CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « PIMENT D'ESPELETTE » OU « PIMENT D'ESPELETTE - EZPELETAKO BIPERRA »

Homologué par l'arrêté du 28 novembre 2024

Et associé à l'avis publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la Forêt n° 2024-49

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat du Piment d'Espelette,
25 Merkatu plaza, 64250 Espelette
Tél : 05 59 93 88 86
Fax : 05 59 93 88 92
Courriel : syndicat@pimentdespelette.com

Composition : Il regroupe des producteurs, des transformateurs et des conditionneurs.

1. NOM DU PRODUIT :

« Piment d'Espelette » / « Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT :

Les piments proviennent exclusivement de l'espèce Capsicum annuum L. de type variétal suivant : plante herbacée annuelle pouvant atteindre 80 cm de haut. Feuilles alternes, entières et ovales. Fleurs blanches, solitaires à l'aisselle des feuilles. Fruit charnu, pendant, de forme conique, rouge à maturité. Une cloison divise le fruit, incomplètement au sommet, en trois loges comprenant de nombreuses graines. Les piments de ladite appellation sont obtenus à partir de semences de la variété Gorria ou de semences de variété locale répondant au type variétal défini précédemment.

Le « Piment d'Espelette » est de couleur rouge à maturité et se présente sous trois formes :

– En piment entier frais : il ne présente aucune coloration verte, sa forme est régulière et conique, son épiderme est lisse ;

– En corde : les piments sont encordés par 2 (en arête) ou par 3 (en triangle) ou par 4 (en croix), ils sont de couleur rouge et de forme régulière et conique avec un épiderme lisse, de longueur comprise entre 7 et 14 cm hors pédoncule. L'organisation de la corde doit être harmonieuse et régulière du point de vue d'ensemble et dans les formes et taille des piments. Celle-ci doit permettre la maturation et le séchage des piments ;

– En poudre : la poudre est issue de la transformation des piments provenant exclusivement d'une même exploitation. Le broyage est effectué après une période de maturation et une fin de séchage en

four. Sa mouture doit être suffisamment fine pour que les particules n'excèdent pas 5 mm. Elle présente une couleur orangée à rouge brun.

La poudre de « Piment d'Espelette » se caractérise par une intensité olfactive dominée par les arômes de fruité, de grillé et/ou de foin, associés à un piquant fort mais non brûlant, plus ou moins long en bouche, qui s'exprime au palais progressivement et/ou par une sensation de chaleur. En bouche, la poudre de « Piment d'Espelette » peut présenter une note sucrée et/ou une pointe d'amertume. Le taux d'humidité de la poudre de piment est inférieur à 12 %.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'aire géographique délimitée par le comité national en charge des appellations agroalimentaires en sa séance du 1er décembre 1999, après avis de la commission d'experts désignés par ledit comité national, s'étend sur le territoire des communes ou parties de communes suivantes du département des Pyrénées-Atlantiques, qui sont, pour les communes retenues en totalité : Larressore et Souraïde, et pour les communes retenues en partie : Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle et Ustaritz. Les limites de l'aire géographique sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie.

Cette aire est localisée dans la petite région du Labourd, qui correspond à la partie occidentale du Pays basque français.

Elle est délimitée au nord par une succession de premières lignes de crêtes, à l'ouest par la vallée de la Nivelle, au sud et à l'est par une succession de sommets (du mont Ursuya au mont Ereby) qui forment un vaste cirque, prépondérant sur les conditions climatiques locales.

Toutes les étapes de la production de Piment d'Espelette AOP, du semis au conditionnement sont réalisées à l'intérieur de l'aire géographique.

Les piments sont récoltés dans des parcelles situées dans l'aire géographique et ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles 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 1er décembre 1999, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'INAO au plus tard le 31 octobre précédent la mise en culture.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée par le comité national compétent de l'INAO après avis de la commission d'experts susvisée.

La liste des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et de l'ODG

4. ÉLEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production, la transformation et le conditionnement de l'appellation d'origine « Piment d'Espelette » / « Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra » doit établir une déclaration d'identification en vue de son habilitation. Un formulaire conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité doit être adressé par l'opérateur au groupement avant le 31 octobre précédant la première année de mise en œuvre du piment frais entier, en corde ou en poudre destiné à l'appellation.

