



Une épice, des saveurs

ESPEZIA BAT, ZAPORE ANITZ

PRENTSA TXOSTENA

PRENTSA TXOSTENA

AURKIBIDEA

Ezpeletako Biperra, Frantziako AOPdun espezia bakarra	3
Ezpeletako Biperraren nortasun fitxa.....	4
3 Ezpeletako Biper motak	5
Historia pixka bat.....	6
Ezpeletako Biperrarendako lur ezin hobia.....	7
Ezpeletako Biperraren ekoizpenaren zikloa	8
Gure bermeak: “Baldintzen bilduma”	9
Gure bermeak: “Kontrolak eta baimena”	10
Gure bermeak: “Dastaketa”	11
AOP Ezpeletako Biperraren sindikatua.....	12
Gure ekintzak.....	13
Etxea: AOP Ezpeletako Biperraren interpretazio zentroa	14
Sailaren bilakaera.....	16
Eguneroko sukaldaritza, sukaldaritza berezia	17
Harremanetarako.....	18



EZPELETAKO BIPERRA

Frantziako AOPdun espezia bakarra

1999ko abenduan, INAO institutuko Frantziako batzordeak “Piment d’Espelette” ala “Piment d’Espelette-Ezpeletako Biperra” jatorri deitura kontrolatua ofizialki aitortu zuen.

2000ko urtarrilaren 1.etik, egun hartan agertu baitzen **“Piment d’Espelette”** ala **“Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra”** AOC jatorri deitura kontrolatuari buruzko dekretua Aldizkari Ofizialean, biper oso freskoak, sokakoak eta hautsak deitura babestua dute, **kontsumitzaileen errespetatzeko, eta, aldi berean, ekoizten duten emazte eta gizonei merezi duten ezagupenaren emateko.**

AOC sormarka 2002an indartu zen, jatorri deitura babestua (AOP) sortu baitzen; hots, Europako kalitate ikur ofiziala. 2012ko urtarrilaren 1.ean, AOP deiturak AOC deitura ordezkatu zuen, eta hori da, orain, kontsumitzaileondako erreferentziazko sormarka bakarra.

Kalitate zigilu ofizial hori desmartxa kolektibo luze baten fruitua da. Egia da Ezpeletako Biperraren ezaugarri historikoak eta kulturalak eta lurrarekin arras lotu tipikotasuna arrunt bat datozela AOParen* funtsezko printzipioekin, baina orduan, frogatzekoa zen.

Hats luzeko talde lana

1983an, Ezpeletako Biper ekoizleak kooperatiban bildu ziren, lehen AOC galde baten egiteko, baina ez zuten kausitu. 1993ko azaroan, Sindikatuak INAO institutuari laguntza galegin zion, zuzenean, AOCaren sortzeko desmartxen egiteko. Elkarrekin, deituraren galdegiteko txostena sortu zuten.

Bertan, produktuaren izena baliatzen dela eta fama duela frogatu behar da, eta lurrarekin dituen loturak azaldu behar dira.

1997ko apirilean, INAOk “Piment d’Espelette” ala “Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra” AOC printzipioa onartu zuen.

Hortik landa ziren zehaztu Ezpeletako Biperraren lur eremu berezia, ekoizpenaren eta transformazioaren baldintzen bilduma eta deituraren antolaketa: kontrolatzeko moldeak, baimenen emateko prozedurak eta produktuen trazabilitate sistema. Ondotik, zentzumen-azterketa lana abiatu zen, Ezpeletako Biperraren dastaketen antolatzeko, hori baitzen produktuen tipikotasuna berresten zuen baimen prozeduraren “azken urratsa”.

AOC sormarka urte luzeetako talde lanaren fruitua da. Ekoizleen motibazioari, gastronomiako eragileen engaiamenduari, INAO institutuaren partaidetza azkarrari eta lurraldeko erakundeen sostenguari esker lortu da.

Egun, Ezpeletako Biperra, lurraldeko ikur eztabaiaezina izateaz gain, Frantzian eta nazioartean paregabeko espezia gisa ikusia da.

IKAS AOP EZPELETAKO BIPERRAREN EZAGUTZEN:

Logoa gure kalitate-sailaren marka
bereizgarria da!

Ekoizkin bakoitzak, soka eta hauts pote guziek,
Sindikatuak eman ezin bortxatuzko sistema
daramate. Bertan, gure marka kolektiboa eta
AOParen Europako logoa agertzen dira.



KASU:

Logo horiek daramatzan biperra baizik
ez da AOP Ezpeletako Biperra!



NORTASUN FITXA

JATORRIA	Mexiko
FAMILIA	Solanazeoa
GENEROA	Capsicum
ESPEZIEA	Annuum L.
BARIETATEA	Tokiko Capsicum annuum barietateen katalogo ofizialean "GORRIA" izendatua
LANDAREA	urteroko belarkara
NEURRIA	7-14 cm
KLIMA BALDINTZAK	Giro tropikala (berotasun goxo eta hezea)
SCOVILLE ESKALAKO INDARRA (1etik 10era)	4



HIRU EZPELETAKO BIPER MOTAK

FRESKOA



SOKA



HAUTSA



EZPELETAKO BIPER OSO FRESKOA

Ezpeletako biper oso freskoa. Fruitu transformatu gabea da. Ez du batere berderik, forma erregular eta konikoa du, azal leuna, eta 7 eta 14 cm arteko luzera, pedunkulua kanpo. Profesionalei proposatzen zaie (ekoizleei, transformatzaileei) hauts eta produktu eratorri bilakatzeko.

EZPELETAKO BIPER SOKA

Gutienez 20 biper biltzen ditu, eta gehienez 100. Sokako biperrak gorriak dira, neurri homogeneouskoak, 7 eta 14 cm artekoak, pedunkulua kanpo. Sokak eskuz egiten dira, etxaldeetan; pedunkulutik lotzen dira, hazkurirako harian.

