C/2025/4234

1.8.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4234)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

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

UE PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Nome do produto**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade nacional que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «Piment d'Espelette» / «Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da denominação de origem protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Descrição do produto*

1) A espécie, a variedade e o tipo varietal são adicionados especificando a descrição botânica (planta e fruto) da seguinte forma: O pimentão provém exclusivamente da espécie *Capsicum annuum L.* do seguinte tipo varietal: planta herbácea anual podendo atingir 80 cm de altura. Folhas alternas inteiras e ovadas. Flores brancas de inflorescências axilares solitárias. Fruto carnudo, pendente, de forma cónica e cor vermelha quando maduro. O fruto é incompletamente dividido em três lóculos que encerram grande quantidade de grãos. O pimentão com esta denominação é obtido a partir de sementes da variedade Gorria ou de sementes de uma variedade local do tipo varietal acima definido.

2) Alteração da descrição sensorial do pimentão inteiro fresco em enfiada: especifica-se agora que o aroma se desenvolve à medida da maturação e secagem do pimentão e, por conseguinte, diz apenas respeito ao pó. Por conseguinte, os descritores organoléticos foram retirados da caracterização do pimentão inteiro fresco em enfiada.

3) Supressão do tamanho do pimentão inteiro fresco utilizado no fabrico do pó: suprime-se o tamanho do pimentão utilizado no fabrico do pó, uma vez que esta característica não afeta a qualidade organolética do pó.

4) Supressão do número de pimentões por enfiada: esta disposição já figura na parte do caderno de especificações relativa ao método de obtenção.

A alteração afeta o documento único.

2. *Elementos que provam que o produto é originário da área geográfica*

1) O prazo para a transmissão da declaração de identificação, que inicialmente estava previsto para antes de 1 de fevereiro do ano anterior ao primeiro ano de aplicação, é antecipado para 31 de outubro, a fim de ter em conta a fase de sementeira na área geográfica e assegurar a autorização dos operadores antes do início da produção.

2) A uniformidade dos produtos contidos num lote e a definição do lote de pó são especificadas da seguinte forma:

— produção de pimentão inteiro fresco com idade não superior a dois dias,

— produção de enfiadas ao longo de uma semana,

— pó moído limitado a um máximo de 180 kg. É proibida a mistura de frutos em pó ou sacos de pó provenientes de uma trituração diferente.

3) As datas da época são alteradas de modo a refletir o ciclo da cultura, tendo em conta a obrigação de semear na área geográfica: a época decorrerá agora de 1 de fevereiro a 31 de janeiro.

4) É agora indicado um período de conservação dos registos: os operadores devem conservar os dados constantes dos registos durante a época a que se referem e durante as duas épocas seguintes.

5) O restabelecimento dos sistemas de marcação é alargado aos operadores cuja autorização tenha sido suspensa (e não apenas aos operadores cuja autorização tenha sido retirada).

6) Alteram-se várias disposições no contexto das alterações introduzidas na secção «Método de obtenção» do caderno de especificações e a fim de melhorar a rastreabilidade (melhor monitorização das quantidades colhidas e melhor execução dos controlos), designadamente:

— a introdução de duas novas etapas intituladas «Sementeira» e «Transplantação»,

— na etapa intitulada «Plantação», aditamento da origem das plantas,

— na etapa intitulada «Gestão», aditamento uma disposição que especifica que as operações de tratamento são iniciadas com base numa observação inscrita num registo,

— na etapa intitulada «Colheita», alteração da declaração de colheita e do resumo dos volumes colhidos,

— na etapa intitulada «Fabrico de pó de pimentão», especificação da forma de identificar os lotes [data de secagem por calor controlado (*brûlage*), data de trituração e peso],

— na etapa intitulada «Entrada, saída e existências de pimentões frescos inteiros, em enfiada ou em pó», antecipação da data da declaração de existências.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Delimitação da área geográfica*

A parte do caderno de especificações relativa à descrição da área geográfica é reformulada de modo a especificar que todas as etapas de produção da DOP «Piment d'Espelette», desde a sementeira até ao acondicionamento, são realizadas na área geográfica.

