C/2025/4234

1.8.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4234)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

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

EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Dénomination du produit**

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

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «PIMENT D'ESPELETTE» / «PIMENT D'ESPELETTE – EZPELETAKO BIPERRA» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Description du produit*

1) L'espèce, la variété et le type variétal sont ajoutés en précisant la description botanique (plante et fruit) comme suivant: 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

2) Modification de la description sensorielle des piments entier frais et en corde: il est précisé dans le cahier des charges que les arômes se développent avec la phase de séchage/maturation des piments et concernent donc seulement la poudre. Les descripteurs organoleptiques sont, par conséquent, retirés pour caractériser les piments entiers frais et en corde.

3) Suppression de la dimension des piments entiers frais destinés à la poudre: La taille des piments destinés à faire de la poudre est supprimée car cette caractéristique n'impacte pas la qualité organoleptique des poudres.

4) Suppression du nombre de piments par corde: cette disposition est déjà prévue par ailleurs dans la partie du cahier des charges relative à la méthode d'obtention.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

1) La date de transmission de la déclaration d'identification initialement prévue avant le 1er février précédant la première année de mise en œuvre, est avancée au 31 octobre pour tenir compte de l'ajout de l'étape du semis dans l'aire géographique et afin que les opérateurs soient habilités avant le début de la production

2) L'homogénéité des produits contenus dans un lot et la définition du lot de poudre sont précisés de la manière suivante:

— 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

3) Les dates de campagne sont modifiées pour correspondre à la réalité du cycle cultural en lien avec l'obligation de semis dans l'aire géographique: une campagne court désormais du 1er février au 31 janvier.

4) Une durée de conservation des registres est désormais indiquée: les opérateurs conservent les données contenues dans les registres durant la campagne à laquelle elles se rapportent et pendant les 2 campagnes suivantes.

5) La rétrocession des systèmes de marquage est étendue aux opérateurs ayant fait l'objet d'une suspension d'habilitation (et pas uniquement aux opérateurs ayant fait l'objet d'un retrait d'habilitation).

6) Plusieurs dispositions sont modifiées en lien avec les modifications apportées à la méthode d'obtention du cahier des charges et pour renforcer la traçabilité (amélioration du suivi des quantités récoltées et ainsi qu'une meilleure mise en œuvre des contrôles) à savoir:

— Deux nouvelles étapes intitulées «Semis» et «Repiquage» introduites;

— Étape «Plantation»: ajout de l'origine des plants;

— Étape «Conduite de culture»: ajout d'une disposition précisant que les opérations de traitement sont déclenchées suite à une observation consignée dans un registre;

— Étape «Récolte»: modification de la déclaration de récolte, du récapitulatif des volumes récoltés;

— Étape «Fabrication des poudres»: précisions apportées sur les modalités d'identification des lots (date de brûlage, la date de broyage et le poids);

— Étape «Entrée, sortie et stocks des piments entiers frais, en corde et en poudre»: avancement de la date de déclaration de stock.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Délimitation de l'aire géographique*

La rédaction de la partie du cahier des charges relative à la description de l'aire géographique est reformulée, en précisant notamment que toutes les étapes de la production de Piment d'Espelette AOP, du semis au conditionnement sont réalisées à l'intérieur de l'aire géographique.

Sont également précisées les modalités d'identification des parcelles aptes à la production du Piment d'Espelette AOP.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Description de la méthode d'obtention*

1) Un nouveau sous-chapitre, intitulé «Semis» a été rajouté afin d'intégrer les producteurs de plants au cahier des charges et prévoir la production de plants dans l'aire géographique: 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.

2) Plantation et conduite de culture:

L'obligation de paillage plastique est supprimée.

L'écartement sur la ligne entre les plants initialement prévu à 40 cm au minimum quel que soit le type de plantation est maintenu à 40 cm au minimum pour les plants simples mais est augmenté à 50 cm au minimum pour les plants doubles. L'augmentation des écartements permet un meilleur développement racinaire pour les plants doubles, et donc une meilleure réponse aux aléas climatiques.

