

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'enregistrement en appellation d'origine protégée par la Commission européenne de la dénomination « Jambon de Kintoa »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au [*Journal officiel de l'Union européenne* en date du 2 juillet 2019 du règlement d'exécution \(UE\) 2019/1126 de la Commission européenne du 25 juin 2019](#) enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Jambon de Kintoa (AOP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Jambon du Kintoa »

Associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-28** qui fait suite à l'enregistrement en appellation d'origine protégée par publication au [*Journal officiel de l'Union européenne en date du 2 juillet 2019 du règlement d'exécution \(UE\) 2019/1126 du 25 juin 2019*](#)

Annule et remplace le cahier des charge de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Jambon de Kintoa » publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2016-34

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Filière Porc Basque Kintoa – Euskal Xerriaren Elkartea
Mairie – Herriko Etxea
64430 Les Aldudes
Tel / Fax : 05 59 37 55 71

Courriel : contact@porcbasque.fr

Composition : Producteurs, transformateurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 : produit à base de viande.

1) NOM DU PRODUIT

« Jambon du Kintoa ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Jambon du Kintoa » est un jambon sec :

- issu d'une carcasse classée en appellation d'origine « Kintoa » ;
- issu d'un jambon frais paré selon une coupe allongée, avec la patte entière, pesant 10 kg au minimum ;
- élaboré selon un processus long, 16 mois au minimum, dont 10 mois minimum d'affinage en conditions naturelles.

Le « Jambon du Kintoa » peut être commercialisé entier à l'os, désossé entier ou en quartier, ou tranché.

Commercialisé entier à l'os, avec 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. Les jambons commercialisés entiers à l'os sont présentés avec une marque d'identification « Jambon du Kintoa » fixée sur la tête de l'os du fémur.

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* ;
- un taux de sel (NaCl) inférieur ou égal à 7 % dans le muscle *Semimembranosus* ;
- une couleur rouge soutenue de la viande, une couleur blanche à rosé du gras ;
- 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) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production du « Jambon du Kintoa » : depuis la naissance des porcs jusqu'à l'affinage, sont réalisées dans l'aire géographique.

L'aire géographique est une zone de montagnes et de coteaux faite d'alternances de prairies, landes et forêts de feuillus, aux délimitations basées sur la cohérence géographique, ainsi que sur la répartition historique et actuelle des élevages en race Pie noir du pays Basque.

3.1) Liste des communes et carte de l'aire géographique

L'aire géographique comprend les communes ou partie de communes suivantes :

Communes incluses en totalité :

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

Département des Pyrénées-Atlantiques : Abitain, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Anhaux, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arcangues, Aren, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaiby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Ascaïn, Ascarat, Athos-Aspis, Audaux, Aussurucq, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Ayherre, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, La Bastide-

