Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4234

1.8.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4234)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

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

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Piment d'Espelette / Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης·

β) δεν ενέχει τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Περιγραφή του προϊόντος*

1) Προστίθενται τα είδη, η ποικιλία και ο τύπος ποικιλίας με προσδιορισμό της βοτανικής περιγραφής (φυτό και καρπός) ως εξής: Οι πιπεριές προέρχονται αποκλειστικά από το είδος *Capsicum annuum L.* του ακόλουθου ποικιλιακού τύπου: ετήσιο πώδες φυτό που μπορεί να φθάσει τα 80 cm ύψος· φύλλα εναλλασσόμενα, ακέραια, ωοειδή· άνθη λευκά, μεμονωμένα στη μασχάλη των φύλλων· σαρκώδης καρπός, που κρέμεται, κωνικού σχήματος, κόκκινου χρώματος όταν είναι ώριμος· ένα διάφραγμα διαιρεί τον καρπό, πλήρως στο κάτω τμήμα και ατελώς στην κορυφή, σε τρεις λοβούς που περιλαμβάνουν πολυάριθμους σπόρους. Οι καυτερές πιπεριές (τσίλι) αυτής της ονομασίας προέρχονται από σπόρους της ποικιλίας Gorria ή από σπόρους τοπικής ποικιλίας του ποικιλιακού τύπου που ορίζεται ανωτέρω.

2) Τροποποίηση της οργανοληπτικής περιγραφής της ακέραιας νωπής πιπεριάς σε αρμαθιά: διευκρινίζεται πλέον ότι τα αρώματα αναπτύσσονται κατά την ξήρανση/ωρίμαση των πιπεριών και, ως εκ τούτου, αφορούν μόνο την αλεσμένη πιπεριά. Ως εκ τούτου, οι οργανοληπτικοί περιγραφείς αφαιρούνται από τον χαρακτηρισμό της ακέραιας νωπής πιπεριάς σε αρμαθιά.

3) Απαλοιφή του μεγέθους της ακέραιας νωπής πιπεριάς που χρησιμοποιείται για την παρασκευή αλεσμένης πιπεριάς: απαλείφεται το μέγεθος της πιπεριάς που χρησιμοποιείται για την παρασκευή αλεσμένης πιπεριάς, καθώς το χαρακτηριστικό αυτό δεν επηρεάζει την οργανοληπτική ποιότητα της αλεσμένης πιπεριάς.

4) Απαλοιφή του αριθμού πιπεριών ανά αρμαθιά: η διάταξη αυτή περιλαμβάνεται ήδη στο τμήμα των προδιαγραφών που αφορά τη μέθοδο παραγωγής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή*

1) Η προθεσμία για τη διαβίβαση της δήλωσης αναγνώρισης, η οποία αρχικά έπρεπε να είναι πριν από την 1η Φεβρουαρίου του έτους που προηγείται του πρώτου έτους εφαρμογής, μετατίθεται στις 31 Οκτωβρίου για να ληφθεί υπόψη το στάδιο της σποράς στη γεωγραφική περιοχή και να διασφαλιστεί ότι οι επιχειρήσεις έχουν λάβει άδεια πριν από την έναρξη της παραγωγής.

2) Η ομοιογένεια των προϊόντων που περιέχονται σε μια παρτίδα και ο ορισμός της παρτίδας αλεσμένης πιπεριάς προσδιορίζονται ως εξής:

— παραγωγή ακέραιων νωπών πιπεριών το πολύ δύο ημερών·

— παραγωγή αρμαθιών κατά τη διάρκεια μίας εβδομάδας·

— βάρος αλεσμένης πιπεριάς έως 180 kg κατ' ανώτατο όριο. Απαγορεύεται να αναμειγνύονται αλεσμένη πιπεριά ή σακουλάκια αλεσμένης πιπεριάς από διαφορετικές αλέσεις.

3) Οι ημερομηνίες της εποχής τροποποιούνται ώστε να αντικατοπτρίζουν τον κύκλο καλλιέργειας λόγω της υποχρέωσης σποράς στη γεωγραφική περιοχή: η περίοδος πλέον θα διαρκεί από την 1η Φεβρουαρίου έως την 31η Ιανουαρίου.

4) Αναφέρεται πλέον περίοδος διατήρησης των αρχείων: οι επιχειρήσεις πρέπει να τηρούν τα δεδομένα που περιέχονται στα μητρώα κατά τη διάρκεια της περιόδου την οποία αφορούν και για τις επόμενες δύο περιόδους.

5) Η υποχρέωση αποκατάστασης των συστημάτων σήμανσης επεκτείνεται στις επιχειρήσεις των οποίων η άδεια έχει ανασταλεί (και όχι μόνο στις επιχειρήσεις των οποίων η άδεια έχει ανακληθεί).

