C/2025/4234

1.8.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4234)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Piment d’Espelette” / ”Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”

EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

1. **Produktens namn**

”Piment d’Espelette” / ”Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Piment d’Espelette” / ”Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) medför en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Produktbeskrivning*

(1) Art, varietet och sort läggs till i den botaniska beskrivningen (av växten och frukten), som förtydligas på följande sätt: Frukterna hör uteslutande till arten *Capsicum annuum* L. av följande sort: En ettårig ört som kan bli upp till 80 cm hög. Skiftande, hela och ovala blad. Vita, solitära blommor som sitter i bladvecken. Den mogna frukten är fyllig, hänger, har en konisk form och är röd till färgen. Ett membran delar frukten (toppen delas inte helt) i tre fack som innehåller en mängd kärnor. Frukt som stämmer in på denna beskrivning erhålls av frön av varieteten *gorria* eller av frön av en lokal varietet av den sort som beskrivs ovan.

(2) Ändring av den sensoriska beskrivningen av hopbundna hela färska frukter: Det har förtydligats att aromerna utvecklas när frukterna torkar/mognar och därmed endast gäller pulvret. De organoleptiska egenskaperna har därför tagits bort från beskrivningen av hopbundna hela färska frukter.

(3) Strykning av storleken på de hela färska frukter som används för att framställa pulver: storleken på de frukter som används för att tillverka pulvret har strukits, eftersom denna egenskap inte påverkar pulvrets organoleptiska egenskaper.

(4) Strykning av det högsta antalet frukter som får bindas ihop: denna bestämmelse ingår redan i den del av produktspecifikationen som rör produktionsmetoden.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området*

(1) Tidsfristen för att lämna in identitetsförklaringen, som ursprungligen löpte ut den 1 februari året före det första verksamhetsåret, har tidigarelagts till den 31 oktober för att ta hänsyn till perioden för sådd i det geografiska området och säkerställa att aktörerna är godkända innan produktionen påbörjas.

(2) Enhetligheten hos produkterna i ett parti och definitionen av ett parti pulver har förtydligats enligt följande:

— Högst två dagars produktion av hela färska frukter.

— En veckas produktion av knippen av hopbundna frukter.

— Högst 180 kg malet pulver. Att blanda olika pulver eller påsar av pulver från olika malningar är förbjudet.

(3) Datumen för säsongen har ändrats för att återspegla växtcykeln med hänsyn till skyldigheten att så i det geografiska området: säsongen löper nu från den 1 februari till den 31 januari.

(4) En minimiperiod för bevarande av register har lagts till: aktörer ska bevara registrerade uppgifter under den säsong som de avser samt under de två efterföljande säsongerna.

(5) Även aktörer som har fått sitt tillstånd tillfälligt upphävt (inte bara aktörer som har fått sitt tillstånd återkallat) kan numera få rätten tillbaka att använda den särskilda märkningen.

(6) Flera bestämmelser har ändrats till följd av ändringarna i avsnittet ”Produktionsmetod” i produktspecifikationen. Syftet är att förbättra spårbarheten (förbättrad övervakning av skördade kvantiteter och bättre genomförande av kontroller). Ändringarna är som följer:

— Tillägg av två nya steg med rubrikerna ”Sådd” och ”Omplantering”.

— Under steget ”Plantering” har växternas ursprung lagts till.

— Under steget ”Skötsel” har en bestämmelse lagts till som anger att beslut om behandling ska fattas på grundval av en observation som ska föras in i ett register.

— Under steget ”Skörd” har skördedeklarationen och sammanfattningen av skördade volymer ändrats.

— Under steget ”Tillverkning av pulver” har uppgifter lagts till om hur partierna ska identifieras (rostningsdatum, malningsdatum och vikt).

— Under steget ”Hela färska frukter, hopbundna frukter och pulver som ankommer till lagret, förs ut från lagret och kvarstår i lagret” har datumet för lagerdeklarationen tidigarelagts.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Avgränsning av det geografiska området*

Det avsnitt i produktspecifikationen som rör beskrivningen av det geografiska området har omformulerats för att förtydliga att alla steg i produktionen av produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Piment d’Espelette”, från sådd till förpackning, ska äga rum i det geografiska området.

