C/2025/4234

1.8.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/4234)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra”

EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

1. **Denumirea produsului**

„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a DOP „Piment d'Espelette” / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii; concret, aceasta:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Descrierea produsului*

(1) Se adaugă specia, soiul și tipul varietal prin specificarea descrierii botanice (plantă și fruct) după cum urmează: Ardeii iuți provin exclusiv din specia *Capsicum annuum L.* cu următorul tip varietal: plantă erbacee anuală care poate atinge o înălțime de 80 cm; frunze alterne, întregi și ovale; flori albe, solitare la axila frunzelor; fructe cărnoase, atârnate, de formă conică, de culoare roșie la maturitate; un perete despărțitor împarte fructul (în mod incomplet la vârf) în trei loje care conțin numeroase semințe. Ardeii iuți care beneficiază de această denumire se obțin din semințe din soiul Gorria sau din semințe aparținând unui soi local al tipului varietal definit mai sus.

(2) Se modifică descrierea senzorială a ardeilor iuți întregi și proaspeți puși pe funii: în prezent se precizează că aromele se dezvoltă pe măsură ce ardeii iuți se usucă/se maturează; prin urmare, acestea vizează numai pudra. În consecință, descriptorii organoleptici au fost eliminați din caracterizarea ardeilor iuți întregi și proaspeți puși pe funii.

(3) Se elimină dimensiunea ardeilor iuți întregi și proaspeți utilizați pentru obținerea pudrei: dimensiunea ardeilor iuți utilizați pentru obținerea pudrei a fost eliminată, deoarece această caracteristică nu influențează calitatea organoleptică a pudrei.

(4) Se elimină numărul de ardei iuți de pe o funie: această dispoziție figurează deja în partea din caietul de sarcini referitoare la metoda de producere.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică*

(1) Termenul de transmitere a declarației de identificare, care trebuia inițial să fie înainte de data de 1 februarie a anului anterior primului an de punere în aplicare, a fost devansat la 31 octombrie pentru a se ține seama de etapa de însămânțare în aria geografică și pentru a se asigura că operatorii sunt autorizați înainte de începerea producției.

(2) Uniformitatea produselor conținute într-un lot și definiția lotului de pudră au fost specificate după cum urmează:

— producția de ardei iuți întregi și proaspeți culeși cu cel mult două zile în urmă;

— producția de funii pe parcursul unei singure săptămâni;

— limitarea pudrei măcinate la maximum 180 kg. Amestecarea pudrelor sau a pungilor de pudră obținute din măcinări diferite este interzisă.

(3) Datele sezonului au fost modificate pentru a reflecta ciclul culturii, având în vedere obligația însămânțării în aria geografică: sezonul va fi cuprins între 1 februarie și 31 ianuarie.

(4) În prezent este indicată o perioadă de păstrare a evidențelor: operatorii trebuie să păstreze datele conținute în registre pe durata sezonului la care se referă și a următoarelor două sezoane.

(5) Revenirea la sistemele de marcare anterioare se extinde la operatorii cărora le-a fost suspendată autorizația (și nu doar la operatorii cărora li s-a retras autorizația).

(6) Au fost modificate mai multe dispoziții ca urmare a modificărilor aduse secțiunii „Metoda de obținere” din caietul de sarcini și cu scopul de a îmbunătăți trasabilitatea (o mai bună monitorizare a cantităților recoltate și o mai bună desfășurare a controalelor), și anume:

— s-au introdus două etape noi, denumite „Însămânțare” și „Transplantare”;

— în etapa denumită „Plantare” s-a adăugat originea plantelor;

— în etapa denumită „Gestionare” a fost adăugată o dispoziție care precizează că operațiunile de prelucrare sunt declanșate pe baza unei observații înregistrate într-un registru;

— în etapa denumită „Recoltare” au fost modificate declarația de recoltă și rezumatul volumelor recoltate;

— în etapa denumită „Realizarea pudrei” au fost adăugate detalii privind modul de identificare a loturilor (data arderii, data măcinării și greutatea);

— în etapa denumită „Intrarea, îndepărtarea și stocurile de ardei iuți întregi și proaspeți și de ardei iuți sub formă de funii sau de pudră”, data declarației privind stocurile a fost devansată.

Modificarea nu afectează documentul unic.

