C/2025/4234

1.8.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4234)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

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

EU PDO-FR-9131-AM01 de 2.5.2025

1. **Nombre del producto**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Piment d'Espelette» / «Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra» no corresponde a ninguna de las tres situaciones que pueden constituir una modificación de la Unión, concretamente:

a) no supone un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Descripción del producto*

1) Se añaden la especie, la variedad y el tipo varietal especificando la descripción botánica (la planta y el fruto) de la siguiente manera: Los pimientos proceden exclusivamente de la especie *Capsicum annuum L.* del tipo varietal siguiente: planta herbácea anual que puede alcanzar hasta 80 cm de altura; hojas alternas, enteras y ovaladas; flores blancas, solitarias en la axila de las hojas; fruto carnoso, colgante, de forma cónica, rojo una vez maduro; una separación divide el fruto, insuficientemente en la cumbre, en tres pocillos que contienen numerosos granos. Los pimientos de esta denominación se obtienen a partir de semillas de la variedad Gorria o de semillas de una variedad local del tipo varietal antes definido.

2) Modificación de la descripción sensorial de los pimientos enteros frescos en ristras: ahora se detalla que los aromas se desarrollan a medida que los pimientos se secan o maduran y, por tanto, solo corresponden al polvo (pimentón). Por lo tanto, se eliminan los descriptores organolépticos de la caracterización de los pimientos enteros frescos en ristras.

3) Supresión del tamaño de los pimientos enteros frescos para la elaboración de pimentón: se elimina el tamaño de los pimientos utilizados para la elaboración del pimentón, ya que esta característica no afecta a su calidad organoléptica.

4) Supresión del número de pimientos por ristra: esta disposición ya figura en la parte del pliego de condiciones relativa al método de obtención.

La modificación afecta al documento único.

2. *Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida*

1) El plazo de transmisión de la declaración de identificación, que inicialmente debía ser anterior al 1 de febrero del año anterior al primer año de aplicación, se adelanta al 31 de octubre para tener en cuenta la fase de siembra en la zona geográfica y garantizar la autorización de los operadores antes del inicio de la producción.

2) La uniformidad de los productos contenidos en un lote y la definición del lote de pimentón se especifican como sigue:

— producción de pimientos frescos enteros de una edad no superior a dos días;

— producción de ristras en el transcurso de una semana;

— polvo triturado limitado a un máximo de 180 kg; queda prohibida la mezcla de polvos o bolsas de polvo procedentes de diferentes trituraciones.

3) Se modifican las fechas de la campaña para reflejar el ciclo de cultivo, habida cuenta de la obligación de sembrar en la zona geográfica: ahora, la temporada se extenderá del 1 de febrero al 31 de enero.

4) Ahora se indica un período de conservación de los registros: los operadores deberán conservar los datos inscritos en los registros durante la temporada a la que se refieran y durante las dos temporadas siguientes.

5) El restablecimiento de los sistemas de marcado se amplía a los operadores cuya autorización se haya suspendido (y no solo a los operadores cuya autorización haya sido retirada).

6) Se modifican varias disposiciones en relación con los cambios introducidos en la sección «Método de obtención» del pliego de condiciones y con el fin de mejorar la trazabilidad (mejor seguimiento de las cantidades cosechadas y mejor aplicación de los controles), a saber:

— se introducen dos nuevos pasos, denominados «Siembra» y «Trasplante»;

— en la fase denominada «Plantación», se añade el origen de las plantas;

— en la fase denominada «Gestión», se añade una disposición que especifica que las operaciones de transformación se inician atendiendo a una observación consignada en un registro;

— en la fase denominada «Cosecha», se modifican la declaración de cosecha y el resumen de los volúmenes cosechados;

— en la fase denominada «Fabricación de pimentón», se añaden detalles sobre cómo identificar los lotes (fecha de horneado, fecha de trituración y peso);

— en la fase denominada «Entrada, retirada y almacenamiento de pimientos enteros frescos, pimientos en ristras o en polvo», se adelanta la fecha de declaración de existencias.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Definición de la zona geográfica*

Se reformula la sección del pliego de condiciones relativa a la descripción de la zona geográfica para especificar que todas las fases de producción de la DOP «Piment d'Espelette», desde la siembra hasta el envasado, se llevan a cabo dentro de la zona geográfica.