6) Διάφορες διατάξεις τροποποιούνται σε σχέση με τις αλλαγές που πραγματοποιούνται στην ενότητα «Μέθοδος παραγωγής» των προδιαγραφών προϊόντος και προκειμένου να βελτιωθεί η ιχνηλασιμότητα (βελτιωμένη παρακολούθηση των συγκομιζόμενων ποσοτήτων και καλύτερη εφαρμογή των ελέγχων). Πιο συγκεκριμένα, πραγματοποιούνται οι εξής αλλαγές:

— εισαγωγή δύο νέων σταδίων με τίτλο «Σπορά» και «Μεταφύτευση»·

— στο στάδιο με τίτλο «Φύτευση», προστίθεται η καταγωγή των φυτών·

— στο στάδιο με τίτλο «Διαχείριση», προστίθεται διάταξη που ορίζει ότι οι εργασίες επεξεργασίας ενεργοποιούνται βάσει παρατήρησης που καταγράφεται σε μητρώο·

— στο στάδιο με τίτλο «Συγκομιδή», τροποποιούνται η δήλωση συγκομιδής και η σύνοψη των όγκων συγκομιδής·

— στο στάδιο με τίτλο «Παρασκευή αλεσμένης πιπεριάς», προστίθενται λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο ταυτοποίησης των παρτίδων (ημερομηνία καύσης, ημερομηνία άλεσης και βάρος)·

— στο στάδιο με τίτλο «Είσοδος, έξοδος και αποθέματα ακέραιων νωπών πιπεριών και πιπεριών σε αρμαθιά ή σε αλεσμένη μορφή», η ημερομηνία δήλωσης αποθέματος μετατίθεται νωρίτερα.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η ενότητα των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με την περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής αναδιατυπώνεται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος ΠΟΠ «Piment d'Espelette», από τη σπορά έως τη συσκευασία, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Διευκρινίζονται επίσης οι ρυθμίσεις για τον προσδιορισμό των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή του προϊόντος ΠΟΠ «Piment d'Espelette».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος*

1) Προστίθεται νέο υποκεφάλαιο με τίτλο «Σπορά» για να συμπεριληφθούν οι παραγωγοί φυταρίων στις προδιαγραφές προϊόντος και να προβλέπεται ότι τα φυτάρια πρέπει να παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής: Η παραγωγή των φυταρίων (σπορά και καλλιέργεια) πρέπει να πραγματοποιείται από επιχείρηση στην περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία. Οι παραγωγοί μπορούν να χρησιμοποιούν σπόρους προς σπορά προερχόμενους από την εκμετάλλευσή τους. Η σπορά πραγματοποιείται απευθείας σε περιέκτες, δοχεία, δίσκους, τεμάχια ή σπορεία. Πραγματοποιείται σε καθορισμένο προστατευόμενο εργαστήριο. Οι σπόροι προς σπορά πρέπει να είναι καλυμμένοι. Τα φυτά μεταφυτεύονται απευθείας σε περιέκτες, δοχεία, δίσκους, τεμάχια ή σπορεία. Το στάδιο αυτό μπορεί να πραγματοποιείται μόλις το φυτάριο έχει δύο κοτυληδόνες. Τα φυτά πρέπει να μεταφυτεύονται σε καθορισμένο εργαστήριο.

2) Φύτευση και διαχείριση:

Η υποχρέωση της κάλυψης του εδάφους με πλαστικό καταργείται.

Η απόσταση μεταξύ των φυταρίων στη γραμμή, η οποία είχε αρχικά καθοριστεί σε τουλάχιστον 40 cm ανεξάρτητα από τον τύπο φύτευσης, διατηρείται σε τουλάχιστον 40 cm για τα μεμονωμένα φυτάρια, αλλά αυξάνεται στα 50 cm για τα διπλά φυτάρια. Αυτή η αύξηση του χώρου επιτρέπει την καλύτερη ανάπτυξη των ριζών για τα διπλά φυτάρια και, ως εκ τούτου, βελτιωμένη αντιδραστικότητα σε κλιματικούς κινδύνους.

Η πυκνότητα φύτευσης, η οποία αρχικά κυμαινόταν από τουλάχιστον 10 000 φυτά/εκτάριο έως 30 000 φυτά/εκτάριο κατ' ανώτατο όριο κατά τη φύτευση μεμονωμένων φυταρίων ή 60 000 φυτά/εκτάριο κατά τη φύτευση διπλών φυταρίων, αλλάζει σε 40 000 φυτά/εκτάριο κατά τη φύτευση διπλών φυταρίων, προκειμένου να διασφαλιστεί η συνοχή με την αλλαγή της απόστασης στη γραμμή.

Διαχείριση της υγείας

Προστίθενται οι ακόλουθες διατάξεις προκειμένου να μειωθεί η χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων: «Κατά τη διάρκεια του ημερολογιακού έτους, τα ζιζανιοκτόνα μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο με προϊόντα βιολογικού ελέγχου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο των προϊόντων βιολογικού ελέγχου που δημοσιεύεται από τη Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Απαγορεύεται η συστηματική χρήση άλλων φυτοϋγειονομικών θεραπειών. Οι εργασίες επεξεργασίας πρέπει να ενεργοποιούνται βάσει παρατήρησης που καταγράφεται σε μητρώο.».

Προστασία από τον παγετό: Η αρχική διάταξη προβλέπει την προστασία από τον παγετό μεταξύ της 1ης Απριλίου και της 31ης Μαΐου και στο τέλος της καλλιεργητικής περιόδου, από τις 25 Οκτωβρίου. Η ημερομηνία για την ενδεχόμενη εφαρμογή της προστασίας από τον παγετό μετατίθεται στις 15 Οκτωβρίου. Η αλλαγή αυτή δικαιολογείται από τη νωρίτερη εμφάνιση παγετών. Καθορίζονται πλέον οι ώρες κατά τις οποίες μπορούν να λαμβάνονται προστατευτικά μέτρα (μεταξύ 17.00 και 10.00).