Les prélèvements d'échantillons nécessaires à l'examen organoleptique et éventuellement à l'examen analytique sont effectués de façon aléatoire sur les lots de piments entiers frais ou en corde et sur les lots de piments en poudre conditionnés. Les piments entiers frais ou en corde font l'objet périodiquement d'examens organoleptiques. Pour la poudre, chaque lot est soumis à un examen organoleptique et

éventuellement un examen analytique, sur demande de la commission d'examen organoleptique, en vue de sa commercialisation sous ladite appellation.

On entend par lot :

- La production de piments entiers frais de 2 jours au maximum ;
- La production de cordes réalisée au cours d'une semaine ;
- La production d'un broyage de poudre, limités à 180 kg au maximum. Le mélange de poudres ou de poches de poudres issues de différents broyages est interdit.

Les examens portent sur la conformité des produits telle que définis précédemment.

Une campagne court du 1er février au 31 janvier.

Tout opérateur produisant l'appellation d'origine « Piment d'Espelette » / « Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra » est tenu d'effectuer les déclarations suivantes auprès du groupement et de tenir à jour les registres suivants, selon les modalités et délais fixés dans le tableau ci-après.

Les déclarations, demandes et tenues de registres sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO. Les registres sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle. Les opérateurs conservent les données contenues dans les registres durant la campagne à laquelle elles se rapportent et pendant les 2 campagnes suivantes.

ETAPE	**OBLIGATIONS DES OPERATEURS**	**DOCUMENTS ASSOCIES**
Semis	Les producteurs adressent au groupement, dans les huit jours qui suivent le premier semis, une déclaration mentionnant notamment la date du semis, l'origine des graines. Tous les producteurs doivent tenir un registre mentionnant notamment : - L'origine des graines - Type variétal ou variété des graines - Les dates des semis - Le lieu de semis - Les traitements apportés Les opérations de traitement sont déclenchées suite à une observation consignée dans un registre.	Déclaration annuelle du premier semis Bon de livraison Factures Registre de culture
Repiquage	Tous les producteurs doivent tenir un registre mentionnant notamment : - Origine des plantules - Support de repiquage - Lieu de repiquage - Les traitements apportés Les opérations de traitement sont déclenchées suite à une observation consignée dans un registre.	Registre de culture
Plantation	Les producteurs adressent au groupement, dans les huit jours suivant la plantation de chaque parcelle, une déclaration mentionnant la destination de la récolte (piments entiers frais, cordes et/ou poudre) et, par parcelle culturale, notamment :	Bon de livraison Factures

	- Origine des plants - La date de plantation ; - L'identification de la parcelle ; - La superficie plantée ; - Le nombre de plants plantés ; - Le type de plantation (simple ou double) ; Le producteur doit tenir à disposition des agents chargés du contrôle ces informations. Le cas échéant, les producteurs adressent au groupement au plus tard le 15 juillet la déclaration mentionnant la non-intention de production.	Déclaration annuelle de plantation
Conduite de culture	Tous les producteurs doivent tenir à jour un registre mentionnant notamment : pour chaque parcelle, les traitements phytosanitaires effectués et la fertilisation apportée. Les opérations de traitement sont déclenchées suite à une observation consignée dans un registre. Il précise également par parcelle les périodes d'irrigation.	Registre de culture
Récolte	Les producteurs adressent au groupement, au plus tard 48 heures avant le début de la récolte, une déclaration mentionnant notamment : - La date de début de récolte prévue ; - La destination de la récolte (piments entiers frais, cordes et/ou poudre) ; - Le cas échéant, les périodes de cordage prévues. Les producteurs adressent au groupement une déclaration mentionnant les quantités récoltées du mois, au plus tard le 10 du mois suivant. La dernière déclaration de la campagne précise en complément : - La quantité de piments entiers frais livrés au cours de la campagne - Le nombre de cordes produites au cours de la campagne - La date de fin de récolte	Déclaration de début de récolte Déclaration des quantités récoltées
Livraison de piments entiers frais	Avant chaque livraison de piments entiers frais, les producteurs adressent au groupement, au plus tard 48 heures avant la livraison, une déclaration mentionnant notamment : - La date de livraison envisagée ; - Le lieu de prélèvement ; - Une date et plage horaire de mise à disposition pour l'agent préleveur. Le producteur doit remplir par livraison un bon d'accompagnement fourni par le groupement mentionnant notamment : - L'identification du producteur ; - L'identification du destinataire ; - La date de livraison ; - Le poids net. Pour les piments entiers frais, chaque caissette doit être identifiée par un système de marquage inviolable agréé par les services de l'INAO. Ce système peut servir de support à l'étiquetage.	Déclaration d'intention de livraison. Bon d'accompagnement Système de marquage d'inviolabilité.