También se especifican las disposiciones para la identificación de las parcelas aptas para la producción de la DOP «Piment d'Espelette».

La modificación afecta al documento único.

4. *Descripción del método de obtención del producto*

1) Se añade un nuevo subcapítulo titulado «Siembra» para incluir a los productores de plantones en el pliego de condiciones y establecer que deben producirse en la zona geográfica: La producción de los plantones (siembra y cultivo) debe llevarla a cabo un operador dentro de la zona cubierta por la designación. Los productores pueden utilizar las semillas procedentes de su explotación. La siembra se realiza directamente en recipientes, macetas, bandejas, bloques o semilleros, y se lleva a cabo en un taller con cubierta designado a dicho efecto. Las semillas deben cubrirse. Las plantas se trasplantan directamente a recipientes, macetas, bandejas, bloques o semilleros. Esta fase podrá llevarse a cabo tan pronto como el plantón tenga dos cotiledones, y el trasplante debe llevarse a cabo en un taller designado a dicho efecto.

2) Plantación y gestión:

Se suprime la obligación de utilizar acolchado de plástico.

La separación de los plantones en la hilera, fijada inicialmente en un mínimo de 40 cm, independientemente del tipo de plantación, se mantiene en un mínimo de 40 cm para los plantones individuales, pero se aumenta a 50 cm para los plantones dobles. Este aumento del espacio permite un mejor desarrollo de las raíces de los plantones dobles y, por tanto, una mejor reactividad frente a los fenómenos meteorológicos.

La densidad de plantación, que inicialmente oscilaba entre un mínimo de 10 000 plantas por hectárea y un máximo de 30 000 en el caso de plantones individuales o 60 000 en el caso de las plantones dobles, se modifica a 40 000 plantas por hectárea en el caso de las plantones dobles, a fin de garantizar la coherencia con el cambio de separación en las hileras.

Gestión fitosanitaria

Se añaden las siguientes disposiciones para reducir el uso de productos fitosanitarios: «Durante el año natural, solo podrán utilizarse herbicidas con productos de biocontrol incluidos en la lista de productos de biocontrol publicada por la Dirección General de Alimentación. Se prohíbe el uso sistemático de otros tratamientos fitosanitarios. Las operaciones de tratamiento se iniciarán atendiendo a una observación consignada en un registro».

Protección contra las heladas: la disposición original prevé la protección contra las heladas entre el 1 de abril y el 31 de mayo, y al final de la temporada de crecimiento, a partir del 25 de octubre. La fecha a partir de la cual se puede poner en marcha la protección contra las heladas se adelanta al 15 de octubre. La justificación de este cambio es que las heladas empiezan a producirse antes. Se especifican las horas durante las cuales pueden adoptarse medidas de protección (entre las 17.00 y las 10.00).

Cosecha

Para adaptarse al cambio climático y limitar el uso de solicitudes de cambios temporales, la disposición relativa a las fechas de cosecha se modifica como sigue: «Los pimientos se cosechan manualmente de manera escalonada hasta la helada de la planta o, a más tardar, el 15 de diciembre».

A raíz de los cambios en las prácticas, y para permitir la cosecha en el momento óptimo con el fin de limitar la degradación de los frutos cosechados, el volumen mínimo de pimientos frescos necesario para obtener 1 kg de pimentón se reducirá de 8 a 6,5 kg.

En relación con los pimientos frescos, se introducen varias modificaciones o aclaraciones sobre este producto, destinadas principalmente a unificar el vocabulario y aclarar algunos términos, en particular con fines de control («protección del sol», «protección de la lluvia» y «envasado en cajas de alimentos»).

