C/2025/4234

1.8.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4234)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

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

UE PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Nome del prodotto**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «PIMENT D'ESPELETTE» / «PIMENT D'ESPELETTE – EZPELETAKO BIPERRA» non rientra in nessuno dei tre casi che configurano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Descrizione del prodotto*

1) La specie, la varietà e il tipo varietale sono aggiunti specificando la descrizione botanica (pianta e frutto) come segue: I peperoncini appartengono esclusivamente alla specie *Capsicum annuum* L. del tipo varietale seguente: pianta erbacea annuale che può raggiungere fino a 80 cm di altezza. Foglie alterne, intere e ovali. Fiori bianchi singoli in corrispondenza dell'ascella delle foglie. Frutto carnoso, pendente, di forma conica, di colore rosso a maturazione. Un setto divide il frutto, in modo incompleto all'apice, in tre logge contenenti numerosi semi. I peperoncini di tale denominazione provengono da sementi della varietà Gorria o della varietà locale corrispondente al tipo varietale sopra definito.

2) Modifica della descrizione sensoriale dei peperoncini interi, freschi e in treccia: il disciplinare specifica che gli aromi si sviluppano con la fase di essiccazione/maturazione dei peperoncini e pertanto riguardano solo la polvere. I descrittori organolettici sono pertanto eliminati per caratterizzare i peperoncini interi, freschi e in treccia.

3) Eliminazione della dimensione dei peperoncini interi freschi destinati a essere macinati: è eliminata la dimensione dei peperoncini destinati alla preparazione della polvere, in quanto questa caratteristica non incide sulla qualità organolettica delle polveri.

4) Eliminazione del numero di peperoncini per treccia: tale disposizione è già prevista, infatti, nella sezione del disciplinare relativa al metodo di produzione.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica*

1) La data di trasmissione della dichiarazione d'identificazione, inizialmente prevista entro il 1º febbraio precedente il primo anno di attuazione, è anticipata al 31 ottobre per tenere conto dell'aggiunta della fase di semina nella zona geografica e per garantire che gli operatori siano autorizzati prima dell'inizio della produzione.

2) L'omogeneità dei prodotti contenuti in una partita e la definizione della partita di polvere sono specificate come segue:

— La produzione di peperoncini interi freschi di 2 giorni al massimo;

— La produzione di trecce realizzate nel corso di una settimana;

— La produzione di polvere macinata, limitata a un massimo di 180 kg. È vietato mescolare polveri o sacchetti di polveri ottenute da macinazioni diverse.

3) Le date della campagna sono modificate per rispecchiare la realtà del ciclo colturale in relazione all'obbligo di semina nella zona geografica: la campagna si svolge ora dal 1º febbraio al 31 gennaio.

4) È ora indicato un periodo di conservazione dei registri: gli operatori conservano i dati contenuti nei registri durante la campagna a cui si riferiscono e per le due campagne successive.

5) La restituzione dei sistemi di marcatura è estesa agli operatori che sono stati oggetto di una sospensione dell'autorizzazione (e non riguarda più solo agli operatori la cui autorizzazione è stata revocata).

6) Sono modificate diverse disposizioni in relazione alle modifiche apportate al metodo di produzione del disciplinare e per migliorare la tracciabilità (migliore monitoraggio dei quantitativi raccolti e migliore attuazione dei controlli), in particolare:

— introduzione di due nuove fasi dal titolo «Semina» e «Trapianto»;

— fase «Impianto»: aggiunta dell'origine delle piante;

— fase «Coltivazione»: aggiunta di una disposizione che specifica che le operazioni di trattamento sono avviate a seguito di un'osservazione documentata in un registro;

— fase «Raccolta»: modifica della dichiarazione di raccolta e del riepilogo dei volumi raccolti;

— fase «Fabbricazione delle polveri»: inserimento di precisazioni sulle modalità di identificazione delle partite (data di essiccazione, data di macinazione e peso);

— fase «Entrata, uscita e scorte di peperoncini interi freschi, in treccia e in polvere»: anticipo della data di dichiarazione delle scorte.