Especificam-se igualmente as disposições relativas à identificação das parcelas adequadas à produção da DOP «Piment d'Espelette».

A alteração afeta o documento único.

4. *Descrição do método de obtenção do produto*

1) Adita-se um novo subcapítulo intitulado «Sementeira» por forma a incluir os produtores de plântulas no caderno de especificações e estabelecer que as plântulas devem ser produzidas na área geográfica: a produção das plântulas (sementeira e cultivo) deve ser efetuada por um operador na área abrangida pela denominação. Os produtores podem utilizar as sementes provenientes da sua exploração. A sementeira é efetuada diretamente em recipientes, vasos, tabuleiros, blocos ou tabuleiros de plântulas. É realizada numa oficina protegida designada para o efeito. As sementes devem ser cobertas. As plantas são transplantadas diretamente para recipientes, vasos, tabuleiros, blocos ou tabuleiros de plântulas. Esta etapa pode ser realizada logo que a plântula tenha dois cotilédones. As plantas devem ser transplantadas numa oficina designada.

2) Plantação e gestão:

A obrigação de cobertura do solo com plástico é abolida.

O espaçamento entre as plântulas na linha, inicialmente fixado em 40 cm, no mínimo, independentemente do tipo de plantio, é mantido em 40 cm no mínimo para as plântulas simples, mas aumentado para 50 cm no caso de plântulas duplas. Este aumento do espaço permite um melhor desenvolvimento das raízes das plântulas duplas e, por conseguinte, uma melhor reatividade aos riscos climáticos.

A densidade da plantação, que inicialmente variava entre um mínimo de 10 000 pés/ha e um máximo de 30 000 pés/ha no caso de plantio de plântulas simples ou 60 000 pés/ha no caso de plântulas duplas, é alterada para 40 000 pés/ha no caso de plântulas duplas, a fim de assegurar a coerência com a alteração do espaçamento na linha.

Gestão sanitária

A fim de reduzir a utilização de produtos fitofarmacêuticos, aditam-se as seguintes disposições: «Durante o ano civil, o uso de herbicidas é feito apenas com produtos de controlo biológico incluídos na lista de produtos de controlo biológico publicada pela Direção Geral da Alimentação. É proibida a utilização sistemática de outros tratamentos fitossanitários. As operações de tratamento devem ser iniciadas com base numa observação inscrita num registo».

Proteção contra a geada: a disposição original prevê uma proteção contra a geada entre 1 de abril e 31 de maio e no final da estação vegetativa, a partir de 25 de outubro. A data para a possível implementação de medidas de proteção contra a geada é antecipada para 15 de outubro. A justificação para esta alteração é a ocorrência precoce de geadas. As horas em que podem ser tomadas medidas de proteção são agora especificadas (entre as 17h00 e as 10h00).

Colheita

A fim de se adaptar às alterações climáticas e limitar a utilização de pedidos de alterações temporárias, a disposição relativa às datas de colheita é alterada do seguinte modo: «A colheita dos pimentões é feita manualmente, por etapas, até que a planta sucumba à geada ou, o mais tardar, até 15 de dezembro».

Na sequência das alterações introduzidas nas práticas e a fim de permitir a colheita no momento ideal, de modo a limitar a degradação dos frutos colhidos, o volume mínimo de pimentão fresco necessário para obter 1 kg de pó será reduzido de 8 kg para 6,5 kg.

No que diz respeito ao pimentão inteiro fresco: introduzem-se várias alterações ou clarificações relativas a este produto, principalmente com o objetivo de harmonizar o vocabulário e clarificar determinados termos, nomeadamente para efeitos de controlo («abrigo do sol», «abrigo da chuva» e «acondicionado em caixas próprias para alimentos»).