ETAPE	OBLIGATIONS DES OPERATEURS	DOCUMENTS ASSOCIES
Cordage	Dans le cas d'une fabrication exceptionnelle de cordes en dehors de la période ou des périodes précisées sur la déclaration de début de récolte ou d'une reprise de cordage, le producteur doit adresser une déclaration au groupement, au plus tard 24 h avant la période de cordage exceptionnel, mentionnant la période de cordage. Dans le cas d'un arrêt de cordage au cours de la période ou des périodes précisées sur la déclaration de début de récolte, le producteur doit adresser une déclaration, au plus tard 24 h après le dernier cordage, mentionnant la date d'arrêt de cordage. Pour les piments destinés à la vente en corde, chaque corde doit être identifiée par un système de marquage inviolable agréé par les services de l'INAO indiquant le nombre de piments. Il peut servir de support à l'étiquetage.	Déclaration de cordage exceptionnel ou de reprise de cordage. Déclaration d'arrêt de cordage Système de marquage inviolable
Maturation	Chaque lot mis en maturation est identifié avec la date de mise en maturation.	
Fabrication de poudre de piments	Les opérateurs adressent au groupement une demande de passage en examen organoleptique pour tous les lots de piment en poudre au moins 15 jours avant la date de l'examen organoleptique envisagée selon le calendrier établi, avant le début de la période de récolte, par l'organisme de contrôle sur proposition du groupement. Après le broyage, les lots sont identifiés avec la date de brulage et la date de broyage. Dès la mise sous vide, les lots sont identifiés avec la date de brûlage, la date de broyage et le poids. Tous les lots de poudres en stock faisant l'objet d'une demande de passage en examen organoleptique sont identifiés.	Demande de passage en examen organoleptique Identification Etiquette de prélèvement

	Pour les piments en poudre destinés à la vente, chaque contenant de poudre comporte un système de marquage inviolable agréé par les services de l'INAO indiquant également l'année de récolte. Ce système peut servir de support à l'étiquetage.	Etiquettes délivrées par le groupement Système de marquage inviolable.
Entrée, sortie et stocks des piments entiers frais, en corde et en poudre	Tous les opérateurs doivent tenir à jour un registre d'entrée et de sortie permettant d'identifier les quantités mises en œuvre et les quantités mises en circulation. Ce registre exhaustif des quantités et dates est notamment constitué des rubriques relatives : - Aux entrées de produits (piments récoltés, piments entiers frais achetés et poudre achetée) ; - Aux sorties de produits (piments entiers frais et transformation fermière, cordes et poudre) ; - Aux états de stocks en début et fin de campagne. Chaque année, avant le 15 avril, tous les opérateurs adressent un récapitulatif des volumes mis en œuvre et une déclaration de stocks au groupement. Il mentionne les volumes mis en œuvre lors de la campagne précédente et les stocks de « Piment d'Espelette » au 31 mars.	Registre comptabilité matière Récapitulatif des volumes mis en œuvre et déclaration de stocks

Les opérateurs sont tenus d'identifier les produits avec les systèmes de marquage inviolable agréés par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et distribués par le groupement.

Les systèmes de marquage doivent être rétrocédés au groupement :

- par tout opérateur ayant fait l'objet d'une suspension ou d'un retrait de son habilitation ;
- à la fin de chaque campagne, par tous les opérateurs, pour tous les systèmes de marquage qui n'auront pas été utilisés.

Le groupement tient à la disposition des agents chargés des contrôles le registre dans lequel sont enregistrés tous les mouvements relatifs aux systèmes de marquage.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

La production des plants (semis + élevage) doit être réalisée par un opérateur dans l'aire d'appellation. Les producteurs peuvent utiliser les semences provenant de leur exploitation.