La densité de plantation initialement comprise entre un minimum de 10 000 pieds/ha et un maximum de 30 000 pieds/ha en cas de plantation en plants simples ou de 60 000 pieds/ha en plantation en plants doubles passe à 40 000 pieds/ha en plantation en plants doubles pour être en cohérence avec la modification d'écartement sur la ligne.

Gestion sanitaire:

Sont ajoutés les dispositions suivantes afin de réduire l'utilisation de 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 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.»

La protection contre le gel: la disposition initiale prévoit une protection contre le gel du 1er avril au 31 mai et en fin de culture à partir du 25 octobre. La date de possible mise en place de la protection contre le gel en fin de culture est avancée au 15 octobre. La justification avancée est le caractère plus précoce des gelées. Une durée de protection est désormais indiquée (entre 17 heures et 10 heures).

Récolte

Pour s'adapter au changement climatique et limiter le recours aux demandes de modifications temporaires, la disposition relative aux dates de récolte est modifiée comme suit: «La récolte des piments s'effectue manuellement de manière échelonnée jusqu'au gel de la plante et au plus tard jusqu'au 15 décembre.»

Suite à une évolution des pratiques et une récolte au moment optimum permettant de limiter le déclassement des fruits récoltés, le volume de piments frais minimum passerait de 8 kg à 6,5 kg pour obtenir 1 kg de poudre.

Concernant les piments entier frais: diverses modifications ou précisions sont apportées sur ce produit visant principalement à une harmonisation de vocabulaire et à clarifier certains termes, notamment à des fins de contrôles (abri du soleil, de la pluie et conditionnés en caissettes à usage alimentaire).

Concernant les piments en corde: La disposition relative au cordage précise que celui-ci est réservé aux piments issus de l'exploitation pour tenir compte des pratiques. Un seuil de tolérance est apporté par rapport au nombre de piments par corde (15 % de piments en plus).

Concernant la poudre: Diverses modifications sont apportées afin de préciser certaines dispositions ou de les adapter au regard des pratiques des opérateurs:

— La description du lieu de maturation des poudres est modifiée: un endroit «chaud et aéré» est remplacé par «endroit ventilé (abri ou façade).» pour faciliter le contrôle

— La durée de maturation est allongée à 25 jours pour les piments récoltés entre le 02 et le 15 décembre.

— Les conditions de maturation des produits, une disposition est ajoutée précisant que les piments doivent être répartis en simple couche sur un support ajouré et que l'espace entre deux supports ajourés doit être de 10 cm minimum afin d'améliorer les conditions de maturation.

— La date limite de transformation est avancée au 15 février (au lieu du 30 mars) afin de garantir une transformation rapide des fruits après maturation et ainsi en préserver les qualités

— Une durée maximale de conditionnement est ajoutée: «Aussitôt après broyage» est remplacée par: «Dans les 24 heures» afin d'en faciliter le contrôle

— Les modalités d'identification (date de brulage et la date de broyage, le poids) et de marquage des différents produits sont précisées afin assurer la traçabilité du produit (obligation d'identification des lots de poudre à toutes les étapes de transformation, obligation de conditionnement lors de la vente entre opérateurs, système de marquage inviolable, contenant hermétique).

Les types de conditionnement autorisés sont complétés: pour limiter les reconditionnements inutiles (diminuer les déchets), pour la vente entre opérateurs et avant la mise sur le marché, un conditionnement au poids réel, qui ne répondrait donc pas au 4 poids prédéfinis pour la présentation du produit, est autorisé seulement pour les fins de lot (dans la limite de 5kg) et pour les poches ayant fait l'objet du prélèvement. La limitation du conditionnement au poids réel a pour but de faciliter la vérification des stocks lors des contrôles.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Elements justifiant le lien avec le milieu*

La partie du cahier des charges relative au lien du produit à son milieu est complétée, afin de souligner que 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.