No que diz respeito ao pimentão em enfiada: a disposição relativa à enfiada do fruto especifica agora que esta é reservada ao pimentão proveniente da exploração, a fim de ter em conta as práticas dos operadores. Acrescenta-se um limiar de tolerância para o número de frutos por enfiada (15 % a mais).

No que diz respeito ao pó: introduzem-se várias alterações para clarificar determinadas disposições ou adaptá-las à luz das práticas dos operadores:

— A descrição do local de maturação do pó é alterada: para facilitar o controlo, substitui-se «local quente e arejado» por «local arejado (abrigo ou fachada)».

— O período de maturação é prolongado por 25 dias para o pimentão colhido entre 2 e 15 de dezembro.

— No que diz respeito às condições de maturação dos produtos, acrescenta-se uma disposição que especifica que os pimentões devem ser espalhados numa única camada sobre um tabuleiro perfurado e que o espaço entre dois tabuleiros perfurados deve ser, no mínimo, de 10 cm para melhorar as referidas condições de maturação.

— A data-limite de transformação é antecipada para 15 de fevereiro (em vez de 30 de março), a fim de assegurar uma transformação rápida do fruto após a maturação e, assim, preservar as suas qualidades.

— Acrescenta-se um período máximo de acondicionamento: a expressão «Imediatamente após trituração» é substituída por «No prazo de 24 horas» para facilitar o controlo.

— Especificam-se os procedimentos de identificação e marcação dos diferentes produtos [data de secagem por calor controlado (*brûlage*) e data de trituração, peso], a fim de assegurar a rastreabilidade do produto (obrigação de especificar os lotes de pó em todas as fases de transformação, requisitos de acondicionamento no âmbito da venda entre operadores, sistema de marcação inviolável, recipiente hermético).

Completam-se os tipos de acondicionamento autorizados: a fim de limitar o reacondicionamento desnecessário (reduzir o desperdício), no que se refere às vendas entre operadores e antes da colocação no mercado, o acondicionamento de acordo com o peso real (que não corresponderá aos quatro pesos predefinidos para a apresentação do produto) só é permitido para o fim do lote (até um máximo de 5 kg) e para os sacos submetidos a amostragem. A restrição do acondicionamento ao peso real tem por objetivo facilitar a verificação das existências durante os controlos.

A alteração afeta o documento único.

5. *Elementos que justificam a relação com o meio*

Completa-se a parte do caderno de especificações relativa à relação entre o produto e o seu meio, a fim de salientar que a relação com a origem do «Piment d'Espelette» tem por base a sua reputação e a qualidade do seu fruto de cor vermelha maduro, cujo pó apresenta uma intensidade olfativa.

Adita-se uma frase que introduz a relação: a relação com a origem do «Piment d'Espelette» baseia-se na sua reputação e na qualidade do seu fruto de cor vermelha maduro, cujo pó apresenta uma intensidade olfativa dominada por aromas frutados e/ou torrados, por vezes complementados por uma nota aromática de feno seco e associados a um picante forte, mas não ardente, que se expressa no paladar.

O documento único é igualmente alterado para encurtar o ponto 5 «Relação com a área geográfica».

A alteração afeta o documento único.

6. *Elementos específicos da rotulagem*

Em conformidade com as outras secções do caderno de especificações, aditam-se as seguintes disposições:

— No caso do pimentão fresco inteiro, cada caixa deve ser identificada por um sistema de marcação inviolável aprovado pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade. Este sistema pode ser útil na etiquetagem.

— No caso do pimentão destinado a ser comercializado em enfiadas, cada enfiada deve ser identificada por um sistema de marcação inviolável, aprovado pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade, com indicação do número de pimentões. Pode ser utilizado como base para a rotulagem.