Συγκομιδή

Για την προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή και τον περιορισμό της χρήσης αιτήσεων για προσωρινές αλλαγές, η πρόβλεψη των ημερομηνιών συγκομιδής τροποποιείται ως εξής: «Οι πιπεριές συγκομίζονται χειρωνακτικά σε στάδια, έως ότου το φυτό επηρεαστεί από τον παγετό ή το αργότερο έως την 15η Δεκεμβρίου.».

Λόγω των αλλαγών στις πρακτικές, και για να καταστεί δυνατή η συγκομιδή κατά τον βέλτιστο χρόνο ώστε να περιορίζεται η υποβάθμιση των καρπών κατά τη συγκομιδή, ο ελάχιστος όγκος νωπών πιπεριών που απαιτούνται για την παραγωγή 1 kg αλεσμένης πιπεριάς μειώνεται από 8 kg σε 6,5 kg.

Όσον αφορά τις νωπές πιπεριές: πραγματοποιούνται διάφορες τροποποιήσεις ή διευκρινίσεις για το εν λόγω προϊόν, με στόχο κυρίως την εναρμόνιση του λεξιλογίου και την αποσαφήνιση ορισμένων όρων, ιδίως για σκοπούς ελέγχου («προστασία από τον ήλιο», «προστασία από τη βροχή» και «συσκευασμένα σε κουτιά τροφίμων»).

Όσον αφορά τις πιπεριές σε αρμαθιές: η διάταξη σχετικά με το αρμάθιασμα διευκρινίζει πλέον ότι προορίζεται αποκλειστικά για τις πιπεριές από την εκμετάλλευση, ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι πρακτικές των επιχειρήσεων. Προστίθεται όριο ανοχής όσον αφορά τον αριθμό των πιπεριών ανά αρμαθιά (15 % περισσότερες πιπεριές).

Όσον αφορά την αλεσμένη πιπεριά: πραγματοποιούνται διάφορες τροποποιήσεις για την αποσαφήνιση ορισμένων διατάξεων ή την προσαρμογή τους με βάση τις πρακτικές των επιχειρήσεων:

— Τροποποιείται η περιγραφή του τόπου ωρίμασης της σκόνης: η φράση «θερμός και ευάερος χώρος» αντικαθίσταται από τη φράση «ευάερος χώρος (στέγαστρο ή πρόσοψη)» για τη διευκόλυνση του ελέγχου.

— Η περίοδος ωρίμασης παρατείνεται κατά 25 ημέρες για τις πιπεριές που συγκομίζονται από τις 2 έως τις 15 Δεκεμβρίου.

— Όσον αφορά τις συνθήκες ωρίμασης των προϊόντων, προστίθεται διάταξη που ορίζει ότι οι πιπεριές πρέπει να απλώνονται σε ένα μόνο στρώμα σε διάτρητο φύλλο και ότι ο χώρος μεταξύ δύο διάτρητων φύλλων πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 cm για τη βελτίωση των εν λόγω συνθηκών ωρίμασης.

— Η τελική ημερομηνία μεταποίησης μετατίθεται στις 15 Φεβρουαρίου (από τις 30 Μαρτίου) προκειμένου να εξασφαλιστεί η ταχεία μεταποίηση του καρπού μετά την ωρίμαση και, ως εκ τούτου, να διατηρηθούν οι ιδιότητές του.

— Προστίθεται ο μέγιστος χρόνος συσκευασίας: η φράση «Αμέσως μετά την άλεση» αντικαθίσταται από τη φράση «Εντός 24 ωρών» για τη διευκόλυνση του ελέγχου.

— Διευκρινίζονται οι διαδικασίες ταυτοποίησης και σήμανσης των διαφόρων προϊόντων (ημερομηνία καύσης και ημερομηνία άλεσης, βάρος) προκειμένου να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος (απαίτηση προσδιορισμού των παρτίδων σκόνης σε όλα τα στάδια της μεταποίησης, απαίτηση συσκευασίας σε σχέση με την πώληση μεταξύ των επιχειρήσεων, απαραβίαστο σύστημα σήμανσης, αεροστεγής περιέκτης).

Οι επιτρεπόμενοι τύποι συσκευασίας συμπληρώνονται: προκειμένου να περιοριστεί η περιττή ανασυσκευασία (μείωση των απορριμμάτων), για τις πωλήσεις μεταξύ επιχειρήσεων και πριν από τη διάθεση στην αγορά, η συσκευασία σε πραγματικό βάρος (που δεν αντιστοιχεί στα τέσσερα προκαθορισμένα βάρη για την παρουσίαση του προϊόντος) επιτρέπεται μόνο για το τέλος της παρτίδας (έως 5 kg κατ' ανώτατο όριο) και για τα σακουλάκια που υποβάλλονται σε δειγματοληψία. Σκοπός του περιορισμού της συσκευασίας στο πραγματικό βάρος είναι να διευκολυνθεί ο έλεγχος των αποθεμάτων κατά τη διάρκεια των επιθεωρήσεων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με το περιβάλλον*

Συμπληρώνεται η ενότητα των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και του περιβάλλοντός του, προκειμένου να τονιστεί ότι ο δεσμός με την προέλευση του προϊόντος «Piment d'Espelette» βασίζεται στη φήμη του και στην ποιότητα των ώριμων κόκκινων φρούτων του, η σκόνη των οποίων έχει έντονο άρωμα.