Le semis est fait directement en godets, pots, bacs, mottes ou plaques alvéolées. Il est réalisé dans un atelier identifié sous abri. Les graines doivent être recouvertes.

Le repiquage est réalisé en godets, pots, bacs, mottes ou plaques alvéolées. Cette étape peut être réalisée dès que la plantule arrive au stade de 2 cotylédons.

Le repiquage est réalisé dans un atelier identifié.

** Plantation*

Chaque parcelle culturale est exclusivement réservée à la culture du piment destiné à l'appellation susvisée. La plantation se fait entre le 1er avril et le 15 juillet, en pleine terre, en sol nu ou partiellement sur paillage. Le paillage des plantations ne doit pas être réalisé sur plus de 2 rangs consécutifs.

La culture sous abri est interdite.

La plantation en plant simple ou double est pratiquée. L'écartement entre les lignes est de ~~60~~ 50 cm au minimum. L'écartement sur la ligne entre les plants est de 40 cm au minimum pour les plants simples et de 50 cm au minimum pour les plants doubles.

La densité de plantation est comprise entre un minimum de 10 000 pieds/ha et un maximum de 30 000 pieds/ha en cas de plantation en plant simple ou de 40 000 pieds/ha en plantation en plant double.

* *Amendement et fertilisation*

Les seuls apports de matière organique autorisés sont ceux d'origine agricole. Les boues, les composts urbains et résidus de station d'épuration sont interdits.

** Gestion sanitaire*

Durant l'année civile, l'usage d'herbicides est réalisé uniquement avec des produits de biocontrôles retenus dans la liste des produits de biocontrôle publiée par la Direction Générale de l'ALimentation.

L'application systématique pour les autres traitements phytosanitaires est interdite.

Les opérations de traitement sont déclenchées suite à une observation consignée dans un registre.

L'usage de défoliant est interdit.

** Gestion de l'eau*

Au-delà d'une période maximale d'un mois à compter du début de la plantation de la parelle et au plus tard au 15 juillet, l'irrigation est interdite. Toutefois, en cas de sécheresse persistante, les services de

l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent prévoir des dérogations sur proposition du groupement.

** Protection contre le gel*

Une protection contre le gel est autorisée du 1er avril au 31 mai et en fin de culture à partir du 15 octobre. La protection contre le gel se fait entre 17 heures et 10 heures.

La récolte des piments s'effectue manuellement de manière échelonnée jusqu' au gel de la plante et au plus tard jusqu'au 15 décembre.

Seuls les piments rouges à au moins 80 % de leur surface peuvent être récoltés. Sur une parcelle, le rendement annuel maximum est d'un kilogramme de piment frais par pied et ne peut dépasser trente tonnes de piments frais à l'hectare. Pour l'estimation du rendement, le poids du piment est de 35 grammes, et un kilogramme de poudre nécessite au minimum la transformation de 6,5 kilogrammes de piments frais.

Le tri des piments est manuel. Les piments blessés, fendus ou nécrosés sont exclus. Après le tri, le piment doit être sec, propre et débarrassé de toute souillure.

Les piments doivent être triés chez le producteur dans un délai de quarante-huit heures suivant la récolte. Durant ce délai, les piments doivent être conservés dans un endroit frais et aéré.

Le stockage des piments en chambre frigorifique est interdit.

Les installations de tri et de stockage doivent être conformes aux usages.

Dans un délai de 48 heures après la récolte, les piments sont triés et, soit expédiés en entier frais, soit mis en corde, soit mis en maturation pour la fabrication de poudre.

Les piments destinés à la vente en entiers frais doivent être stockés avant expédition à l'abri du soleil et de la pluie, dans l'aire d'appellation et chez l'opérateur. Les piments entiers frais sont conditionnés en caissettes à usage alimentaire ajourées identifiées et utilisées exclusivement pour le " Piment d'Espelette ". Chaque caissette contient au maximum 15 kilogrammes de piments, la hauteur des fruits ne dépassant pas 25 cm. Elle peut contenir des piments qui ne répondent pas à la description des piments entiers frais dans une limite maximum de 5 % de son poids total.

Les piments destinés à la vente en corde sont mis en corde manuellement sur une ficelle alimentaire. Une corde comprend 20, 30, 40, 60, 80 ou 100 piments de taille homogène avec une tolérance de 15 % de piments en plus.