Metoderna för att fastställa vilka skiften som lämpar sig för produktion av produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Piment d’Espelette” har också angetts.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Beskrivning av produktens framställningsmetod*

(1) Ett nytt underavsnitt med rubriken ”Sådd” har lagts till i produktspecifikationen för att inkludera producenter av groddplantor samt för att ange att groddplantorna måste produceras i det geografiska området: produktionen av groddplantorna (sådd och uppdrivning) ska utföras av en aktör i det område som omfattas av beteckningen. Producenterna får använda frön från egna odlingar. Sådden ska ske direkt i behållare, krukor, brickor, block eller odlingsbrickor. Den ska utföras i en lokal med tak som är särskilt avsedd för detta. Fröna ska täckas. Plantorna ska omplanteras direkt i behållare, krukor, brickor, block eller odlingsbrickor. Detta steg får utföras så snart som plantan har två hjärtblad. Plantorna ska omplanteras i en lokal särskilt avsedd för detta.

(2) Plantering och skötsel:

Kravet på att använda marktäckningsduk av plast har tagits bort.

Avståndet mellan plantorna i en rad, som ursprungligen fastställdes till minst 40 cm oavsett typ av plantering, förblir minst 40 cm för enstaka groddplantor men ökas till 50 cm för dubbla groddplantor. Denna ökning av avståndet gör att rötterna på dubbla groddplantor kan utvecklas bättre, vilket ger större motståndskraft mot klimatrisker.

Planteringstätheten – som ursprungligen fastställdes till 10 000–30 000 plantor/hektar vid plantering av enstaka groddplantor och 60 000 plantor/hektar vid plantering av dubbla groddplantor – har ändrats till 40 000 plantor/ha vid plantering av dubbla groddplantor. Denna ändring behövs till följd av det ändrade avståndet vid plantering i rader.

Växtskydd

Följande bestämmelser har lagts till för att minska användningen av växtskyddsmedel: ”Under kalenderåret får herbicider endast användas med biologiska bekämpningsmedel som finns upptagna i den förteckning över biologiska bekämpningsmedel som offentliggjorts av generaldirektoratet för livsmedel. Systematisk användning av andra fytosanitära behandlingar är förbjuden. Beslut om behandling ska fattas på grundval av en observation som ska föras in i ett register.”

Frostskydd: I den ursprungliga bestämmelsen föreskrevs frostskydd mellan den 1 april och den 31 maj samt i slutet av växtsäsongen, från och med den 25 oktober. Det tidigaste tillåtna datumet för användning av frostskydd har flyttats fram till den 15 oktober. Denna ändring behövs eftersom frosten har börjat komma tidigare. De timmar under vilka skyddsåtgärder får vidtas anges nu (kl. 17.00–10.00).

Skörd

För att anpassa verksamheten till klimatförändringarna och begränsa behovet av att ansöka om tillfälliga ändringar har bestämmelsen om skördedatum ändrats på följande sätt: ”Frukterna skördas för hand i omgångar tills frosten tar växten, dock senast den 15 december.”

Till följd av ändrade metoder, och för att möjliggöra skörd vid den optimala tidpunkten för att undvika att kvaliteten på den skördade frukten försämras, sänks den minsta mängden färsk frukt som krävs för att erhålla 1 kg pulver från 8 kg till 6,5 kg.

För färska frukter: ett antal ändringar och förtydliganden har gjorts för denna produkt, främst för att harmonisera ordvalet och förtydliga vissa termer, huvudsakligen för kontrolländamål (”skyddade från sol och regn” och ”förpackade i lådor avsedda för livsmedel”).

För hopbundna frukter: I bestämmelsen om hopbindning anges nu att denna metod endast får användas för frukter som kommer från den egna odlingen, för att ta hänsyn till aktörernas praxis. En tillåten avvikelse har lagts till när det gäller det högsta antalet frukter i varje knippe (15 % fler frukter).