Προστίθεται μια πρόταση που εισάγει τον σύνδεσμο: ο δεσμός με την προέλευση του προϊόντος «Piment d'Espelette» βασίζεται στη φήμη του και στην ποιότητα των ώριμων κόκκινων φρούτων του, των οποίων η σκόνη έχει έντονο άρωμα στο οποίο κυριαρχούν φρουτώδη και/ή καβουρδισμένα αρώματα, που ενίοτε συμπληρώνονται από νότες αποξηραμένου σανού και συνδυάζονται με έντονη, αλλά όχι υπερβολικά ινώδη, αίσθηση στον ουρανίσκο.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται επίσης ώστε να συντομευθεί η ενότητα 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης*

Σύμφωνα με τις άλλες ενότητες των προδιαγραφών, προστίθενται οι ακόλουθες διατάξεις:

— Για τις ακέραιες νωπές πιπεριές, κάθε κιβώτιο πρέπει να ταυτοποιείται με απαραβίαστο σύστημα σήμανσης που έχει εγκριθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας. Το σύστημα αυτό μπορεί να χρησιμοποιείται ως βοήθημα για την επισήμανση.

— Για τις πιπεριές που προορίζονται για πώληση σε αρμαθιές, κάθε αρμαθιά πρέπει να ταυτοποιείται με απαραβίαστο σύστημα σήμανσης που έχει εγκριθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας, στο οποίο αναγράφεται ο αριθμός των πιπεριών. Το σύστημα αυτό μπορεί να χρησιμοποιείται ως βάση για την επισήμανση.

— Για τις πιπεριές σε μορφή σκόνης που προορίζονται για πώληση, κάθε περιέκτης σκόνης πρέπει να περιλαμβάνει ένα απαραβίαστο σύστημα σήμανσης που έχει εγκριθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας, στο οποίο θα αναγράφεται επίσης το έτος συγκομιδής. Το σύστημα αυτό μπορεί να χρησιμοποιείται ως βοήθημα για την επισήμανση.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου*

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας και οι παραπομπές στη νομοθεσία.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Εθνικές απαιτήσεις*

Τα κύρια σημεία ελέγχου επικαιροποιούνται με βάση τις αλλαγές στις συνθήκες παραγωγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

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

Αριθ. ΕΕ: EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

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

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 07 – ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΥΤΑ, ΡΙΖΕΣ ΚΑΙ ΚΟΝΔΥΛΟΙ, ΒΡΩΣΙΜΑ

0709 – Άλλα λαχανικά, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη:

0709 60 – Πιπεριές του γένους *Capsicum* ή του γένους *Pimenta*:

0709 60 10 – Γλυκοπιπεριές

— 09 – ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΪ, ΜΑΤΕ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

0904 – Πιπέρι (του γένους *Piper*). Πιπέρια του γένους *Capsicum* ή του γένους *Pimenta*, αποξεραμένα ή θρυμματισμένα ή σε σκόνη:

0904 21 –Αποξεραμένες, μη θρυμματισμένες ούτε σε σκόνη:

0904 21 10 – Γλυκοπιπεριές (*Capsicum annum*)

— 09 – ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΪ, ΜΑΤΕ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

0904 – Πιπέρι (του γένους *Piper*). Πιπέρια του γένους *Capsicum* ή του γένους *Pimenta*, αποξεραμένα ή θρυμματισμένα ή σε σκόνη:

0904 22 – Θρυμματισμένες ή σε σκόνη

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Οι πιπεριές προέρχονται αποκλειστικά από το είδος *Capsicum annuum L.* του ακόλουθου ποικιλιακού τύπου: ετήσιο ποώδες φυτό που μπορεί να φθάσει τα 80 cm ύψος· φύλλα εναλλασσόμενα, ακέραια, ωοειδή· άνθη λευκά, μεμονωμένα στη μασχάλη των φύλλων· σαρκώδης καρπός, που κρέμεται, κωνικού σχήματος, κόκκινου χρώματος όταν είναι ώριμος· ένα διάφραγμα διαιρεί τον καρπό, πλήρως στο κάτω τμήμα και ατελώς στην κορυφή, σε τρεις λοβούς που περιλαμβάνουν πολυάριθμους σπόρους. Οι πιπεριές αυτής της ονομασίας προέρχονται από σπόρους προς σπορά της ποικιλίας Gorria ή από σπόρους προς σπορά τοπικής ποικιλίας του τύπου που ορίζεται ανωτέρω.

Το προϊόν «Piment d'Espelette» έχει κόκκινο χρώμα κατά την ωρίμαση και παρουσιάζεται σε τρεις μορφές:

— πιπεριά νωπή ακέραια: δεν παρουσιάζει κανέναν πράσινο χρωματισμό, έχει σχήμα κανονικό και κωνικό, επιδερμίδα λεία·

— σε αρμαθιά: οι πιπεριές συνδέονται με σκοινί ανά 2 (σε ψαροκόκαλο) ή ανά 3 (σε τρίγωνο) ή ανά 4 (σε σταυρό)· έχουν χρώμα κόκκινο και σχήμα κανονικό και κωνικό, λεία επιδερμίδα, μήκος 7 έως 14 cm εκτός ποδίσκου. Η αρμαθιά πρέπει να έχει πιπεριές με ομοιόμορφο σχήμα και μέγεθος τοποθετημένες με τρόπο ώστε να δημιουργούν ένα αρμονικό και κανονικό σύνολο. Αυτό διευκολύνει την ωρίμαση και την ξήρανση των πιπεριών·