3. *Delimitarea ariei geografice*

Secțiunea din caietul de sarcini referitoare la descrierea ariei geografice a fost reformulată pentru a preciza că toate etapele de producție a DOP „Piment d'Espelette”, de la însămânțare până la ambalare, se desfășoară în aria geografică delimitată.

De asemenea, au fost precizate modalitățile de identificare a parcelelor potrivite pentru producția DOP „Piment d'Espelette”.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Descrierea metodei de obținere a produsului*

(1) S-a adăugat un nou subcapitol, intitulat „Însămânțare”, pentru a include producătorii de răsaduri în caietul de sarcini al produsului și pentru a prevedea că răsadurile trebuie să fie produse în aria geografică: Producția de răsaduri (însămânțare și creștere) trebuie să fie realizată de un operator în aria delimitată de denumire. Producătorii pot utiliza semințe din exploatațiile proprii. Însămânțarea se face direct în recipiente, ghivece, tăvițe, blocuri sau tăvi alveolare, într-o răsadniță ferită de intemperii și desemnată special în acest scop. Semințele trebuie să fie acoperite. Plantele sunt transplantate direct în recipiente, ghivece, tăvițe, blocuri sau tăvi alveolare. Această etapă poate fi efectuată de îndată ce răsadul are două cotiledoane. Plantele trebuie să fie transplantate într-un atelier special desemnat.

(2) Plantarea și gestionarea:

Obligația de a utiliza folie de plastic pentru acoperirea solului a fost eliminată.

Distanța dintre răsadurile de pe un rând, stabilită inițial la minimum 40 cm indiferent de tipul de plantare, se menține la minimum 40 cm în cazul răsadurilor simple, dar se mărește la 50 cm în cazul celor duble. Această creștere a spațiului permite o mai bună dezvoltare a rădăcinilor răsadurilor duble și, prin urmare, o mai bună reactivitate la pericolele climatice.

Densitatea de plantare, care varia inițial de la minimum 10 000 de plante/ha la maximum 30 000 de plante/ha în cazul plantării de răsaduri simple sau la 60 000 de plante/ha în cazul plantării de răsaduri duble, a fost modificată la 40 000 de plante/ha în cazul plantării de răsaduri duble, pentru a se asigura coerența cu modificarea distanței de pe rând.

Gestionarea sănătății

Pentru a reduce utilizarea produselor de protecție a plantelor, au fost adăugate următoarele dispoziții: „În cursul anului calendaristic, erbicidele pot fi utilizate numai cu produse de control biologic înscrise pe lista produselor de control biologic publicată de Direcția Generală pentru Alimentație. Este interzisă utilizarea sistematică a altor tratamente fitosanitare. Operațiunile de tratare sunt declanșate pe baza unei observații înregistrate într-un registru."

Protecția împotriva înghețului: dispoziția inițială prevede protecția împotriva înghețului între 1 aprilie și 31 mai și la sfârșitul perioadei de vegetație, începând cu 25 octombrie. Data începând cu care se poate instala protecție împotriva înghețului a fost devansată la 15 octombrie. Justificarea acestei modificări este apariția mai timpurie a înghețurilor. În prezent sunt specificate și orele în care pot fi luate măsuri de protecție (între 17.00 și 10.00).

Recoltarea

În vederea adaptării la schimbările climatice și pentru a limita utilizarea cererilor de modificări temporare, indicarea datelor de recoltare a fost modificată după cum urmează: „Ardeii iuți se recoltează manual, în etape, până când planta moare din cauza înghețului sau cel târziu până la 15 decembrie."

În urma modificării practicilor și pentru a permite recoltarea la momentul optim, astfel încât să se limiteze declasarea fructelor recoltate, volumul minim de ardei iuți proaspeți necesari pentru obținerea a 1 kg de pudră va scădea de la 8 kg la 6,5 kg.

În ceea ce privește ardeii iuți proaspeți: au fost aduse o serie de modificări sau clarificări acestui produs, vizând în principal armonizarea vocabularului și clarificarea anumitor termeni, în special în scopuri legate de control („protejare de soare", „protejare de ploaie" și „ambalat în lădițe de uz alimentar").

În ceea ce privește ardeii iuți puși pe funii: dispoziția referitoare la punerea pe funii precizează în prezent că este rezervată ardeilor iuți din exploatație, pentru a ține seama de practicile operatorilor. A fost adăugat un prag de toleranță în ceea ce privește numărul ardeilor iuți de pe o funie (cu 15 % mai mulți ardei iuți).