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Delimitazione della zona geografica*

La sezione del disciplinare relativa alla descrizione della zona geografica è stata riformulata, specificando in particolare che tutte le fasi di produzione del «Piment d'Espelette» DOP, dalla semina al confezionamento, si svolgono all'interno della zona geografica.

Sono inoltre precisate le modalità di identificazione delle parcelle idonee alla produzione del «Piment d'Espelette» DOP.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Descrizione del metodo di produzione*

1) È stato aggiunto un nuovo sottocapitolo dal titolo «Semina», per inserire nel disciplinare i produttori di piante e prevedere la produzione di piante nella zona geografica: la produzione delle piante (semina + coltivazione) deve essere effettuata da un operatore nella zona della denominazione. I produttori possono utilizzare le sementi delle loro aziende. La semina è effettuata direttamente in vasetti, vasi, contenitori, zolle o vassoi alveolari, in un'unità produttiva identificata protetta. I semi devono essere coperti. Il trapianto è effettuato in vasetti, vasi, contenitori, zolle o vassoi alveolari, non appena la plantula giunge allo stadio di 2 cotiledoni. Il trapianto è effettuato in un'unità produttiva identificata.

2) Impianto e coltivazione:

è soppresso l'obbligo di pacciamatura con film plastico.

La distanza sulla fila tra le piante, prevista inizialmente ad almeno 40 cm, indipendentemente dal tipo di impianto, è mantenuta a un minimo di 40 cm per le piante singole, ma è aumentata ad almeno 50 cm per le piante doppie. L'aumento delle distanze consente un migliore sviluppo radicale delle piante doppie e quindi una migliore risposta ai rischi climatici.

La densità di impianto, che inizialmente variava da un minimo di 10 000 piante per ettaro a un massimo di 30 000 piante per ettaro in caso di impianto di piante singole oppure di 60 000 piante per ettaro con piante doppie, passa a 40 000 piante per ettaro con piante doppie per coerenza con la modifica della distanza sulla fila.

Gestione sanitaria:

sono aggiunte le seguenti disposizioni per ridurre l'uso di prodotti fitosanitari: «Nell'anno civile, gli erbicidi sono utilizzati unicamente con prodotti di controllo biologico presenti nell'elenco dei prodotti di controllo biologico pubblicato dalla *Direction Générale de l'Alimentation*. È vietata l'applicazione sistematica degli altri trattamenti fitosanitari. Le operazioni di trattamento sono avviate a seguito di un'osservazione documentata in un registro.»

Protezione contro il gelo: la disposizione iniziale prevede la protezione contro il gelo nel periodo dal 1º aprile al 31 maggio e a fine coltivazione dal 25 ottobre. La data possibile per l'introduzione della protezione contro il gelo a fine coltivazione è anticipata al 15 ottobre. La motivazione addotta è la maggiore precocità delle gelate. È ora indicata una durata di protezione (tra le 17 e le 10).

Raccolta

Per adattarsi ai cambiamenti climatici e limitare il ricorso alle domande di modifiche temporanee, la disposizione relativa alle date di raccolta è modificata come segue: «La raccolta dei peperoncini è effettuata manualmente in modo scaglionato fino a quando la pianta gela e al più tardi fino al 15 dicembre.»

A seguito dell'evoluzione delle pratiche e di una raccolta al momento ottimale che consente di limitare il declassamento dei frutti raccolti, il volume minimo di peperoncini freschi passerebbe da 8 a 6,5 kg per ottenere 1 kg di polvere.

Per quanto concerne i peperoncini interi freschi: a questo prodotto sono apportate varie modifiche o precisazioni, volte principalmente ad armonizzare il vocabolario e a chiarire alcuni termini, in particolare ai fini dei controlli (riparo dal sole e dall'umidità e confezionamento in cassette per uso alimentare).

Per quanto concerne i peperoncini in treccia: la disposizione relativa alle trecce precisa che queste ultime sono riservate ai peperoncini ottenuti in azienda per tenere conto delle pratiche. È aggiunta una soglia di tolleranza relativa al numero di peperoncini per treccia (15 % in più).