— No caso do pimentão destinado a venda em pó, cada recipiente de pó deve incluir um sistema de marcação inviolável, aprovado pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade, que indique igualmente o ano de colheita. Este sistema pode ser útil na etiquetagem.

A alteração afeta o documento único.

7. *Referências ao organismo de controlo*

Os dados de contacto e as referências à legislação são atualizados.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Requisitos nacionais*

Os principais pontos de controlo são atualizados à luz das alterações nas condições de produção.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

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

N.º UE: PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

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

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 07 – PRODUTOS HORTÍCOLAS, PLANTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, COMESTÍVEIS

0709 – Outros produtos hortícolas, frescos ou refrigerados

0709 60 – Pimentos (pimentões e pimentas) dos géneros *Capsicum* ou *Pimenta*

0709 60 10 – Pimentos doces ou pimentões

— 09 – CAFÉ, CHÁ, MATE E ESPECIARIAS

0904 – Pimenta do género *Piper*; pimentos (pimentões) e pimentas do género *Capsicum* ou do género *Pimenta*, secos ou triturados ou em pó

0904 21 – Secos, não triturados nem em pó

0904 21 10 – Pimento doce ou pimentão (*Capsicum annum*)

— 09 – CAFÉ, CHÁ, MATE E ESPECIARIAS

0904 – Pimenta do género *Piper*; pimentos (pimentões) e pimentas do género *Capsicum* ou do género *Pimenta*, secos ou triturados ou em pó

0904 22 – Triturados ou em pó

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O pimentão provém exclusivamente da espécie *Capsicum annuum L.* do seguinte tipo varietal: planta herbácea anual podendo atingir 80 cm de altura. Folhas alternas inteiras e ovadas. Flores brancas de inflorescências axilares solitárias. Fruto carnudo, pendente, de forma cónica e cor vermelha quando maduro. O fruto é incompletamente dividido em três lóculos que encerram grande quantidade de grãos. O pimentão com esta denominação é obtido a partir de sementes da variedade Gorria ou de sementes de uma variedade local do tipo acima definido.

O «Piment d'Espelette» possui cor vermelha quando maduro e apresenta-se em três formas diferentes:

— pimentão inteiro fresco: ausência de cor verde, forma regular e cónica e epiderme lisa,

— em enfiada: os frutos são enfiados em grupos de dois (em espinha), três (em triângulo) ou quatro (em cruz), apresentam cor vermelha e forma regular e cónica, epiderme lisa e comprimento compreendido entre 7 cm e 14 cm, excluído o pedúnculo. A organização da enfiada deve ser harmoniosa e regular do ponto de vista do conjunto, em função do tamanho e forma dos frutos. Deve permitir a maturação e secagem do pimentão,

— em pó: o pó resulta da transformação de pimentão proveniente da mesma exploração. A trituração é efetuada após um período de maturação e secagem final em forno. O pó de «Piment d'Espelette» apresenta uma cor alaranjada a vermelho-acastanhada. A moagem deve ser suficientemente fina, de modo que as partículas não excedam 5 mm. O pó de «Piment d'Espelette» caracteriza-se por uma intensidade olfativa dominada pelos aromas frutado, torrado e/ou a feno, associados a sabor forte mas não picante, mais ou menos persistente na boca, com definição progressiva no palato e/ou sensação de calor. O pó de «Piment d'Espelette» pode apresentar uma nota doce na boca e/ou amargo ligeiro. O teor de humidade do pó de pimentão é inferior a 12 %.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não aplicável

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção da DOP «Piment d'Espelette», desde a sementeira até ao acondicionamento, devem ter lugar na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento ocorre na área de produção. Esta exigência destina-se a garantir, para além da autenticidade do produto, a manutenção das suas qualidades e características, protegendo assim a denominação de origem «Piment d'Espelette». Dado o caráter miscível do pimentão em pó, a obrigação de acondicionamento na área identificada visa igualmente garantir a sua rastreabilidade e origem.