EZPELETAKO BIPER HAUTSA

Ezpeletako Biper hautsa gorrixka da, laranja koloretik marroira. Usain azkarra du, fruitu, txigor edo/eta belar aromak nagusi. Bizia da, azkarra, baina ez du erretzen. Ahoan aski luzaz egon daiteke; sabaian senditzen da, apurka, edo/eta berotasun sentsazioa sortzen du. Ezpeletako Biper hautsak gustu gozoa edo/eta garraztasun puntu bat ere ukan ditzake.

Aski fin ehoa da, partikulek 5 mm ez gainditzeko gisan.

Kolorante, gehigarri ala kontserbagarri ororen ezartzea debekatua da. Ezpeletako Biper hautsa etxalde bereko biperrez egiten da.



Historia pixka bat

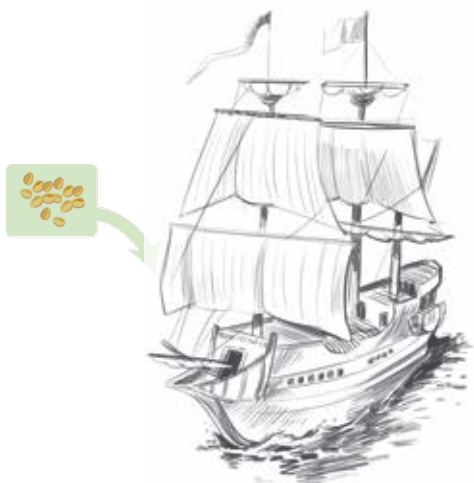
Un peu d'histoire

Jatorria Mexikon

Kristo aitzineko 8000. urtean, amerindiarrek jada basa-biperrak biltzen zituzten. Ondotik, Kristo aitzineko 6000. urte inguruan, Capsicum Annuum fruitu bizia lantzen hasi ziren.

Mexikon atzeman dira Ezpeletako Biperraren erro zaharrenak. Alabaina, Mexiko da Ezpeletako Biperrari dagokion Capsicum Annuum biper espeziaren sorterrria.

Lehen esploratzaile handiek zuten biperra mundu zabalera hedatu, zenbait urtetan. Baina nola iritsi zen biperra Lapurdiko baratzeetara? Ezin jakin; aldiz, 1650ean jada Ezpeleta inguruan biperraren aztarnak atzeman dira.



Emazteen afera

Emazteak hasi ziren biperraren lantzen, biper beltzaren ordezkatzeko parada ona ikusi baitzuten. Alabaina, garaian, biper beltza karioegia zen. Biperra plateren ontzeko baliatzen zen, baita haragien eta xingarren kontserbatzeko ere.

Urte guziz, emazteek hurrengo urterako biper haziak hautatzen zituzten: haiek sortarazi zuten GORRIA barietatea, Ezpeletako Biperra bilakatuko zen etxalde-hazi bakarra.



Aspaldiko trebetasuna

Udazkenean, biperrak bildu ondotik, emazteek soka batetik lotzen zituzten, etxaldeko horma baten kontra ezartzeko. Idortu eta, sokak bezperatik

beroa zen ogi-labeen sartzen zituzten. Labetik ateratzean, biperrek ongi kurruskatzen zutelarik, zaparriak lehertzen zituzten, hautsaren egiteko. Eginmolde hori belaunaldiz belaunaldi transmititu da. Hastapenean, biperra etxerako egiten zen, gehienik. XIX. mendean ziren emazteak biperra merkatuetan saltzen hasi, bereziki Ezpeletan, eskualdeko merkataritza bidegurutzea baitzen; hala, sos pixka bat lortzen zuten.

Transformazioa profesionalizatzen

Transformazioa berant profesionalizatu zen, hots, 1983an, kooperatiba bat sortzearekin. Baina, hainbat zailtasun zirela eta, kooperatiba hetsi zen.

Ezpeletako Biperrak, orduan, gainbehera handia izan zuen eta kasik desagertu zen.

AOC eta AOP sormarkak

Zorionez, Ezpeletako Biperrak, espezia paregabea baita, ez zuen oraino amore emana. 1993tik sindikatuak bilduak ziren ekoizleek bultzaturik, 2000n AOC deitura

eta 2002an AOP deitura lortu zituen.

Egun, euskal gastronomiaren eta kulturaren ikur saihestezin bilakatua da. Frantziako estatuko espezia ezagunena da, eta sormarkarik lortu duen bakarra.



EZPELETAKO BIPERRARENDAKO LUR EZIN HOBEA

Natur ingurumen abantailatuan loratzen da Ezpeletako Biperra.

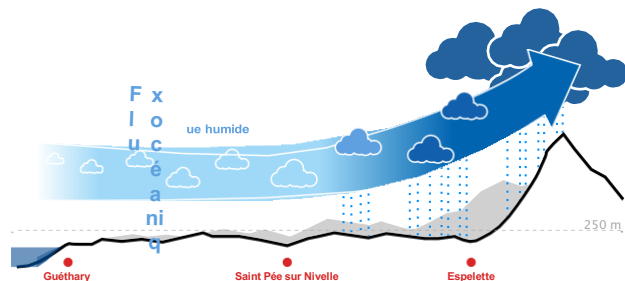
Muino eta tontor arteko xokoan, ozeanotik hurbil, sormarkaren eremuak mikroklima berezia du: temperatura goxoak udan, euri anitz eta haize hegoa. Bioklima horrek, giro subtropikalaren eite duenez, Ezpeletako biperra ontsa hazten eta garatzen laguntzen du.

Ohituren eta trebetasunen iraunarazteko eta klima bero eta hezea kontuan harturik, Ezpeletako biperraren sormarkaren eskualdeak ekoizpen-eremu mugatua du, Ipar Euskal Herriko mendebaldean, Pirinio Atlantikoetako departamenduan, 10 herritan:

-Zuraide eta Larresoro (osoki),
-Ainhoe, Uztaritze, Itsasu, Haltsu, Jatsu, Kanbo, Ezpeleta, Senpere (partez).