Per quanto concerne la polvere: sono apportate varie modifiche per chiarire talune disposizioni o per adattarle alle pratiche degli operatori:

— è modificata la descrizione del luogo di maturazione delle polveri: un «luogo caldo e areato» è sostituito da un «luogo ventilato (riparo o muro)» per facilitare il controllo.

— Il periodo di maturazione è esteso a 25 giorni per i peperoncini raccolti tra il 2 e il 15 dicembre.

— Alle condizioni di maturazione dei prodotti è aggiunta una disposizione che specifica che i peperoncini devono essere disposti in un unico strato su un supporto forato e che lo spazio tra due supporti forati deve essere di almeno 10 cm per migliorare le condizioni di maturazione.

— Il termine ultimo per la trasformazione è stato anticipato al 15 febbraio (al posto del 30 marzo) per garantire una trasformazione rapida dei frutti dopo la maturazione e preservarne in tal modo le qualità.

— È aggiunta una durata massima di confezionamento: la frase «Subito dopo la macinazione» è sostituita da: «Entro 24 ore» per facilitare il controllo.

— Sono specificate le modalità d'identificazione (data di essiccazione e data di macinazione, peso) e di marcatura per garantire la tracciabilità del prodotto (obbligo di identificare le partite di polvere in tutte le fasi di trasformazione, obbligo di confezionamento al momento della vendita tra operatori, sistema di marcatura inalterabile, contenitore ermetico).

I tipi di confezionamento autorizzati sono completati: al fine di limitare riconfezionamenti non necessari (riduzione dei rifiuti), per la vendita tra operatori e prima dell'immissione sul mercato è autorizzato un confezionamento in base al peso effettivo, che quindi non corrisponderebbe alle 4 tipologie di peso predefinite per la presentazione del prodotto, solo per la fine delle partite (entro il limite di 5 kg) e per i sacchetti oggetto del prelievo. La limitazione dell'imballaggio in base al peso effettivo ha lo scopo di facilitare la verifica delle scorte durante i controlli.

La modifica incide sul documento unico.

5. *Elementi che comprovano il legame con l'ambiente*

La sezione del disciplinare relativa al legame del prodotto con la zona geografica è completata per sottolineare che il legame all'origine del «Piment d'Espelette» si basa sulla sua reputazione e sulla qualità del suo frutto di colore rosso a maturazione, la cui polvere presenta un'intensità olfattiva.

È stata aggiunta una frase introduttiva del legame: il legame all'origine del «Piment d'Espelette» si basa sulla sua reputazione e sulla qualità del suo frutto di colore rosso a maturazione, la cui polvere presenta un'intensità olfattiva dominata da aromi fruttati e/o tostati, talvolta accompagnati da una nota aromatica di fieno essiccato e associati a un sapore piccante, benché non in misura eccessiva, percepibile al palato.

Il documento unico è adattato anche per abbreviare la sezione 5. «Legame con la zona geografica».

La modifica incide sul documento unico.

6. *Elementi specifici dell'etichettatura*

Conformemente alle altre sezioni del disciplinare di produzione, sono aggiunte le seguenti disposizioni:

— Per i peperoncini interi freschi, ogni cassetta deve essere identificata mediante un sistema di marcatura inalterabile approvato dai servizi dall'INAO. Tale sistema può fungere da supporto all'etichettatura.

— Per i peperoncini destinati alla vendita in trecce, ogni treccia deve essere identificata mediante un sistema di marcatura inalterabile, approvato dai servizi dell'INAO, che indichi il numero di peperoncini. Può fungere da supporto all'etichettatura.

— Per i peperoncini in polvere destinati alla vendita, ogni contenitore di polvere reca un sistema di marcatura inalterabile, approvato dai servizi dell'INAO, che indica anche l'anno di raccolta. Tale sistema può fungere da supporto all'etichettatura.

La modifica incide sul documento unico.