În ceea ce privește pudra: au fost aduse diverse modificări pentru a clarifica anumite dispoziții sau pentru a le adapta în funcție de practicile operatorilor:

— descrierea locului de maturare a pudrei a fost modificată: sintagma „loc cald și aerisit" se înlocuiește cu „loc aerisit (adăpost sau fațadă)" pentru a înlesni controlul;

— perioada de maturare a fost prelungită cu 25 de zile pentru ardeii iuți recoltați între 2 și 15 decembrie;

— în ceea ce privește condițiile de maturare a produselor, a fost adăugată o dispoziție care precizează că ardeii iuți trebuie să fie întinși într-un singur strat pe o folie perforată, iar spațiul dintre două folii perforate trebuie să fie de minimum 10 cm pentru a îmbunătăți condițiile de maturare menționate;

— data finală a prelucrării a fost devansată la 15 februarie (de la 30 martie) pentru a se asigura prelucrarea rapidă a fructelor după maturare, păstrând astfel calitățile acestora;

— s-a adăugat o perioadă maximă de ambalare: textul „Imediat după măcinare” a fost înlocuit cu „În decurs de 24 de ore” pentru a înlesni controlul;

— au fost specificate procedurile de identificare și marcare a diverselor produse (data arderii și data măcinării, greutatea), astfel încât să se asigure trasabilitatea produsului (cerință de a specifica loturile de pudră în toate etapele prelucrării, cerință de ambalare în contextul vânzării între operatori, sistem de marcare inviolabil, recipient etanș).

Tipurile de ambalaje autorizate au fost suplimentate: pentru a limita reambalarea inutilă (și a reduce deșeurile), în cazul vânzărilor între operatori și înainte de introducerea pe piață se permite ambalarea la greutatea efectivă (care poate să nu corespundă celor patru greutăți predefinite pentru prezentarea produsului) numai pentru capătul de lot (până la maximum 5 kg) și pentru pungile eșantionate. Scopul limitării ambalajelor la greutatea efectivă este de a facilita verificarea stocurilor în timpul inspecțiilor.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Elemente care dovedesc legătura cu mediul*

Secțiunea din caietul de sarcini referitoare la legătura dintre produs și mediu a fost completată pentru a sublinia faptul că legătura cu originea produsului „Piment d'Espelette” se bazează pe reputația sa și pe calitatea fructelor roșii coapte, a căror pudră are o savoare intensă.

A fost adăugată o frază care prezintă această legătură: legătura cu originea produsului „Piment d'Espelette” se bazează pe reputația sa și pe calitatea fructelor roșii coapte, a căror pudră are o savoare intensă dominată de arome fructate și/sau prăjite, completate uneori de o notă de fân uscat și combinate cu o senzație puternic picantă, dar nu arzătoare, pe cerul gurii.

De asemenea, documentul unic a fost modificat pentru a scurta secțiunea 5 „Legătura cu aria geografică”.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Detalii specifice privind etichetarea*

În conformitate cu celelalte secțiuni din caietul de sarcini, au fost adăugate următoarele dispoziții:

— în cazul ardeilor iuți întregi și proaspeți, fiecare lădiță trebuie identificată printr-un sistem de marcare inviolabil aprobat de Institutul Național pentru Origine și Calitate. Acest sistem poate fi utilizat pentru a ajuta la etichetare;

— în cazul ardeilor iuți destinați comercializării sub formă de funii, fiecare funie trebuie identificată printr-un sistem de marcare inviolabil aprobat de Institutul Național pentru Origine și Calitate, care să indice numărul de ardei iuți. Acesta poate fi utilizat ca bază pentru etichetare;

— în cazul ardeilor iuți sub formă de pudră destinați comercializării, fiecare recipient cu pudră trebuie să includă un sistem de marcare inviolabil, aprobat de Institutul Național pentru Origine și Calitate, pe care să fie indicat și anul recoltei. Acest sistem poate fi utilizat pentru a ajuta la etichetare.

Modificarea vizează documentul unic.

7. *Trimiteri la organismul de control*

Au fost actualizate datele de contact și trimiterile la legislație.

Modificarea nu afectează documentul unic.