Eskualde horrek dizkio gure espeziari berezitasuna eta kalitate paregabea ematen.

“Biperrak eremu geografikoan berean ekoitzi, transformatu eta paketatu behar dira” (AOP Ezpeletako Biperraren baldintzen bildumako aipua)



Beherean:
AOP Ezpeletako Biperraren lurraldea (gorriz), espeziari originaltasuna eta kalitate paregabea ematen dizkiona.

OZEANO ATLANTIKOA

OCEAN ATLANTIQUE

Biarritz

FRANTZIA

Donibane
Lohizune

LA NIVELLE

URDAZURI

Senpere

Uztaritze

Jatsu

Haltsu

Larresoro

Kanbo

Zuraide

Itsasu

Ezpeleta

Ainhoe

ESPAGNE

ERROBI

LA NIVE

Ezpeletako Biperraren ekoizpen zikloa

Ezpeletako Biperra, belaunaldiz belaunaldi, ez da aldatu; hazien hautaketatik uztara eta transformaziora, bipergintzaren urratsak urte osoan banatzen dira.

TRANSFORMATZEA

Biperrak nahi bezain onduak direlarik, kandua eskuz kentzen zaie, eta berriz saredun kutxetan ezartzen dira, tabako idorgailuen gisako labeetan azken aldi batez idortzeko, tenperatura aski eztian. Labetik ateratzean, biperrek kurruskatzen dutelarik, xehatzen dira, biper hautsaren egiteko. Finago ala lodiago xeha daitezke, gustuen arabera, bizitasunaren adierazteko; aldiz, ez da sekula hazi osorik uzten.

HAUTATZEA ETA ONTZEA

Bildu eta berehala, biper uzta garbitzen eta sailkatzen da. Biper guztiak edo parte bat hauts bilakatzeko atxikitzen dira. Biperrak burdin saredun kutxetan banatzen edo soka luzeetan sartzen dira, ontzen segi dezaten (gutienez 15 egunez). Biperrak emeki deshidratatzen dira, eta fruituak idortu ahala, aromak harmoniaz garatzen dira, tomate, biper lodi eta beste hainbat gustu eta usain nabardura hartzen dutela.

BILKETA

Biper lursailetan, kolore gorriaren agertzeak uzta garaia iragartzen du. Biperra eskuz biltzen da, epeka, agorritetik lehen izotzak jin arte eta berantenez abenduaren 1.a arte.

PAKETATZEA

Hautsa bi moldetan paketatzen da, kontsumitzaileengana joateko:

- Pisu zehatz eta bakarreko zakutxoetan: 250g, 500g, 1kg, 5kg.
- Hermetikoki hetsi berinazko ontzietan.

HAZIEN HAUTATZEA

Biperren biltzean, ekoizle bakoitzak hazi onenak hautatzen ditu, landare goiztiar, sendo, postura ederreko eta fruitu tipikoak sortzen dituztenen artean. Ekoizleen hautaketan oinarritu ekoizpen molde horrek saila zinez berezi egiten du, eta "GORRIA" barietatea kontserbatzea ahalbidetzen du.

EREINTZA

Martxoan, hautatu haziak ereiten dira. Hozitzeko tenperatura onena 20° eta 22°C artekoa da. Hamabost bat egunen buruan, biperra "bi kotiledoi" egoerara iristen da.

BIRLANDATZEA

Lehen bi hostoak etzaten direlarik, bien artean hirugarren hosto bat agertzen da; lehen egiazko hostoa dela erraten da. Garapen aldi horretan, landare bakoitza aitzinetik lurberretan bete ziloketan birlandatzen da, handitzeko behar duen tokia ukan dezan.

Bi hilabetez, landare gazteak berotegien geriztan uzten dira.

LANDATZEA

Aro egokia jin orduko, apiril/maiatzean, lurra prestatzen dira. Landareak apirilaren 1.a eta uztailaren 15a artean landatzen dira lurlean, lur hutsean ala partez estalian. Landareen artean 40 cm uzten da, biperrondoek ontsa garatzeko behar duten gehieneko dentsitatearen ez gainditzeko. Landatzen hasi eta hilabetera eta uztailaren 15etik goiti, lursailen ureztatzea debekatua da.

ARTATZEA

Landatu eta, ekoizleek landareei zurkaitzak ezartzen dizkiete, eta belar tzarrak kontrolatzen dituzte. Lerroetan jorratuz, lurra oxigenatzen da, ur gehiegi pila ez dadin eta lurra tinko ez dadin, bestela erroak itoko bailirateke, landareak hitzeraino.

HANDITZEA

Temperaturen berotzeari eta euri handiei esker, landareak zinez laster handitzen dira, eta uztail erdian metrora heltzen dira. Landareak neurritan iritsi eta, loreak etengabe ateratzen dira, lehen izotzak iritsi arte.

EZPELETAKO BIPERRAREN

HAZITIK HAUTSERA



GUERE BERMEAK: BALDINTZEN BILDUMA

AOParen arauak Baldintzen Bilduma zorrotz batean zehaztuak dira. Azken horrek biperraren kalitatea eta tipikotasuna bermatzen ditu; bereziki, jatorria, lurrarekiko lotura eta produktua errespetatzen duten ekoizpen moldeak. Eragileek baldintzen bilduma bete dezaten, kanpoko inspektzio organismo batek, Sindikatuak berak eta administrazioaren ordezkariak kontrol zorrotzak egiten dituzte. Hala, produktuek ez dute sistematikoki labela lortzen: epaimahai batek, itsuan, hauts sorta guztiak kontrolatzen ditu, salmentara igorri aitzin.



