

FITXA TEKNIKOA / AOP EZPELETAKO BIPERRA

IZENA

AOP PIMENT D'ESPELETTE ala PIMENT D'ESPELETTE — EZPELETAKO BIPERRA

2013ko agorrilaren 22ko 2013-765 dekretua

HISTORIA

Luzaz, Ezpeletako biperra familien baratzeetan baizik ez zen ekoizten. Ezpeletako herri barneak merkataritza-bidegurutze gisa eginkizun nagusia ukan zuen biperraren bilakaeran. Horregatik hautatu zen herri horren izena tokiko biperraren identifikazio geografiko gisa. Jatorri Deitura Kontrolatua (AOC) dekretuz aitortu zitzaion, 2000ko maiatzaren 29an. 2002ko agorrilaren 21eko araudiaren bitartez AOC sormarka Jatorri Deitura Babestu (AOP) bilakatu zen.

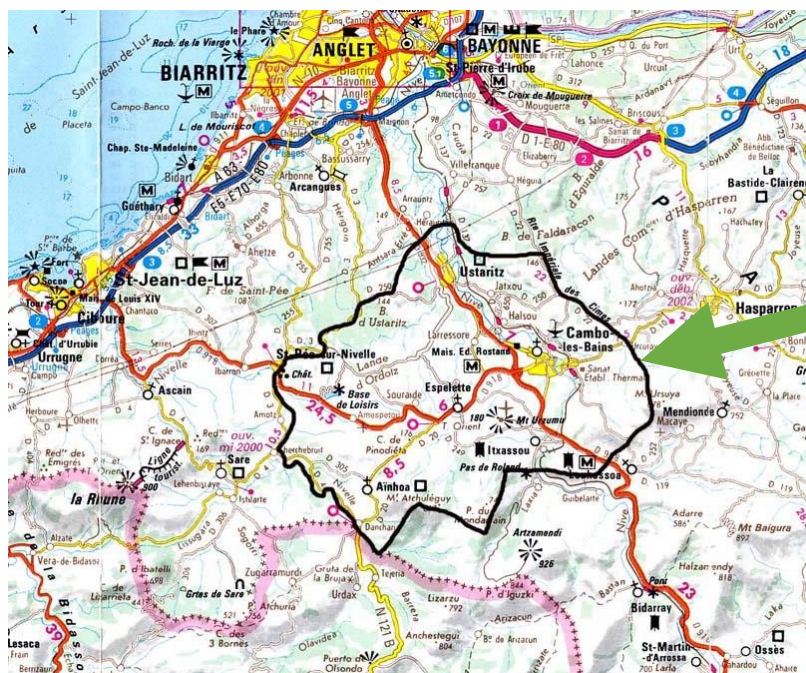
Frantziako Estatuan jatorri deitura duen espezia bakarra da.

KOKAPEN GEOGRAFIKOA

Eremu geografikoak 8 herri partez barne hartzen ditu, eta 2 osoki; denak Pirinio Atlantikoetako mendebaldean daude, Ipar Euskal Herrian.

Urtero, lursail-identifikazio bat egiten da, baliatzen diren lursailak INAO institutuak onartu ezarpen-irizpideekin bat datozela egiaztatzeko.

EREMU GEOGRAFIKOAREN MAPA



INGURUMENAREN EZAUGARRIAK

Klima berezia da, jario ozeanikoak nagusi direlako, ozeanoa hurbil dagoelako, ozeanoaren eta eremuaren artean erliebe handirik ez dagoelako eta hegoaldean eta ekialdean erliebe gorak daudelako, eremua ipar-mendebaldera itzuli anfiteatro bilakatzen baitute. Egoera hori dela eta, euriketa nasaia eta erregularrak izaten dira biperraren landaretze garaian, eta tenperatura aldaketak ttipiak dira.

Lurak usu ontsa garatuak dira. Muturreko testurak soilik dira desegokiak (zinez hondartsuak ala zinez buztintsuak), ez baitute biperrondoa erregulariki elikatzea ahalbidetzen.

EKOIZPEN MOLDEAK

Identifikatu lursailetan landatzen da (maiatza-ekaina). Landare guziak "Capsicum annum L." espeziekoak eta Gorria barietatekoak dira. Landatze dentsitatea 10000 biperrondo/ha eta 30000 biperrondo/ha artekoa da, biperrondo sinpletan landatzen baldin bada, eta 60000 biperrondo/ha-koa (biperrondo bikoitzetan landatzen baldin bada).

Lana: gehitzen diren gai organiko bakarrak laborantza jatorrikoak dira. Ureztatzea debekatua da. Biperrak eskuz biltzen dira, aldika, agorrietik lehen izotzaldietara. Azaleraren %80 gorria duten biperrak baizik ezin dira bildu.

PRESTATZE MOLDEAK

Biperrak sailkatu ondoren, fresko igortzen, soketan ezartzen ala heltzen uzten dira, hautsaren egiteko. Hauts gisa salduko diren biperrak, sailkatu ondotik, gutenez 15 egunez leku bero eta aireztatu batean egoten dira, naturalki idor daitezten. Aldi hori bururatzean, biperrak zenbait orenez labean pasatzen dira, ontsa idortzeko, eta gero xehatzen dira. Hautsa beti etxalde bereko eta bilketa urte bereko biperrez egiten da.

EKOIZKINEN EZAUGARRIAK

Ezpeletako biperrak usain azkarra du, fruitu eta txigor aromak nagusi; aho sabaia neurritz ziztatzen du. Ezpeletako biperra, ondua delarik, gorria da, eta hiru formatan atzeman daiteke:

- . Biper oso freskoa, transformatzeko egina: ez du batere berderik, forma erregular eta konikoa du, eta 7 eta 14 cm arteko luzera du, pedunkulua kanpo;*
- . Sokan: biperrak binaka, hirunaka ala launaka sartzen dira soketan, eta gorriak dira. Soka bakoitzean 20, 30, 40, 60, 80 ala 100 biper daude, neurri homogeneouskoak;*
- . Hautsa: kolore gorri laranja du. Aski fin ehoa da, partikulek 5 mm ez gainditzeko gisan. Hautsaren hezetasun tasa %12 baino apalagoa izan behar da.*

AOP EZPELETAKO BIPERRAREN OSAERA

Biperraren osaera parametro anitzen arabera aldatzen da; baina, informazio gisa, osagaiak honela banatzen dira, guti gorabehera:

AOP Ezpeletako biperraren batez besteko osaera, 100 g-rentzat

OSAGIAK	KANTITATEA (%)
Ura	2
Proteinak	14
Gizenak	11
Azido gantzatsu saturatuak	2
Azido gantzatsu monoinsaturatuak	1
Azido gantzatsu poliinsaturatuak	8
Gluzidoak	23
Azukreak	20
Mineralak	8
Kaltzioa	0.06
Fosforoa	0.4
Potasioa	3
Kloruroak	0.4
Magnesioa	0.2
Zuntzak	37
Bitaminak	
C bitamina	0.11
Pro A bitamina (Beta karotenoa)	0.03
Kaloria balioa (kcal)	347