

Piment d'Espelette ou Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra

Epices

LE PRODUIT

Le Piment d'Espelette, traditionnellement utilisé dans la gastronomie du Pays basque, est la seule épice française reconnue en AOP. Trois présentations du produit peuvent bénéficier de l'AOP : - Le piment en entier frais, destiné aux transformateurs - La corde de 20, 30 ou 40 piments - La poudre, présentée dans des pots de verre hermétiques ou en sachets.

ARÔMES ET SAVEURS

La poudre de Piment d'Espelette présente une couleur orangée à rouge brun. Sa mouture est suffisamment fine. Au nez, dominent les arômes de fruité et/ou grillé parfois complété de foin, et associés à un piquant fort mais non brûlant, plus ou moins long en bouche, qui s'exprime au palais progressivement ou par une sensation de chaleur.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire d'appellation est située sur dix communes de la partie basque des Pyrénées-Atlantiques. Son climat doux et bien arrosé réunit les conditions qu'exigent cette plante d'origine tropicale, et sa transformation en épice. Ce piment se récolte d'août à novembre. Le séchage des piments encordés sur les façades des fermes est un élément caractéristique de la culture de ce territoire.

UN PRODUIT RECONNU

Le Piment d'Espelette a été reconnu en appellation d'origine par décret le 29 mai 2000. Chaque contenant de poudre comporte un système de marquage inviolable, indiquant le nom de l'appellation et l'année de récolte.

Le saviez-vous

"Ezpelatako-Biperra" est la traduction en langue basque de «Piment d'Espelette». Vous rencontrerez souvent cette dénomination sur les étiquettes en complément du nom de l'appellation.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique comprend 8 communes en partie et 2 communes en totalité, situées à l'ouest des Pyrénées Atlantiques dans le Pays Basque.
Une identification parcellaire permet de vérifier que les caractéristiques des parcelles utilisées correspondent bien aux critères d'implantation validés par l'INAO.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de l'AOC Piment d'Espelette

25 Merkatu Plaza
64250 ESPELETTE

N°SIRET : 41377617000016
Président(e) : OLAÎZOLA Panpi
Tél. : 05 59 93 88 86
Mél. : syndicat@pimentdespelette.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Pau

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210
Tél. : 05 59 02 86 62
Fax : 05 59 30 70 16
Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028
Président(e) : CARPENTIER David
Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52
Fax : (33) (0)5 59 84 23 06
Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/produit/piment-despelette-ou-piment-despelette-ezpeletako-biperra-20184

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PimentEspelette_G_200804.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PimentEspelette_A_200804.pdf
3. mailto:syndicat@pimentdespelette.com
4. mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr
5. mailto:accueil@certisud.fr