8. *Cerințele naționale*

Principalele puncte de control au fost actualizate în concordanță cu modificările condițiilor de producție.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra”

Nr. UE: PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 07 – LEGUME, PLANTE, RĂDĂCINI ȘI TUBERCULI, ALIMENTARE

0709 – Alte legume, în stare proaspătă sau refrigerată

0709 60 – Ardei din genul *Capsicum* sau din genul *Pimenta*

0709 60 10 – Ardei grași

— 09 – CAFEA, CEAI, MATÉ ȘI MIRODENII

0904 – Piper (din genul *Piper*); ardei din genul *Capsicum* sau din genul *Pimenta*, uscat sau sfărâmat sau măcinat

0904 21 – Uscați, nesfărâmați și nemăcinați

0904 21 10 – Ardei grași (*Capsicum annum*)

— 09 – CAFEA, CEAI, MATÉ ȘI MIRODENII

0904 – Piper (din genul *Piper*); ardei din genul *Capsicum* sau din genul *Pimenta*, uscat sau sfărâmat sau măcinat

0904 22 – Sfărâmați sau măcinați

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Ardeii iuți provin exclusiv din specia *Capsicum annuum L.* cu următorul tip varietal: plantă erbacee anuală care poate atinge o înălțime de 80 cm; frunze alterne, întregi și ovale; flori albe, solitare la axila frunzelor; fructe cărnoase, atârnate, de formă conică, de culoare roșie la maturitate; un perete despărțitor împarte fructul (în mod incomplet la vârf) în trei loje care conțin numeroase semințe. Ardeii iuți cu această denumire se obțin din semințe din soiul Gorria sau din semințe aparținând unui soi local al tipului definit mai sus.

Sunt de culoare roșie la maturitate și se prezintă sub trei forme:

— ca ardei iute întreg și proaspăt: acesta este lipsit de orice coloraţie verde, forma sa este regulată și conică, iar coaja sa este netedă;

— în funii: ardeii iuți sunt puși pe funii câte doi (pe părți opuse), câte trei (în triunghi) sau câte patru (în cruce); ei au culoarea roșie, o formă regulată și conică, iar coaja lor este netedă; lungimea lor, fără peduncul, este cuprinsă între 7 și 14 cm. Ardeii trebuie să fie aranjați într-un mod armonios și regulat pe funie, ținând cont atât de aspectul general, cât și de formele și dimensiunile ardeilor. Acest lucru permite maturarea și uscarea ardeilor;

— sub formă de pudră de ardei: pudra se obține prin prelucrarea ardeilor iuți proveniți în mod exclusiv din aceeași exploatație. Măcinarea ardeiului are loc după o perioadă de maturare și uscare în cuptor. Pudra de „Piment d'Espelette” prezintă o culoare portocalie până la roșie-brună. Ea trebuie să fie suficient de fin măcinată încât particulele să nu depășească 5 mm. Pudra de „Piment d'Espelette” se caracterizează printr-o intensitate olfactivă dominată de arome fructate, afumate și/sau de fân, combinate cu un gust picant puternic, dar nu arzător, mai mult sau mai puțin persistent, care se face simțit în cerul gurii în mod progresiv și/sau printr-o senzație de căldură. La degustare, pudra de „Piment d'Espelette” poate prezenta o notă dulceagă și/sau o tentă ușor amară. Conținutul de umiditate al acestei pudre de ardei iute este mai mic decât 12 %.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Nu se aplică

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției DOP „Piment d'Espelette”, de la însămânțare până la ambalare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea are loc în aria de producție. Această cerință vizează să garanteze nu doar autenticitatea produsului, ci și menținerea calităților și a caracteristicilor sale, protejând astfel denumirea de origine „Piment d'Espelette”. În plus, având în vedere caracterul miscibil al pudrei de ardei iute, obligația ambalării în arie vizează garantarea trasabilității și a originii acesteia.

Ardeiul iute se recoltează atunci când este de culoare roșie (pe cel puțin 80 % din suprafață).

În primele 48 de ore după recoltare, ardeii iuți sunt triați și fie sunt expediați întregi în stare proaspătă, fie sunt puși pe funii sau lăsați la maturat în vederea obținerii pudrei prin măcinare.

Înainte de expediere, ardeii iuți întregi și proaspeți sunt depozitați la sediul operatorului, la adăpost de soare și de ploaie. Ei sunt ambalați în lădițe perforate, identificate și utilizate exclusiv pentru „Piment d'Espelette”. Lădițele au o capacitate maximă de 15 kg, iar înălțimea lor nu trebuie să depășească 25 cm.