— σε σκόνη (πάπρικα): η πιπεριά σε σκόνη προέρχεται από μεταποίηση πιπεριών προερχόμενων από μία και μόνο εκμετάλλευση. Η άλεση εκτελείται μετά από περίοδο ωρίμασης και ολοκλήρωση της ξήρανσης σε φούρνο. Η πιπεριά σε σκόνη «Piment d'Espelette» έχει χρώμα σχεδόν πορτοκαλί έως καστανοκόκκινο. Η άλεσή της πρέπει να είναι αρκετά λεπτή ώστε το μέγεθος των κόκκων να μην υπερβαίνει τα 5 mm. Η πιπεριά σε σκόνη «Piment d'Espelette» χαρακτηρίζεται από έντονη οσμή που κυριαρχείται από αρώματα φρουτώδους, ψημένου και/ή άχυρου τα οποία συνδυάζονται με έντονη πικάντικη αλλά όχι καυστική γεύση, επίγευση μικρότερης ή μεγαλύτερης διάρκειας, που εκφράζεται στο στόμα προοδευτικά και/ή με αίσθηση ζέστης. Η γεύση της αλεσμένης σε σκόνη πιπεριάς «Piment d'Espelette» μπορεί να παρουσιάζει μια γλυκιά νότα και/ή μια αιχμή πικράδας. Το ποσοστό υγρασίας της σκόνης πιπεριάς είναι μικρότερο από 12 %.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Άνευ αντικειμένου

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος ΠΟΠ «Piment d'Espelette», από τη σπορά έως τη συσκευασία, πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία εκτελείται εντός της περιοχής παραγωγής. Στόχος της συγκεκριμένης απαίτησης είναι να εξασφαλιστεί, επιπλέον της γνησιότητας του προϊόντος, η διατήρηση των ιδιοτήτων του και των χαρακτηριστικών του και, επομένως, να προστατευτεί η ονομασία προέλευσης «Piment d'Espelette». Επιπλέον, λαμβάνοντας υπόψη τον αναμίξιμο χαρακτήρα της σκόνης πιπεριάς, η υποχρέωση για συσκευασία εντός της περιοχής αποβλέπει στο να εξασφαλιστούν η ιχνηλασιμότητα και η προέλευση.

Η πιπεριά συγκομίζεται όταν είναι κόκκινη (τουλάχιστον στο 80 % της επιφάνειάς της).

Εντός 48 ωρών από τη συγκομιδή, οι πιπεριές υποβάλλονται σε διαλογή και είτε αποστέλλονται νωπές και ακέραιες, είτε συγκεντρώνονται σε αρμαθιές, είτε αφήνονται για ωρίμαση, ώστε να χρησιμοποιηθούν στη συνέχεια για την παραγωγή πιπεριάς σε σκόνη.

Οι νωπές ακέραιες πιπεριές αποθηκεύονται πριν από την αποστολή τους μακριά από τον ήλιο και τη βροχή στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης. Συσκευάζονται σε διάτρητα καφάσια που φέρουν σήμανση και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το προϊόν «Piment d'Espelette». Τα καφάσια έχουν μέγιστη χωρητικότητα 15 kg και το ύψος τους δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 25 cm.

Οι πιπεριές που προορίζονται για πώληση σε αρμαθιές των 20, 30, 40, 60, 80 ή 100 πιπεριών (με ανοχή 15 % περισσότερες πιπεριές) συνδέονται μεταξύ τους χειρωνακτικά με σπάγκο κατάλληλο για χρήση σε τρόφιμα, εργασία εκτελούμενη από τον ίδιο τον παραγωγό ή υπό την ευθύνη του. Η σύνδεση με σπάγκο προορίζεται αποκλειστικά για τις πιπεριές που καλλιεργούνται στην εκμετάλλευση. Χάρη σε αυτήν την τεχνογνωσία που διαθέτουν όλοι οι παραγωγοί των πιπεριών που φέρουν την ΠΟΠ λαμβάνονται αρμαθιές σύμφωνες με την περιγραφή του προϊόντος:

Οι πιπεριές που προορίζονται για πώληση σε μορφή σκόνης υποβάλλονται, μετά τη διαλογή, σε ωρίμαση επί 15 τουλάχιστον ημέρες σε ευάερο χώρο (στέγαστρο ή πρόσοψη). Για τις πιπεριές που συγκομίζονται από τις 2 έως τις 15 Δεκεμβρίου, η περίοδος ωρίμασης παρατείνεται σε τουλάχιστον 25 ημέρες. Για να ωριμάσουν σε προστατευμένο χώρο, οι πιπεριές πρέπει να απλώνονται σε μονό στρώμα πάνω σε ένα διάτρητο φύλλο. Η απόσταση μεταξύ δύο διάτρητων φύλλων πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 cm. Στο τέλος της ωρίμασης, οι πιπεριές υποβάλλονται σε αφαίρεση των ποδίσκων, ξήρανση και άλεση. Η τελευταία μεταποίηση των πιπεριών σε σκόνη της περιόδου πρέπει να πραγματοποιείται το αργότερο στις 15 Φεβρουαρίου μετά τη συγκομιδή.

Εντός 24 ωρών μετά την άλεση, η σκόνη πρέπει να αποθηκεύεται σε περιέκτη υπό κενό χωρητικότητας 250 g, 500 g, 1 kg ή 5 kg. Η συσκευασία, που πραγματοποιείται γρήγορα μετά την άλεση, διαφυλάσσει τη σκόνη από οργανοληπτικά ελαττώματα όπως η έντονη πικράδα, τα αρώματα υγρού σανού, μυκήτων, χλωρού ή ακόμα και μπαγιατίλα. Για το τέλος της παρτίδας, επιτρέπεται μόνο ένας περιέκτης υπό κενό βάρους κάτω των 5 kg.