Le cordage est réservé aux piments issus de l'exploitation. La mise en corde est effectuée par ou sous la responsabilité du producteur.

Les piments destinés à la vente en poudre font l'objet, après tri, d'une maturation de 15 jours minimum dans un endroit ventilé (abri ou façade).

Pour les piments récoltés du 02 au 15 décembre, la période de maturation des piments est allongée à 25 jours minimum.

Pour la maturation sous abri, les piments doivent être répartis en simple couche sur un support ajouré. L'espace entre deux supports ajourés doit être de 10 cm minimum.

Pendant cette période toute déshydratation brutale ou tout séchage en four est interdit. Pour la maturation, seule une ventilation sans système de chauffage est autorisée. À la fin de cette période, les piments sont équeutés puis séchés par un passage au four de quelques heures, puis broyés. L'équeutage consiste à retirer le pédoncule et la collerette du piment.

La poudre est issue de la transformation de piments provenant exclusivement d'une même exploitation. La dernière transformation des piments en poudre de la saison doit être effectuée au plus tard le 15 février suivant la récolte.

Le mélange de poudres issues de deux années de récolte est interdit.

Le conditionnement de la poudre doit préserver les caractéristiques organoleptiques du produit.

Dans les 24 heures après broyage, la poudre doit être conservée dans un contenant mis sous vide de 250 grammes, 500 grammes, 1 kilogramme ou 5 kilogrammes. Pour la fin du lot, un seul contenant mis sous vide avec un poids inférieur à 5 kilogrammes est autorisé.

Après le broyage, les lots sont identifiés avec la date de brulage et la date de broyage.

Dès la mise sous vide, les lots sont identifiés avec la date de brûlage, la date de broyage et le poids.

L'adjonction de tout colorant, additif ou conservateur est interdite, à l'exception du gaz inerte.

Tous les lots de poudres en stock faisant l'objet d'une demande de passage en examen organoleptique sont identifiés.

Pour la vente entre opérateurs et la mise à la consommation, le conditionnement de la poudre se fait soit dans des contenants hermétiques disposant d'un système de marquage inviolable de 250 grammes, 500 grammes, 1 kilogramme ou 5 kilogrammes, soit dans des pots en verre hermétiques disposant d'un système de marquage inviolable.

Pour la vente entre opérateurs, les contenants hermétiques seront étiquetés en fonction de leur poids réel.

6. ÉLEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU :

Le lien à l'origine du Piment d'Espelette est fondé sur sa réputation et sur la qualité de son fruit de couleur rouge à maturité dont la poudre présente une intensité olfactive dominée par les arômes de fruité et/ou grillé, parfois complétés par une nuance aromatique de foin séché et associés à un piquant fort mais non brûlant qui s'exprime au palais.

6.1) Spécificité de l'aire

La petite région d'Espelette, située dans le sud-ouest de la France, présente un climat méridional et océanique : l'été est chaud (25 °C max. moyenne juillet) et l'hiver est doux (12°C moyenne janvier), les gelées sont rares (23 jours/an en moyenne), les jours sans dégel sont encore plus rares (8 jours en 20 ans).

La zone d'Espelette, bien que située à proximité de l'océan, ne subit pas les vents de "brises marines" provoqués par le contraste entre la température de l'océan et celle de la terre, car elle en est protégée par un cordon de colline de 100 m d'altitude environ qui joue le rôle de brise-vent et évite les phénomènes d'évapotranspiration et de déshydratation des plantes.

En outre, les collines et monts pyrénéens qui entourent Espelette délimitent une sorte d'amphithéâtre ouvert au nord-ouest. Les flux océaniques humides, en butant sur ces premiers reliefs, se délestent en pluies abondantes et régulières. La moyenne des précipitations, calculée sur les vingt dernières années, est à Espelette de 1 800 mm.

En moyenne, 180 jours de l'année bénéficient d'une précipitation. Aussi, le bilan hydrique - qui représente la différence entre les apports et les pertes en eau - est-il le plus élevé de France à cette altitude. Enfin, les reliefs environnants, en provoquant une augmentation de la couverture nuageuse, régulent la température et diminuent l'écart de température entre le jour et la nuit.

