Jambon du Kintoa » est un jambon sec avec une forme ovale, la longueur entre la tête du fémur et la pointe du jambon dépasse 10 cm.

Il provient d'un porc lourd et gras : le poids froid de la carcasse est de 100 kg minimum, l'épaisseur de gras dorsal est supérieure à 25 mm.

Sa viande est caractérisée par une couleur rouge soutenue, grâce à un taux de myoglobine élevé, un aspect persillé, et une forte teneur en lipides intramusculaires, supérieure ou égale à 4 % dans le muscle Semimembranosus.

Le jambon présente à la dégustation une texture onctueuse et fondante du gras, des odeurs de beurre, sous-bois, viande confite, de fruits secs (dont la noisette) et confiturées. Son goût est intense et persistant en bouche.

Lien causal

Le système de production du « Jambon du 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, 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. Il contient des antioxydants et des composés aromatiques qui vont influencer les caractéristiques organoleptiques du jambon.

Il a été montré que les tissus gras accumulent les composés contenus dans les végétaux consommés. Ces substances agissent sur la cinétique d'oxydation des lipides, ralentissant le rancissement et autorisant un affinage plus long, et affectent ainsi de façon spécifique la distribution des composés sapides et aromatiques. Cet effet sera d'autant plus notable que la durée de séchage et d'affinage sera longue, également qu'il dépendra fortement de la nature de la végétation pâturée.

Les méthodes traditionnelles de salage, séchage et affinage du jambon pratiquées dans l'aire géographique, font intervenir un sel local issu de Salies de Béarn, aux caractéristiques spécifiques (composition riche en oligo-éléments, gros cristaux…) particulièrement adaptées à la salaison. Le « Piment d'Espelette » utilisé pour recouvrir la face interne du jambon est particulièrement adapté du fait de l'intensité relativement faible du piquant.

Les caractéristiques de la matière première donnent un jambon présentant lui aussi du gras intramusculaire responsable du persillé, qui lui donne sa texture fondante et onctueuse.

Le climat, soumis au flux océanique venant de l'océan, marqué par une pluviométrie élevée bien répartie dans l'année, par des températures douces, même en hiver, et par le vent du sud, de type Foehn, présente tout au long de l'année une alternance de phases humides et fraiches, et des périodes de fortes chaleurs avec de l'air sec.

Ce climat contribue à conférer leurs caractéristiques sensorielles particulières aux jambons. L'affinage long (dix mois au minimum) en salle ouverte à l'influence du climat extérieur, présentant des variations de température et d'hygrométrie liées aux cycles climatiques naturels, permet l'expression optimale du potentiel des jambons, en affectant notablement leurs qualités aromatiques et gustatives.

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-c217b7c9-357c-4bc8-b76e-b14537565c79/telechargement