Cahier
des Charges

Baldintzen bilduma

Baldintzen bildumako eskakizun nagusiak:

AOP EZPELETAKO BIPERRAREN EKOIZPENA

- 10 herriko ekoizpen eremua da
- Lursailak INAOk baimenduak dira
- Biper barietate bakarra da, etxaldean hautaketaren emaitza
- Lur zabalean landatzen da, 10 000 eta 30 000 landare / ha-ko dentsitatearekin gehienez
- Biperrak eskuz biltzen dira, eta onduak direnak soilik; agorritetik lehen izotzaldietara mailaka biltzen dira
- Tratamendu fitosanitarioak debekatuak dira, eta ureztatzea zorrotz arautua
- Biperra 48 oreneko tartean sailkatzen, garbitzen eta sokan sartzen ala transformatzeko idorrazten da.

BIPERRA HAUTS BIHURTZEA

- Biperraren gustuen garatzeko, funtsezkoa da naturalki idortzea, aire librean, 15 egunez gutienez;
- Ontze fase horren ondotik, zenbait orenez labean idorrazten da,
- Hautsa etxalde bereko biperrez soilik egiten da,
- Hautsa Ezpeletako biper hutsez egin da: kolorante, gehigarri ala kontserbagarri ororen gehitzea debekatu da,
- Hautsa, bortxaz, pisu finkoko zakutxoetan ala hermetikoki hetsi berinazko ontzietan paketatzen da.

BIPERRA SOKATAN TRANSFORMATZEA

- Sokak eskuz egiten dira, etxaldean berean, biper oso freskoak hazkurirako hari batean kandutik lotuz.

Erreferentzia testuak

“Piment d’Espelette” ala “Piment d’Espelette-Ezpeletako Biperra” jatorri deitura kontrolatuari buruzko 2008ko irailaren 18ko 2008-988 dekretua, 2000ko maiatzaren 29ko hastapeneko dekretua ordezkatu zuena.

“Piment d’Espelette” ala “Piment d’Espelette-Ezpeletako Biperra” AOC deitura AOPan sartu zuen 1495/2002 araudia (2002ko agorrilaren 22ko Europako elkargoan AO)



GURE BERMEAK: KONTROLAK ETA BAIMENAK

Jatorri Deitura Babestuak (AOP) kalitate desmartxan osoki engaiatu saila adierazten du.

EZPELETAKO BIPERRAREN SAILA, MAILA OROTAKO KALITATE ZORROZTASUNA.

2008tik, AOP Ezpeletako Biperraren saila kalitate ikur ofizialen erreformaren ondoriozko araudi berri baten arabera dabil. Frantziako erreforma horren xedea kalitate ikurrak kontsumitzaileentzat gardenagoak izatea da. Erreformaren ondorioz, INAO institutuaren, Defentsa eta Kudeaketa Organismoen (ODG) eta kontrol organismoen eginkizunak aldatu dira.

Hauek dira Ezpeletako Biperraren sailaren berezitasunak:



- Ekoizpen baldintzen kontrola eta produktuaren kontrola, saldu aitzin
- Barneko kontrola eta kanpoko kontrola:
- Kanpoko kontrola CERTISUD organismo independenteak egiten du, ekoizleek baldintzen bilduma betetzen dutela eta dastaketa saioetan produktu bukatuak AOParekin bat datozela segurtatzeko.
- Barneko kontrola Ezpeletako Biperraren Sindikatuak egiten du; ekoizpen baldintzak eta tresnak eta ekoizleen engaiamenduak kontrolatzen ditu.



INAO institutuak AOP lur-eskualdearen babestea bermatzen du; sormarkako Ezpeletako Biperra ekoizteko baliatu nahi diren lursail guziak ikuskatzen ditu.

Bestalde, fama bidegabeki baliatzen bada, INAOk Sindikatua laguntzen du deituraren babesten.

Gure bermeak: Dastaketa

AZTERKETA ORGANOLEPTIKO SAIOAK ALA "PRODUKTU" KONTROLA

Sailak "Ezpeletako Biperra" kalitate labelaren esleipen sistema zinez zorrotza defenditzen du.

Biper oso freskoa eta soka:

Biper oso freskoak eta sokak aldizka aztertzen dira. Epaimahaiak, begiz, biper oso freskoaren egoera egiaztatzen du (forma erregularra, azal leuna...).

Ezpeletako Biperraren AOP deituraren lortzeko, soka harmoniaduna eta erregularra izan behar da.

Hautsa:

Hauts sorten %100 zorrozki kontrolatzen dira, begiz, sudurrez eta ahoz. Kontrol epaimahaietan, ekoizleak, ostalaritzako lanbideetako ordezkariak eta espeziaren zaletasun handia duten jendeak biltzen dira.

EZPELETAKO BIPERRAREN KALITATE ORGANOLEPTIKOAK

IKUSIZ

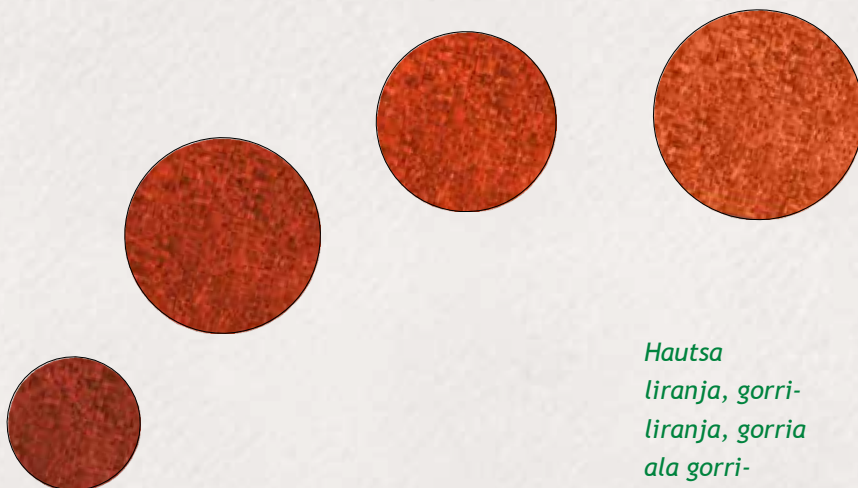
5mm baino
gutiagoko
pikorrak.
Liranjatik gorri-
marroira.