För pulver: Flera ändringar har gjorts för att förtydliga vissa bestämmelser eller anpassa dem till aktörernas praxis:

— Beskrivningen av den plats där frukter avsedda att malas till pulver lämnas att mogna har ändrats: ”en varm plats med god ventilation” har ersatts med ”en plats med god ventilation (under tak eller på en husvägg)” för att underlätta kontrollerna.

— Mognadsperioden har förlängts till 25 dagar för frukter som skördas mellan den 2 och 15 december.

— När det gäller produkternas mognadsförhållanden har en bestämmelse lagts till om att frukterna ska spridas ut i ett enda lager på en perforerad skiva och att avståndet mellan två perforerade skivor ska vara minst 10 cm för att förbättra nämnda mognadsförhållanden.

— Det sista datumet för bearbetning har tidigarelagts till den 15 februari (från den 30 mars) för att säkerställa att frukten bearbetas en kort tid efter mognaden så att dess egenskaper bevaras.

— En övre gräns för den tid som får förflyta före förpackning har lagts till: ”Omedelbart efter malning” har ersatts med ”Inom 24 timmar” för att underlätta kontrollerna.

— Förfarandena för att identifiera och märka de olika produkterna (rostningsdatum, malningsdatum, vikt) har angetts för att säkerställa produktens spårbarhet (krav på att pulverpartiet ska anges i alla bearbetningsled, krav rörande förpackning vid försäljning mellan aktörer, garantiförsegling, lufttät behållare).

De godkända förpackningstyperna har kompletterats: För att begränsa onödig omförpackning (och därigenom minska avfallet) vid försäljning mellan aktörer och innan produkten släpps ut på marknaden, är förpackningar med en annan vikt än de fyra som tillåts vid saluföring av produkten endast tillåtna för den sista mängden av ett parti (upp till 5 kg) och för de påsar som används för provtagning. Syftet med att begränsa dessa förpackningar är att göra det lättare att kontrollera de lagrade mängderna vid en inspektion.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Bevis på sambandet med omgivningen*

Det avsnitt i produktspecifikationen som rör sambandet mellan produkten och dess omgivning har kompletterats i syfte att betona att sambandet med ursprungsområdet för ”Piment d’Espelette” bygger på produktens anseende och kvaliteten på den mogna röda frukt som ger ett pulver med en intensiv doft.

En mening har lagts till för att beskriva detta samband: ”Sambandet med ursprungsområdet för ’Piment d’Espelette’ bygger på produktens anseende och kvaliteten på den mogna röda frukt som ger ett pulver med en intensiv doft med främst fruktiga och/eller rostade aromer, vilka ibland kompletteras av inslag av torkat hö i kombination med en pikant, men inte överdrivet het, munkänsla.”

Det sammanfattande dokumentet har också ändrats genom en förkortning av avsnitt 5 ”Samband med det geografiska området”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Särskilda faktorer vid märkningen*

I enlighet med övriga avsnitt i produktspecifikationen har följande bestämmelser lagts till:

— För hela färska frukter ska varje låda identifieras med en garantiförsegling som är godkänd av *Institut national de l'origine et de la qualité* (Frankrikes nationella institut för ursprung och kvalitet). Etiketten får anbringas ovanpå denna försegling.

— För frukter som är avsedda att säljas hopbundna måste varje enskilt knippe identifieras med en garantiförsegling som är godkänd av *Institut national de l'origine et de la qualité* och som anger antalet frukter. Etiketten får anbringas ovanpå denna försegling.

