Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4234

1.8.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4234)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Piment d’Espelette / Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra”

EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Naam van het product**

“Piment d’Espelette / Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BOB “Piment d’Espelette / Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarbij het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied teniet te doen;

c) de wijziging leidt tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Beschrijving van het product*

1) De soort, de variëteit en de rasbeschrijving worden toegevoegd door de botanische beschrijving (planten en vruchten) als volgt te specificeren: De pepers zijn uitsluitend afkomstig van de soort *Capsicum annuum* L. van een variëteit met de volgende rasbeschrijving: eenjarige, kruidachtige plant die tot 80 cm hoog kan worden. Afwisselende bladstand, heel en ovaal blad. Bloemen wit, solitair in bladoksel. Vrucht vlezig, hangend, conisch, na rijping rood. De vrucht wordt door een, aan de bovenkant onvolledig, vlies verdeeld in drie holtes met vele zaden. De pepers met deze benaming worden verkregen uit zaden van de variëteit Gorria of uit zaden van een plaatselijke variëteit met de hierboven vermelde rasbeschrijving.

2) Wijziging van de sensorische beschrijving van verse, hele pepers en pepers in een rist: in het productdossier is nader toegelicht dat de aroma's zich ontwikkelen tijdens de fase van het drogen/rijpen van de pepers en dus alleen betrekking hebben op het poeder. De organoleptische descriptoren worden daarom verwijderd om verse, hele pepers en pepers in een rist te karakteriseren.

3) Schrapping van de afmeting van verse, hele pepers die tot poeder worden vermalen: de grootte van de pepers die tot poeder worden vermalen, wordt geschrapt, aangezien dit kenmerk geen gevolgen heeft voor de organoleptische kwaliteit van de poeders.

4) Schrapping van het aantal pepers per rist: deze bepaling is reeds opgenomen in het deel van het productdossier met betrekking tot de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied*

1) De datum van indiening van de identificatieverklaring die aanvankelijk gepland was vóór 1 februari van het eerste jaar van uitvoering wordt vervroegd naar 31 oktober om rekening te houden met de toevoeging van de fase van het zaaien in het geografische gebied en om ervoor te zorgen dat de producenten vóór aanvang van de productie gemachtigd zijn.

2) De homogeniteit van de producten in een partij en de definitie van de partij poeder zijn als volgt gepreciseerd:

— de productie van hele verse pepers van maximaal twee dagen;

— de productie van risten gedurende een week;

— de productie van een vermalen poeder, begrensd tot maximaal 180 kg. Het mengen van poeders of van zakjes poeder, afkomstig van verschillende vermalingen, is verboden.

3) De data van de campagnes zijn gewijzigd zodat ze overeenstemmen met de realiteit van de teeltcyclus wat de verplichting betreft om in het geografische gebied te zaaien: de campagne loopt voortaan van 1 februari tot en met 31 januari.

4) Er wordt voortaan een termijn voor het bewaren van registers vermeld: de producenten bewaren de gegevens in de registers gedurende de campagne waarop zij betrekking hebben en gedurende de twee daaropvolgende campagnes.

5) De retrocessie van de systemen voor het merken wordt uitgebreid tot producenten van wie de machtiging is opgeschort (en niet alleen tot producenten van wie de machtiging is ingetrokken).

6) Verschillende bepalingen zijn gewijzigd in overeenstemming met de wijzigingen die zijn doorgevoerd in de werkwijze voor het verkrijgen van het product in het productdossier en ter verbetering van de traceerbaarheid (betere opvolging van de geoogste hoeveelheden en een betere uitvoering van de controles), namelijk:

— invoering van twee nieuwe fasen genaamd “zaaien” en “uitplanten”;

— fase “planten”: toevoeging van de oorsprong van de planten;

— fase “teeltwijze”: toevoeging van een bepaling waarin wordt verduidelijkt dat de verwerkingsactiviteiten worden opgestart na een in een register geformuleerde opmerking;

— fase “oogsten”: wijziging van de oogstaangifte, van het overzicht van de geoogste hoeveelheden;

— fase “vermaling tot poeder”: nadere gegevens over de wijze waarop de partijen moeten worden geïdentificeerd (datum van het roosteren, datum van vermaling en gewicht);

— fase “inslag, uitslag en voorraden van verse, hele pepers, pepers in risten en in poedervorm”: vervroeging van de datum van de opgave van voorraden.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Afbakening van het geografische gebied*

De tekst van het deel van het productdossier met betrekking tot de beschrijving van het geografische gebied is geherformuleerd, waarbij met name wordt aangegeven dat alle fasen van de productie van de BOB Piment d’Espelette, van het zaaien tot het verpakken, binnen het geografische gebied plaatsvinden.