Ardeii iuți destinați comercializării sub formă de funii cu 20, 30, 40, 60, 80 sau 100 de ardei (cu o toleranță de 15 % mai mulți ardei) sunt înșirați manual pe o sfoară alimentară de către producător sau sub responsabilitatea producătorului. Punerea pe funii este rezervată ardeilor iuți cultivați pe exploatație. Acest know-how împărtășit de operatorii DOP conduce la obținerea unei funii cu ardei iuți care este conformă cu descrierea produsului.

După triere, ardeii iuți destinați comercializării sub formă de pudră sunt supuși unei perioade de maturare de minimum 15 zile într-un loc aerisit (adăpost sau fațadă). În cazul ardeilor iuți recoltați între 2 și 15 decembrie, perioada de maturare se prelungește la minimum 25 de zile. În vederea maturării într-un loc protejat, ardeii trebuie să fie întinși într-un singur strat pe o folie perforată. Distanța dintre două folii perforate trebuie să fie de cel puțin 10 cm. La sfârșitul maturării, ardeilor iuți li se îndepărtează codițele, după care sunt uscați și măcinați. În cadrul sezonului, ultima prelucrare a ardeilor în pudră trebuie efectuată cel târziu la data de 15 februarie ulterioară recoltării.

În decurs de 24 de ore de la măcinare, pudra trebuie depozitată într-un recipient vidat cu o capacitate de 250 g, 500 g, 1 kg sau 5 kg. Ambalarea la scurt timp după măcinare previne apariția unor defecte organoleptice ale pudrei, cum ar fi un gust amar pronunțat, arome de fân umed, de mucegai și de verdeață, sau chiar un gust rânced. Pentru capătul de lot este permis un singur recipient vidat, care să cântărească mai puțin de 5 kg.

După măcinare, loturile sunt marcate cu data arderii și data măcinării.

De îndată ce au fost ambalate în vid, loturile sunt marcate cu data arderii, data măcinării și greutatea.

Este interzisă adăugarea de coloranți, aditivi sau conservanți, cu excepția gazului inert.

Toate loturile de pudră depozitate care fac obiectul unei cereri de examinare organoleptică trebuie să fie identificate.

Pentru vânzările între operatori și pentru punerea în consum, pudra trebuie ambalată fie în recipiente ermetice cu capacitatea de 250 g, 500 g, 1 kg sau 5 kg și cu un sistem de marcare inviolabil, fie în borcane din sticlă ermetice cu un sistem de marcare inviolabil.

Pentru vânzările între operatori, recipientele ermetice trebuie etichetate în funcție de greutatea efectivă.

Ambalarea are loc în aria de producție. Această cerință vizează să garanteze nu doar autenticitatea produsului, ci și menținerea calităților și a caracteristicilor sale, protejând astfel denumirea de origine „Piment d'Espelette”. În plus, având în vedere caracterul miscibil al pudrei de ardei iute, obligația ambalării în arie vizează garantarea trasabilității și a originii acesteia. Ambalarea la scurt timp după măcinare previne apariția unor defecte organoleptice ale pudrei, cum ar fi un gust amar pronunțat, arome de fân umed, de mucegai și de verdeață, sau chiar un gust rânced.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetele ardeilor iuți proaspeți, a celor în funii și a pudrei de ardei iute trebuie să aibă înscrisă mențiunea „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra” cu litere a căror dimensiune trebuie să fie de cel puțin 1,3 ori mai mare decât cea a celor mai mari caractere care figurează pe etichetă. Eticheta trebuie să conțină logoul DOP al Uniunii Europene. Logoul trebuie să fie însoțit de numele denumirii, fără alte mențiuni intercalate.

Eticheta poate cuprinde, de asemenea, mențiunea „appellation d'origine protégée” (denumire de origine protejată) sau „AOP” (DOP) înscrisă imediat înainte sau după numele denumirii, fără alte mențiuni intercalate.

În afară de etichetă, documentele de însoțire, facturile și marcajele trebuie să includă numele denumirii de origine și mențiunea „appellation d'origine protégée” (denumire de origine protejată) și/sau „AOP” (DOP) și/sau logoul DOP al Uniunii Europene.