USAINDUZ

Belar idor eta txigor usaina.
Aroma orekatuak.
Indarrez, usain ertainetik
azkarrera.

DASTATUZ

Gozoa, garraztasun doi
batekin. Bizitasun
ertainetik azkarrera,
berotasun sentsazioa,
ahoaan luzaz egoten dena.



*Hautsa
liranja, gorri-
liranja, gorria
ala gorri-
marroia izan
daiteke.*



Syndicat du Piment d'Espelette AOP



Logo of Piment d'Espelette AOP, featuring a green circle with a red chili pepper and the text 'PIMENT D'ESPELETTE AOP'.

AOP EZPELETAKO BIPERRAREN SINDIKATUA

Sailaren arautzeko eta garatzeko eginkizuna

Sindikatuak Ezpeletako Biperraren ekoizle, transformatzaile eta paketatzaile guziak biltzen ditu.

Ekoizle zaletu talde batek sortu zuen 1993an. Gerora, Ezpeletako Biperraren arautzeko, defenditzeko eta kudeatzeko eginkizunak azkartu zaizkio:

- 2000an, Ezpeletako Biperrari AOC sormarka aitortzean,
- 2002an, Ezpeletako Biperraren AOC sormarka AOP bilakatzean,
- 2007an, INAO institutuak Sindikatua AOP Ezpeletako Biperraren defenditzeko eta kudeatzeko organismo gisa aitortzean.

Sindikatuak, funtsezko AOParen promozio, kalitate, defentsa eta kudeaketa eginkizunez gain, ekoizleen eta erakunde- eta ekonomia-partaideen arteko lotura egiten du.

Sindikatuaren buruan, ekoizlez osatu administrazio kontseilua dago. Lan batzordeek eta langileek zein garapen proiektu plantan ematen duten erabakitzen du. Bestalde, Ezpeletako Biperraren sailak 80 boluntarioko sare aktiboa biltzen du; zaletu horiek AOParen dastaketa epaimahaietan eta sailaren bizian parte hartzen dute.

SINDIKATUAREN BALIABIDEAK

- Irabazien %85 eragilean kotizazioetatik datoz; kotizazioak ekoizpenen araberakoak dira
- %5 Tokiko, Lurraldeko eta Europako Elkargoetatik datoz.

Gure partaideak:



SINDIKATUAREN EKINTZA ARLOAK

- AOParen araudia eta kontrolak;
- AOParen babes juridikoa, INAOrekin eta DGCCRFekin partaidetzan,
- Komunikazio kolektiboa eta famaren elikatzea
- Produktuaren kalitatea zaintzea, ekoizleak teknikoki lagunduz eta produktuaren osagarri kalitateendako ezinbestekoak diren jokabide onak hedatuz.
- AOParen ordezkartza politikoa

AOParen ERAKUNDE PARTAIDEAK

- INAO: Sindikatuaren partaide historikoa da eta eginkizuna SIQO erreformen arabera aldatu zaio. Egungo eginkizunak: kontrolen gainbegiratzea, Frantzian eta nazioartean lur-eskualdearen eta sormarken babestea.
- CERTISUD: Sindikatuak 2008an hautatu kanpoko kontrol erakundea
- DGCCRF: INAOrekin hitzarturik ari den partaidea, gure sormarkaren kontrako iruzurren tratatzeko eta horiei buru egiteko.

GURE EKINTZAK

EKOIZLEEKIN

Ezpeletako Biperraren saila emazte eta gizon solidarioz osatu komunitatea da. Ekoizpen jokabideak egunerokotasunean zainduz, lur-eskualdea eta ingurumena errespetatzen dituen laborantzaren garapenaren alde engaiatzen gara.



BLE elkartearekin (Ipar Euskal Herriko Bio Civam-a) partaidetza, ingurumena gehiago babesten duten laborantza jokabideen bultzatzeko.



Eragileak hondakinen kudeatzen laguntzea, laborantzako mintz baliatuak bilduz.



Prozeduren higieneko formakuntzen antolatzea, osagarri segurtasun onenaren bermatzeko.



Ekoizle guziak Eco emballage egituraren kide dira

KOMUNIKAZIOAN

Sindikatuak promozio ekintza anitz plantan ematen ditu, hainbat gertakari, animazio eta partaidetzaren bitartez.

FERIAK/AZOKAK



Pariseko nazioarteko laborantza azoka (SIA)

Akitania Berriko laborantza azoka

Lurrama

LEHIAKETAK



Laborantza lehiaketa orokorra, Parisko azokan

“Piment d’Espelette - Ezpeletakobiperra” lehiaketa

Eskualdeko gustuen lehiaketa

EZPELETAKO BIPER BESTA



Ezpeletako Biper Besta
20 000 eta 30 000 jende artean biltzen dira Ezpeletako Biperraren inguruan.
Ekoizleen ezagutzeko parada ederra da.