Μετά την άλεση, οι παρτίδες επισημαίνονται με την ημερομηνία καύσης και την ημερομηνία άλεσης.

Μόλις συσκευαστούν υπό κενό, οι παρτίδες επισημαίνονται με την ημερομηνία καύσης, την ημερομηνία άλεσης και το βάρος.

Απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών, προσθέτων ή συντηρητικών, πλην του αδρανούς αερίου.

Όλες οι αποθηκευμένες παρτίδες σκόνης που αποτελούν αντικείμενο αίτησης για οργανοληπτική εξέταση πρέπει να ταυτοποιούνται.

Για τις πωλήσεις μεταξύ επιχειρήσεων και τη διάθεση για κατανάλωση, η σκόνη πρέπει να συσκευάζεται είτε σε ερμητικούς περιέκτες με απαραβίαστο σύστημα σήμανσης χωρητικότητας 250 g, 500 g, 1 kg ή 5 kg είτε σε ερμητικά γυάλινα δοχεία με απαραβίαστο σύστημα σήμανσης.

Για τις πωλήσεις μεταξύ επιχειρήσεων, οι ερμητικοί περιέκτες πρέπει να επισημαίνονται σύμφωνα με το πραγματικό τους βάρος.

Η συσκευασία εκτελείται εντός της περιοχής παραγωγής. Στόχος της συγκεκριμένης απαίτησης είναι να εξασφαλιστεί, επιπλέον της γνησιότητας του προϊόντος, η διατήρηση των ιδιοτήτων του και των χαρακτηριστικών του και, επομένως, να προστατευτεί η ονομασία προέλευσης «Piment d'Espelette». Επιπλέον, λαμβάνοντας υπόψη τον αναμίξιμο χαρακτήρα της σκόνης πιπεριάς, η υποχρέωση για συσκευασία εντός της περιοχής αποβλέπει στο να εξασφαλιστούν η ιχνηλασιμότητα και η προέλευση. Η συσκευασία, που πραγματοποιείται γρήγορα μετά την άλεση, διαφυλάσσει τη σκόνη από οργανοληπτικά ελαττώματα όπως η έντονη πικράδα, τα αρώματα υγρού σανού, μυκήτων, χλωρού ή ακόμα και μπαγιατίλα.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση των πιπεριών σε νωπή μορφή, σε αρμαθιά ή σε σκόνη πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης «Piment d'Espelette» ή «Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra», εγγεγραμμένη με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με 1,3 φορές το μέγεθος των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφανίζονται στην επισήμανση. Η επισήμανση περιλαμβάνει το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ. Το σύμβολο πρέπει να συνοδεύεται από την ονομασία προέλευσης, χωρίς να παρεμβάλλεται άλλη ένδειξη.

Η επισήμανση μπορεί επίσης να περιλαμβάνει την ένδειξη «appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή «ΠΟΠ», γραμμένη απευθείας πριν ή μετά την ονομασία προέλευσης, χωρίς ενδιάμεση ένδειξη.

Επιπλέον της επισήμανσης, στα συνοδευτικά έγγραφα, στα τιμολόγια και στις λοιπές σημάνσεις πρέπει να εμφανίζονται η ονομασία προέλευσης και η ένδειξη «appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και/ή «AOP» (ΠΟΠ) και/ή το σύμβολο «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Για τις ακέραιες νωπές πιπεριές, κάθε κιβώτιο πρέπει να ταυτοποιείται με απαραβίαστο σύστημα σήμανσης που έχει εγκριθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας. Το σύστημα αυτό μπορεί να χρησιμοποιείται ως βοήθημα για την επισήμανση.

Για τις πιπεριές που προορίζονται για πώληση σε αρμαθιές, κάθε αρμαθιά πρέπει να ταυτοποιείται με απαραβίαστο σύστημα σήμανσης που έχει εγκριθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας, στο οποίο αναγράφεται ο αριθμός των πιπεριών. Το σύστημα αυτό μπορεί να χρησιμοποιείται ως βάση για την επισήμανση.

Για τις πιπεριές σε μορφή σκόνης που προορίζονται για πώληση, κάθε περιέκτης σκόνης πρέπει να περιλαμβάνει ένα απαραβίαστο σύστημα σήμανσης που έχει εγκριθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας, στο οποίο θα αναγράφεται επίσης το έτος συγκομιδής. Το σύστημα αυτό μπορεί να χρησιμοποιείται ως βοήθημα για την επισήμανση.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει πλήρως την επικράτεια των ακόλουθων κοινοτήτων του διοικητικού διαμερίσματος Pyrénées-Atlantiques: Larressore και Souraïde. Καλύπτει εν μέρει τις ακόλουθες κοινότητες: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle και Ustaritz. Τα όρια της γεωγραφικής περιοχής καταχωρίζονται στο κτηματολόγιο των εν μέρει καλυπτόμενων κοινοτήτων.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η μικρή περιοχή Espelette παρουσιάζει μεσογειακό και ωκεάνιο κλίμα, με θερμά καλοκαίρια (25 °C μέση μέγιστη θερμοκρασία Ιουλίου) και ήπιους χειμώνες (12 °C μέση θερμοκρασία Ιανουαρίου), σπάνιους παγετούς, ενώ οι ημέρες χωρίς αποκατάσταση της θερμοκρασίας του εδάφους μετά τον παγετό είναι ακόμα σπανιότερες.