En relación con los pimientos en ristras, la disposición sobre la presentación en ristras especifica ahora que está reservada a los pimientos de la explotación, con el fin de tener en cuenta las prácticas de los operadores. Se añade un umbral de tolerancia en relación con el número de pimientos por ristra (un 15 % más de pimientos).

En relación con el pimentón, se introducen diversas modificaciones para aclarar algunas disposiciones o adaptarlas a las prácticas de los operadores:

— Se modifica la descripción del lugar de maduración del pimentón: un «lugar caliente y ventilado» se sustituye por «lugar ventilado (cubierta o fachada)» para facilitar el control.

— El período de maduración se amplía 25 días para los pimientos recolectados entre el 2 y el 15 de diciembre.

— En cuanto a las condiciones de maduración de los productos, se añade una disposición que especifica que los pimientos deben extenderse en una sola capa sobre una lámina perforada y que el espacio entre dos láminas perforadas debe ser de 10 cm como mínimo para mejorar dichas condiciones de maduración.

— La fecha final de transformación se adelanta al 15 de febrero (con respecto a la anterior, que era el 30 de marzo) para garantizar la rápida transformación del fruto tras su maduración y, de este modo, preservar sus cualidades.

— Se añade un tiempo máximo de envasado: «Inmediatamente después de la trituración» se sustituye por «En un plazo de veinticuatro horas» para facilitar el control.

— Se especifican los procedimientos de identificación y marcado de los distintos productos (fecha de horneado, fecha de trituración y peso) con el fin de garantizar la trazabilidad del producto (obligación de especificar los lotes de pimentón en todas las fases de transformación, requisito de envasado en relación con la venta entre operadores, sistema de marcado a prueba de manipulaciones, recipiente hermético).

Se completan los tipos de envases autorizados: con el fin de limitar el reenvasado innecesario (y reducir los residuos), para las ventas entre operadores y antes de la comercialización, solo se permite el envasado con el peso real (que no correspondería a los cuatro pesos predefinidos para la presentación del producto) para el final del lote (hasta un máximo de 5 kg) y para las bolsas muestreadas. El objetivo de limitar el envasado con el peso real es facilitar la verificación de las existencias durante las inspecciones.

La modificación afecta al documento único.

5. *Elementos que justifican el vínculo con el entorno*

Se completa la sección del pliego de condiciones relativa al vínculo entre el producto y su entorno para destacar que el vínculo con el origen del «Piment d'Espelette» se basa en su reputación y en la calidad de sus frutos maduros y rojos, cuyo pimentón tiene una fragancia intensa.

Se añade una frase que introduce el vínculo: el vínculo con el origen del «Piment d'Espelette» se basa en su reputación y en la calidad de sus frutos maduros y rojos, cuyo pimentón se caracteriza por un olor intenso dominado por aromas a fruta o a tostado, a veces con matices de heno, combinados con una sensación fuerte, sin llegar a quemar, en el paladar.

También se modifica el documento único para acortar la sección 5 «Vínculo con la zona geográfica».

La modificación afecta al documento único.

6. *Elementos específicos del etiquetado*

De acuerdo con las demás secciones del pliego de condiciones, se añaden las siguientes disposiciones:

— En el caso de los pimientos frescos enteros, cada caja se identificará mediante un sistema de marcado a prueba de manipulaciones aprobado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad. Este sistema puede utilizarse como ayuda en el etiquetado.

— En el caso de los pimientos destinados a la venta en ristras, cada una se identificará mediante un sistema de marcado a prueba de manipulaciones aprobado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad en el que se indique el número de pimientos. Puede utilizarse como base para el etiquetado.

— En el caso de los pimientos en forma de pimentón destinados a la venta, cada recipiente de pimentón debe incluir un sistema de marcado a prueba de manipulaciones aprobado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad, en el que se indique también el año de la cosecha. Este sistema puede utilizarse como ayuda en el etiquetado.

