



Cahier des charges spécifique à la production « Viande et Charcuteries de Porc »

Les critères définis dans le présent cahier des charges permettent de vérifier et de garantir que les pratiques de l'adhérent sont en conformité avec la charte des engagements définissant les valeurs fondatrices d'IDOKI.

Article 1.1 SIGNES DE QUALITÉ

Les éleveurs de porcs basques doivent obligatoirement être aussi adhérents de l'Appellation d'Origine Protégée KINTOA.

Il doit donc avoir signé sa déclaration d'identification, respecté en tout point le cahier des charges de l'AOP et présenté ses produits au contrôle de dégustation.

Toutefois, si l'adhérent est exclu par l'AOP pour le non respect d'un critère allant dans le sens de la production fermière, le conseil d'administration de l'APFPB se réserve le droit de le maintenir à IDOKI.

Article 1.2 RACE

En transformation fermière ou vente en caisse, les races autorisées sont obligatoirement le porc basque ou le porc gascon.

Avec une tolérance à ce jour : Les producteurs peuvent transformer du porc blanc en AB jusqu'à trouver un naisseur porc basque bio (en ayant quand même envoyé la demande de porcelets de race porc basque en AB à la filière afin que celle-ci puisse s'organiser)

Les autres races de porcs (Largewhite,...) conduites en conventionnel sont autorisées uniquement lors de la vente en vif et dans la limite de 10 porcs par ferme.

La mixité des troupeaux est interdite (présence de plusieurs races sur une exploitation).

Article 2 LIMITATION DE PRODUCTION

La production transformée est réglementée selon le tableau suivant :

	1 UTH	2 UTH	3 UTH	4 UTH
Plafond maximal transformé	75 porcs	150 porcs	225 porcs	300 porcs

La production non transformée (vente en vif) est réglementée et correspond au double du plafond de la production transformée.

Article 3 CONDUITE DES ÉLEVAGES

Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit.

À partir de l'âge de trois mois, les porcs doivent avoir libre accès à un parcours herbeux (cf. cdc AOP Kintoa) Les 8 derniers mois d'engraissement doivent se faire intégralement à l'extérieur.

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.

Pour un confort optimum des animaux, il est demandé un espace minimum de 1 m² d'abri par cochon en période d'engraissement.

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 le cas du porc basque, l'INAO attribue le chargement de porcs par parc.

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

La durée du vide sanitaire du parcours doit être comprise entre 2 et 4 mois. Il est conseillé de réaliser un vide sanitaire de 4 mois

Article 4 **ALIMENTATION**

Le petit lait est toléré hors période de finition c'est à dire 2 mois avant abattage.
Les granulés complets / bouchons ne sont pas tolérés ; sont autorisés les céréales reconnaissables à l'œil nu, des protéines (pois, luzerne, lupin,...) ou des granulés simples.
Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou farines.
La mise en place d'unités de fabrication des aliments à la ferme ou en collectif est encouragée.
Durant les 3 derniers mois d'engraissement, l'alimentation doit être constituée à 70 % minimum de céréales.
Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance.
La ration doit être au maximum issue de la ferme ; si ce n'est pas possible, l'origine des aliments doit être respectée.
Les aliments achetés doivent provenir :
- soit du département des Pyrénées Atlantiques,
- soit des départements limitrophes (Landes, Gers, Hautes Pyrénées),
- soit d'Hegoalde.
A ce jour : tolérance sur ce critère « Origine » tant qu'une solution d'approvisionnements (qualité/quantité) n'est pas proposée par le groupe de travail interne Idoki.

Article 5 **TRAITEMENT DES ANIMAUX**

Une nourriture saine et des locaux propres et confortables sont la base d'une bonne prophylaxie du troupeau.
Sont autorisés par an, 2 traitements antiparasitaires (interne et externe).
L'utilisation de produits à base d'homéopathie, d'aromathérapie, de phytothérapie ou de plantes ou produits naturels n'est pas limitée.
Les traitements antibiotiques sont interdits en préventif. En cas d'utilisation curative sur une ou plusieurs bêtes, les ordonnances vétérinaires doivent être conservées.
Dans tous les cas, aucune commercialisation ne peut être faite dans les 3 mois suivant un quelconque traitement (hors traitement en aromathérapie ou phytothérapie).
La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en systématique ; une tolérance est acceptée si une pathologie est reconnue par le vétérinaire.

Article 6 **FERTILISATION ET INTRANTS**

Les engrais chimiques ainsi que tous les pesticides (insecticides, fongicides, dés herbants....) chimiques sont interdits sur les prairies, les cultures fourragères, les parcours et les cultures céréalières/ oléo protéagineuses.
Seuls les traitements validés dans le cahier des charges de l'Agriculture Biologique seront tolérés.
L'adhérent IDOKI doit obligatoirement être adhérent ou suivre au moins 1 fois / an une formation sur les techniques alternatives aux intrants/traitements chimiques/autres techniques de travail proposés par BLE, EHLG ou un autre organisme.

Article 7 **AGE ET POIDS DE L'ABATTAGE**

Afin de favoriser la saveur de la chair, l'abattage devra obligatoirement se faire après 12 mois et avant 24 mois.
L'état d'engraissement des carcasses est de 25 mm au minimum pour le porc KINTOA.
L'optimum de poids préconisé se situe dans la fourchette 110 - 130 kg carcasses.

Article 8 **MATURATION DES PRODUITS**

Afin de favoriser le développement aromatique, les maturations longues sont recommandées.
L'affinage des jambons doit durer 1 mois par kg, 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.

Article **TRANSFORMATION**

Cf. Articles communs.