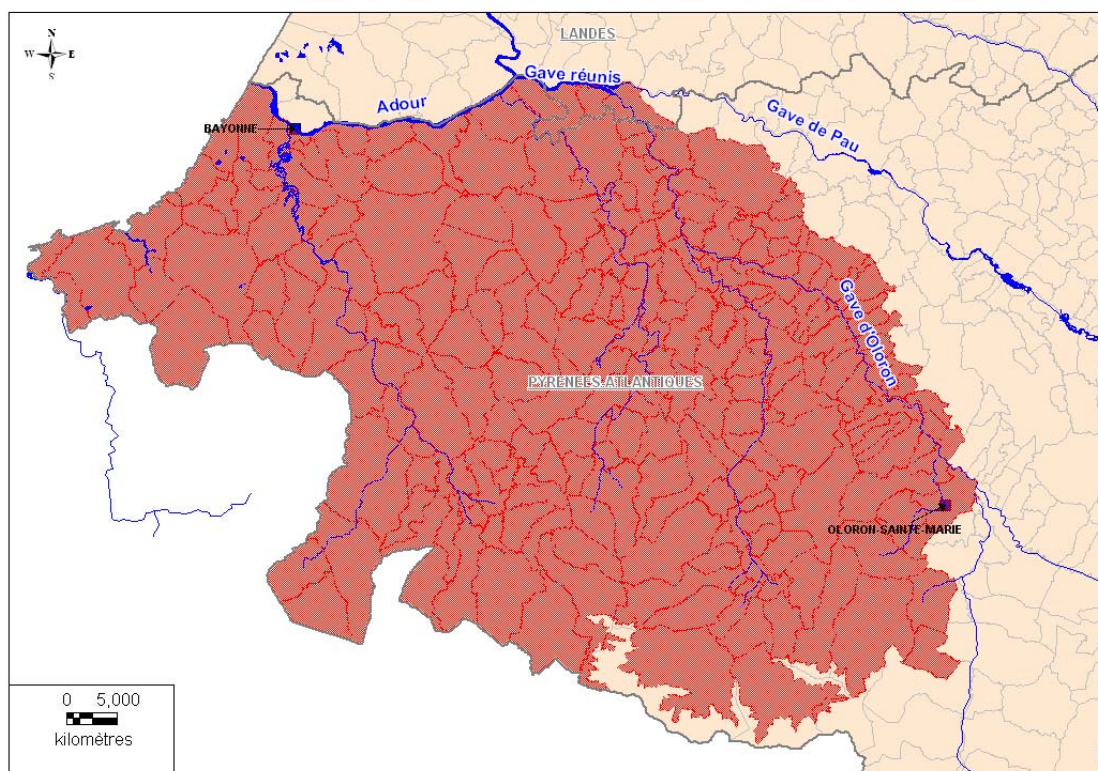
Clairance, Bassussarry, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Beyrie-Sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Biriadou, Bonloc, Briscous, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Caro, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Charritte-de-Bas, Cheraute, Ciboure, Dognen, Domezain-Berraute, Escos, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Esquiule, Estérençuby, Etcharry, Etchebar, Féas, Gabat, Gamarthe, Garindein, Garris, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Halsou, Hasparren, Hélette, Hendaye, L'Hôpital-d'Orion, L'Hôpital-Saint-Blaise, Hosta, Ibarrolle, Idaux-Mendy, Iholdy, Ilharre, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Jasses, Jatxou, Jaxu, Juxue, Laàs, Labastide-Villefranche, Labets-Biscay, Lacarre, Laguinge-Restoue, Lahonce, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Lasse, Lay-Lamidou, Lecumberry, Léréen, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Lohitzun-Oyhercq, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Luxe-Sumberraute, Macaye, Masparraute, Mauléon-Licharre, Méharin, Mendionde, Menditte, Méritein, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Musculdy, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Orriule, Orsanco, Ossas-Suhare, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Pagolle, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Roquiague, Saint-Dos, Saint-Esteben, Saint-Etienne-de-Baigorry, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Palais, Saint-Pé-de-Léréen, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Bearn, Sames, Sare, Saucède, Sauguis-Saint-Etienne, Sauveterre-de-Béarn, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tardets-Sorholus, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixe, Urcuit, Urepel, Urrugne, Urt, Ustaritz, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx, Villefranche, Viodos-Abense-de-Bas.

Communes incluses en partie :

Département des Landes : Cauneille, Peyrehorade.

Département des Pyrénées-Atlantiques : Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Arette, Bayonne, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lanne-en-Barétous, Larrau, Mendive, Oloron-Sainte-Marie, Sainte-Engrâce.

Carte de l'aire géographique :



3.2. L'identification des parcours d'élevage

Les parcours sont des parcelles situées dans l'aire géographique et ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcours est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé INAO, dans sa séance du 19 février 2015, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier un parcours en effectue la demande auprès des services de l'INAO au moins six mois avant la date prévue de la première entrée d'un lot de porcs sur ce parcours.

La liste des nouveaux parcours identifiés est approuvée par le comité national compétent de l'INAO après avis de la commission d'experts susvisée.

L'identification des parcours est valable pendant cinq ans à partir de sa date d'approbation par le comité national.

La liste des critères et des parcours identifiés peuvent être consultés auprès des services de l'INAO et du groupement.