De wijze waarop de percelen worden geïdentificeerd die geschikt zijn voor de productie van de BOB Piment d’Espelette, wordt eveneens nader beschreven.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

1) Er is een nieuw onderdeel getiteld “zaaien”, toegevoegd om de producenten van het plantgoed in het productdossier op te nemen en te voorzien in de productie van plantgoed in het geografische gebied: de productie van het plantgoed (zaaien + teelt) moet worden uitgevoerd door een producent in het gebied dat onder de benaming valt. Producenten mogen de zaden van hun eigen teelt gebruiken. Het zaaien gebeurt rechtstreeks in emmers, potten, bakken, zoden of potbladen. Dit wordt uitgevoerd in een werkplaats die beschut is. De zaden moeten bedekt zijn. Het uitplanten gebeurt in emmers, potten, bakken, zoden of potbladen. Deze fase kan worden gestart zodra de kiem zich in het stadium van twee zaadlobben bevindt. Het uitplanten vindt plaats in een aangewezen werkplaats.

2) Planten en teeltwijze:

De verplichting tot afdekking met plasticfolie is geschrapt.

De oorspronkelijk vastgestelde minimale plantafstand op de rij van 40 cm ongeacht het type beplanting, wordt op minimaal 40 cm behouden voor enkelvoudige beplanting, maar wordt verhoogd tot minimaal 50 cm voor dubbele beplanting. Door de verhoging van de afstand kunnen de wortels zich beter ontwikkelen bij dubbele beplanting, waardoor beter kan worden gereageerd op klimaatdreigingen.

De beplantingsdichtheid, die aanvankelijk varieerde van minimaal 10 000 plantjes/ha tot maximaal 30 000 plantjes/ha bij enkelvoudige beplanting, of 60 000 plantjes/ha bij dubbele beplanting, wordt verhoogd tot 40 000 plantjes/ha in het geval van dubbele beplanting om in overeenstemming te zijn met de wijziging van de afstand op de rijen.

Gezondheidsbeheer:

De volgende bepalingen worden toegevoegd om het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen te beperken: “Tijdens het kalenderjaar mogen herbiciden uitsluitend worden gebruikt met biologische bestrijdingsmiddelen die zijn opgenomen in de door het directoraat-generaal voor levensmiddelen gepubliceerde lijst van biologische bestrijdingsmiddelen. De systematische toepassing ervan voor andere fytosanitaire behandelingen is verboden. De verwerkingsactiviteiten worden opgestart na een in een register geformuleerde opmerking.”

Bescherming tegen vorst: de oorspronkelijke bepaling voorziet in bescherming tegen vorst van 1 april tot en met 31 mei en aan het einde van de teelt vanaf 25 oktober. De datum voor de mogelijke toepassing van bescherming tegen vorst aan het einde van de teelt wordt vervroegd naar 15 oktober. De aangevoerde rechtvaardiging is het feit dat de vorst vroeger optreedt. Er is voortaan een beschermingstermijn aangegeven (tussen 17 uur en 10 uur).

Oogst

Om zich aan de klimaatverandering aan te passen en ervoor te zorgen dat verzoeken om tijdelijke wijzigingen beperkt blijven, wordt de bepaling met betrekking tot de oogstdata als volgt gewijzigd: “De pepers worden met de hand en in verschillende fasen geplukt, tot vorst optreedt aan de plant en uiterlijk tot 15 december.”

Na veranderingen in de praktijken en een oogst op het optimale moment waardoor het afschrijven van geoogste vruchten kan worden beperkt, zou de minimumhoeveelheid verse peper wijzigen van 8 kg naar 6,5 kg om 1 kg poeder te bekomen.

Voor verse, hele pepers: er worden verschillende wijzigingen of verduidelijkingen aangebracht voor dit product, die er voornamelijk op gericht zijn de woordenschat te harmoniseren en bepaalde termen te verduidelijken, met name voor controledoeleinden (beschutting tegen de zon, de regen, en verpakking in voor levensmiddelen geschikte kistjes).

