



Institut national
de l'origine et de
la qualité

Conditionnement et étiquetage de l'AOC Piment d'Espelette



Syndicat de
l'AOC Piment
d'Espelette

Les produits qui bénéficient de l'AOC

3 types de produits bénéficient de l'AOC



Piment d'Espelette
en Entier Frais
(conditionnement en cais-
sette)



Corde de piment
d'Espelette



Poudre de Piment
d'Espelette

Le « Piment d'Espelette » ou
« Piment d'Espelette-Ezpeletako
Biperra » est la seule épice re-
connue :

- en **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**, depuis le 29 mai 2000 ;
- et en **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**, depuis le 21 août 2002.

Ses conditions de production,
transformation et de condition-
nement sont définies par le **ca-
hier des charges** homologué
par le décret n°2008-986, du 18
septembre 2008*.

Cette note a pour objectif de
rappeler les différentes règles
de conditionnement et de pré-
sentation du « Piment d'Espe-
lette » telles que définies dans
le cahier des charges.

*disponible sur www.inao.gouv.fr

*Ils sont identifiés par un système inviolable propre (une estampille)
délivré par le Syndicat du Piment d'Espelette aux opérateurs habilités.*



Estampille corde



Estampille poudre
(sachet)



Estampille poudre
(pot en verre)

*Les autres produits ne peuvent pas porter la dénomination
Piment d'Espelette*



Graines de piment



Plants de piment



Piment en vrac ou piment à l'unité

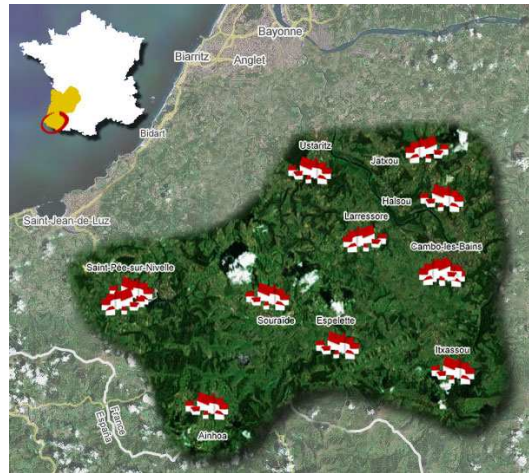
Transformation et Conditionnement

Les piments doivent être produits, transformés et conditionnés :

- Par les opérateurs identifiés, habilités et contrôlés* ;
- A l'intérieur de l'aire géographique constituée des 10 communes situées dans le département des Pyrénées Atlantiques (64).

Les piments doivent être récoltés dans des parcelles identifiées (engagement à respecter les critères d'identification consultables auprès des services de l'INAO et du syndicat).

Les piments doivent répondre aux conditions fixées par le cahier des charges annexé au décret 2008-986 du 18 septembre 2008.



Communes retenues en totalité : Larressore et Soraïde

Communes retenues en partie : Ainhoa, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Ixassou, Jaxou, Saint-Pée sur Nivelle et Ustaritz

*liste disponible au Syndicat du Piment d'Espelette

Cas de l'ENTIER FRAIS :

Ils sont conditionnés en caissette ajourées identifiées et à usage exclusif. Chaque caissette contient au maximum 15 kilogrammes de piments, la hauteur des fruits ne dépassant pas 25 cm.

Cas de la CORDE :

Elle comprend un minimum de 20 piments jusqu'à un maximum de 100 piments de taille homogène. Le cordage est manuel, effectué par le producteur sur une ficelle alimentaire.

Cas de la POUDRE :

Le conditionnement pour la mise à la consommation est défini par deux types de contenants :

- **Sachets** de poids **définis** et **uniques** : 250 g, 500 g, 1 kg ou 5 kg ;

- **Pots de verre** ou **verrines hermétiquement fermés**.

L'adjonction de tout colorant, additif ou conservateur est **interdit**.

Le produit est vendu en l'état : toute vente en vrac et reconditionnement ultérieur sont interdits.

Etiquetage

Mentions obligatoires sur les étiquettes

Le nom de l'appellation « Piment d'Espelette » ou « Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra », inscrit en caractères de dimensions au moins égales à 1,3 fois celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

La mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC » immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires.

L'estampille Piment d'Espelette



La mention "Appellation d'Origine Protégée" ou le logo AOP » (depuis le 1^{er} mai 2009).



Remarque :

Sur l'étiquetage d'un produit, les termes « Appellation d'Origine Contrôlée » doivent être mentionnés jusqu'au 1^{er} janvier 2012.

Mentions obligatoires sur les factures

Les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter :

- le nom de l'appellation « Piment d'Espelette » ou « Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra »
- la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC » jusqu'au 1^{er} janvier 2012,
- et la mention « Appellation d'Origine Protégée ».

Procédure de contrôle et de sanctions

Des contrôles sont réalisés par un organisme indépendant et permettent de s'assurer de la traçabilité et du respect des conditions d'élaboration des produits. Il s'agit de CERTISUD pour l'AOC Piment d'Espelette.

Par ailleurs, les services de la DGCCRF peuvent conduire des actions pouvant entraîner des sanctions pénales (amende, peine d'emprisonnement ...) en cas de non respect des conditions définies dans le cahier des charges.

Contacts

Syndicat de l'AOC Piment d'Espelette

Maison Napurrak - 455 Irazabaleko bidea - 64250 Espelette

Téléphone : 05.59.93.88.86. Fax : 05.59.93.88.92

Email : syndicat-piment-espelette@wanadoo.fr

www.pimentdespelette.com

Institut national de l'origine et de la qualité

Service Juridique : 01.53.89.80.54

Site de PAU : 05.59.02.86.62

www.inao.gouv.fr rubrique « produits »

Octobre 2009