Η περιοχή Espelette δεν υφίσταται την επίδραση των θαλάσσιων ανέμων που δημιουργούνται από την αντίθεση μεταξύ της θερμοκρασίας του ωκεανού και της θερμοκρασίας της γης, επειδή προστατεύεται από σειρά λόφων υψομέτρου περίπου 100 m που λειτουργούν ως ανεμοφράκτης, ενώ αποφεύγονται τα φαινόμενα εξατμισοδιαπνοής και αφυδάτωσης των φυτών.

Επιπλέον, οι λοφώδεις και ορεινοί όγκοι των Πυρηναίων που περιβάλλουν την περιοχή Espelette οριοθετούν ένα είδος ανοιχτού αμφιθεάτρου στο βορειοδυτικό τμήμα της. Οι υγρές ωκεάνιες ροές, προσκρούοντας σε αυτούς τους πρώτους ορεινούς όγκους, μετατρέπονται σε άφθονες και τακτικές βροχοπτώσεις.

Κατά μέσο όρο, 180 ημέρες ετησίως σημειώνονται βροχοπτώσεις. Το υδατικό πλεόνασμα είναι το υψηλότερο στη Γαλλία σε αυτό το υψόμετρο. Τέλος, οι γειτονικοί ορεινοί όγκοι, προκαλώντας αύξηση της νεφοκάλυψης, ρυθμίζουν τη θερμοκρασία και μειώνουν τη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας.

Τα αγροτεμάχια πρέπει να είναι επαρκώς γόνιμα και πλούσια σε οργανική ύλη για να ικανοποιούν τις ανάγκες του φυτού, να επιτρέπουν την καλή τροφοδότηση με νερό και την καλή στράγγιση, να έχουν προσανατολισμό και άνοιγμα που να ευνοούν την ηλιοφάνεια και να αποφεύγεται ο κίνδυνος διάβρωσης. Η υφή αυτών των αγροτεμαχίων αποτελεί εξισορρόπηση μεταξύ αργίλων, ιλύων και άμμου, ενώ κάθε χρόνο επωφελούνται από την προσθήκη κοπριάς που έχει υποστεί πλήρη αποσύνθεση.

Τέλος, η παρουσία του ορεινού όγκου των Πυρηναίων προκαλεί, υπό την επίδραση του ανέμου fœhn που πνέει μεταξύ των βόρειων και νότιων κλιτύων, τη δημιουργία ενός νοτίου ανέμου, επονομαζόμενου haïze hegoa. Ο θερμός αυτός άνεμος παρουσιάζει στην περιοχή την ιδιαιτερότητα να διατηρείται αμείωτος νυχθημερόν· πνέει συχνά το φθινόπωρο και τον χειμώνα και συμβάλλει επομένως στην ωρίμαση των καρπών και στην ξήρανσή τους.

Τα μετεωρολογικά δεδομένα δείχνουν ότι η περιοχή Espelette παρουσιάζει ιδιαίτερα κλιματικά χαρακτηριστικά που προκύπτουν από τον συνδυασμό της γεωγραφικής με τη γεωμορφολογική θέση.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το προϊόν «Piment d'Espelette» χαρακτηρίζεται από έντονη οσμή που κυριαρχείται από τα αρώματα φρουτώδους και/ή ψημένου, τα οποία ενίοτε συμπληρώνονται από αρωματικές νότες κομμένου σανού και συνδυάζονται με έντονα πικάντικη αλλά όχι καυστική γεύση. Το προϊόν «Piment d'Espelette» έχει κόκκινο χρώμα κατά την ωρίμαση και παρουσιάζεται σε τρεις μορφές: πιπεριά νωπή ακέραια και πιπεριά σε μορφή σκόνης ή σε αρμαθιά.

Η πιπεριά εισήχθη για πρώτη φορά στην περιοχή Espelette τον 16ο αιώνα· πιθανώς έφτασε στην επαρχία Labourd μέσω της Ισπανίας μέσω της κοιλάδας Nive. Η πρώτη αναφορά στις πιπεριές του είδους *Capsicum* και στη χρήση τους ως μπαχαρικών ανάγεται στον 17ο αιώνα. Οι πιπεριές αποτελούσαν συμφέρον προϊόν αντικατάστασης, για την καρύκευση και διατήρηση των κρεάτων, του μαύρου πιπεριού, το οποίο έως τότε εισαγόταν με υψηλό κόστος.

Τους αποδόθηκαν επίσης θεραπευτικές ιδιότητες και για τον λόγο αυτόν άρχισαν να αποτελούν τμήμα της οικιακής πανοπλίας φαρμακευτικών σκευασμάτων. Το 1745 στο βασκικό λεξικό του πατρός Manuel de Larramendi αναφέρεται η χρήση του «Piment d'Espelette» ως καρυκεύματος.

Η καλλιέργεια αναπτύχθηκε στους λαχανόκηπους που καλλιεργούσαν οι γυναίκες, με βασικό στόχο την οικιακή χρήση και δευτερευόντως την εμπορική διάθεση στους αλλαντοπώλες και τους εστιάτορες.

Η πώληση του «Piment d'Espelette» απέφερε ένα πρόσθετο εισόδημα στις γυναίκες που το καλλιεργούσαν, και συμπλήρωνε τα ταπεινά εισοδήματα των μικρών εκμεταλλεύσεων πολυκαλλιέργειας και εκτροφής.