Une phrase introductive du lien a été ajoutée: 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.

Le document unique est par ailleurs remanié pour raccourcir la partie 5.Lien avec l'aire géographique.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Elements spécifiques de l'étiquetage*

Conformément aux autres rubriques du cahier des charges sont rajoutées les dispositions suivantes:

— 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.

La modification a une incidence sur le document unique.

7. *Références concernant la structure de contrôle*

Les coordonnées et les références règlementaires sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Exigences nationales*

Les principaux points à contrôles sont mis à jour en fonction de l'évolution des conditions de production.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

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

N°UE: PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

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

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 07 - LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

0709 - Autres légumes, à l'état frais ou réfrigéré

0709 60 - Piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta

0709 60 10 - Piments doux ou poivrons

— 09 - CAFÉ, THÉ, MATÉ ET ÉPICES

0904 - Poivre du genre Piper; piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, séchés ou broyés ou pulvérisés

0904 21 - séchés, non broyés ni pulvérisés

0904 21 10 - Piments doux ou poivrons (Capsicum annuum)

— 09 - CAFÉ, THÉ, MATÉ ET ÉPICES

0904 - Poivre du genre Piper; piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, séchés ou broyés ou pulvérisés

0904 22 - broyés ou pulvérisés

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

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. 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. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

sans objet

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

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

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

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». 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.

Le piment est récolté lorsqu'il est de couleur rouge (à au moins 80 % de leur surface).

Dans les 48 heures qui suivent 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 entiers frais sont stockés avant expédition à l'abri du soleil et de la pluie chez l'opérateur. Ils sont conditionnés en caissettes à usage alimentaire 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, avec une tolérance de 15 % de piments en plus, sont mis en corde manuellement par le producteur ou sous la responsabilité du producteur sur une ficelle alimentaire. Le cordage est réservé aux piments issus de l'exploitation. 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.

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. À la fin de la maturation, les piments sont équeutés séchés et broyés. La dernière transformation des piments en poudre de la saison doit être effectuée au plus tard le 15 février suivant la récolte.

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. Le conditionnement réalisé rapidement après broyage préserve la poudre de défauts organoleptiques tels que l'amertume prononcée, des arômes de foin humide, de champignon, de verdure voire de rance. 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.

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». 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. Le conditionnement réalisé rapidement après broyage préserve la poudre de défauts organoleptiques tels que l'amertume prononcée, des arômes de foin humide, de champignon, de verdure voire de rance

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage des piments frais, en corde ou en poudre 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.

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.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique 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.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire*

La petite région d'Espelette 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 et les jours sans dégel sont encore plus rares.

La zone d'Espelette 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.

En moyenne, 180 jours de l'année bénéficient d'une précipitation. Aussi, le bilan hydrique est 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.

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 foehn 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 à la maturité des fruits et à leur séchage.

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

5.2. *Spécificités 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 XVIème siècle; il aurait atteint la province du Labourd via l'Espagne par la vallée de la Nive. Au XVII ème siècle apparaît la mention de piments de l'espèce des Capsicum, utilisés comme épices. Ces piments remplaçaient 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.

Le revenu généré par le «Piment d'Espelette» permettait un revenu complémentaire aux femmes qui le cultivaient, 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 régionale.

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. 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.

L'alimentation hydrique de la plante doit être particulièrement abondante et régulière, elle ne tolère ni le manque ni l'excès d'eau. 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*

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 séculaire des producteurs. Toutes ses caractéristiques sont en adéquation avec les conditions du milieu et permettent sa transformation en une épice à la typicité affirmée: parfumée et piquante sans être brûlante.

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. La culture et la transformation du «Piment d'Espelette» nécessitent de grandes capacités d'observation et le recours fréquent aux opérations manuelles. Les producteurs 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».

Référence à la publication du cahier des charges

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