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 « Kintoa »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 21 octobre 2017 du règlement d'exécution (UE) 2017/1928 de la Commission européenne du 20 octobre 2017 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [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 « Kintoa »

homologué par l'arrêté du 5 août 2016 publié au JORF du 17 août 2016
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2016-34

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-43** relatif à l'enregistrement en appellation d'origine protégée de la dénomination « Kintoa » par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 21 octobre 2017 du règlement d'exécution (UE) n°2017/1928 du 20 octobre 2017

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 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 : (33) (0)5 59 37 55 71
Courriel **:** contact@porcbasque.fr

Composition : Producteurs, transformateurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 : viandes (et abats) frais.

1) NOM DU PRODUIT

« Kintoa ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les carcasses

La viande de porc « Kintoa » est une viande fraîche issue de porcs (mâles castrés et femelles n'ayant jamais allaité) de la race « Pie noir du pays Basque » (ou « Porc Basque »). Les porcs destinés à l'appellation d'origine « Kintoa » 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 fraîche

La viande de porc « Kintoa » peut être présentée en frais en carcasses, demi-carcasses, pièces de découpe. Seule peut prétendre à l'appellation d'origine 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 ;
- au toucher, une apparence soyeuse et lisse ;
- une forte teneur en lipides intramusculaires : cette teneur est au minimum de 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) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les porcs sont nés, élevés et abattus dans l'aire. 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-Olhaïby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Ascain, Ascarat, Athos-Aspis, Audaux, Aussurucq, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Ayherre, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, La Bastide-Clairence, Bassussarry, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Beyrie-Sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Biriatou, 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, Léren, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Lohitzun-Oyhercq, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Luxe-Sumberraute, Macaye, Masparraute, Mauléon-Licharre, Méharin, Mendionde,

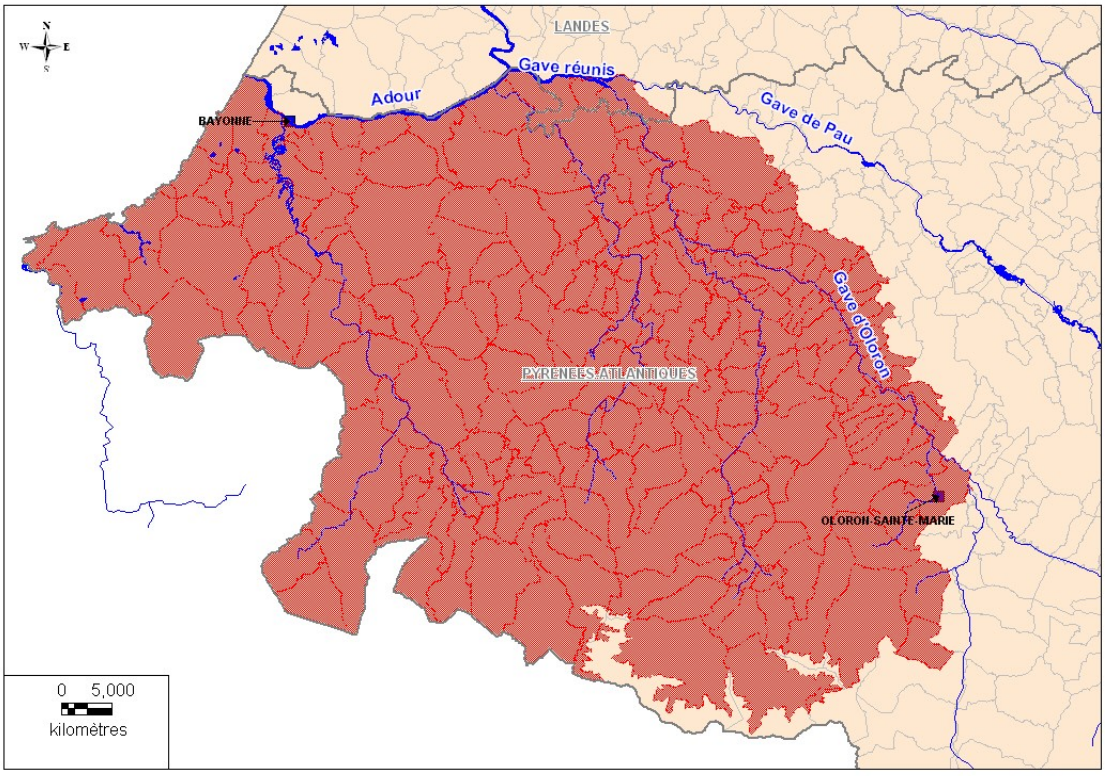
Menditte, Méritein, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Musculdy, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Orriule, Orsanco, Ossas-Suhare, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Pagolle, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, 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-Léren, 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, Villefranque, 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) 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 la date d'approbation par le comité national.

La liste des critères et des parcours identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et la transformation d'un produit à appellation d'origine « Kintoa » est tenu de déposer auprès du groupement, qui l'enregistre, une déclaration d'identification, en vue de son habilitation.

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

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 de 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.

Tout éleveur tient à jour :

- Le registre des « Déclarations des mouvements d'animaux » 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 naissage, l'éleveur naisseur tient à jour :

- le registre des « Déclarations de Naissances », qui mentionne par portée :
    - 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.

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 de début du vide pastoral précédant l'entrée des animaux ;
    - la date d'entrée du lot sur le parcours et le numéro du parcours ;
    - 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 de ventes des carcasses correspondantes.

4.3. Traçabilité pour l'activité d'abattage

Un exemplaire du document d'accompagnement 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 à l'encre « Kintoa » apposé depuis le haut du jarret jusqu'à la base de l'oreille.

Les carcasses et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui assure l'identification de la viande en appellation d'origine.

L'abattoir transmet à l'éleveur, au transformateur ou au destinataire des carcasses, 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. Obligations déclaratives des opérateurs

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

- déclarations de naissance
- documents des mouvements d'animaux
- déclaration de mise en engraissement

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

4.5. Contrôle produit

La viande fait l'objet d'un examen organoleptique par sondage vérifiant qu'elle présente les caractéristiques décrites au point II du cahier des charges.

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 4ème et 5ème 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.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire géographique de production du porc « Kintoa »

Facteurs naturels

L'aire géographique 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, 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 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 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.

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 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. 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 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.

6.2. Spécificités du produit

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 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. Elle est tendre, persillée, et présente des arômes intenses.

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

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

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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, France.
Téléphone : (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 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 symbole de l'Union Européenne, complétée éventuellement de la mention en toutes lettres « appellation d'origine protégée » ;
- 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 ;

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

Points clés	Valeurs cibles	Mode d'évaluation
Race	Pie noir du pays Basque	Documentaire et/ou visuel
Situation géographique	Porcs nés, élevés et abattus dans l'aire géographique	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 4ème et 5ème vertèbre	Mesure et/ou Documentaire
Caractéristiques du produit	Fixées au chapitre 2	Examen organoleptique et analytique par sondage