IPAR EUSKAL HERRIKO ALT XORRAK



Ipar EHko altxorrak

Ipar Euskal Herriko 4 sormarken komunikazioa

AOC Kintoa xerria
AOP Ossau Irati gasnak
AOC Irulegiko arnoak
AOP Ezpeletako biperrea



NAZIOARTEAN, LABORANTZAKO BESTE KALITATE SAILEKIN LANKIDETZA

Ezpeletako Biperra mundu osoan famatua da: tokiko laborantza ehunaren atxikitzea kausitu duenez eta produktuaren inguruan ekonomia oso bat sortu duenez, munduko Iparraldean eta Hegoaldean adibide gisa hartzen dute. Hala, adibidez, Sindikatuak partaidetzak

lotu ditu Kanbodiako Kampot biper beltz ekoizleekin, nortasun-produktu batzuei Oharpen Geografikoaren ezartzeko. Horrelako partaidetzak Akitaniako Eskualdeko Kontseiluak sostengatzen ditu, nazioarteko lankidetzaren esparruan, eta truke ala aditu-txosten eginkizunak eragin ditzakete.

Etxaldean arteko elkartasunaz gain, atzerrian garapen ekintzak sostengatuz, gure sormarken eta kalitate ikur ofiziala duten produktuen nazioarteko babesa indartzen da.



ETXEA

AOP Ezpeletako Biperraren interpretazio gunea

Promozio eginkizuna duela eta,
AOP Ezpeletako Biperraren sindikatuak
AOP Ezpeletako Biperraren agerian emateko
interpretazio gunea bat zabaldu du.

100 m²-ko eremu horren xedea Ezpeletako Biperraren
agerian ematea da, emazteen eta gizonen lana,
Biperraren historia, fama, lur-eskualdea, baldintzen bilduma,
ezaugarri organoleptikoak eta erabilpena jorratuz.

**Sartzea urrik.
Elbarrituendako
sarbide bereziak.**

**AOP Ezpeletako Biper
dastaketak proposatzen
ditugu. Haurrendako tailerrak
antolatzen ditugu.**

Denboraldi arina:
Martxotik ekainera, urria, azaroa

Astelehenetik ostiralera
10:00-13:00 eta 14:00-17:00
Asteburuetan eta besta
egunetan hetsia

Denboraldi betea:
Uztailetik irail hondarrera

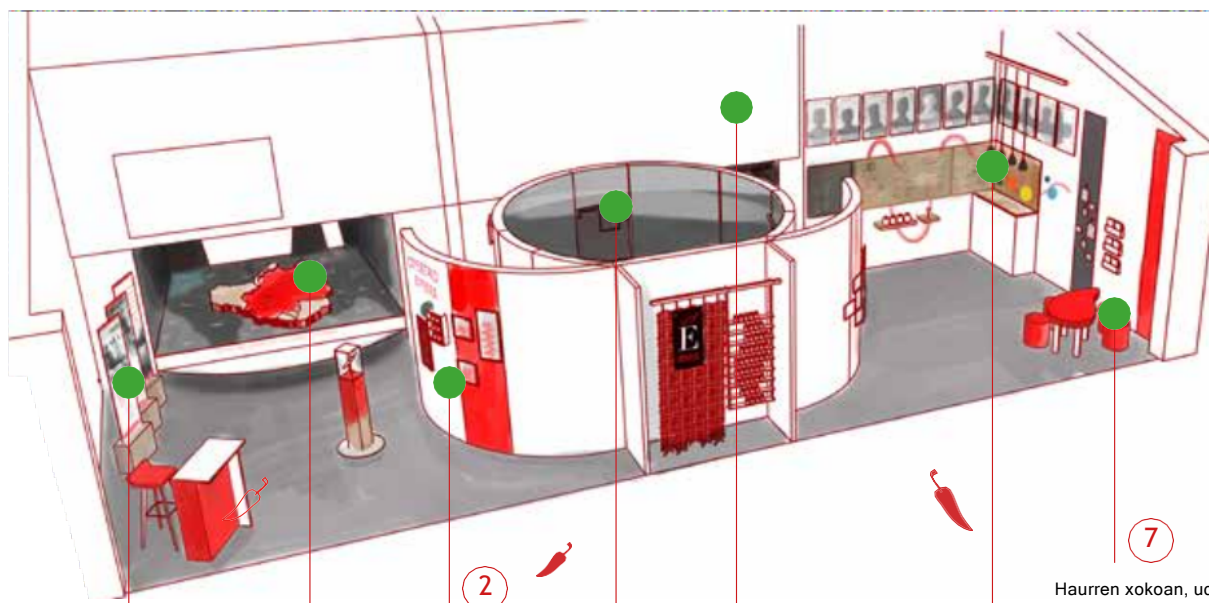
Astelehenetik ostiralera:
10:00-18:30 (etenik gabe)
Larunbata: 10:00-13:00
eta 14:00-17:00

Besta egunak: 10:00-13:00
Igandeetan hetsirik

Urteko itxialdia:
Abendutik otsail hondarrera

**AOP Ezpeletako
Biperraren Sindikatua**
25, Merkatu Plaza - 64250 Ezpeleta

Harremanetarako:
etxea@pimentdespelette.com
Tel : 05.59.93.88.86



1 Sarreraren berean, Ezpeletako biperraren historiari buruzko eremu bat dago.

2 Hiru Ezpeletako Biper motak agertzen dira (hautsa, soka, freskoa). Erakusketa ttipi horretan, kontsumitzaileek AOP Ezpeletako Biperraren egiazkotasuna bermatzeko duen logoa ikus dezakete.

