

Note d'information relative au conditionnement et à l'étiquetage de l'AOP Piment d'Espelette

Les produits qui bénéficient de l'AOP

3 types de produits bénéficient de l'AOP



Piment d'Espelette en entier
frais (conditionnement en
caissette)



Corde de Piment
d'Espelette



Poudre de Piment d'Espelette

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

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

Ses conditions de production, transformation et de conditionnement sont définies par le **CAHIER DES CHARGES** homologué par le décret n°2013-765, du 27 août 2013*.

* texte disponible sur www.inao.gouv.fr

Cette note a pour objectif de rappeler les différentes règles de conditionnement et de présentation du « Piment d'Espelette » telles que définies dans le cahier des charges susvisé.

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



Conditionnement et
Estampille de Piment
Entier Frais



Estampille de corde



Estampille de poudre
(sachet)



Estampille de
poudre (verrine)

**Les autres produits ne peuvent pas porter la dénomination
« Piment d'Espelette » et notamment :**



Les Graines de piment



Les Plants de piment



Le Piment en vrac ou piment à l'unité

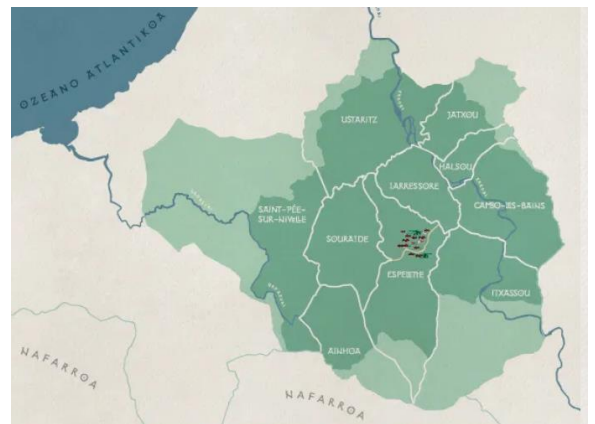
Transformation et conditionnement

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).

* Liste disponible au Syndicat du Piment d'Espelette



Communes retenues en totalité : Larressore et Souraïde

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

Cas de l'ENTIER FRAIS

Ils sont conditionnés en caissette ajourées identifiées et à usage exclusif.
Chaque caissette contient au maximum 15 kg 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 hermétiquement fermés.**

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



Le produit est vendu en l'état
Toute vente vrac et tout reconditionnement ultérieur sont interdits
Le stockage en chambre frigorifique est interdit

(cf. Cahier des Charges de l'AOP homologué par le décret n°2013-765 du 27 août 2013)

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.**

L'estampille Piment d'Espelette (marque du groupement)



Le symbole de l'Union Européenne, complétée éventuellement de la mention en toutes lettres « Appellation d'Origine Protégée » ou l'acronyme « AOP »



Cette étiquette « intermédiaire » est uniquement réservée à la vente intra-filière (entre opérateurs habilités) en vue d'un reconditionnement ultérieur ou pour la production de produits dérivés. Elle ne peut en aucun cas être utilisée pour une vente hors de la filière (y compris pour la fabrication de produits dérivés).

Les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter :

- Le nom de l'appellation « Piment d'Espelette » ou « Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra »
- Et la mention « Appellation d'origine protégée » (ou le logo communautaire AOP)

Procédure de contrôle et 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'AOP Piment d'Espelette.

Par ailleurs, les services de la DD(CS)PP* 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.

* Direction Départementale de la (Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations.

Contacts :

Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette

25, Merkatu Plaza- 64250 Espelette
Telephone : 05.59.93.88.86 Fax : 05.59.93.88.92
Email : contact@pimentdespelette.com
Site Web: www.pimentdespelette.com

Institut national de l'origine et de la qualité

Service juridique : 01 73 30 38 67
Site de Pau : 05 59 02 86 62
www.inao.gouv.fr Rubrique « Produits »