La modificación afecta al documento único.

7. *Referencias relativas a la estructura de control*

Se actualizan los datos de contacto y las referencias a la legislación.

La modificación no afecta al documento único.

8. *Requisitos nacionales*

Se actualizan los principales puntos de control a la luz de los cambios en las condiciones de producción.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

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

N.º UE: EU PDO-FR-9131-AM01 de 2.5.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

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

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 07 – HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS

0709 – Las demás hortalizas, frescas o refrigeradas

0709 60 – Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*

0709 60 10 – Pimientos dulces

— 09 – CAFÉ, TÉ, YERBA MATE Y ESPECIAS

0904 – Pimienta del género *Piper*; frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados

0904 21 – Secos, sin triturar ni pulverizar

0904 21 10 – Pimientos dulces (*Capsicum annum*)

— 09 – CAFÉ, TÉ, YERBA MATE Y ESPECIAS

0904 – Pimienta del género *Piper*; frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados

0904 22 – Triturados o pulverizados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Los pimientos proceden exclusivamente de la especie *Capsicum annuum L.* del tipo varietal siguiente: planta herbácea anual que puede alcanzar hasta 80 cm de altura; hojas alternas, enteras y ovaladas; flores blancas, solitarias en la axila de las hojas; fruto carnoso, colgante, de forma cónica, rojo una vez maduro; una separación divide el fruto, insuficientemente en la cumbre, en tres pocillos que contienen numerosos granos. Los pimientos de esta denominación se obtienen a partir de semillas de la variedad Gorria o de semillas de una variedad local del tipo antes definido.

Es de color rojo una vez maduro y se presenta en tres formas:

— pimiento entero fresco: están totalmente exentos de color verde, tienen una forma regular y cónica, y su epidermis es lisa;

— en ristra: los pimientos se colocan en ristra de dos en dos (en arista), de tres en tres (en triángulo) o de cuatro en cuatro (en cruz), son de color rojo y de forma regular y cónica con una epidermis lisa, tienen una longitud comprendida entre 7 y 14 cm sin pedúnculo. La organización de la ristra debe ser armoniosa y regular desde el punto de vista de conjunto y en las formas y dimensiones de los pimientos Esto permite la maduración y secado los pimientos.

— En polvo: el polvo (pimentón) se obtiene de la transformación de los pimientos procedentes exclusivamente de la misma explotación. La trituración se efectúa tras un período de maduración y después de haber secado al horno los pimientos. El pimentón del «Piment d'Espelette» presenta una coloración naranja tirando a rojo pardo. Su molienda debe ser suficientemente fina para que las partículas no rebasen los 5 mm. El pimentón se caracteriza por un olor intenso dominado por aromas a fruta, a tostado y/a a heno asociados a un fuerte sabor sin llegar a quemar, más o menos largo en la boca, que se expresa en el paladar progresivamente y/o por una sensación de calor. En boca, el pimentón puede presentar una nota azucarada y/o un punto de amargor. El grado de humedad del pimentón es inferior al 12 %.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

No procede.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción de la DOP «Piment d'Espelette», desde la siembra hasta el envasado, deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El envasado tiene lugar en la zona de producción. Esta exigencia tiene por objeto garantizar, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de sus cualidades y sus características y, de este modo, proteger la denominación de origen «Piment d'Espelette». Además, habida cuenta del carácter mezclable del pimentón, la obligación de envasado en la zona pretende garantizar su trazabilidad y su origen.

El pimiento se cosecha cuando es rojo (en al menos el 80 % de su superficie).

En las cuarenta y ocho horas siguientes a la cosecha, los pimientos se clasifican y se expiden frescos y enteros o en ristras, o se dejan madurar para transformarlos en pimentón.

