C/2026/4632

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/2026/4632)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Jambon du Kintoa»

Numéro de référence UE: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Jambon du 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 et de la souveraineté alimentaire

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

La demande de modification de l'AOP «Jambon du 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

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

«Jambon du Kintoa»

Numéro de référence UE: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026

1. **Dénomination(s)**

«Jambon du 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*

16 - PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

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

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 de sel (NaCl) inférieur ou égal à 7 % dans le muscle Semimembranosus, 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.

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 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.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit 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 réalisées 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 des produits de charcuterie, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— la date de mise au sel,

— la dénomination enregistrée de l'appellation d'origine protégée «Jambon du Kintoa» en caractères de taille au moins égale aux caractères les plus grands présents sur l'étiquette et dans le mêle champ visuel le symbole AOP de l'Union européenne, complété 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,

— sur chaque jambon commercialisé entier, le numéro constituant son identification individuelle.

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 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, océanique, 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, 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.

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 prélevaient ainsi un porc sur cinq, d'où le nom donné à ce droit.

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 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. 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 communiquant 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.

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

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, au moins 7 mois. 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.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-869add39-f09a-4bf5-89e0-c8fe6cc07713