



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Montreuil, mercredi 3 juillet 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le "Jambon du Kintoa" obtient l'AOP

Le « Jambon du Kintoa » a obtenu ce mardi 2 juillet, l'appellation d'origine protégée (AOP) par règlement publié au Journal Officiel de l'Union Européenne. Après l'obtention de l'AOC en 2016, il s'agit là désormais d'une reconnaissance et d'une protection à l'échelle européenne pour ce produit d'exception.

Le « Jambon du Kintoa » est un jambon sec, issu d'un porc charcutier rustique de race « Pie noir du Pays Basque », né, élevé, engraisé et abattu dans la partie Ouest du département des Pyrénées-Atlantiques, et quelques communes limitrophes des Landes. Le porc Kintoa, reconnu AOP depuis 2017, évolue dans une aire géographique au climat doux et humide, baignée par les vents chauds du sud. Son abattage, réalisé entre 12 mois et 24 mois, assure une carcasse plus lourde et plus grasse qu'un porc charcutier conventionnel.

Un jambon valorisant les savoir-faire locaux

La matière première est un jambon frais, paré selon une coupe allongée (coupe ibérique), avec la patte entière, pesant 10 kg au minimum. Salé à sec avec de l'IGP « Sel de Salies-de-Béarn », le jambon suit alors un long processus d'affinage, 16 mois au minimum, dont 10 d'affinage en conditions naturelles. Avant d'être conditionné, le jambon sec est frotté côté viande avec de la poudre d'AOP « Piment d'Espelette ». Il peut être commercialisé désossé entier ou en quartier, tranché ou vendu entier avec l'os et la patte.

Une saveur intense et aromatique

Riche en lipide, le « Jambon du Kintoa » est reconnaissable entre tous par sa couleur de 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.



@ Studio Waaz

Le « Jambon du Kintoa » en chiffres (Données 2018)

- **Les opérateurs** : 52 engraisseurs, 11 naisseurs, 9 naisseurs-engrailleurs, 1 abattoir, 25 transformateurs fermiers, 5 transformateurs artisanaux, 2 transformateurs
- **490** truies productives, **4022** porcelets mis à l'engraissement, **3707** porcs abattus
- **6000** jambons mis au sel et affinés

Contacts Presse :

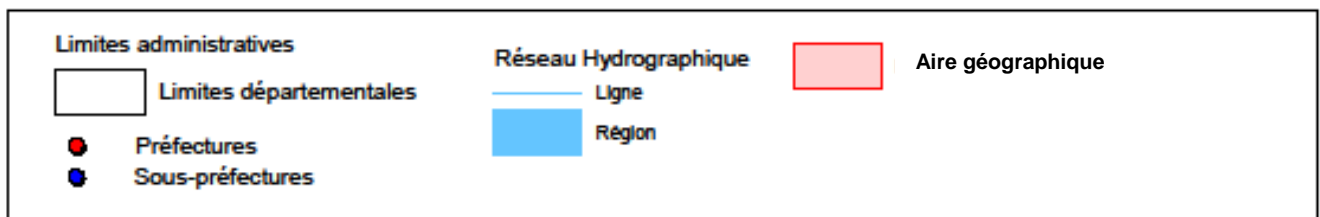
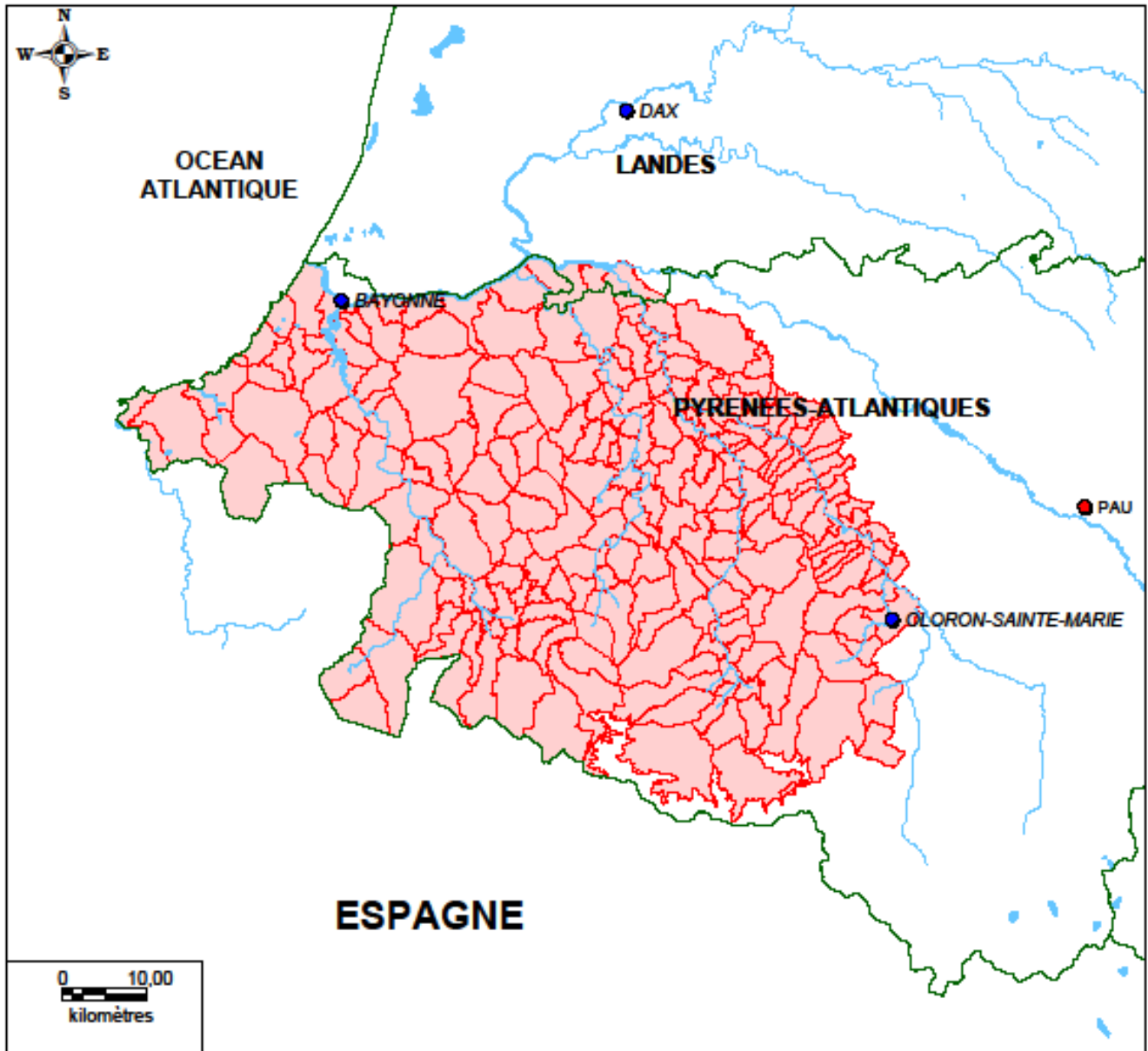
Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr / Nosproduitsdequalite.fr /  INAO – Institut national de l'origine et de la qualité

Aire géographique "Jambon du Kintoa"

Sources : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 09/2014



Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr / Nosproduitsdequalite.fr /  INAO – Institut national de l'origine et de la qualité