Voor pepers in risten: In de bepaling over het koord is bepaald dat dit is voorbehouden voor pepers van de eigen teelt om rekening te houden met de praktijken. Er wordt een tolerantiedrempel ingevoegd voor het aantal pepers per rist (15 % meer pepers).

Wat het poeder betreft: Er zijn verschillende wijzigingen aangebracht om bepaalde bepalingen te verduidelijken of aan te passen aan de praktijken van de producenten:

— De beschrijving van de plaats waar de poeders rijpen, is gewijzigd: een “warme en geventileerde” plaats wordt vervangen door “een goed geventileerde plaats (onder beschutting of aan gevels)” om de controle te vergemakkelijken.

— De rijpingsperiode wordt verlengd tot 25 dagen voor pepers die tussen 2 en 15 december worden geoogst.

— Wat de rijpingsomstandigheden van de producten betreft, is een bepaling toegevoegd waarin wordt verduidelijkt dat de pepers in één laag op open houders moeten worden verdeeld en dat de ruimte tussen twee open houders ten minste 10 cm moet bedragen om de rijpingsomstandigheden te verbeteren.

— De uiterste datum voor verwerking is vervroegd naar 15 februari (in plaats van 30 maart) om een snelle verwerking van de vruchten na de rijping te waarborgen en aldus de kwaliteiten van de vruchten te behouden.

— Er wordt een maximale verpakkingstermijn toegevoegd: “Onmiddellijk na het malen” wordt vervangen door: “Binnen 24 uur” om de controle te vergemakkelijken.

— De procedures voor de identificatie (datum van het roosteren, datum van het vermalen, het gewicht) en het merken van de verschillende producten worden gespecificeerd om de traceerbaarheid van het product te waarborgen (verplichting om partijen poeder in alle fasen van de verwerking te identificeren, verplichting tot verpakking bij de verkoop tussen producenten, fraudebestendig merksysteem, hermetisch gesloten recipiënt).

De toegestane soorten verpakkingen zijn aangevuld: om onnodige herverpakking te beperken (afval verminderen), wordt voor de verkoop tussen producenten en voor het in de handel brengen, de verpakking op basis van het werkelijke gewicht, die dus niet overeenkomt met de vier vooraf bepaalde gewichten voor de aanbiedingsvorm van het product, alleen toegestaan aan het einde van de partij (tot maximaal 5 kg) en voor de zakjes waarvan een monster werd genomen. Het beperken van de verpakking tot het werkelijke gewicht heeft tot doel het verifiëren van de voorraden tijdens controles te vergemakkelijken.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen*

Het deel van het productdossier over het verband tussen het product en het geografische gebied is aangevuld om te benadrukken dat het verband met de oorsprong van Piment d’Espelette is gebaseerd op de faam en de kwaliteit van zijn rijpe rode vruchten, waarvan het poeder een intense geur heeft.

Aan het verband wordt een inleidende zin toegevoegd: het verband met de oorsprong van Piment d’Espelette is gebaseerd op de faam en de kwaliteit van zijn rijpe rode vruchten, waarvan het poeder een intense geur heeft. Vooral het fruitige en/of licht geroosterde aroma valt op, soms aangevuld door een vleugje gemaaid hooi. Voorts is de smaak pikant, zij het niet heet en ontvouwt hij zich geleidelijk aan het verhemelte.

Het enig document is ook gewijzigd om punt 5 (Verband met het geografische gebied) in te korten.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Specifieke elementen van de etikettering*

Overeenkomstig de andere rubrieken van het productdossier zijn de volgende bepalingen toegevoegd:

— Voor verse, hele pepers moet elke kistje worden geïdentificeerd door middel van een door de diensten van het INAO goedgekeurd fraudebestendig merksysteem. Op dit systeem kunnen ook de verdere etiketteringsgegevens worden aangebracht.

— Voor pepers die in risten worden verkocht, moet elke kistje worden geïdentificeerd door middel van een door de diensten van het INAO goedgekeurd fraudebestendig merksysteem waarop het aantal pepers is vermeld. Hierop kunnen ook de verdere etiketteringsgegevens worden aangebracht.

