

**Usage de la mention « au piment d'Espelette »
dans la dénomination de vente des denrées alimentaires.**

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande, je vous fais parvenir des **renseignements relatifs à l'utilisation de la mention « au piment d'Espelette » dans la dénomination d'une préparation culinaire.**

Dans la présentation des denrées alimentaires incorporant un des produits AOP *Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra* à titre d'ingrédient, il est possible d'utiliser la mention "au piment d'Espelette" **sous réserve du respect de conditions strictes énumérées ci-après :**

- Le produit incorporé bénéficie bien de l'AOP (poudre, corde et frais) ;
- Il s'agit du seul produit incorporé de ce type, c'est-à-dire qu'il ne soit pas en mélange avec d'autres épices issues de piments ;
- Si présence de poivre dans la liste des ingrédients : la quantité de Piment d'Espelette AOP doit être prépondérante à la quantité de poivre,
- Le produit AOP est incorporé dans une quantité suffisante afin de conférer une caractéristique essentielle à la denrée alimentaire concernée, sous peine d'un usage abusif de la dénomination ;
- Le pourcentage de produit AOP utilisé apparait clairement dans la liste des ingrédients ;
- Il n'est pas exagérément mis l'accent sur le nom de l'Appellation.
- A titre indicatif, la conduite d'une étude sur l'usage du piment d'espelette en poudre, tant qu'ingrédient sur 5 plats typiques de la cuisine basque, nous montre que :
 - ❖ *La présence de piment d'Espelette est détectée sur le poulet basquaise à partir de 0,2%.*
 - ❖ *La présence de piment d'Espelette est détectée sur la piperade à partir de 0,1 %*
 - ❖ *La présence de piment d'Espelette est détectée sur l'axoa à partir de 0,1 %*
 - ❖ *La présence de piment d'Espelette est détectée sur le pâté de porc au-dessus de 0,7 %.*
 - ❖ *La présence de piment d'Espelette est détectée sur le chocolat à partir de 0,5 %.*

En outre, vous ne pouvez utiliser que la mention "au piment d'Espelette" dans la dénomination de votre produit **et en aucun cas, "au piment d'Espelette AOP"** (la mention « AOP » dans la dénomination de la préparation du produit induirait le consommateur en erreur sur le produit bénéficiant bien de l'Appellation).

Pour information, tous les produits transformés réalisés à base de dérivés de piment d'Espelette (type purée, gelée) ne peuvent pas porter la mention « au piment d'Espelette » mais utiliserons la dénomination « à la purée de piment d'Espelette » ou « à la gelée de piment d'Espelette ».

Enfin, je tiens à vous rappeler que l'utilisation du logo figuratif de notre AOP est strictement réservée au Syndicat gestionnaire de l'Appellation et aux opérateurs membres.

Je reste à votre disposition pour toute information complémentaire.

Meilleures salutations

Pour le Syndicat,
Le Président, Dominique SAINT-MARTIN

Syndicat du Piment d'Espelette AOP
25 Merkatu Plaza, 64250 Espelette
Tél. 05 59 93 88 86
www.pimentdespelette.com