— För frukter i pulverform som är avsedda för försäljning ska det på varje pulverbehållare finnas en garantiförsegling som är godkänd av *Institut national de l'origine et de la qualité* och som anger skördeåret. Etiketten får anbringas ovanpå denna försegling.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Hänvisningar till kontrollorganet*

Kontaktuppgifterna och hänvisningarna till lagstiftning har uppdaterats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Nationella krav*

De viktigaste styrpunkterna har uppdaterats till följd av ändrade produktionsförhållanden.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Piment d'Espelette” / ”Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra”

EU-nr: EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Piment d’Espelette” / ”Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 07 – GRÖNSAKER SAMT VISSA ÄTBARA RÖTTER OCH STAM- ELLER ROTKNÖLAR

0709 – Andra grönsaker, färska eller kylda

0709 60 – Frukter av släktena *Capsicum* och *Pimenta*

0709 60 10 – Sötpaprika

— 09 – KAFFE, TE, MATTE OCH KRYDDOR

0904 – Peppar av släktet *Piper*; frukter av släktena *Capsicum* och *Pimenta*, torkade, krossade eller malda

0904 21 – Torkade, varken krossade eller malda

0904 21 10 – Sötpaprika (*Capsicum annuum*)

— 09 – KAFFE, TE, MATTE OCH KRYDDOR

0904 – Peppar av släktet *Piper*; frukter av släktena *Capsicum* och *Pimenta*, torkade, krossade eller malda

0904 22 – Krossade eller malda

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Frukterna hör uteslutande till arten *Capsicum annuum* L. av följande sort: En ettårig ört som kan bli upp till 80 cm hög. Skiftande, hela och ovala blad. Vita, solitära blommor som sitter i bladvecken. Den mogna frukten är fyllig, hänger, har en konisk form och är röd till färgen. Ett membran delar frukten (toppen delas inte helt) i tre fack som innehåller en mängd kärnor. Frukt som stämmer in på denna beskrivning erhålls av frön av varieteten *gorria* eller av frön av en lokal varietet av den sort som beskrivs ovan.

”Piment d’Espelette” är röd när den är mogen och finns i följande tre former:

— Hela färska frukter: frukten har inga skiftningar i grönt och har en regelbunden och konisk form och ett slätt skal.

— Hopbundna frukter: Frukterna binds ihop två och två (i en kryssbåge), tre och tre (i en triangel) eller fyra och fyra (i ett kors). De är röda och deras form är regelbunden och konisk. Skalet är slätt och fruktens längd uppgår till mellan 7 och 14 cm utan stjälk. Hopbindningen ska vara jämn och regelbunden med hänsyn till helheten och till frukternas form och storlek. Det gör det möjligt för frukterna att mogna och torka.

— Pulver: Den frukt som används för varje parti pulver måste komma från samma odling. Malningen utförs efter en mognadsperiod som följs av torkning i ugn. ”Piment d’Espelette”-pulvret har en brandgul till rödbrun färg. Pulvret ska malas tillräckligt fint så att partiklarna inte är större än 5 mm. ”Piment d’Espelette”-pulvret kännetecknas av en stark doft som domineras av fruktaromer, rostaromer och/eller en lätt höarom i kombination med en stark pikant smak, som stannar kvar ganska länge i munnen, som utan att bränna känns gradvis i gommen och/eller genom en känsla av hetta i munnen. ”Piment d’Espelette”-pulvret kan ha en viss sötma och/eller en aning bitter smak. Pulvrets vattenhalt är lägre än 12 %.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Ej tillämpligt

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Piment d’Espelette”, från sådd till förpackning, ska äga rum i det geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningen ska ske inom produktionsområdet. Detta krav syftar till att säkerställa produktens autenticitet och se till att produktens kvaliteter och egenskaper bibehålls, i syfte att skydda ursprungsbeteckningen ”Piment d’Espelette”. Med tanke på pulvrets blandbarhet syftar dessutom kravet på att det ska förpackas i produktionsområdet till att säkerställa spårbarheten och ursprunget.

Frukten skördas när den är röd (på minst 80 % av ytan).

Under de 48 timmar som följer på skörden sorteras frukterna och skickas antingen iväg färska och hela eller hopbundna i knippen eller tas om hand för att mogna ytterligare för framställningen av pulver.