La sélection des parcelles implantées en piment est effectuée dans l'objectif de conforter les potentialités permises par le climat. Le choix des parcelles est effectué plusieurs mois avant la plantation et fait l'objet d'une procédure particulière. Les parcelles doivent être suffisamment fertiles et riches en matière organique pour satisfaire les besoins de la plante, permettre une bonne alimentation en eau et un bon drainage, bénéficier de l'orientation et de l'ouverture favorables à l'ensoleillement et éviter le risque d'érosion. Ces parcelles présentent des textures équilibrées entre argiles, limons et sables et bénéficient quasiment chaque année d'un apport de fumier bien décomposé.

Enfin, la présence du massif des Pyrénées provoque, par effet de fœhn entre les versants nord et sud, un vent du sud dénommé haize hegoa. Ce vent chaud présente dans cette région la particularité de conserver la même intensité nuit et jour ; il souffle fréquemment en automne et en hiver et contribue alors fort opportunément à la maturité des fruits et à leur séchage.

Les données météorologiques enregistrées montrent bien que la petite région d'Espelette présente des caractéristiques climatiques singulières qui résultent de la conjonction de sa position tant géographique que géomorphologique.

6.2) Spécificité du produit

Le « Piment d'Espelette » se caractérise par une intensité olfactive dominée par les arômes de fruité et/ou grillé, parfois complétés par une nuance aromatique de foin coupé et associés à un piquant fort mais non brûlant qui s'exprime au palais. Le « Piment d'Espelette » est de couleur rouge à maturité et se présente sous trois formes : en piment entier frais, en poudre et en corde.

Le piment a été introduit dans la région d'Espelette dès le XVI^{e} siècle ; il aurait atteint la province du Labourd via l'Espagne à l'instar du maïs introduit par la vallée de la Nive. Au XVII^{e} siècle apparaît la mention de piments de l'espèce des *Capsicum,* utilisés comme épices. Ces piments remplaçaient avantageusement, dans l'assaisonnement et la conservation des viandes, le poivre noir jusqu'alors importé à un coût élevé.

Des vertus thérapeutiques ont également été attribuées à ces piments et ont motivé leur entrée dans les pharmacies domestiques. En 1745, le lexique basque du père Manuel de Larramendi précise l'utilisation du « Piment d'Espelette » comme épice.

La culture s'est développée dans les potagers cultivés par les femmes, avec principalement un objectif d'utilisation domestique et secondairement celui de commercialiser aux charcutiers-salaisonniers ou aux aubergistes installés en nombre à Espelette suite à l'autorisation de commerce accordée par Louis XV.

Malgré la profonde mutation des campagnes au long du XIX^{e} puis XX^{e} siècle, la culture du « Piment d'Espelette » a perduré, directement associée à la gastronomie locale et à l'identité affirmée de cette région.

Le revenu généré par le « Piment d'Espelette » servait, encore assez récemment, de revenu personnel à la femme qui le cultivait, et complétait les revenus modestes d'exploitations de polyculture-élevage de petite taille.

Aussi, le développement de la culture de piment est associé au maintien d'exploitations traditionnelles de polyculture-élevage.

Le séchage des piments sur les façades des maisons à l'automne constitue un élément marquant et caractéristique de la culture de la région.

Le « Piment d'Espelette » est aujourd'hui le seul piment traditionnel utilisé en épice produit en France. En effet, l'origine tropicale de l'espèce *Capsicum annuum* L. à laquelle il appartient ne prédispose pas à une culture et une transformation en épice sous les latitudes françaises, en dehors de conditions très particulières et pour un type variétal adapté à celles-ci.

Il convient de rappeler que l'espèce *Capsicum annuum* est connue depuis 1930 par les botanistes pour sa sensibilité à s'exprimer de manières différentes en fonction des sols et des climats.

Des origines tropicales de ses ancêtres, la plante a gardé de grandes exigences climatiques. Son alimentation hydrique doit être particulièrement abondante et régulière, elle ne tolère ni le manque ni l'excès d'eau. Tout excès d'eau au niveau des racines provoquerait l'arrêt définitif du développement du plant. De même, la plante ne commence à se développer qu'à partir d'une température au niveau du sol supérieure à 12 °C, et croît significativement lorsque les températures moyennes atteignent 20°C avec peu de variation entre la température diurne et nocturne.