— Voor de pepers die tot poeder worden vermalen, is elke poederverpakking voorzien van een door de diensten van het INAO goedgekeurd fraudebestendig merksysteem, waarop ook het oogstjaar is vermeld. Op dit systeem kunnen ook de verdere etiketteringsgegevens worden aangebracht.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Verwijzingen naar de controle-instantie*

De contactgegevens en de verwijzingen naar regelgeving zijn bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Nationale eisen*

De belangrijkste controlepunten zijn bijgewerkt in het licht van veranderingen in de productieomstandigheden.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Piment d’Espelette / Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra”

EU-nr.: PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Piment d’Espelette / Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra”

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 07 — GROENTEN, PLANTEN, WORTELS EN KNOLLEN, VOOR VOEDINGSDOELEINDEN

0709 — Andere groenten, vers of gekoeld

0709 60 — vruchten van de geslachten *Capsicum* en *Pimenta*

0709 60 10 — niet-scherpsmakende pepers

— 09 — KOFFIE, THEE, MATÉ EN SPECERIJEN

0904 — Peper van het geslacht Piper; vruchten van de geslachten *Capsicum* en *Pimenta*, gedroogd, fijngemaakt of gemalen

0904 21 — gedroogd, niet fijngemaakt en niet gemalen

0904 21 10 — niet-scherpsmakende pepers (*Capsicum annuum*)

— 09 — KOFFIE, THEE, MATÉ EN SPECERIJEN

0904 — Peper van het geslacht Piper; vruchten van de geslachten *Capsicum* en *Pimenta*, gedroogd, fijngemaakt of gemalen

0904 22 — fijngemaakt of gemalen

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De pepers zijn uitsluitend afkomstig van de soort *Capsicum annuum* L. van een variëteit met de volgende rasbeschrijving: eenjarige, kruidachtige plant die tot 80 cm hoog kan worden. Afwisselende bladstand, heel en ovaal blad. Bloemen wit, solitair in bladoksel. Vrucht vlezig, hangend, conisch, na rijping rood. De vrucht wordt door een, aan de bovenkant onvolledig, vlies verdeeld in drie holtes met vele zaden. De pepers met deze benaming worden verkregen uit zaden van de variëteit Gorria of uit zaden van een plaatselijke variëteit met de hierboven vermelde rasbeschrijving.

Als de “Piment d’Espelette” rijp is, is hij volledig rood. Hij wordt in drie vormen in de handel aangeboden:

— als verse, volledige vrucht: zonder groene plekken. De peper heeft een regelmatige, conische vorm en een gladde huid;

— in een rist: de pepers worden per twee (in visgraat), drie (in een driehoek) of vier (in kruisvorm) aan een koordje bevestigd. Ze zijn rood en hebben een regelmatige, conische vorm, een gladde huid en een lengte tussen 7 en 14 cm zonder steeltje. Zowel het koord in zijn geheel als de vorm en de maat van de pepers moeten harmonieus en regelmatig zijn. Dan kunnen de pepers rijpen en drogen;

— in poedervorm: voor de verwerking tot poeder worden uitsluitend pepers van eenzelfde bedrijf gebruikt. Nadat zij zijn gerijpt en enkele uren in een oven gedroogd, worden ze tot poeder vermalen. Het “Piment d’Espelette”-poeder is oranje tot roodbruin. Het moet zo fijn gemalen zijn dat de deeltjes niet groter zijn dan 5 mm. Het “Piment d’Espelette”-poeder heeft een intense geur. Vooral het fruitige, licht geroosterde aroma en/of een vleugje hooi vallen op. Voorts is de smaak pikant, zij het niet heet, blijft hij min of meer lang in de mond hangen en ontvouwt hij zich geleidelijk aan het verhemelte en/of door een gevoel van warmte. Het “Piment d’Espelette”-poeder kan in de mond een zoete en/of een bittere toets hebben. Het vochtgehalte van het poeder is lager dan 12 %.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Niet van toepassing

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van de productie van de BOB Piment d’Espelette, van het zaaien tot het verpakken, vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken vindt plaats binnen het afgebakende gebied. Daardoor wordt, naast de authenticiteit van het product, ook het behoud van zijn eigenschappen en kenmerken gegarandeerd en wordt tegelijk de oorsprongsbenaming “Piment d’Espelette” beschermd. Omdat het “Piment d’Espelette”-poeder gemakkelijk vermengd kan worden, moet het bovendien in het geografische gebied worden verpakt teneinde de traceerbaarheid en de oorsprong ervan te waarborgen.

De pepers worden geoogst als zij rood zijn (ten minste 80 % van de oppervlakte).

Binnen 48 uur na de oogst worden de pepers gesorteerd en ofwel als verse, hele pepers verstuurd, ofwel in risten aan elkaar geregen of te drogen gelegd om tot poeder te worden vermalen.