O pimentão é colhido quando adquire cor vermelha (em, pelo menos, 80 % da sua superfície).

No período de 48 horas após a colheita, o pimentão é triado e expedido em fresco e inteiro ou em enfiada, ou colocado a amadurecer para o fabrico de pó.

Antes da expedição, o pimentão inteiro fresco é armazenado ao abrigo do sol e da chuva nas instalações do operador. É acondicionado em pequenas caixas perfuradas, identificadas e utilizadas exclusivamente para o «Piment d'Espelette». As caixas têm uma capacidade máxima de 15 kg e a sua altura não pode exceder 25 cm.

O pimentão destinado a ser comercializado em enfiadas de 20, 30, 40, 60, 80 ou 100 unidades (com uma tolerância de 15 % de pimentões a mais) é enfiado manualmente em fio alimentar pelo produtor, ou sob a responsabilidade do produtor. Esta operação é reservada ao pimentão cultivado na exploração. Este saber, comum aos operadores da DOP, permite obter enfiadas de pimentão que respeitam a descrição do produto.

O pimentão destinado a venda em pó é sujeito a maturação após triagem, durante, no mínimo, 15 dias, em local arejado (abrigo ou fachada). No caso do pimentão colhido entre 2 e 15 de dezembro, o período de maturação é alargado para um mínimo de 25 dias. Se a maturação ocorrer num local abrigado, os frutos devem ser espalhados numa única camada sobre um tabuleiro perfurado. A distância entre dois tabuleiros perfurados deve ser de 10 cm, no mínimo. Terminada a maturação, procede-se à remoção dos pedúnculos e os frutos são secos e triturados. A última transformação do pimentão em pó da época deve ser efetuada, o mais tardar, até ao dia 15 de fevereiro após a colheita.

Nas 24 horas após a trituração, o pó deve ser armazenado num recipiente, em vácuo, com uma capacidade de 250 g, 500 g, 1 kg ou 5 kg. A rapidez do acondicionamento após a trituração preserva o pó de defeitos organoléticos como amargor acentuado e aroma a feno húmido, fungos, verdura ou mesmo ranço. Para o fim do lote, só é permitido um recipiente a vácuo com peso inferior a 5 kg.

Após a trituração, os lotes são identificados com a data de *brûlage* e a data de trituração.

Logo após o acondicionamento em vácuo, os lotes são identificados com a data de *brûlage*, a data de trituração e o peso.

É proibida a adição de corantes, aditivos ou conservantes, exceto de gás inerte.

Todos os lotes de pó armazenados que são objeto de um pedido de exame organolético devem ser identificados.

Para a venda entre operadores e a introdução no consumo, o acondicionamento do pó deve ser feito em recipientes herméticos com um sistema de marcação inviolável com uma capacidade de 250 g, 500 g, 1 kg ou 5 kg, ou em frascos herméticos de vidro com um sistema de marcação inviolável.

No caso da venda entre operadores, os recipientes herméticos devem ser rotulados de acordo com o seu peso real.

O acondicionamento ocorre na área de produção. Esta exigência destina-se a garantir, para além da autenticidade do produto, a manutenção das suas qualidades e características, protegendo assim a denominação de origem «Piment d'Espelette». Dado o caráter miscível do pimentão em pó, a obrigação de acondicionamento na área identificada visa igualmente garantir a sua rastreabilidade e origem. A rapidez do acondicionamento após a trituração preserva o pó de defeitos organoléticos como amargor acentuado e aroma a feno húmido, fungos, verdura ou mesmo ranço.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A rotulagem do pimentão fresco, em enfiada ou em pó deve incluir o nome da denominação de origem «Piment d'Espelette» / «Piment d'Espelette —Ezpeletako Biperra» inscrito em carateres de dimensões não inferiores a 1,3 vezes os maiores que figurem no rótulo e o logótipo DOP da União Europeia acompanhado do nome da denominação, sem menção intermédia.