Los pimientos frescos enteros se almacenan antes de su expedición alejados del sol y de la lluvia en las instalaciones del operador. Son envasados en cajas perforadas, identificadas y utilizadas exclusivamente para el «Piment d'Espelette». Las cajas tienen una capacidad máxima de 15 kg y su altura no puede superar los 25 cm.

Los pimientos destinados a la venta en ristras de 20, 30, 40, 60, 80 o 100 (con un margen de tolerancia de un 15 % adicional de pimientos) se colocan en una ristra alimentaria por el productor o bajo su responsabilidad. La presentación en ristras está reservada a los pimientos cultivados en la explotación. Esta destreza compartida por los operadores de la DOP conduce a la obtención de una ristra de pimientos conforme a la descripción del producto.

Tras la selección, los pimientos destinados a la venta en forma de pimentón se dejan madurar durante al menos 15 días en un lugar ventilado (cubierta o fachada). En el caso de los pimientos cosechados entre el 2 y el 15 de diciembre, el período de maduración se amplía a un mínimo de 25 días. Para la maduración en un lugar cubierto, los pimientos deben extenderse en una sola capa sobre una lámina perforada. La distancia entre dos láminas perforadas será, como mínimo, de 10 cm. Al término de la maduración, los pimientos son despezonados, desecados y triturados. La última transformación de pimientos en polvo de cada temporada debe llevarse a cabo, a más tardar, el 15 de febrero siguiente a la cosecha.

En las veinticuatro horas posteriores a la trituración, el pimentón deberá almacenarse en un recipiente al vacío con una capacidad de 250 g, 500 g, 1 kg o 5 kg. Envasar el pimentón rápidamente tras su trituración lo protege de las deficiencias organolépticas, tales como un marcado amargor o aromas a heno húmedo, a hongos, a notas verdes o incluso a rancio. Para el final del lote, solo se permite un recipiente al vacío con un peso inferior a 5 kg.

Después de la trituración, los lotes se marcan con la fecha de horneado y la fecha de trituración.

Una vez envasados al vacío, los lotes se marcan con la fecha de horneado, la fecha de trituración y el peso.

La adición de cualquier colorante, aditivo o conservante está prohibida, con excepción del gas inerte.

Deberán identificarse todos los lotes de polvo almacenados que hayan sido objeto de una solicitud de análisis organoléptico.

Para las ventas entre operadores y el despacho al consumo, el polvo debe envasarse en recipientes herméticos con un sistema de marcado a prueba de manipulaciones con una capacidad de 250 g, 500 g, 1 kg o 5 kg o en tarros de vidrio herméticos con un sistema de marcado a prueba de manipulaciones.

En las ventas entre operadores, los recipientes herméticos deben etiquetarse en función de su peso real.

El envasado tiene lugar en la zona de producción. Esta exigencia tiene por objeto garantizar, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de sus cualidades y sus características y, de este modo, proteger la denominación de origen «Piment d'Espelette». Además, habida cuenta del carácter mezclable del pimentón, la obligación de envasado en la zona pretende garantizar su trazabilidad y su origen. Envasar el pimentón rápidamente tras su trituración lo protege de las deficiencias organolépticas, tales como un marcado amargor o aromas a heno húmedo, a hongos, a notas verdes o incluso a rancio.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En las etiquetas de los pimientos frescos, en ristras o en polvo deberá figurar la mención «Piment d'Espelette» o «Piment d'Espelette — Ezpeletako Biperra» en letras de un tamaño al menos 1,3 veces superior a las de los caracteres más grandes de la etiqueta. La etiqueta debe contener el logotipo de la DOP de la Unión Europea, el cual deberá ir acompañado del nombre de la denominación, sin otras indicaciones entre ambos.

El etiquetado también podrá incluir la mención «appellation d'origine protégée» [denominación de origen protegida] o «AOP» inscrita inmediatamente antes o después del nombre de la denominación, sin ninguna otra mención intermedia.