6.3) Lien causal

Le climat de la petite région d'Espelette réunit donc, dans une association unique à cette latitude, les conditions de température et d'humidité qu'exigent la plante et sa transformation en épice. Les caractéristiques de températures, de pluviométrie et de régulation thermique permettent de satisfaire les exigences de la plante.

Le type variétal local est issu de la sélection massale opérée de façon séculaire par les producteurs, uniquement des femmes à l'origine. Toutes ses caractéristiques sont en parfaite adéquation avec les conditions du milieu et permettent sa transformation en une épice à la typicité affirmée : parfumée et piquante sans être brûlante.

Le type variétal local résulte directement des observations et des savoir-faire des producteurs locaux : il est une expression de la relation complice qu'entretiennent les producteurs avec le milieu et est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques de la zone.

De la sélection de la semence à la conservation de l'épice avec toutes ses caractéristiques organoleptiques, chaque phase est effectuée selon des savoir-faire locaux et adaptés, qui requièrent un apprentissage important. La culture et la transformation du « Piment d'Espelette » nécessitent de grandes capacités d'observation et le recours fréquent aux opérations manuelles. Les hommes et les femmes ont su, au long des siècles, préserver le type variétal et les techniques traditionnelles de culture, de séchage et d'élaboration qui ont permis de conserver l'originalité du produit.

Dans la gastronomie et la culture locales, le « Piment d'Espelette » tient une place prépondérante : il est, en France, l'épice du Pays basque. A titre d'exemple, plusieurs expressions verbales locales s'appuient sur le mot "piment" et la fête du piment à Espelette est un temps fort pour toute la région puisque, ce jour-là, des milliers de personnes envahissent le village tant pour s'approvisionner que pour célébrer le « Piment d'Espelette ».

Si le « Piment d'Espelette » a permis historiquement aux femmes qui le produisaient de bénéficier d'une autonomie financière, aujourd'hui les exploitations agricoles en tirent une partie importante de leurs

revenus, et la production de « Piment d'Espelette » permet des installations ou le maintien d'exploitations familiales de petite taille.

Dans la zone concernée, de nombreuses entreprises de charcuterie-salaisonnerie ou fabricants de plats cuisinés ainsi que des restaurateurs ont leurs activités en lien direct avec le « Piment d'Espelette ».

Tandis qu'au plan national les cuisiniers de la grande gastronomie française sont fidèles au « Piment d'Espelette », qui constitue souvent un des secrets de leurs recettes.

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 cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@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
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.
Conformément aux dispositions de l'article 39 du R (UE) n° 2024/1143, 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. ÉLEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des piments frais, en corde ou en poudre bénéficiant de l'appellation d'origine « Piment d'Espelette » / « Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra » comporte le nom de l'appellation d'origine « Piment d'Espelette » / « Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra » inscrit en caractères de dimensions au moins égales à 1,3 fois celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. L'étiquetage comporte le symbole « AOP » de l'Union européenne. Le symbole est accompagné du nom de l'appellation, sans mention intermédiaire.

L'étiquetage peut également comporter la mention "appellation d'origine protégée" ou « AOP » inscrit immédiatement avant ou après le nom de l'appellation, sans mention intermédiaire.

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement, les factures, les marquages font apparaître le nom de l'appellation d'origine et la mention « appellation d'origine protégée » et/ou l'acronyme « AOP » et/ou le symbole « AOP » de l'Union européenne.

Pour les piments entiers frais, chaque caissette doit être identifiée par un système de marquage inviolable agréé par les services de l'INAO. Ce système peut servir de support à l'étiquetage.

Pour les piments destinés à la vente en corde, chaque corde doit être identifiée par un système de marquage inviolable agréé par les services de l'INAO indiquant le nombre de piments. Il peut servir de support à l'étiquetage.

Pour les piments en poudre destinés à la vente, chaque contenant de poudre comporte un système de marquage inviolable agréé par les services de l'INAO indiquant également l'année de récolte. Ce système peut servir de support à l'étiquetage.

