DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

« PIMENT D'ESPELETTE » /

« PIMENT D'ESPELETTE - EZPELETAKO-BIPERRA »

N° CE: FR-PDO-0105-0131

IGP ( ) AOP (X)

1. DENOMINATION

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

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.8 (épice)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'AOP « Piment d'Espelette »/« Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra » concerne le piment de l'espèce « Capsicum annuum » sous forme de piments entiers frais, en corde et en poudre. Les piments proviennent de semence de la variété Gorria ou de variété répondant au 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 producteurs peuvent utiliser les semences provenant de leur exploitation.

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. Il ne présente aucune coloration verte, sa forme est régulière et conique, son épiderme est lisse, sa longueur est comprise entre 7 à 14 cm hors pédoncule ;
- 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. Une corde comprend 20, 30, 40, 60, 80 ou 100 piments de taille homogène. 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 ; la poudre de « Piment d'Espelette » présente une couleur orangée à rouge brun. Sa mouture doit être suffisamment fine pour que les particules n'excédent pas 5 mm. 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 %.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Sans objet

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les piments doivent avoir été produits et transformés à l'intérieur de l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement a lieu dans l'aire de production. Cette exigence vise à garantir, outre l'authenticité du produit, le maintien de ses qualités et de ses caractéristiques et par la même protéger l'appellation d'origine « Piment d'Espelette ».

Le piment est récolté lorsqu'il est de couleur rouge (pas de coloration verte) à maturité optimale. La récolte s'effectue régulièrement. Du fait de leur maturité, les piments sont fragiles : ils nécessitent de grandes précautions dans leur manipulation après récolte. Les dispositions fixées dans le cahier des charges visent à préserver les caractéristiques spécifiques du piment.

Dans les 48 heures qui suivent la récolte, les piments sont triés, et, soit expédiés en frais, soit mis en corde, soit mis en maturation pour la fabrication de poudre.

Les piments destinés à être conditionnés en entiers frais ou mis en corde font l'objet d'un tri individuel. Cette opération requiert un savoir-faire particulier dans la connaissance et l'appréciation du produit afin de garantir une qualité irréprochable des piments (forme régulière et conique, épiderme lisse et d'une longueur comprise entre 7 et 14 cm).

Les piments entiers frais sont stockés avant expédition à l'abri du soleil et l'humidité. Ils sont conditionnés en caissettes ajourées, identifiées et utilisées exclusivement pour le « Piment d'Espelette » Les caissettes ont une contenance maximale de 15 kilogrammes, la hauteur ne devant pas dépasser 25 cm.

Les piments destinés à la vente en corde de 20, 30, 40, 60, 80, ou 100 piments sont mis en corde manuellement par le producteur sur une ficelle alimentaire. Cette opération requiert un savoir-faire particulier dans la connaissance l'appréciation du produit Ce savoir-faire partagé par les opérateurs de l'AOP conduit à l'obtention d'une corde de piments conforme à la description du produit : organisation harmonieuse et régulière du point de vue d'ensemble et dans les formes et taille des piments.

Les piments destinés à la vente en poudre font l'objet, après tri, d'une maturation de 15 jours minimum dans un endroit chaud et aéré. A la fin de la maturation, les piments sont équeutés séchés et broyés. Ces opérations de transformation sont issues de la connaissance parfaite des caractéristiques du piment et de savoir-faire transmis entre générations.

Le conditionnement de la poudre est une étape essentielle qui doit préserver les caractéristiques organoleptiques du produit.

La poudre obtenue doit avoir un taux d'humidité inférieur à 12%. Elle se caractérise par une couleur orangée à rouge brun, par une intensité olfactive dominée par les arômes de fruité, de grillé et/ou de foin, associé à un piquant fort mais non brulant, plus ou moins long en bouche, qui s'exprime au palais progressivement et/ou par une sensation de chaleur. En bouche, la poudre peut présentée une note sucrée et/ou une pointe d'amertume.

Aussitôt après broyage, la poudre doit être conservée dans un sachet soudé mis sous vide.

Cette opération réalisée rapidement préserve la poudre de défauts organoleptiques tels que l'amertume prononcée, des arômes de foin humide, de champignon, de verdure voire de rance. Une poudre non conditionnée immédiatement après fabrication serait exposée à ré-humidification, à contamination par diverses souillures et à dégradation rapide de ses caractéristiques.

Pour la mise à la consommation, la poudre peut être conditionnée dans des sachets sous vide de 250 gr, 500 gr, 1 kg, 5 kg ou dans des pots en verre hermétiques. L'adjonction de tout colorant, additif ou conservateur est interdite, à l'exception du gaz inerte.

En outre, compte tenu du caractère miscible de la poudre de piment, l'obligation de conditionnement dans l'aire vise à en garantir la traçabilité et l'origine.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

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 « AOP » et/ou le symbole « AOP » de l'Union européenne.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est située sur 10 communes du département des Pyrénées-Atlantiques, qui sont, pour les communes retenues en totalité : Larressore et Souraïde, et pour les communes retenues en partie : Aïnhoa, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée sur Nivelle et Ustaritz.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique a été déposé en mairie pour les communes retenues en partie. Pour ces communes, le zonage cartographique est consultable sur le site internet de l'autorité compétente nationale conformément aux exigences de la directive INSPIRE.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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 haïze 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.

5.2. 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 XVIe siècle ; il aurait atteint la province du Labourd via l'Espagne à l'instar du maïs introduit par la vallée de la Nive. Au XVIIe 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 XIXe puis XXe 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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, quelques 20 000 personnes envahissent le village tant pour s'approvisionner que pour célébrer le « Piment d'Espelette ».

Si le « Piment d'Espelette » a permis aux femmes qui le produisaient de bénéficier d'une autonomie financière, aujourd'hui une soixantaine d'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.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]