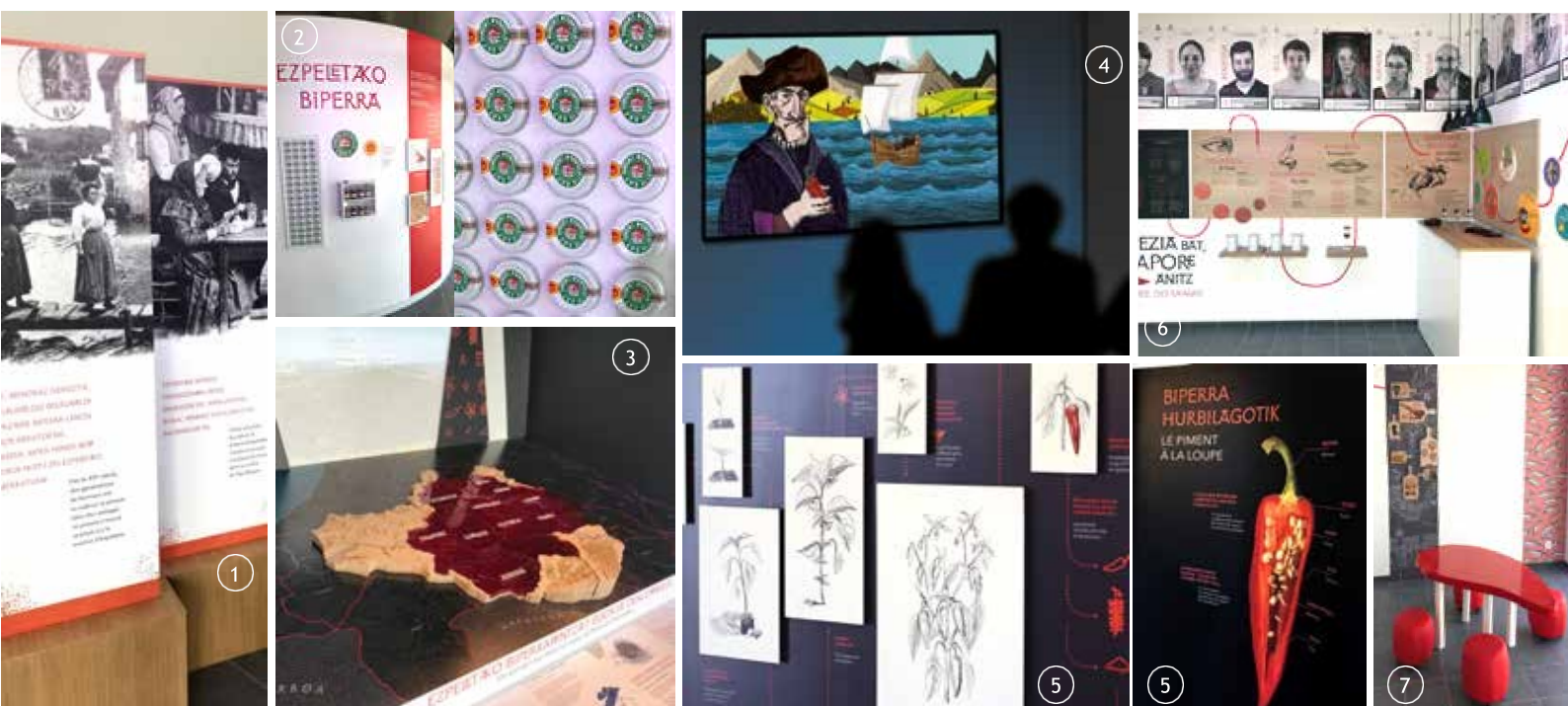
3 Gune horretan, lurraldearen gaia agerian ematen da. Lurraldearen maketa/eskultura Ezpeletako biperra garatzen den geografia eta klima ingurumena agertzen du, AOParen herrien lurraldeak eskaintzen dituen baldintza ezin hobeei buruzko azalpen testuez lagundurik.

5 Botanika gunean, landarearen garapenari buruzko azalpen anitz daude. Euskarri handi batean, Ezpeletako biperraren bizi zikloa agertzen da, hazitik uztara.

4 Ikus-entzunezko gunean, Ezpeletako biperraren historiari, ekoizpenari eta erabiltzen buruzko dokumentala ikus daiteke. Ikusleek, ontsa jarri, erroak, ekoizpen urratsak eta AOParen baldintza zorrotzak hobeki uler ditzakete.

7 Haurren xokoan, udan, aste guziz, haurrei aktibitate jostagarriak proposatzeko da.

6 Dastaketa eta ezagutza organoleptiko guneak bisitarien zentzumena pizten ditu. Gure espeziaren ekoizpenaren beharrezkoak diren zentzumena-kalitateak agerian ematen ditu. Biperraren indar anitzak azpimarratzen ditu; bai sukaldaritza onurak, bai gainerateko erabiltzen. Potretak baliatuz eta Scoville eskalaren bitartez, gure biperra eta bere bizitasuna gisa jostagarrian agertzen dira.



SAILAREN BILAKAERA

GEHIENA ETXALDEKOA

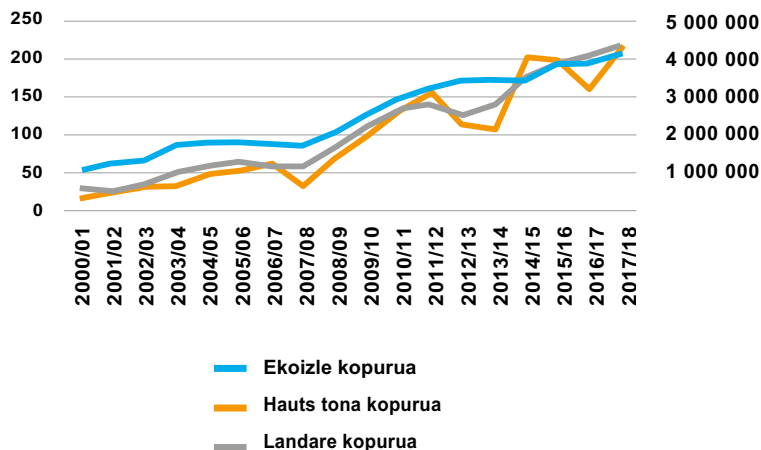
Hogeita hamar bat ekoizle ziren 1997an, eta 200 ekoizle, transformatzaile eta paketatzaile 2018an. Ezpeletako Biperraren saila zinez dinamikoa da laborantzaren arloan!