9. EXIGENCES NATIONALES :

Les principaux points à contrôler de l'appellation et les méthodes de contrôle sont :

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE DE CONTROLE
Localisation des outils de production, de transformation et de conditionnement : Parcelles Ateliers	Appartenance à la liste des parcelles identifiées Inclus dans l'aire d'appellation	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Variété et type variétal	Gorria ou de semences de variété locale correspondant au descriptif variétal défini dans le cahier des charges	Contrôle visuel
Semis et plants	La production des plants (semis + élevage) doit être réalisée par un opérateur dans l'aire d'appellation. Les producteurs peuvent utiliser les semences provenant de leur exploitation.	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Plantation	Plantation : en plein champ du 1er avril au 15 juillet	Contrôle documentaire Contrôle visuel Mesure
	La culture sous abri est interdite.	
	Densité : entre 10 000 et 30 000 pieds/ha en plant simple ou entre 10 000 et 40 000 pieds/ha en plant double	
	Irrigation : interdite au-delà d'un mois à compter du début de la plantation de la parcelle et à partir du 15 juillet.	
Usage des produits phytosanitaires	Durant l'année civile, l'usage d'herbicides est réalisé uniquement avec des produits de biocontrôles retenus dans la liste des produits de biocontrôle publiée par la Direction Générale de Alimentation.	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Usage des produits phytosanitaires	L'application systématique pour les autres traitements phytosanitaires est interdite. Les opérations de traitement sont déclenchées suite à une observation consignée dans un registre.	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Récolte	Manuelle	Contrôle documentaire Contrôle visuel
	Piment de couleur rouge à au moins 80 % de leur surface.	
	Échelonnée jusqu'au gel de la plante et au plus tard jusqu'au 15 décembre.	

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE DE CONTROLE
Tri du piment après récolte	Chez le producteur Exclusion des piments blessés, fendus ou nécrosés Piment sec, propre et débarrassé de toutes souillures.	Contrôle visuel
Cordage	Le cordage est réservé aux piments issus de l'exploitation	Contrôle documentaire
Maturation	Durée 15 jours minimum Pour les piments récoltés du 02 au 15 décembre, la période de maturation des piments est allongée à 25 jours minimum.	Contrôle documentaire Contrôle visuel
	Méthode : en façade ou sous abri, déshydratation brutale ou séchage au four interdits Sous abri, les piments doivent être répartis en simple couche sur un support ajouré. L'espace entre 2 supports ajourés doit être de 10 cm minimum. Seule une ventilation sans système de chauffage est autorisée	
Équeutage	Élimination du pédoncule et de la collerette du piment	Contrôle visuel
Constitution des lots de poudre	Lot de poudre : piments provenant exclusivement d'une même exploitation et d'une unique année de récolte	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Conditionnement de la poudre après broyage et avant le passage en examen organoleptique	Après broyage, la poudre doit être conservée dans un contenant mis sous vide de 250 grammes, 500 grammes, 1 kilogramme ou 5 kilogrammes. Pour la fin du lot, un seul contenant mis sous vide avec un poids inférieur à 5 kilogrammes est autorisé.	Contrôle visuel
Caractéristiques sensorielles des piments en entier frais expédiés	Aucune coloration verte Forme régulière, conique, avec épiderme lisse Chaque caissette de piments frais peut contenir dans la limite de 5 % du poids total des piments ne répondant pas aux critères définis ci-dessus	Contrôle organoleptique Contrôle visuel

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE DE CONTROLE
Caractéristiques sensorielles des piments en corde	Piments encordés par 2 (en arête), par 3 (en triangle) ou par 4 (en croix) Forme régulière, conique avec épiderme lisse Longueur entre 7 et 14 cm hors pédoncule Couleur rouge à au moins 80 % de leur surface Taille de la corde : 20, 30, 40, 60, 80 ou 100 piments de taille homogène avec une tolérance de 15% de piments en plus et répondant aux critères définis ci-dessus. Organisation harmonieuse et régulière du point de vue d'ensemble et dans les formes et tailles des piments. Celle-ci doit permettre la maturation et le séchage des piments	Contrôle organoleptique Mesure
Caractéristiques sensorielles organoleptiques des poudres	Conformes à la description du produit du cahier des charges	Contrôle organoleptique
Identification des lots durant le stockage	Tous les lots de poudres en stock doivent être identifiés.	Contrôle visuel
Identification des produits destinés à la vente	Chaque produit porte le système de marquage distribué par le groupement.	Contrôle documentaire Contrôle visuel