



COMMUNIQUE DE PRESSE



AOP Piment d'Espelette

Ezpeletako Biperra

AU PAYS BASQUE LE GOÛT SE CULTIVE
Cultivating taste in the Basque Country

Espelette, le 25 août 2011

Un nouveau logo pour le Piment d'Espelette !

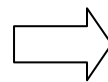
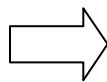
Depuis Août 2002, une nouvelle identification a permis au Piment d'Espelette d'élargir son périmètre de reconnaissance et de protection à l'ensemble des pays de l'Union Européenne :

- Reconnu en AOC ou **Appellation d'Origine Contrôlée en juin 2000** (label de qualité spécifiquement français), **le Piment d'Espelette a été reconnu en AOP** (Appellation d'Origine Protégée), son équivalent européen.

Or à compter du 1^{er} janvier 2012, le label français AOC disparaîtra au profit de l'AOP. Aussi, afin de se mettre en conformité avec cette réglementation tout en maintenant le visuel de notre estampille bien connue par nos consommateurs et clients, nous avons remplacé le « C » de notre logo par un « P » pour la nouvelle campagne (récolte 2011).

Pour se repérer, le consommateur retrouvera donc sur les étiquetages du Piment d'Espelette AOP, **le logo AOP Piment d'Espelette ET le logo communautaire AOP.**

Le Cahier des Charges de notre épice reste lui, inchangé.



Etiquetage avant le 1^{er}
mai 2009

Etiquetage entre le 1^{er} mai 2009
et le 30 avril 2011

**Etiquetage à partir du
1^{er} mai 2011.**

**Depuis le 1er mai 2009, la réglementation européenne a évolué pour proposer aux consommateurs de tous les pays européens les mêmes repères qualitatifs dont le label AOP. Le Piment d'Espelette reste la seule épice reconnue en AOC/AOP en France.*

Pour en savoir plus sur le Piment d'Espelette AOP : www.pimentdespelette.com

Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette
Maison Napurak – 64250 ESPELETTE
Tél : 05 59 93 88 86
Fax : 05 59 93 88 92
E-mail : contact@pimentdespelette.com