O rótulo pode ainda incluir a menção «Appellation d'origine protégée» [denominação de origem protegida] ou «AOP» [DOP] inscrita imediatamente antes ou depois do nome da denominação, sem menção intermédia.

Para além de figurarem no rótulo, o nome da denominação de origem e a menção «Appellation d'origine protégée» e/ /ou «AOP» e/ou o símbolo «DOP» da União Europeia devem constar das guias de remessa e faturas.

No caso do pimentão fresco inteiro, cada caixa deve ser identificada por um sistema de marcação inviolável aprovado pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade. Este sistema pode ser útil na etiquetagem.

No caso do pimentão destinado a ser comercializado em enfiadas, cada enfiada deve ser identificada por um sistema de marcação inviolável, aprovado pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade, com indicação do número de pimentões. Pode ser utilizado como base para a rotulagem.

No caso do pimentão destinado a venda em pó, cada recipiente de pó deve incluir um sistema de marcação inviolável, aprovado pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade, que indique igualmente o ano de colheita. Este sistema pode ser útil na etiquetagem.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange integralmente o território dos seguintes municípios da divisão administrativa (departamento) de Pyrénées-Atlantiques: Larressore e Souraïde. Abrange parcialmente os seguintes municípios: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle e Ustaritz. Os limites da área geográfica são inscritos no registo predial dos municípios abrangidos parcialmente.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A pequena região de Espelette apresenta clima meridional oceânico: os verões são quentes (25 °C máx. média julho) e os invernos amenos (12 °C média janeiro), as geadas são raras e os dias sem degelo ainda mais raros.

A zona de Espelette não está sujeita a «brisa marítima» provocada pelo contraste entre a temperatura do oceano e a da terra, pois a zona encontra-se protegida por um cordão de encostas de aproximadamente 100 m de altitude que funciona como guarda-vento e evita os fenómenos de evapotranspiração e desidratação das plantas.

Além disso, as colinas e os montes pirenaicos que rodeiam Espelette delimitam uma espécie de anfiteatro aberto a noroeste. Ao embaterem nos primeiros relevos, os fluxos oceânicos húmidos desfazem-se em chuvas abundantes e regulares.

Em média, beneficiam de precipitação 180 dias do ano. Assim sendo, o balanço hídrico é o mais elevado em França a esta altitude. Por último, o relevo circundante, ao provocar o aumento da cobertura nebulosa, regula a temperatura e diminui a amplitude térmica dia-noite.

As parcelas devem ser suficientemente férteis e ricas em matéria orgânica para satisfazerem as necessidades da planta, permitindo boa alimentação em água e boa drenagem, boa orientação e abertura propícia à exposição solar, evitando riscos de erosão. Estas parcelas apresentam texturas equilibradas entre argilas, limo e areia e beneficiam quase todos os anos da aplicação de estrume bem decomposto.

Por último, a presença do maciço dos Pirenéus provoca, por efeito Fœhn entre as encostas norte e sul, vento sul denominado *haïze hegoa*. Este vento quente apresenta a particularidade local de conservar a mesma intensidade durante o dia e a noite; é frequente no outono e no inverno, contribuindo para a maturação dos frutos e a sua secagem.

Os dados meteorológicos mostram bem que a região de Espelette apresenta características climáticas singulares resultantes da conjunção da sua posição geográfica e geomorfológica.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Piment d'Espelette» caracteriza-se por uma intensidade olfativa dominada por aromas frutados e/ou torrados, por vezes completados por aroma a feno cortado e associados a um sabor forte, mas não picante, expresso no palato. O «Piment d'Espelette» possui cor vermelha quando maduro e apresenta-se em três formas diferentes: pimentão fresco inteiro, em pó ou em enfiada.