7. *Riferimenti relativi alla struttura di controllo*

I recapiti e i riferimenti normativi sono aggiornati.

La modifica non incide sul documento unico.

8. *Requisiti nazionali*

I principali punti di controllo sono aggiornati per tenere conto dell'evoluzione delle condizioni di produzione.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

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

N. UE: PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

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

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 07 - ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI COMMESTIBILI

0709 - Altri ortaggi, freschi o refrigerati

0709 60 - Pimenti del genere *Capsicum* o del genere *Pimenta*

0709 60 10 - Peperoni

— 09 - CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE

0904 - Pepe del genere *Piper*; pimenti del genere *Capsicum* o del genere *Pimenta*, essiccati, tritati o polverizzati

0904 21 - essiccati, non tritati né polverizzati

0904 21 10 - Peperoni (*Capsicum annuum*)

— 09 - CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE

0904 - Pepe del genere *Piper*; pimenti del genere *Capsicum* o del genere *Pimenta*, essiccati, tritati o polverizzati

0904 22 - tritati o polverizzati

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

I peperoncini appartengono esclusivamente alla specie *Capsicum annuum* L. del tipo varietale seguente: pianta erbacea annuale che può raggiungere fino a 80 cm di altezza. Foglie alterne, intere e ovali. Fiori bianchi singoli in corrispondenza dell'ascella delle foglie. Frutto carnoso, pendente, di forma conica, di colore rosso a maturazione. Un setto divide il frutto, in modo incompleto all'apice, in tre logge contenenti numerosi semi. I peperoncini di tale denominazione provengono da sementi della varietà Gorria o della varietà locale corrispondente al tipo varietale sopra definito.

Giunto a maturazione, il «Piment d'Espelette» è di colore rosso e si presenta sotto tre forme:

— peperoncino intero fresco: non presenta alcuna colorazione verde, ha forma conica e regolare ed epidermide levigata

— in treccia: i peperoncini sono intrecciati per 2 (a lisca di pesce), 3 (a triangolo) o 4 (a croce), sono di colore rosso, hanno forma conica e regolare, epidermide levigata e lunghezza compresa tra 7 e 14 cm escluso il peduncolo. La treccia deve presentare una composizione armoniosa e regolare sia nel suo insieme che nella forma e dimensione dei peperoncini, in modo da consentire ai peperoncini di maturare e asciugare;

— in polvere: la polvere è ottenuta dalla trasformazione di peperoncini raccolti esclusivamente in un'unica azienda. La macinazione viene effettuata dopo un periodo di maturazione e una fase finale di essiccazione in forno. La polvere di «Piment d'Espelette» ha una colorazione che va dall'arancio al rosso-bruno. La macinatura deve consentire di ottenere particelle non superiori a 5 mm. La polvere di «Piment d'Espelette» è caratterizzata da un'intensità olfattiva dominata da aromi fruttati, tostati e/o di fieno, associati a un sapore piccante benché non in misura eccessiva, più o meno persistente in bocca, percepibile al palato in modo graduale e/o con una sensazione di calore. In bocca la polvere di «Piment d'Espelette» può presentare una nota zuccherina e/o una punta d'amaro. Il suo tasso di umidità è inferiore al 12 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non pertinente.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione del «Piment d'Espelette» DOP, dalla semina al confezionamento, si svolgono all'interno della zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento è effettuato nella zona di produzione. Oltre a garantire l'autenticità del prodotto, questa condizione mira a preservarne le qualità e le caratteristiche e quindi a tutelare la denominazione d'origine «Piment d'Espelette». Inoltre, tenuto conto della miscibilità della polvere di peperoncino, l'obbligo di effettuare il confezionamento nella zona di produzione mira a garantirne l'origine e la tracciabilità.

Il peperoncino viene raccolto quando è di colore rosso (almeno l'80 % della superficie).

Entro 48 ore dalla raccolta i peperoncini sono sottoposti a cernita e spediti interi allo stato fresco, oppure vengono intrecciati o posti a maturare per la fabbricazione di polvere.