Innan de hela färska frukterna skickas iväg förvaras de skyddade från sol och regn i aktörens lokaler. De förpackas i små lådor försedda med hålmönster, som uteslutande märks och används för ”Piment d’Espelette”. Lådorna får rymma högst 15 kg och deras höjd får inte överstiga 25 cm.

Frukter som ska säljas hopbundna i knippen om 20, 30, 40, 60, 80 eller 100 frukter (där ett antal på upp till 15 % fler frukter är tillåtet) binds samman för hand med ett snöre för livsmedelsändamål av producenten eller under producentens ansvar. Endast frukter som odlats på producentens egen odling får bindas i knippen. Denna kompetens delas av aktörerna inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen och resulterar i att frukterna binds ihop på ett sätt som överensstämmer med produktbeskrivningen.

De frukter som ska säljas som pulver tillåts mogna i minst 15 dagar på en plats med god ventilation (under tak eller på en husvägg). För frukter som skördas mellan den 2 och 15 december har mognadsperioden förlängts till minst 25 dagar. När frukterna lämnas att mogna under tak ska de spridas ut i ett enda lager på en perforerad skiva. Avståndet mellan två perforerade skivor ska vara minst 10 cm. I slutet av denna mognadsprocess tas stjälkarna bort från frukterna och de torkas och mals. Säsongens sista bearbetning av frukter till pulver ska ske senast den 15 februari (dvs. den första gång detta datum infaller efter skörden i fråga).

Inom 24 timmar efter malningen ska pulvret placeras för förvaring i en vakuumbehållare med en volym på 250 g, 500 g, 1 kg eller 5 kg. Förpackning inom en kort tid efter malningen skyddar pulvret mot organoleptiska brister såsom en kraftig bitter smak, smak av blött hö, svamp, grönfärgning och rent av en härsken smak. För det sista pulvret i varje parti är förvaring i en vakuumbehållare med en högsta vikt på 5 kg tillåten.

Efter malning märks partierna med rostningsdatum och malningsdatum.

Så snart som de har vakuumförpackats märks partierna med rostningsdatum, malningsdatum och vikt.

Det är förbjudet att tillsätta någon form av färgämne, tillsats eller konserveringsmedel, med undantag av inert gas.

Alla lagrade partier av pulver som är föremål för en begäran om organoleptisk kontroll måste identifieras.

Vid försäljning mellan aktörer och vid frisläppande för konsumtion ska pulvret vara förpackat antingen i lufttäta behållare med garantiförsegling som rymmer 250 g, 500 g, 1 kg eller 5 kg eller i lufttäta glasburkar med garantiförsegling.

Vid försäljning mellan aktörer måste de lufttäta behållarna märkas med sin verkliga vikt.

Förpackningen ska ske inom produktionsområdet. Detta krav syftar till att säkerställa produktens autenticitet och se till att produktens kvaliteter och egenskaper bibehålls, i syfte att skydda ursprungsbeteckningen ”Piment d'Espelette”. Med tanke på pulvrets blandbarhet syftar dessutom kravet på att det ska förpackas i produktionsområdet till att säkerställa spårbarheten och ursprunget. Förpackning inom en kort tid efter malningen skyddar pulvret mot organoleptiska brister såsom en kraftig bitter smak, smak av blött hö, svamp, grönfärgning och rent av en härsken smak.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen av de färska frukterna, de hopbundna frukterna eller frukterna i pulverform ska innehålla orden ”Piment d'Espelette” / ”Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra” med bokstäver som är minst 1,3 gånger så stora som de största bokstäverna på märkningen. Märkningen ska innehålla EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning. Denna symbol ska åtföljas av beteckningens namn utan någon annan text emellan.

På märkningen kan det även stå ”appellation d'origine protégée” (skyddad ursprungsbeteckning) eller ”AOP” (SUB), omedelbart före eller efter beteckningens namn, utan någon annan text emellan.