Verse, hele pepers worden voor verzending tegen direct zonlicht en regen beschermd bij de producent. Ze worden verpakt in geperforeerde, gemerkte voor levensmiddelen geschikte kistjes, die uitsluitend voor “Piment d’Espelette” worden gebruikt. De kistjes hebben een maximale capaciteit van 15 kilogram en zijn niet hoger dan 25 cm.

De pepers die in risten van 20, 30, 40, 60, 80, of 100 stuks worden verkocht, met een tolerantie van 15 % pepers meer, worden door of onder verantwoordelijkheid van de producent met de hand aangeregen aan een voor levensmiddelen bestemd koord. Het koord is voorbehouden voor pepers van de eigen teelt. Dankzij deze knowhow, waarover de producenten van de BOB beschikken, wordt een rist pepers verkregen die voldoet aan de beschrijving van het product.

Voor de pepers die tot poeder worden vermalen, volgt na de sortering een rijpingsperiode van minstens 15 dagen op een goed geventileerde plaats (onder beschutting of aan gevels). Voor pepers die tussen 2 en 15 december zijn geoogst, wordt de rijpingsperiode verlengd tot minstens 25 dagen. Voor de rijping onder beschutting moeten de pepers in één laag worden verdeeld op open houders. De ruimte tussen twee open houders moet ten minste 10 cm bedragen. Eenmaal gerijpt worden ze van de steeltjes ontdaan, gedroogd en vermalen. De laatste verwerking van de pepers tot poeder tijdens het seizoen moet uiterlijk op 15 februari na de oogst plaatsvinden.

Binnen 24 uur na het vermalen, moet het poeder worden opgeslagen in een vacuümverpakking van 250 g, 500 g, 1 kg of 5 kg. Het snel verpakken na het vermalen voorkomt dat het poeder organoleptische gebreken vertoont, zoals een uitgesproken bittere smaak, een geur van vochtig hooi of schimmel, of zelfs ranzig wordt. Aan het einde van een partij is één enkele vacuümverpakking met een gewicht van minder dan 5 kg toegestaan.

Na de vermaling worden de partijen geïdentificeerd met de datum van het roosteren en de datum van het vermalen.

Na het vacuüm verpakken, worden de partijen geïdentificeerd met de datum van het roosteren, de datum van het vermalen en het gewicht.

Het is verboden kleurstoffen, additieven of bewaarmiddelen toe te voegen, met uitzondering van inert gas.

Alle opgeslagen partijen poeders waarvoor een verzoek om organoleptisch onderzoek is ingediend, worden geïdentificeerd.

Voor verkoop tussen producenten en voor het in de handel brengen, wordt het poeder verpakt in hermetisch gesloten recipiënten van 250 g, 500 g, 1 kg of 5 kg met een fraudebestendig merksysteem, of in hermetisch gesloten glazen potten met een fraudebestendig merksysteem.

Voor verkoop tussen producenten worden hermetisch gesloten recipiënten geëtiketteerd op basis van hun werkelijke gewicht.

Het verpakken vindt plaats binnen het afgebakende gebied. Daardoor wordt, naast de authenticiteit van het product, ook het behoud van zijn eigenschappen en kenmerken gegarandeerd en wordt tegelijk de oorsprongsbenaming “Piment d’Espelette” beschermd. Omdat het “Piment d’Espelette”-poeder gemakkelijk vermengd kan worden, moet het bovendien in het geografische gebied worden verpakt teneinde de traceerbaarheid en de oorsprong ervan te waarborgen. Het snel verpakken na het vermalen voorkomt dat het poeder organoleptische gebreken vertoont, zoals een uitgesproken bittere smaak, een geur van vochtig hooi of schimmel, of zelfs ranzig wordt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket van verse pepers, risten of poeder staat de oorsprongsbenaming “Piment d’Espelette / Piment d’Espelette–Ezpeletako Biperra” in letters die minstens 1,3-maal zo groot zijn als de grootste letters elders op het etiket. Op het etiket wordt het BOB-symbool van de Europese Unie aangebracht, naast de aanduiding van de oorsprongsbenaming, zonder tussenvermelding.

Voorts kan op het etiket, onmiddellijk voor of na de benaming, maar zonder tussenvermelding, de aanduiding “appellation d’origine protégée” of “AOP” worden vermeld.