În cazul ardeilor iuți întregi și proaspeți, fiecare lădiță trebuie identificată printr-un sistem de marcare inviolabil aprobat de Institutul Național pentru Origine și Calitate. Acest sistem poate fi utilizat pentru a ajuta la etichetare.

În cazul ardeilor iuți destinați comercializării sub formă de funii, fiecare funie trebuie identificată printr-un sistem de marcare inviolabil aprobat de Institutul Național pentru Origine și Calitate, care să indice numărul de ardei. Acesta poate fi utilizat ca bază pentru etichetare.

În cazul ardeilor iuți sub formă de pudră destinați comercializării, fiecare recipient cu pudră trebuie să includă un sistem de marcare inviolabil, aprobat de Institutul Național pentru Origine și Calitate, pe care să fie indicat și anul recoltei. Acest sistem poate fi utilizat pentru a ajuta la etichetare.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică acoperă integral teritoriul următoarelor comune din departamentul Pyrénées-Atlantiques: Larressore și Souraïde, precum și parțial teritoriul următoarelor comune: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle și Ustaritz. Limitele ariei geografice sunt înscrise în cartea funciară a comunelor acoperite parțial.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Mica regiune Espelette prezintă un climat meridional și oceanic. Verile sunt calde (cu o temperatură maximă medie de 25 °C în iulie), iernile sunt blânde (cu o temperatură medie de 12 °C în ianuarie). Înghețurile sunt rare, iar zilele fără dezgheț sunt și mai rare.

Regiunea Espelette nu este afectată de brizele marine determinate de diferența dintre temperatura oceanului și cea a pământului, deoarece este protejată de acestea printr-un cordon de dealuri cu o altitudine de aproximativ 100 m care joacă rolul de perdea de protecție în fața vânturilor și previne fenomenul evapotranspirației și pe cel al deshidratării plantelor.

În plus, dealurile și munții Pirineilor care înconjoară Espelette delimitează un fel de amfiteatru deschis către nord-vest. Fluxurile oceanice umede, care se lovesc de aceste forme de relief ce reprezintă o primă barieră, conduc la ploi abundente și regulate.

În medie, regiunea beneficiază de precipitații timp de 180 de zile pe an. Astfel, regimul de umiditate este cel mai ridicat care se înregistrează în Franța la această altitudine. În sfârșit, formele de relief înconjurătoare duc la o creștere a acoperirii cu nori, ceea ce reglează temperatura și diminuează diferența dintre temperaturile diurne și cele nocturne.

Parcelele trebuie să fie suficient de fertile și de bogate în materie organică pentru a satisface nevoile plantei, să permită o bună alimentare cu apă și un bun drenaj, să beneficieze de o orientare favorabilă și de expunere la soare și să prevină riscul de eroziune. Textura acestor parcele se caracterizează printr-un echilibru între argile, nămoluri și nisipuri și beneficiază aproape în fiecare an de un aport de gunoi de grajd bine descompus.

În sfârșit, prezența masivului Pirineilor duce la apariția, ca urmare a efectului pe care îl are foehnul dintre versanții de nord și cei de sud, a unui vânt de sud denumit *haïze hegoa*. Acest vânt cald se distinge prin particularitatea că își menține aceeași intensitate noaptea și ziua; el bate frecvent toamna și iarna, contribuind la maturarea și uscarea fructelor.

Datele meteorologice arată că regiunea Espelette prezintă caracteristici climatice singulare care rezultă din efectul combinat al poziției sale geografice și geomorfologice.

5.2. *Specificitatea produsului*

Ardeii iuți „Piment d'Espelette” se caracterizează printr-o intensitate olfactivă dominată de arome fructate și/sau afumate, completate uneori de o notă aromatică de fân proaspăt cosit și combinate cu un gust picant puternic, dar nu arzător. Sunt de culoare roșie la maturitate și se prezintă sub trei forme: ardei iuți întregi și proaspeți și ardei iuți sub formă de pudră sau puși pe funii.

Ardeiul iute a fost introdus în regiunea Espelette în secolul al XVI-lea și probabil că a ajuns în provincia Labourd prin Spania, trecând prin valea Nive. Prima mențiune a ardeilor iuți din specia *Capsicum* și a utilizării acestora drept condiment a apărut în secolul al XVII-lea. Utilizarea acestor ardei iuți a reprezentat o alternativă la folosirea piperului negru, care până la vremea respectivă fusese importat la un cost ridicat, pentru asezonarea și conservarea cărnii.