Utöver på märkningen ska åtföljande handlingar, fakturor och etiketter innehålla ursprungsbeteckningens namn och uppgiften ”appellation d'origine protégée” (skyddad ursprungsbeteckning) och/eller ”AOP” (SUB) och/eller EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

För hela färska frukter ska varje låda identifieras med en garantiförsegling som är godkänd av *Institut national de l'origine et de la qualité* (Frankrikes nationella institut för ursprung och kvalitet). Etiketten får anbringas ovanpå denna försegling.

För frukter som är avsedda att säljas hopbundna måste varje enskilt knippe identifieras med en garantiförsegling som är godkänd av *Institut national de l'origine et de la qualité* och som anger antalet frukter. Etiketten får anbringas ovanpå denna försegling.

För frukter i pulverform som är avsedda för försäljning ska det på varje pulverbehållare finnas en garantiförsegling som är godkänd av *Institut national de l'origine et de la qualité* och som anger skördeåret. Etiketten får anbringas ovanpå denna försegling.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar hela territoriet i följande kommuner i departementet Pyrénées-Atlantiques: Larressore och Souraïde. Det omfattar delvis följande kommuner: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle och Ustaritz. Det geografiska områdets gränser finns registrerade i fastighetsregistret för de kommuner som delvis omfattas.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Espelette är ett mindre område där det råder ett sydligt kustklimat. Somrarna är varma (med en genomsnittlig högsta temperatur i juli på 25 °C) och vintrarna är milda (med en genomsnittlig temperatur i januari på 12 °C). Frost är sällsynt, och det är ännu mer sällsynt med dagar då frosten ligger kvar.

Espelette-området påverkas inte av den havsbris som uppkommer på grund av skillnaden i temperatur mellan hav och land, eftersom det skyddas av en kedja med kullar med en höjd på cirka 100 meter som fungerar som vindskydd och förhindrar företeelser såsom evapotranspiration och att växterna torkar ut.

Espelette omges dessutom av Pyrenéernas kullar och bergstoppar, som bildar ett slags amfiteater som är öppen mot nordväst och som utgör ett första skydd mot de fuktiga luftströmmarna från havet, som ofta ger häftigt regn.

Det årliga antalet dagar med nederbörd är i genomsnitt 180 dagar. Det gör att det här området har den högsta vattenbalansen i Frankrike av alla områden på denna höjd. Eftersom de omgivande kullarna gör att molntäcket ökar regleras temperaturen och temperaturskillnaderna mellan dag och natt minskas.

Skiftena måste vara tillräckligt bördiga och rika på organiskt material för att tillgodose växtens behov, möjliggöra en lämplig tillförsel av vatten och god dränering, utnyttja det fördelaktiga läget i förhållande till väderstrecken och solen samt undvika risken för erosion. Skiftena består av en balanserad blandning mellan lera, dy och sand och de gödslas nästan varje år med välbrunnen gödsel.

Genom föhneffekten mellan de nordliga och sydliga sluttningarna framkallar Pyrenéernas massiv slutligen en sydlig vind som kallas *haïze hegoa*. Denna varma vind är ovanlig eftersom den ständigt blåser med samma styrka, både natt och dag. Den blåser ofta på hösten och vintern och bidrar därmed till frukternas mognad och till torkningen av dem.

De meteorologiska uppgifterna visar tydligt att Espelette-området har unika klimategenskaper genom kombinationen av dess geografiska och geomorfologiska läge.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Piment d’Espelette” kännetecknas av en stark doft som domineras av fruktaromer och/eller rostaromer som ibland kompletteras med ett inslag av slaget hö, i kombination med en pikant smak som känns i gommen utan att bränna. ”Piment d’Espelette” är röd när den är mogen och finns i följande tre former: hela färska frukter, frukter i pulverform samt hopbundna frukter.

Spanskpeppar fördes in i Espelette-området redan på 1500-talet och nådde förmodligen provinsen Labourd genom Spanien via Nive-dalen. Under 1600-talet började det talas om spanskpeppar av släkten *Capsicum*, som användes som krydda. Vid kryddning och konservering av kött kom spanskpepparn på ett fördelaktigt sätt att ersätta svartpepparn, som på den tiden var dyr att importera.