Έτσι, η ανάπτυξη της καλλιέργειας πιπεριάς συνδέθηκε με τη διατήρηση παραδοσιακών εγκαταστάσεων πολυκαλλιέργειας και εκτροφής.

Η ξήρανση των πιπεριών στις προσόψεις των σπιτιών το φθινόπωρο αποτελεί ένα καθοριστικό στοιχείο, χαρακτηριστικό της καλλιέργειας της περιοχής.

Το «Piment d'Espelette» είναι σήμερα η μόνη παραδοσιακή πιπεριά που χρησιμοποιείται ως καρύκευμα παραγόμενο στη Γαλλία. Πράγματι, λόγω της τροπικής προέλευσης του είδους *Capsicum annuum L.*, αυτή δεν ενδείκνυται για καλλιέργεια και μεταποίηση σε καρύκευμα στην εύκρατη ζώνη στην οποία ανήκει η Γαλλία, εκτός εάν επικρατούν πολύ ιδιαίτερες συνθήκες και χρησιμοποιείται ένας ποικιλιακός τύπος προσαρμοσμένος σε αυτές.

Είναι σκόπιμο να αναφερθεί ωστόσο ότι το είδος *Capsicum annuum* είναι γνωστό από το 1930 στους βοτανολόγους για την δεκτικότητά του να εκφράζεται με διαφορετικούς τρόπους αναλόγως του εδάφους και του κλίματος.

Χρειάζεται άφθονο νερό χορηγούμενο σε τακτά διαστήματα, ενώ δεν ανέχεται ούτε την περίσσεια ούτε την έλλειψη νερού. Το φυτό αρχίζει να αναπτύσσεται μόνο όταν η θερμοκρασία στο επίπεδο του εδάφους είναι μεγαλύτερη από 12 °C και αυξάνεται σημαντικά όταν η μέση θερμοκρασία φθάνει τους 20 °C και το θερμοκρασιακό εύρος μεταξύ ημέρας και νύχτας είναι μικρό.

5.3. *Αιτιώδης σχέση*

Το κλίμα της μικρής έκτασης περιοχής Espelette συνδυάζει, με μοναδικό τρόπο σε αυτό το γεωγραφικό πλάτος, τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας που απαιτούνται για την ανάπτυξη του φυτού και τη μετατροπή των καρπών του σε καρύκευμα. Τα χαρακτηριστικά θερμοκρασίας, ύψους βροχοπτώσεων και θερμοκρασιακού εύρους ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του φυτού.

Ο τοπικός ποικιλιακός τύπος προέρχεται από την εμπειρική επιλογή των καλύτερων φυτών για αναπαραγωγή η οποία εκτελείται επί αιώνες από τους παραγωγούς. Όλα τα χαρακτηριστικά των πιπεριών είναι εναρμονισμένα με τις συνθήκες του περιβάλλοντος και επιτρέπουν τη μετατροπή της πιπεριάς σε τυπικό και αναγνωρίσιμο καρύκευμα: αρωματικό και πικάντικο αλλά όχι καυστικό.

Από την επιλογή των σπόρων έως τη διατήρηση του καρυκεύματος με όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, κάθε φάση εκτελείται σύμφωνα με την τοπική, κατάλληλα προσαρμοσμένη τεχνογνωσία. Η καλλιέργεια και η μεταποίηση του προϊόντος «Piment d'Espelette» απαιτούν μεγάλη ικανότητα παρατήρησης και τη συχνή προσφυγή σε χειρωνακτικές εργασίες. Οι παραγωγοί κατάφεραν να διατηρήσουν, με την πάροδο των αιώνων, τον ποικιλιακό τύπο και τις παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας, ξήρανσης και μεταποίησης που επέτρεψαν στο προϊόν να διατηρήσει την αυθεντικότητά του.

Στην τοπική γαστρονομία και κουλτούρα, το προϊόν «Piment d'Espelette» κατέχει προεξάρχουσα θέση: θεωρείται στη Γαλλία το καρύκευμα της χώρας των Βάσκων. Για παράδειγμα, πολλές τοπικές γλωσσικές εκφράσεις στηρίζονται στη λέξη «piment» [κόκκινη πιπεριά] και η γιορτή της πιπεριάς στην Espelette αποτελεί σημαντική στιγμή για όλη την περιοχή, καθώς εκείνη την ημέρα χιλιάδες πρόσωπα κατακλύζουν το χωριό τόσο για να αγοράσουν όσο και για να τιμήσουν το προϊόν «Piment d'Espelette».

Το «Piment d'Espelette» όχι μόνο επέτρεψε στο παρελθόν στις γυναίκες που το παρήγαγαν να διαθέτουν οικονομική αυτονομία, αλλά και σήμερα ακόμη αποτελεί σημαντικό τμήμα του εισοδήματος των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, ενώ η παραγωγή του επιτρέπει τη δημιουργία ή τη διατήρηση οικογενειακών εκμεταλλεύσεων μικρού μεγέθους.

Στην οριοθετημένη περιοχή, πολυάριθμα αλλαντοποιεία και επιχειρήσεις παρασκευής μαγειρεμένων φαγητών, καθώς και εστιατόρια, ασκούν τις δραστηριότητές τους σε άμεση σχέση με το «Piment d'Espelette».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e7cbb1fb-1ffb-4ddc-b448-4c990d990f2a