Además de en el etiquetado, el nombre de la denominación de origen y la indicación «appellation d'origine protégée» y/o «AOP» y/o el símbolo «DOP» de la Unión Europea deben figurar en los documentos de acompañamiento, facturas y marcas.

En el caso de los pimientos frescos enteros, cada caja se identificará mediante un sistema de marcado a prueba de manipulaciones aprobado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad. Este sistema puede utilizarse como ayuda en el etiquetado.

En el caso de los pimientos destinados a la venta en ristras, cada una se identificará mediante un sistema de marcado a prueba de manipulaciones aprobado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad en el que se indique el número de pimientos. Puede utilizarse como base para el etiquetado.

En el caso de los pimientos en forma de pimentón destinados a la venta, cada recipiente de pimentón debe incluir un sistema de marcado a prueba de manipulaciones aprobado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad, en el que se indique también el año de la cosecha. Este sistema puede utilizarse como ayuda en el etiquetado.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica abarca íntegramente el territorio de los siguientes municipios del departamento de Pirineos Atlánticos: Larressore y Souraïde. Abarca, en parte, los siguientes municipios: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle y Ustaritz. Los límites de la zona geográfica se inscriben en el registro de la propiedad de los municipios abarcados parcialmente.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La pequeña región de Espelette tiene un clima oceánico meridional. Los veranos son cálidos (con una media de 25 °C en julio) y los inviernos, suaves (con una media de 12 °C en enero). Las heladas no son frecuentes, y los días en que estas no llegan a derretirse son incluso más escasos.

La zona de Espelette no sufre los vientos de las «brisas marinas» causados por el contraste entre la temperatura del océano y la de la tierra, ya que está protegida por un cordón de colinas de unos 100 m de altitud que desempeña la función de cortavientos y evita los fenómenos de evapotranspiración y deshidratación de las plantas.

Además, las colinas y los montes pirenaicos que rodean Espelette delimitan una especie de anfiteatro orientado hacia el noroeste. Los flujos oceánicos húmedos, al golpear en estos primeros relieves, se deshacen en lluvias abundantes y regulares.

Por término medio, llueve 180 días al año. Este balance hídrico es el más elevado de Francia en esta altitud. Por último, los relieves circundantes, que provocan un aumento de la nubosidad, regulan la temperatura y disminuyen la diferencia de temperatura entre el día y la noche.

Las parcelas deben ser suficientemente fértiles y ricas en materia orgánica para satisfacer las necesidades de la planta, permitir una buena alimentación en agua y un buen drenaje, beneficiarse de la orientación y de la apertura favorables a la insolación y evitar el riesgo de erosión. Dichas parcelas presentan texturas equilibradas entre arcillas, limos y arenas y se benefician casi anualmente de una aportación de estiércol muy descompuesto.

Por último, la presencia del macizo de los Pirineos provoca, por efecto del viento Fœhn entre las vertientes norte y sur, un viento del sur denominado haïze hegoa. Este viento cálido presenta en esta región la particularidad de mantener la misma intensidad noche y día; sopla frecuentemente en otoño y en invierno y contribuye a la madurez de los frutos y a su secado.

Los datos meteorológicos indican claramente que la región de Espelette presenta características climáticas singulares derivadas de la conjunción de su situación geográfica y geomorfológica.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Piment d'Espelette» se caracteriza por un olor intenso dominado por los aromas a fruta y/o tostado, a veces completados por un matiz aromático de heno cortado y asociados a un picante fuerte, sin llegar a quemar, que se expresa en el paladar. Es de color rojo una vez maduro y se presenta en tres formas: pimientos enteros frescos y pimientos en polvo o en ristra.

El pimiento se introdujo en la región de Espelette a partir del siglo XVI; llegó a la provincia de Labourd a través de España, introducido por el valle del Nive. En el siglo XVII, aparece la mención de los pimientos de la especie *Capsicum*, utilizados como especias. Estos pimientos sustituyeron con gran éxito en la condimentación y la conservación de las carnes a la pimienta negra, hasta entonces importada a un coste elevado.