Spanskpepparn har även tillskrivits terapeutiska förmågor, vilket har gjort den till ett inslag i hushållsapoteken. År 1745 beskrevs användningen av ”Piment d’Espelette” som krydda i fader Manuel de Larramendis baskiska ordbok.

Kvinnor odlade ofta denna växt i kökträdgården, främst för användning i hemmet eller för försäljning till slaktare och värdshus.

Försäljningen av ”Piment d’Espelette” gav en extra inkomst för de kvinnor som odlade frukterna och kompletterade de blygsamma inkomsterna från de småskaliga blandodlings- och uppfödningsjordbruken.

Därför förknippas också utvecklingen av spanskpepparodlingen med bevarandet av de traditionella blandodlings- och uppfödningsjordbruken.

Frukterna torkas på husfasaderna under hösten, vilket utgör en betydelsefull och utmärkande del av regionens kultur.

”Piment d’Espelette” är den enda traditionella, franskproducerade spanskpeppar som används som krydda i dag. Det tropiska ursprunget hos arten *Capsicum annuum* L. innebär att den inte lämpar sig för odling och bearbetning till krydda på de franska breddgraderna, förutom under mycket särskilda förhållanden och i form av en sort som har anpassats efter dessa.

Här är det värt att påminna om att arten *Capsicum annuum* sedan 1930 är känd bland botanister för sin förmåga att förändras i förhållande till jord och klimat.

Den är beroende av riklig och regelbunden vattenförsörjning och tål varken för lite eller för mycket vatten. På samma sätt kan plantans utveckling endast påbörjas vid en marktemperatur på mer än 12 °C. Plantan växer bäst när medeltemperaturerna når 20 °C med liten temperaturväxling mellan dag och natt.

5.3 *Orsakssamband*

Klimatet i kommunen Espelette skapar alltså, i en kombination som är unik på denna breddgrad, de temperatur- och fuktförhållanden som behövs för att plantan ska kunna växa och bearbetas till krydda. Egenskaperna med avseende på temperatur, nederbörd och värmereglering gör det möjligt att tillgodose plantans behov.

Den lokala sorten härstammar från det massurval som producenterna utfört sedan lång tid tillbaka. Alla dessa egenskaper överensstämmer med förhållandena i omgivningen och gör det möjligt att bearbeta frukten till en krydda med tydliga särdrag: Den är smakrik och pikant utan att bränna.

Varje etapp, från valet av frö till lagringen av kryddan med alla dess organoleptiska egenskaper, utförs i enlighet med lokal och anpassad sakkunskap. Odlingen och bearbetningen av ”Piment d’Espelette” kräver en betydande observationsförmåga och ofta manuellt arbete. Under åren har producenterna lyckats bevara sorten och de traditionella metoderna för odling, torkning och bearbetning, vilket har gjort att produktens säregenhet har bevarats.

”Piment d’Espelette” har en viktig plats i den lokala gastronomin och kulturen: I Frankrike är den känd som kryddan från Baskien. Till exempel stöder sig många lokala ordspråk på ordet *piment* (spanskpeppar) och festen för spanskpeppar i Espelette är ett viktigt evenemang för hela regionen eftersom byn under den dagen fylls av tusentals personer som kommer för att såväl förse sig med spanskpeppar som för att fira ”Piment d’Espelette”.

Förutom att ”Piment d’Espelette” tidigare gjorde det möjligt för de kvinnor som odlade frukten att bli ekonomiskt självständiga så får i dag jordbruksföretagen en stor del av sina inkomster från produkten. Produktionen av ”Piment d’Espelette” gör det möjligt att starta upp och bevara småskaliga familjeföretag.

Inom det berörda området har många charkuteri- och insaltningsföretag, tillverkare av färdiglagade maträtter samt restauranginnehavare sina verksamheter direkt kopplade till ”Piment d’Espelette”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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