Prima della spedizione i peperoncini interi freschi vengono conservati al riparo dal sole e dall'umidità. Sono confezionati in cassette forate per uso alimentare, identificate e utilizzate esclusivamente per il «Piment d'Espelette». Le cassette hanno una capacità massima di 15 kg e un'altezza non superiore a 25 cm.

I peperoncini destinati alla vendita in trecce di 20, 30, 40, 60, 80 o 100 peperoncini, con una tolleranza del 15 % in più, sono intrecciati manualmente dal produttore o sotto la sua responsabilità su uno spago per alimenti. Il confezionamento in treccia è riservato ai peperoncini ottenuti in azienda. Queste competenze, patrimonio comune dei produttori della DOP, permettono di ottenere trecce di peperoncini conformi alla descrizione del prodotto.

Dopo la selezione i peperoncini destinati alla vendita sotto forma di polvere vengono fatti maturare almeno quindici giorni in un luogo aerato (riparo o facciata). Per i peperoncini raccolti dal 2 al 15 dicembre, il periodo di maturazione è esteso a un minimo di 25 giorni. Per la maturazione al riparo, i peperoncini devono essere disposti in un unico strato su un supporto forato. Lo spazio tra due supporti forati deve essere di almeno 10 cm. Al termine della maturazione i peperoncini vengono privati del picciolo, essiccati e macinati. L'ultima trasformazione della stagione dei peperoncini in polvere deve essere effettuata entro il 15 febbraio successivo alla raccolta.

Entro 24 ore dalla macinazione, la polvere deve essere conservata in un contenitore sotto vuoto da 250 g, 500 g, 1 kg o 5 kg. Questo confezionamento, realizzato con rapidità dopo la macinazione, consente di preservarla da difetti organolettici quali un amaro troppo pronunciato, sentori di fieno umido, fungo, verde o addirittura di rancido. Per la fine della partita è autorizzato un solo contenitore sottovuoto di peso inferiore a 5 kg.

Dopo la macinazione, le partite sono identificate con la data di essiccazione e la data di macinazione.

Non appena messe sotto vuoto, le partite sono identificate con la data di essiccazione, la data di macinazione e il peso.

È vietata l'aggiunta di coloranti, additivi o conservanti, ad eccezione del gas inerte.

Tutte le partite di polveri immagazzinate che sono oggetto di una domanda di esame organolettico sono identificate.

Per la vendita tra operatori e l'immissione in consumo, la polvere è confezionata in contenitori ermetici da 250 g, 500 g, 1 kg o 5 kg dotati di un sistema di marcatura inalterabile, oppure in vasetti di vetro ermetici dotati di un sistema di marcatura inalterabile.

Per la vendita tra operatori, i contenitori ermetici sono etichettati in base al loro peso effettivo.

Il confezionamento è effettuato nella zona di produzione. Oltre a garantire l'autenticità del prodotto, questa condizione mira a preservarne le qualità e le caratteristiche e quindi a tutelare la denominazione d'origine «Piment d'Espelette». Inoltre, tenuto conto della miscibilità della polvere di peperoncino, l'obbligo di effettuare il confezionamento nella zona di produzione mira a garantirne l'origine e la tracciabilità. Questo confezionamento, realizzato con rapidità dopo la macinazione, consente di preservarla da difetti organolettici quali un amaro troppo pronunciato, sentori di fieno umido, fungo, verde o addirittura di rancido.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta dei peperoncini freschi, in treccia o in polvere deve recare il nome della denominazione di origine «Piment d'Espelette» / «Piment d'Espelette — Ezpeletako Biperra» in caratteri di dimensioni almeno pari a 1,3 volte quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta. L'etichettatura deve recare il simbolo «DOP» dell'Unione europea. Il simbolo è accompagnato dal nome della denominazione, senza altra dicitura in mezzo

L'etichetta può anche recare la dicitura «denominazione di origine protetta» o «DOP» immediatamente prima o immediatamente dopo la denominazione, senza altra dicitura in mezzo.