Dudarik gabe, dinamismo hori Ezpeletako Biperraren aniztasunari zor zaio: hasteko, jende-aniztasuna azpimarratzekoa da, adin, sexu, jatorri guzietako jendea baitago. Etxaldeek ekoizpen bolumenak ere zinez anitzak dira; urtean landatu landare kopuruetan 1etik 50erako tartea izan daiteke.

Frantzian, laborantzako biztanleria zahartzen ari da; sail honetan, aldiz, ekoizle berriak plantatzen dira, maiz gazteak, eta horrek sailaren iraunkortasuna segurtatzen du.

Ezpeletako Biperrak familiako etxaldeek iraunarazten eta enpleguen sortzen laguntzen du, eta lurraldean ondorio handiak ditu, bereziki turismoaren arloan. Alabaina, Ezpeletako Biperra Euskal Herriko ikur saihestezinetako bat da. Hala, baserri eremuko Euskal Herriko jendarte-ehunaren bizitasunaren alde egiten du.

Sailaren bilakaera 2000z geroztik



ETORKIZUN HANDIKO MERKATUAK

Saileko eragile bakoitzak du bere merkaturatzearen ardura. Orotariko salmenta zirkuituak daude, zuzeneko salmentatik banaketa-zirkuitu luzeetara. Hala ere, Ezpeletako Biper ekoizleek gehien baliatzen dituzten zirkuituak zirkuitu laburrak dira, balio erantsia gehitzen baitute.

Ekoizle batzuek beste kalitate-desmarxa batzuetan ere sartuak dira: Laborantza Biologikoaren labela eta IDOKI sormarkak (Ipar Euskal Herriko etxalde ekoizleen elkarteak kudeatua).

Frantzian eta nazioartean gero eta gehiago saltzeak ere dinamismoa ekartzen dio biperraren sailari. Hastapenean, salmenta Ipar Euskal Herrian zentratua zen. Orain, AOPak Frantziako kalitatezko janari saltegien, tokiko saltegi txikien, ostalarien, handizkako saltzaileen eta hazkurriko laborantzako ofizialeen eskaerak ere baditu. Horrez gain, fama handitzen ari baitzaio, esportaziorako galdeak ere baditu, bai Europatik, bai Kanadatik eta Estatu Batuetatik, baita Asiatik ere (Japoniatik).



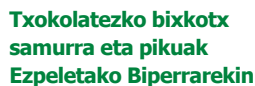
EGUNEROKO SUKALDARITZA, SUKALDARITZA BEREZIA



EZPELETAKO BIPERRA, GUSTUAREN ZERBITZURA

Zezeletako Biperra espezia saihestezina da! Egiazko gustu bizigarria da; hala, janariei hautematen diegun gustua emendatzen du. Biperraren bizitasun arin eta luzeak eta aroma paregabeek diote nortasun handia eta gustu zoragarria ematen.

Espezia paregabea sukaldeburu handienek baliatzen dute, ezaugarri berdingabeak baititu.



SOKAN, biper fresko ala idorra zafla fin-finetan baliatzen da, saltsetan ala omeletetan; puska ttipitan, zopetan, su eztitan egosi platerretan ala arrain saldetan... xerra meheka moztu eta oliotan baratxuriarekin gorriaraz daiteke, ere, prestaketen hastapenean.

HAUTSEZ, egunerokoan, Ezpeletako biper hautsa edozein plateretan ezar daiteke, biper beltzaren ordeiz.

Ezpeletako Biperra apairu osoan sar daiteke, eta bereziki haragien eta barazkien, arrainen eta oskoldunen ontzeko. Ahoan luzaz egoten denez, biperrak sukaldaritza gastronomikoari nortasun handia ematen dio eta ezin hobe batzen da bai tokiko lurraldeko jakiekin, bai sukaldaritza modernoarekin.

ORIGINALTASUN GEHIAGOREN SORTZEKO, Ezpeletako Biper hautsa fruitu freskoekin, konpotekin, orefin bixkotzekin ala kakaoarekin nahas daiteke... zoragarria da.

Ezpeletako Biper sokaren eta hautsaren ahal bezain ongi atxikitzeko, hona zenbait aholku:

HAUTSAREN ATXIKITZEA:

Espezia natural oro bezala, Ezpeletako Biper hautsa argitik gorde behar da, eta leku fresko eta idorrean atxiki. Ez du ez gehigarri, ez kontserbagarri, ez koloranterik; horri esker da hain kalitate paregabekoa. Ireki ondotik laster kontsumitu behar da.

SOKAREN ATXIKITZEA:

Ezpeletako Biper sokaren atxikitzeke, sukaldean ala leku idor eta ontsa aireztatu batean zintzilikatu, deshidratatzen segi dezan eta kolore gorri iluna har dezan.



“ Chez moi, tout est assaisonné au Piment d'Espelette. C'est culturel. Il est délicieux mélangé à du beurre sur une tartine de pain grillé, dans une crème glacée ou dans une pâte sablée pour une tarte aux cèpes. ”

Magazine Elle, le 10 juin 2014

Syndicat du Piment d'Espelette AOP



EZPELETAKO BIPERRAREN SINDIKATUA

Informazio gehiagoren ukateko, jo
Ezpeletako Biperraren Sindikatura:

www.pimentdespelette.com

Gure sare sozialetako orriak:

Facebook (@piment.d.espelette.aop)

Instagram (@pimentdespelette_aop)

25 merkatu plaza

64250 EZPELETA

contact@pimentdespelette.com

Tel. +33 (0)5 59 93 88 86

Fax + 33(0)5 59 93 88 92

BAIONAKO
NORABIDEA

DIRECTION
BAYONNE

EZPELETA

ESPELETTE

AOP EZPELETAKO
BIPERRAREN SINDIKATUA
25, Place du Marché
25, Merkatu Plaza



DIRECTION
SAINT JEAN DE LUZ

DONIBANE LOHIZUNEN
NORABIDEA

