C/2026/4633

28.8.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4633)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Kintoa»

Numéro de référence UE: PDO-FR-02165-AM01 — 28.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Kintoa»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Kintoa» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée / l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Description

Liste des communes et carte de l'aire géographique:

La liste des communes est mise à jour avec le code officiel géographique 2025 sans modifier la délimitation de l'aire géographique actuelle.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Description

Identification des parcours d'élevage:

L'identification des parcours passe de cinq à dix ans à partir de la date d'approbation par le comité national

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Description

Cette partie est réactualisée avec la règlementation en vigueur. Une remise à jour des coordonnées des contacts est effectuée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Description

La disposition suivante n'étant plus d'actualité est supprimée: la mention «appellation d'origine contrôlée» jusqu'à l'enregistrement par l'Union européenne.

La description de l'étiquetage est réactualisée pour prendre en compte la règlementation en vigueur.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Kintoa»

Numéro de référence UE: PDO-FR-02165-AM01 — 28.5.2026

1. **Dénomination(s)**

«Kintoa»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

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 4e et la 5e 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.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

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 3 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.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

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

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

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 enregistrée de l'appellation d'origine protégée «Kintoa» en caractères de taille au moins égale aux caractères les plus grands présents sur l'étiquette et dans le même champ visuel le symbole AOP de l'Union Européenne, complétée éventuellement de la mention en toutes lettres «appellation d'origine protégée»

— 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.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend les communes ou partie de communes suivantes (conforme au code officiel géographique 2025):

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 Féas, 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, Chéraute, Ciboure, Dognen, Domezain-Berraute, Escos, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Esquiule, Estérençuby, Etcharry, Etchebar, 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-Baïgorry, 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.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

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 (1 200 à 2 000 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 (1 000 à 2 000 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 (1 200 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 XIIIème 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 noir 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 électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d82adbca-decb-46a4-9da9-7221b3bb2f98