También se han atribuido a estos pimientos virtudes terapéuticas, lo que ha motivado su entrada en las farmacias domésticas. En 1745, el léxico vasco del padre Manuel de Larramendi detalla la utilización del «Piment d'Espelette» como especia.

El cultivo se desarrolló en los huertos al cuidado de las mujeres con la finalidad principal de utilizarlo a nivel doméstico y, secundariamente, de comercializarlo a los charcuteros especializados en salazones o a los posaderos instalados en Espelette.

La venta del «Piment d'Espelette» proporcionaba unos ingresos adicionales a las mujeres que lo cultivaban y complementaba los bajos beneficios de las pequeñas explotaciones agropecuarias mixtas.

Asimismo, el desarrollo del cultivo del pimiento está asociado al mantenimiento de las explotaciones tradicionales de policultivo-cría.

El secado de los pimientos en las fachadas de las casas en otoño constituye un elemento señalado y característico de la cultura de la región.

En la actualidad, el «Piment d'Espelette» es el único pimiento tradicional utilizado como especia producido en Francia. Dado su origen tropical, la especie *Capsicum annuum L.* no es apta para el cultivo y la transformación como especia en los climas franceses, salvo en condiciones muy especiales y en el caso de un tipo varietal adaptado a ellas.

Conviene recordar que la especie *Capsicum annuum* es conocida desde 1930 por los botánicos por su sensibilidad a expresarse de maneras diferentes en función del suelo y del clima.

El aporte hídrico debe ser especialmente abundante y periódico, ya que la planta no tolera ni la falta ni el exceso de agua. La planta solo comienza a crecer a partir de una temperatura en el suelo superior a 12 °C, y crece rápidamente cuando las temperaturas medias alcanzan los 20 °C con poca variación entre la temperatura diurna y la nocturna.

5.3. *Relación causal*

El clima de la pequeña región de Espelette reúne pues, en una asociación única en estas latitudes, las condiciones de temperatura y humedad que exigen la planta y su transformación en especia. Las características de temperaturas, pluviometría y regulación térmica permiten satisfacer las exigencias de la planta.

El tipo varietal local procede de la selección de masa efectuada de forma secular por los productores. Todas sus características se adecúan a las condiciones del entorno y permiten su transformación en una especia con una tipicidad afirmada: perfumada y picante sin llegar a quemar.

Desde la selección de la simiente a la conservación de la especia con todas sus características organolépticas, cada fase se efectúa según los conocimientos locales y adaptados. El cultivo y la transformación del «Piment d'Espelette» requieren grandes capacidades de observación y el recurso frecuente a las operaciones manuales. A lo largo de los siglos, los productores han conseguido preservar el tipo varietal y las técnicas tradicionales de cultivo, secado y transformación que han permitido al producto conservar su originalidad.

En la gastronomía y la cultura locales, el «Piment d'Espelette» ocupa un lugar preponderante: En la gastronomía y la cultura locales, el «Piment d'Espelette» ocupa un lugar preponderante: Por ejemplo, varias expresiones locales se construyen en torno a la palabra «piment» [pimiento], y la feria del pimiento de Espelette es un acontecimiento destacado para toda la región: ese día, miles de personas bajan al pueblo para abastecerse de este producto y también para rendir homenaje al «Piment d'Espelette».

Antaño, el «Piment d'Espelette» brindaba independencia económica a las mujeres que lo producían. Hoy en día, las explotaciones agrícolas obtienen del «Piment d'Espelette» una parte importante de sus ingresos, y su producción permite la creación o el mantenimiento de explotaciones familiares de pequeño tamaño.

Además, la actividad comercial de muchas empresas de productos cárnicos preparados y curados, de productores de comidas preparadas y de los restauradores de la región está directamente vinculada al «Piment d'Espelette».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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