Oltre che sull'etichetta, il nome della denominazione di origine e la dicitura «denominazione di origine protetta» e/o «DOP» e/o il simbolo «DOP» dell'Unione europea devono figurare su documenti di accompagnamento, fatture e marcature.

Per i peperoncini interi freschi, ogni cassetta deve essere identificata mediante un sistema di marcatura inalterabile approvato dai servizi dell'INAO. Tale sistema può fungere da supporto all'etichettatura.

Per i peperoncini destinati alla vendita in trecce, ogni treccia deve essere identificata mediante un sistema di marcatura inalterabile, approvato dai servizi dell'INAO, che indichi il numero di peperoncini. Può fungere da supporto all'etichettatura.

Per i peperoncini in polvere destinati alla vendita, ogni contenitore di polvere reca un sistema di marcatura inalterabile, approvato dai servizi dell'INAO, che indica anche l'anno di raccolta. Tale sistema può fungere da supporto all'etichettatura.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica include il territorio dei seguenti comuni o parti di comuni del dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques, che sono, per i comuni compresi nella loro interezza: Larressore e Souraïde, e per i comuni il cui territorio è compreso in parte: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle e Ustaritz. I confini della zona geografica sono riportati nel catasto dei comuni il cui territorio è compreso in parte.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona*

La piccola regione d'Espelette ha un clima meridionale oceanico, con estati calde (temperatura media max. a luglio: 25 °C) e inverni miti (media di gennaio: 12 °C), rare gelate e rarissime giornate senza disgelo.

Questa zona non subisce le brezze marine provocate dal contrasto tra la temperatura dell'oceano e quella della terra, in quanto è protetta da una catena di colline di circa 100 metri di altezza che fa da frangivento e impedisce fenomeni di evapotraspirazione e disidratazione delle piante.

Essa è inoltre circondata dalla catena dei Pirenei, che forma una sorta di anfiteatro aperto a nord-ovest e trasforma in piogge regolari e abbondanti i flussi oceanici umidi che incontrano i suoi primi rilievi.

In un anno sono mediamente 180 le giornate che registrano una precipitazione. Il bilancio idrico è, inoltre, il più elevato della Francia a questa altitudine. Infine l'aumento della nuvolosità provocato dai rilievi circostanti regola la temperatura e riduce l'escursione termica tra il dì e la notte.

Gli appezzamenti devono essere sufficientemente fertili e ricchi di sostanze organiche per soddisfare i bisogni della pianta, permettere un buon apporto idrico e un buon drenaggio, essere orientati ed esposti in modo da beneficiare di un buon soleggiamento ed evitare il rischio di erosione. Questi terreni, la cui tessitura è una mescolanza equilibrata di argilla, limo e sabbia, ricevono quasi ogni anno un apporto di concime organico ben decomposto.

Infine, per effetto del fœhn che soffia tra i versanti meridionale e settentrionale del massiccio dei Pirenei, la regione è attraversata da un vento caldo del sud detto *haïze hegoa* che mantiene la stessa intensità giorno e notte, soffia frequentemente in autunno e inverno e contribuisce così alla maturazione e all'essiccazione dei frutti.

I dati meteorologici mostrano chiaramente che la regione di Espelette presenta caratteristiche climatiche peculiari dovute alla combinazione della sua posizione sia geografica che geomorfologica.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il peperoncino di Espelette è caratterizzato da un'intensità olfattiva dominata da aromi fruttati e/o tostati, talvolta accompagnati da una nota aromatica di fieno tagliato e associati a un sapore piccante ma non in misura eccessiva. Giunto a maturazione, il «Piment d'Espelette» è di colore rosso e si presenta sotto tre forme: peperoncino intero fresco, in polvere e in treccia.

Il peperoncino è stato introdotto nella regione di Espelette nel XVI secolo. Si pensa che sia arrivato nella provincia del Labourd passando dalla Spagna attraverso la valle della Nive. Il primo riferimento a peperoncini della specie Capsicum utilizzati come spezia risale al XVII secolo. Questi peperoncini costituivano un'ottima alternativa al pepe nero, che all'epoca veniva importato a costi elevati, per condire e conservare le carni.