3.3. L'identification des salles d'affinage.

Pour bénéficier de l'appellation « Jambon du Kintoa », les jambons sont affinés dans des salles d'affinage situées dans l'aire géographique sur des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification d'une parcelle est effectuée sur la base des critères relatifs à son lieu d'implantation, fixés par le Comité national compétent de l'INAO en sa séance du 19 février 2015, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité national.

Tout opérateur désirant faire identifier une parcelle pour porter une salle d'affinage doit en faire la demande auprès des services de l'INAO au moins six mois avant l'entrée en production de la salle d'affinage.

La liste des nouvelles parcelles identifiées pour porter une salle d'affinage est approuvée par le comité national compétent de l'INAO après avis de la commission d'experts susvisée.

La liste des critères et la liste des parcelles identifiées pour porter une salle d'affinage sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production et transformation. Les données figurant dans les registres sont conservées par leur détenteur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans l'élaboration des produits à appellation d'origine «Jambon du Kintoa » est tenu de déposer une déclaration d'identification en vue de son habilitation.

La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification sont réalisés par le groupement

Tout opérateur adresse au groupement, le cas échéant, une déclaration préalable de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production.

Ces déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO. Elles comportent une date limite de dépôt.

4.2. Tenue des registres

Tout éleveur tient à jour :

- Le registre des « Déclarations des mouvements d'animaux » dans le cas d'une vente entre deux opérateurs éleveurs, qui mentionne :
 - les identités et adresses de l'éleveur d'origine et de l'éleveur de destination
 - la date de mouvement ;
 - les numéros des boucles des animaux concernés par le mouvement ;
 - les dates de naissances des animaux concernés par le mouvement ;
 - la facture de vente ou d'achat correspondante.
- Le registre « Alimentation » qui regroupe :
 - une fiche « Conduite alimentaire » comprenant pour chaque lot d'animaux, les dates de début et de fin de distribution des aliments (les aliments sont identifiés par leur dénomination commerciale pour un aliment acheté, et par la formule de fabrication pour un aliment fabriqué sur l'élevage), les quantités quotidiennes distribuées et, s'il y a lieu, les dates de début et de fin de distribution de lactosérum et les quantités distribuées ;
 - bons de livraison et/ou factures d'aliments complets ou complémentaires ;
 - bons de livraison et / ou factures de lactosérum ;
 - factures d'achat des matières premières ;
 - formules de fabrication des aliments à la ferme.
 - informations relatives à la liste des matières premières, à leur origine et à leur caractère non OGM.

Pour l'activité de naissance, l'éleveur naisseur tient à jour :

- le registre des « Déclarations de Naissances », qui mentionne :
 - le numéro de portée
 - la date de mise-bas ;
 - les numéros des boucles du verrat et de la truie ;
 - les numéros des boucles des porcelets issus de la portée.

Pour l'activité d'engraissement l'éleveur tient à jour

- le registre des « Parcours », qui recense :
 - la liste des parcours identifiés ;
 - les caractéristiques de chaque parcours, et en particulier la localisation géographique des contours externes du parcours, ainsi que la superficie de chaque entité végétative identifiée à l'intérieur du parcours ;
 - la capacité maximale de chargement du parcours ;
- Le registre des « Déclarations de mises en engraissement », qui mentionne :
 - les numéros des boucles des animaux du lot ;
 - les dates de naissances des animaux du lot ;

- la date d'entrée du lot sur le parcours et le numéro du parcours ;
 - la date de début du vide pastoral précédant l'entrée des animaux ;
 - les causes et dates de départ de tous les porcs du parcours.
- Le registre d'abattage, qui regroupe :
- les « documents d'accompagnement des porcs à l'abattoir », sur lesquels apparaissent, pour chaque lot livré :
 - le numéro des boucles et la date de naissance de tous les porcs livrés ;
 - la déclaration de l'âge des porcs : « âge conforme » (entre 12 et 24 mois) ou « âge non conforme » ;
 - La date et l'heure du dernier repas
 - les bordereaux d'abattage des porcs édités par l'abattoir,;
 - les relevés de classement des carcasses : « Kintoa » ou « déclassées »;
 - les factures éventuelles de ventes des carcasses correspondantes.