Behalve op het etiket, staat ook op de begeleidende documenten, facturen en merktekens de oorsprongsbenaming en de vermelding “appellation d’origine protégée” en/of “AOP” en/of het “BOB”-symbool van de Europese Unie.

Voor verse, hele pepers moet elke kistje worden geïdentificeerd door middel van een door de diensten van het INAO goedgekeurd fraudebestendig merksysteem. Op dit systeem kunnen ook de verdere etiketteringsgegevens worden aangebracht.

Voor pepers die in risten worden verkocht, moet elke kistje worden geïdentificeerd door middel van een door de diensten van het INAO goedgekeurd fraudebestendig merksysteem waarop het aantal pepers is vermeld. Hierop kunnen ook de verdere etiketteringsgegevens worden aangebracht.

Voor de pepers die tot poeder worden vermalen, is elke poederverpakking voorzien van een door de diensten van het INAO goedgekeurd fraudebestendig merksysteem, waarop ook het oogstjaar is vermeld. Op dit systeem kunnen ook de verdere etiketteringsgegevens worden aangebracht.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat het grondgebied van de volgende gemeenten of delen van gemeenten van het departement Pyrénées-Atlantinques, namelijk, voor de gemeenten die volledig tot het gebied behoren: Larressore en Souraïde; en voor de gemeenten die gedeeltelijk tot het gebied behoren: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle en Ustaritz. De grenzen van het geografische gebied zijn opgenomen in het kadaster van de gemeenten die gedeeltelijk tot het gebied behoren.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het gebied*

De kleine regio van Espelette heeft een meridionaal en oceaanklimaat: de zomer is heet (gemiddeld max. in juli 25 °C) en de winter is zacht (gemiddeld 12 °C in januari), het vriest er zelden en vorst overdag komt nog minder voor.

Het gebied van Espelette ligt in de luwte van de "zeebries" die wordt veroorzaakt door het contrast tussen de temperatuur van de oceaan en die van het vasteland, want het wordt beschermd door een heuvelrug van ongeveer 100 m hoog, die als windscherm fungeert en zo verschijnselen van evapotranspiratie en verdroging tegengaat.

Daarnaast vormen de heuvels en het massief van de Pyreneeën rond Espelette een groot amfitheater dat naar het noordwesten is gericht. De vochtige Atlantische luchtstromen die tegen dit eerste reliëf botsen, zorgen voor overvloedige, regelmatige regen.

Gemiddeld valt er 180 dagen per jaar neerslag. Zo is de waterhuishouding de hoogste in Frankrijk op deze hoogte. Tenslotte wordt door het omringende reliëf dat een toename van de bewolking veroorzaakt, de temperatuur gereguleerd en het verschil tussen dag- en nachttemperatuur verminderd.

De percelen moeten voldoende vruchtbaar en rijk genoeg aan organisch materiaal zijn om aan de behoeften van de plant te voldoen, een goede watervoorziening en een goede drainage hebben, goed georiënteerd zijn voor een optimale bezonning en erosiebestendig zijn. De bodem wordt gekenmerkt door een goed gebalanceerde verhouding tussen klei, slib en zand en wordt vrijwel elk jaar verrijkt met goed verteerde mest.

Tenslotte zorgt het massief van de Pyreneeën, door het föhn-effect tussen de noord- en de zuidhellingen, voor een zuidenwind, haïze hegoa genaamd. Deze warme wind in de regio heeft de bijzonderheid dat hij dag en nacht aanhoudt. Hij waait vaak in de herfst en de winter en draagt bij aan het rijpen en drogen van de vruchten.

De meteorologische gegevens laten zien dat de regio van Espelette unieke klimatologische omstandigheden heeft als gevolg van de combinatie van geografische locatie en geomorfologische omstandigheden.

5.2. *Specificiteit van het product*

Vooral het fruitige en/of licht geroosterde aroma valt op, soms aangevuld door een vleugje gemaaid hooi. Voorts is de smaak pikant, zij het niet heet en ontvouwt hij zich geleidelijk aan het verhemelte. Als de "Piment d'Espelette" rijp is, is hij volledig rood. Hij wordt in drie vormen in de handel aangeboden: als verse, hele peper, in poedervorm en in een rist.