În același timp, acestor ardei iuți le-au fost atribuite virtuți terapeutice, care au condus la introducerea lor în dotarea farmaciilor din gospodării. În 1745, lexiconul basc al părintelui Manuel de Larramendi precizează utilizarea ardeiului „Piment d'Espelette” drept condiment.

Ardeii iuți erau cultivați de către femei în grădinile lor de legume, obiectivul principal fiind utilizarea în gospodăriile proprii sau vânzarea către producătorii de mezeluri, sărători sau hangii.

Vânzarea „Piment d'Espelette” reprezenta un venit suplimentar pentru femeile care cultivau acest ardei și completa veniturile modeste ale exploatațiilor de policultură-zootehnie de mici dimensiuni.

Astfel, dezvoltarea cultivării ardeiului iute este asociată cu menținerea exploatațiilor tradiționale de policultură-zootehnie.

Atârnarea ardeilor iuți pe fațadele caselor toamna, pentru a se usca, reprezintă un element marcant și caracteristic al culturii regiunii.

În prezent, „Piment d'Espelette” este singurul ardei iute tradițional utilizat drept condiment care este produs în Franța. Într-adevăr, ca urmare a originii tropicale a speciei *Capsicum annuum L.*, acest ardei iute nu se pretează la cultivarea și prelucrarea în condiment la latitudinile din Franța, cu excepția cazului în care sunt îndeplinite niște circumstanțe foarte speciale și cu condiția să se utilizeze un tip varietal adaptat la acestea.

Trebuie reamintit că specia *Capsicum annuum* era cunoscută încă din 1930 în rândul botaniștilor datorită capacității sale de a lua diferite forme în funcție de sol și de climat.

Alimentarea hidrică a plantei trebuie să fie deosebit de abundentă și de regulată, ea nesuportând nici lipsa, dar nici excesul de apă. Planta nu începe să se dezvolte decât începând cu o temperatură la nivelul solului mai mare de 12 °C și crește substanțial atunci când temperaturile medii ating 20 °C, cu o variație mică între temperatura diurnă și cea nocturnă.

5.3. *Legătura cauzală*

Climatul micii regiuni Espelette reunește o combinație unică pentru această latitudine a condițiilor de temperatură și de umiditate care sunt necesare pentru cultivarea plantei și prelucrarea sa în condiment. Caracteristicile temperaturilor, ale pluviometriei și ale reglării termice permit satisfacerea nevoilor plantei.

Tipul varietal local a fost obținut ca urmare a selecției în masă realizate timp de secole de către producători. Toate caracteristicile sale sunt în concordanță cu condițiile mediului și permit prelucrarea ardeilor iuți într-un condiment cu trăsături distinctive puternice: parfumat și picant, fără a fi arzător.

De la selectarea seminței până la conservarea condimentului cu toate caracteristicile sale organoleptice, fiecare fază este realizată conform unui know-how local și adaptat. Cultivarea și prelucrarea ardeiului iute „Piment d'Espelette” trebuie să fie efectuate cu mare atenție și necesită recurgerea frecventă la operațiuni manuale. De-a lungul secolelor, producătorii au știut cum să păstreze tipul varietal și tehnicile tradiționale de cultivare, uscare și prelucrare care au permis menținerea originalității produsului.

„Piment d'Espelette” joacă un rol important în gastronomia și cultura regiunii: în Franța, el este considerat a fi condimentul Țării Bascilor. Cu titlu de exemplu, mai multe expresii verbale locale se bazează pe cuvântul „piment” [ardei iute], iar sărbătoarea ardeiului iute din Espelette reprezintă un moment marcant pentru întreaga regiune: în acea zi, mii de oameni coboară în sat atât pentru a se aproviziona, cât și pentru a sărbători „Piment d'Espelette”.

În trecut, „Piment d'Espelette” a permis femeilor care îl produceau să beneficieze de autonomie financiară. În prezent, el generează o proporție semnificativă din veniturile exploatațiilor agricole, iar producția de „Piment d'Espelette” face posibilă înființarea sau menținerea exploatațiilor familiale de mici dimensiuni.

Numeroase întreprinderi producătoare de mezeluri și de alimente preparate, precum și numeroase sărătorii și restaurante din regiune desfășoară activități aflate în legătură directă cu „Piment d'Espelette”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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