4.3. Traçabilité pour l'activité d'abattage

Un exemplaire du « document d'accompagnement des porcs à l'abattoir » signé par l'éleveur, et le cas échéant par le transporteur est conservé sur le site d'élevage. Un autre est remis à l'abattoir où il est archivé après la tuerie et l'inspection sanitaire afin de renseigner le registre d'abattage.

Les carcasses conformes sont identifiées sur les deux côtés par un marquage « Kintoa » apposé sur les carcasses depuis le haut du jarret jusqu'à la base de l'oreille.

L'abattoir transmet à l'éleveur, au transformateur ou au destinataire des carcasses, et au groupement le bordereau d'abattage, où sont renseignés :

- la date de l'abattage
- le nom de l'éleveur
- le nom du détenteur des carcasses
- pour chaque animal abattu destiné à la production de « Kintoa »: le numéro de tuerie, le numéro de boucle relevé sur les oreilles de l'animal, le poids carcasse fiscal froid, l'épaisseur de lard dorsal, le classement ou non de la carcasse en « Kintoa ».

4.4. Traçabilité pour l'élaboration des jambons

L'opérateur tient à jour un registre de "Séparation des jambons frais" qui mentionne :

- date d'abattage
- numéro de tuerie

Avant le début du processus de salage, les jambons portent tous la marque d'identification, signe du classement de la carcasse d'origine du jambon en appellation d'origine « Kintoa ».

Le transformateur tient à jour les registres suivants :

- le registre de "Transformation des jambons" qui mentionne par lot de jambons (un lot est constitué des jambons mis au sel le même jour) :

- date de mise au sel
- poids frais du jambon
- numéro de tuerie
- numéros du système d'identification des jambons
- date d'abattage
- date d'entrée du lot en phase de pré-repos ;

- date d'entrée du lot en phase de repos ;
- date d'entrée du lot en phase d'étuvage (phase facultative) ;
- date d'entrée du lot en phase de séchage ;
- date d'entrée du lot de jambon en phase d'affinage.

- le registre des "Matières premières" qui regroupe les bons de livraison et/ou factures d'achat des matières premières intervenant dans le mélange salant, dans la panne, ainsi que du Piment d'Espelette

- le registre "d'utilisation du matériel de chauffage" : pour les salles d'affinages qui sont équipées de matériels permettant de maintenir une température supérieure à 10°C, les températures et les périodes de fonctionnement de la régulation sont enregistrées.

- un registre des jambons, où figurent :

- pour chaque jambon conforme : le numéro de tuerie, la date d'abattage, le numéro du système d'identification, le poids frais du jambon, la date de mise au sel, la date d'entrée en salle d'affinage, la date d'apposition de la marque d'identification « Jambon du Kintoa ».
- pour chaque jambon déclassé : le numéro de tuerie, la date d'abattage, le poids frais du jambon, la date de mise au sel, la date de déclassement, la raison du déclassement, la destination du produit déclassé.

4.5. Identification du produit

Chaque jambon est identifié par une marque d'identification spécifique « Jambon du Kintoa » apposée par le transformateur sur le jambon conforme, après le classement en appellation d'origine.

Les jambons commercialisés entiers à l'os sont présentés avec cette marque.

Cette marque est mise à disposition par le groupement.

4.6. Obligations déclaratives des opérateurs

Pour l'activité d'élevage, les opérateurs transmettent au groupement les documents suivants :

- déclaration de naissance
- document de circulation
- déclaration de mise en engraissement

Ces documents doivent être transmis au groupement sous un délai de deux mois après l'opération concernée.

Pour l'activité d'abattage, les opérateurs transmettent au groupement les documents suivants :

- document d'accompagnement des porcs à l'abattoir
- bordereaux d'abattage (ou ticket de pesée fiscale).

Ces documents doivent être transmis au groupement sous un délai d'une semaine après l'opération concernée.