De peper is al in de 16e eeuw in de streek van Espelette binnengebracht. Hij zou via de vallei de Nive via Spanje de provincie Labourd hebben bereikt. In de 17e eeuw wordt melding gemaakt van het gebruik van peper van de soort *Capsicum* als specerij. Deze pepers namen de plaats in van de — tot dan tegen een hoge prijs ingevoerde — zwarte peper, als kruid en bewaarmiddel voor vlees.

Er werden ook therapeutische eigenschappen toegeschreven aan deze pepers en daarom werden ze in de huisapotheek opgenomen. In 1745 noemde het Baskische lexicon van priester Manuel de Larramendi het gebruik van de peper van Espelette als specerij.

De vrouwen teelden de pepers in hun moestuinen voornamelijk voor gebruik in het eigen huishouden, maar een deel van de oogst werd ook verkocht aan slagers, vleeswarenfabrikanten en herbergiers.

De inkomsten uit de "Piment d'Espelette" vormden een bijkomend inkomen voor de vrouwen die ze teelden, en vormden zo een aanvulling op de bescheiden inkomsten uit kleine gemengde landbouwbedrijven.

Er is dan ook een verband tussen de ontwikkeling van de peperteelt en het voortbestaan van traditionele boerderijen met een gemengd bedrijf.

In de herfst zijn de gevels van de huizen getooid met drogende pepers, een typisch beeld van de regionale cultuur.

De "Piment d'Espelette" is vandaag de enige traditionele, als specerij gebruikte peper die in Frankrijk wordt geproduceerd. Door de tropische oorsprong van de soort "*Capsicum annuum* L.", zijn de teelt en de verwerking tot specerij op de Franse breedteligging moeilijk, tenzij in zeer specifieke omstandigheden en met rassen die hieraan zijn aangepast.

Er moet op gewezen worden dat de soort *Capsicum annuum* onder botanici sinds 1930 bekendstaat vanwege zijn gevoeligheid om, afhankelijk van de bodem en het klimaat, verschillende vormen aan te nemen.

De plant moet regelmatig en overvloedig water krijgen, is niet bestand tegen watergebrek, maar evenmin tegen een teveel aan water. De plant begint zich pas te ontwikkelen bij een grondtemperatuur van meer dan 12 °C en groeit pas goed als de gemiddelde temperatuur 20 °C bedraagt en het temperatuurverschil tussen dag en nacht zeer klein is.

5.3. *Causaal verband*

De kleine regio van Espelette biedt dus, in een voor deze breedteligging unieke combinatie, de temperatuur en de vochtigheid die voor de plant en de verwerking ervan tot specerij vereist zijn. Door de voor deze regio typische temperatuur, neerslag en temperatuurregulering kan aan de eisen van de plant worden voldaan.

Het lokale ras is het resultaat van de eeuwenoude, massale selectie door de producenten. Al zijn eigenschappen sluiten aan bij de omgeving, en maken het geschikt voor de verwerking tot specerij met de bekende smaak: geurig en pikant, maar niet heet.

Elke fase, van de selectie van het zaad tot het bewaren van de specerij met al zijn organoleptische kenmerken, wordt uitgevoerd volgens de lokale en steeds aangepaste knowhow. De teelt en verwerking van de “Piment d’Espelette” vereisen tevens een groot observatievermogen en veel handelingen moeten met de hand worden uitgevoerd. Door de eeuwen heen hebben de producenten het ras en de traditionele teelt-, droog- en verwerkingstechnieken in stand weten te houden, waardoor het product zijn eigen karakter kon behouden.

De “Piment d’Espelette” neemt een belangrijke plaats in in de plaatselijke gastronomie en de cultuur: in Frankrijk is dit het kruid van het Baskenland. Zo zijn er verschillende plaatselijke uitdrukkingen met het woord “piment” en het peperfeest in Espelette is een hoogtepunt voor de hele regio. Op die dag stromen er duizenden mensen naar het dorp, zowel om peper in te slaan als om de beroemde “Piment d’Espelette” eer te bewijzen.

Verkregen de vrouwen die de “Piment d’Espelette” teelden van oudsher een zekere financiële zelfstandigheid, tegenwoordig halen de agrarische bedrijven er een belangrijk deel van hun inkomsten uit en maakt de productie van de “Piment d’Espelette” de bouw van installaties of het behoud van kleine familiebedrijven mogelijk.

De activiteiten van tal van slagers, vleeswarenfabrikanten, traiteurs en restaurants in het betreffende gebied houden rechtstreeks verband met de “Piment d’Espelette”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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