Il peperoncino di Espelette è inoltre entrato a far parte delle farmacie domestiche a motivo delle virtù terapeutiche che gli sono state attribuite. Nel 1745 il lessico basco del Padre Manuel de Larramendi attesta che il peperoncino di Espelette veniva utilizzato come spezia.

Il peperoncino veniva coltivato negli orti dalle donne, in primo luogo per usi domestici e secondariamente per la vendita ai numerosi salumieri o locandieri.

Il profitto generato dal «Piment d'Espelette» costituiva un introito complementare delle donne che lo coltivavano e integravano i modesti utili generati dalle piccole aziende agricole e zootecniche.

Lo sviluppo della coltura del peperoncino ha quindi contribuito a mantenere in vita queste aziende tradizionali di policoltura-allevamento.

In autunno i peperoncini posti ad essiccare sui muri delle case costituiscono un importante elemento caratteristico della cultura della regione.

Attualmente il «Piment d'Espelette» è il solo peperoncino tradizionale utilizzato come spezia ad essere prodotto in Francia. L'origine tropicale della specie *Capsicum annuum L.* non si presta infatti alla coltivazione e alla trasformazione in spezia alle latitudini francesi, tranne che in condizioni molto particolari e per un tipo varietale ad esse consono.

Vale la pena ricordare che sin dal 1930 la specie *Capsicum annuum* ha attirato l'attenzione dei botanici a motivo della sua capacità di esprimere caratteristiche diverse in funzione dei diversi tipi di suolo e di clima.

L'apporto idrico della pianta deve essere particolarmente abbondante e regolare, in quanto essa non tollera né la mancanza né l'eccesso di acqua. La pianta si sviluppa unicamente con una temperatura al suolo superiore ai 12 °C e cresce significativamente quando le temperature medie raggiungono i 20 °C con scarsa escursione termica tra il dì e la notte.

5.3. *Legame causale*

Il clima della piccola regione di Espelette riunisce quindi, in un'associazione unica a questa latitudine, le condizioni di temperatura e umidità necessarie per la pianta e per la sua trasformazione in spezia. Le caratteristiche di temperatura, pluviometria e regolazione termica consentono di soddisfare le esigenze della pianta.

Il tipo varietale locale deriva da una massiccia selezione effettuata nel corso dei secoli dai produttori. Tutte le sue caratteristiche, consone alle condizioni ambientali, ne consentono la trasformazione in una spezia dalla spiccata tipicità, profumata e piccante, ma non in misura eccessiva.

Dalla selezione delle sementi alla conservazione della spezia con tutte le sue caratteristiche organolettiche, ogni fase richiede specifiche competenze locali e adattate. La coltivazione e la trasformazione del «Piment d'Espelette» richiedono notevoli capacità di osservazione e il frequente ricorso a operazioni manuali. Nel corso dei secoli i produttori di questa zona hanno saputo preservare il tipo varietale e le tecniche tradizionali di coltivazione, essiccazione e trasformazione che hanno permesso di conservare intatta l'originalità del prodotto.

Il «Piment d'Espelette» svolge un ruolo importante nella gastronomia e nella cultura locali: è, in Francia, la spezia del Paese basco. Basti pensare alle numerose espressioni locali che contengono la parola «peperoncino» e alla festa del «Piment d'Espelette», momento forte per l'intera regione che richiama nel villaggio di Espelette migliaia di acquirenti e visitatori.

Se in passato il «Piment d'Espelette» ha consentito alle donne che lo producevano di diventare indipendenti dal punto di vista finanziario, oggigiorno le aziende agricole traggono da esso buona parte dei loro utili e alla sua produzione si devono la creazione e il mantenimento di piccole aziende a conduzione familiare.

L'attività di numerose aziende di salumeria e gastronomia e di diversi ristoranti della zona è direttamente legata al «Piment d'Espelette».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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