Pour l'activité d'élaboration des jambons, un récapitulatif mensuel concernant les dates de mise au sel, d'entrée et de sortie d'affinage et les quantités par lot correspondants à chacune de ces étapes, est transmis au groupement.

4.7. Contrôle produit

A l'issue de la durée d'affinage, les jambons classés en appellation d'origine font l'objet d'examen analytiques et organoleptiques réalisés par sondage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Élevage des porcs

Le cheptel porcin détenu par le producteur habilité est composé uniquement par des porcs de race Pie noir du pays Basque.

Les animaux pouvant prétendre à l'appellation d'origine « Kintoa » sont des mâles castrés ou femelles n'ayant jamais allaité.

L'élevage comprend les phases suivantes :

- Allaitement : jusqu'à l'âge de 4 semaines au moins et 8 semaines au plus, les porcelets sont élevés sous la mère, à l'abri ; ils peuvent avoir accès à un enclos extérieur.
- Post-sevrage : jusqu'à trois mois, les porcelets sont élevés à l'abri ; ils peuvent avoir accès à un enclos extérieur.
- Pré-engraissement : les animaux sont élevés à l'abri ; ils peuvent avoir accès à un enclos extérieur ou au parcours identifié.
- Engraissement : à l'âge de 5 mois maximum et jusqu'à leur abattage, les animaux sont placés sur un parcours identifié

Un parcours est un espace délimité, identifié conformément au point 3-2 du présent cahier des charges. Un parcours apporte de l'alimentation aux animaux pendant tout leur temps de présence (herbe et/ou végétation herbacée et/ou racines, et/ou châtaignes et/ou glands et/ou faines). Il comporte un abri, un point d'eau et une aire de nourrissage.

Une taille de lot maximale est définie pour chaque parcours en tenant compte des superficies déterminées dans le cadre de l'identification parcellaire et des limites de chargements suivantes :

- 35 porcs par hectare couvert de végétation herbacée sans couverture arborée (prairies, landes),
- 25 porcs par hectare de forêt enherbée.

Dans tous les cas, et quelle que soit la superficie du parcours, la taille du lot ne peut excéder 40 porcs.

Avant de remettre un nouveau lot sur un parcours, un vide pastoral est respecté après la sortie du dernier porc du lot précédent. La durée du vide pastoral est de :

- 4 mois si le parcours est libéré entre le 15 novembre et le 14 février ;
- 3 mois si le parcours est libéré entre le 15 février et le 14 avril, et entre le 15 octobre et le 14 novembre ;
- 2 mois si le parcours est libéré entre le 15 avril et le 14 octobre.

Aucun engrais ni amendement autre que les déjections des animaux et la chaux sont autorisés sur les parcours.

5.2. Alimentation des porcs

Durant toute la vie des animaux, 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 ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Kintoa » et toute culture susceptible de les contaminer.

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

Dans l'alimentation des animaux (à partir du sevrage, et pour les truies), 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.

Pendant le post-sevrage, l'aliment contient au minimum 20% de céréales provenant de l'aire géographique ; la quantité totale d'aliment apportée par porcelet ne dépasse pas 60 kg brut.

Pour les truies et les porcs en pré-engraissement et engraissement, l'aliment est composé pour 70 % au minimum de matières premières en provenance de l'aire géographique. La formule de l'aliment contient au minimum 60 % 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.

5.3. Abattage des porcs

L'âge d'abattage des porcs est au minimum 12 mois et au maximum 24 mois avec une tolérance de plus ou moins sept jours.

Une période de mise à jeun d'une durée minimale de 20 heures entre le dernier repas et la tuerie est appliquée.

5.4. Carcasses de porcs

Le poids carcasse de référence est le poids fiscal à froid après ressuyage ; il est au minimum 100 kg.

L'état d'engraissement de la carcasse est jugé avec la mesure de l'épaisseur du gras dorsal entre la 4^{ème} et 5^{ème} vertèbre. L'état d'engraissement des carcasses est de 25 mm au minimum.

Le classement des carcasses a lieu à la fin de la chaîne d'abattage, après fente, examen, et pesée. Sur les 2 cotés des carcasses classées est apposée une marque d'identification disposée depuis le haut du jarret jusqu'à la base de l'oreille.