O pimentão foi introduzido na região de Espelette no século XVI. Supõe-se que tenha chegado à província de Labourd através da Espanha, pelo vale do Nive. No século XVII surge a menção ao pimentão da espécie *Capsicum*, utilizado como especiaria. O pimentão substituía, no tempero e conservação da carne, a pimenta preta até então importada a preços exorbitantes.

Foram-lhe igualmente atribuídas virtudes terapêuticas que lhe abriram a entrada nas farmácias domésticas. Em 1745, o léxico basco do padre Manuel de Larramendi precisa a utilização do «Piment d'Espelette» como especiaria.

A cultura desenvolveu-se nas hortas cultivadas pelas mulheres, com o objetivo principal de utilização doméstica e secundário de venda aos fabricantes de enchidos e aos donos de albergues.

A venda do «Piment d'Espelette» proporcionava um rendimento extra às mulheres que o cultivavam e completava o rendimento modesto das explorações de policultura-pecuária de pequenas dimensões.

Além disso, o desenvolvimento da cultura do pimentão está também associado à manutenção das explorações tradicionais de policultura-pecuária.

A secagem do pimentão nas fachadas das casas no outono constitui um elemento característico marcante da cultura da região.

O «Piment d'Espelette» é hoje o único pimentão tradicional utilizado sob a forma de especiaria produzido em França. Efetivamente, a origem tropical da espécie *Capsicum annuum L.* não predispõe para o cultivo e transformação em especiaria na latitude francesa, exceto em condições muito especiais e relativamente a um tipo varietal a elas adaptado.

Convém salientar que a espécie *Capsicum annuum* é conhecida desde 1930 pelos botânicos, pela sua sensibilidade para se exprimir de modos diversos em função dos solos e do clima.

A alimentação hídrica da planta deve ser particularmente abundante e regular, não tolerando falta nem excesso de água. A planta só se desenvolve a partir da temperatura de 12 °C ao nível do solo e só cresce significativamente quando a média de temperatura atinge 20 °C, com fraca amplitude diurna-noturna.

5.3. *Relação causal*

O clima da pequena região de Espelette reúne, pois, numa associação única com a latitude, as condições de temperatura e humidade necessárias à planta e à sua transformação em especiaria. As características de temperatura, pluviosidade e regulação térmica permitem satisfazer as exigências da planta.

O tipo varietal local deriva da seleção massal operada ao longo dos séculos pelos produtores. Todas as características são adequadas às condições do meio, permitindo a sua transformação numa especiaria de tipicidade afirmada: perfumada e de sabor forte, sem ser picante.

Da seleção da semente à conservação da especiaria com todas as suas características organoléticas, todas as fases decorrem de acordo com o saber local e estão sujeitas a adaptações. A cultura e a transformação do «Piment d'Espelette» exigem grandes capacidades de observação e o recurso frequente a operações manuais. Ao longo dos séculos, os produtores souberam preservar o tipo varietal e as técnicas tradicionais de cultivo, secagem e elaboração que permitiram conservar a originalidade do produto.

O «Piment d'Espelette» detém um lugar preponderante na gastronomia e cultura locais: em França, é a especiaria do País Basco. A título de exemplo, várias são as expressões verbais locais com base na palavra «pimentão», e a festa do produto, em Espelette, marca um momento importante para toda a região, pois, nesse dia, a aldeia é invadida por milhares de forasteiros que se vão abastecer e festejar o «Piment d'Espelette».

Se é um facto que o «Piment d'Espelette» permitiu às mulheres que o produziam usufruir de autonomia financeira, hoje, as explorações agrícolas retiram dele uma parte importante dos seus rendimentos, e a produção do «Piment d'Espelette» permite a instalação ou manutenção de explorações familiares de pequenas dimensões.

Na área identificada, muitas são as empresas de charcutaria e enchidos ou fabricantes de pratos cozinhados e restaurantes que têm as suas atividades associadas diretamente ao «Piment d'Espelette».

Referência à publicação do caderno de especificações

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