5.5. Préparation, identification du jambon frais

Caractéristiques du jambon frais :

- Il n'est ni congelé ni surgelé.
- Il ne présente pas de défauts tels que pétéchies, fracture, abcès, hématome, couenne déchirée.
- Une fois paré avant salage, il pèse 10 kg au minimum.

Le jambon est paré de façon à lui conférer une forme allongée (coupe ibérique).

Le jambon est pressé pour faire sortir le sang résiduel.

Chaque jambon est identifié individuellement par un système numéroté, envoyant aux informations de traçabilité, qui le suivra pendant toute la durée du processus d'élaboration.

5.6. Elaboration du jambon

Le salage est réalisé à sec avec du « Sel de Salies-de-Béarn » IGP. Le mélange salant peut comporter salpêtre, ail, épices, sucres, vinaigre.

La durée du salage est au maximum de 2 jours/kg.

Le salage est effectué à froid (température maximale de la salle 5°C).

Les jambons sont dessalés manuellement en les frottant, ou par passage sur une chaîne de dessalage.

Après dessalage, les jambons sont placés en pré-repos, une semaine au minimum, à une température maximale de 5°C et une hygrométrie de la pièce minimale de 70% et maximale de 80%, puis au repos, 6 semaines au minimum, à une température maximale de 8°C et une hygrométrie minimale de 70% et maximale de 80%.

A la fin de la phase de repos, l'étuvage est possible pendant une semaine au maximum, la température pouvant être portée jusqu'à un maximum de 25°C.

Les jambons subissent ensuite une phase de séchage, pendant laquelle la température est comprise entre 12 et 16°C. L'hygrométrie est au minimum 65% et au maximum 75%.

Après cette phase de séchage, les jambons sont panés à l'aide d'un mélange gras à base de saindoux. Ce mélange peut contenir de la farine, du sel, des épices.

La durée entre la semaine de mise au sel et la semaine d'entrée en affinage est de 6 mois au minimum.

Les jambons une fois panés sont affinés en conditions naturelles, dans une salle d'affinage située sur une parcelle identifiée conformément au point 3.3.

La salle d'affinage respecte les caractéristiques suivantes :

- Elle n'est pas équipée de dispositif de réfrigération. La régulation continue de la température est exclue. Toutefois, l'utilisation de matériel permettant de maintenir une température minimale de 10°C dans les salles d'affinage est autorisée.
- On peut régler l'hygrométrie et la température en fonction des conditions atmosphériques, par des ouvertures donnant sur l'extérieur.
- Ces ouvertures permettent une circulation d'air à l'intérieur de la salle. Elles sont situées sur des faces différentes du bâtiment et ne peuvent l'être sur les faces orientées du nord à l'ouest. Leur dimension minimale est 1 mètre carré pour 220 mètres cubes de volume de la salle d'affinage.
- Les jambons sont suspendus sur des cadres et/ou supports en bois.

La durée d'affinage correspond au minimum à 1 mois par kg de poids frais, donc 10 mois au minimum.

Afin de permettre une circulation d'air suffisante, la densité des jambons dans les salles d'affinage ne peut excéder 15 jambons par m³ spécifiquement dédié au « Jambon du Kintoa ».

La pane des jambons est ôtée en sortie d'affinage.

La durée de transformation totale (intervalle de temps entre la semaine de mise au sel et la semaine de sortie d'affinage) est de 16 mois minimum.

La perte minimale entre le poids du jambon frais et celui du jambon dépanné à la sortie de la salle d'affinage est de 25%.

5.7. Classement en appellation d'origine « Jambon du Kintoa »

Le classement est réalisé à la fin de la période d'affinage, en fonction :

- de la perte de poids du jambon,
- de la longueur entre la tête du fémur et la pointe du jambon,
- de l'absence d'odeurs de putréfaction.

Le « Jambon du Kintoa » est frotté à la poudre de « Piment d'Espelette »/ « Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra » AOP sur sa face interne, avant d'être conditionné.

Les jambons commercialisés entiers à l'os sont présentés avec une marque spécifique « Jambon du Kintoa » fixée au niveau de l'os du fémur.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique du « Jambon du Kintoa » s'étend sur le pays Basque français et sur 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, océanique, 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 Egoa* au 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 fraîches, liées au passage des perturbations océaniques.

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.

Facteurs humains

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 l'actuel département des Pyrénées-Atlantiques.

Le « Jambon du Kintoa » provient d'un porc Pie-noir du pays Basque, race issue du type circumméditerranéen, nommé également type ibérique. Sa vitesse de croissance est réduite. Sa 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. 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.

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.

Les jambons font l'objet d'une élaboration longue, durant au moins seize mois. Après un premier séchage, les jambons sont panés à l'aide d'un mélange gras à base de saindoux. La durée entre la semaine de mise au sel et la semaine d'entrée en affinage est de 6 mois au minimum. L'élaboration se poursuit avec un affinage de dix mois au minimum dans des salles communicant avec l'extérieur, au moyen d'ouvertures permettant une circulation d'air, situées sur des faces différentes du bâtiment et dont les dimensions minimales sont définies. Ainsi les conditions de températures et d'hygrométrie évoluent parallèlement avec le climat local.

L'aire géographique comporte 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.

6.2. Spécificités du produit

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.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

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 zones 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. 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 du jambon, 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 marqué par une pluviométrie élevée bien répartie dans l'année, et par le vent du sud, de type Foehn, contribue à conférer leurs caractéristiques sensorielles particulières aux jambons. L'affinage long (dix mois au minimum) réalisé 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.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17
Fax : (33) (0)1 44 97 30 37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à l'étiquetage des produits de charcuterie, l'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine « Jambon du Kintoa » comporte les indications suivantes :

- la date de mise au sel ;
- la dénomination de l'appellation d'origine : « Jambon du Kintoa » en caractères de taille au moins égale aux caractères les plus grands présents sur l'étiquette ;

- le symbole de l'Union européenne, complété éventuellement de la mention en toutes lettres « appellation d'origine protégée », à compter de l'enregistrement de la dénomination par l'Union européenne ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » jusqu'à l'enregistrement par l'Union européenne ;
- 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.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points clés	Valeurs cibles	Mode d'évaluation
Situation géographique	Naissance, élevage, engraissement, abattage des porcs, séparation des jambons de la carcasse, salage, séchage, et affinage, réalisés dans l'aire géographique	Documentaire et visuel
Race	Pie noir du pays Basque	Documentaire et/ou visuel
Engraissement sur parcours	A partir de l'âge de 5 mois au plus tard. Parcours identifié	Documentaire et/ou Visuel
Chargement du parcours	Chargement maximal par parcours	Documentaire et/ou Visuel
Alimentation en engraissement	Liste des matières premières végétales Aliment composé pour 70 % au minimum de matières premières en provenance de l'aire géographique. Formule de l'aliment : au minimum 60 % de céréales et leurs produits dérivés. Quantité maximale journalière d'aliment apportée par porc : 3,2 kg brut entre 3 et 8 mois, 2,7 kg brut à partir de 8 mois.	Documentaire et/ou Visuel et/ou Analytique.
Age à l'abattage	12 mois min, 24 mois max	Documentaire
Poids à l'abattage	Poids froid minimal 100 kg carcasse	Mesure et/ou Documentaire
Épaisseur de lard dorsal	25 mm minimum entre la 4 ^{ème} et 5 ^{ème} vertèbre	Mesure et/ou Documentaire
Poids frais du jambon	10 kg minimum	Mesure et/ou Documentaire
Salage	Sel de Salies-de-Béarn	Visuel et/ou documentaire
Affinage	1 mois minimum par kg de poids frais du jambon Conditions naturelles	Documentaire et/ou Visuel
Durée totale d'élaboration	16 mois minimum + un mois supplémentaire par kg de poids frais dépassant 10 kg	Documentaire
Odeur de putréfaction	Absence	Sondage
Caractéristiques du produit	Fixées au chapitre 2	Examen organoleptique et analytique