



AOP Ezpeletako Biperraren paketatzeari eta etiketatzeari buruzko informazio oharra



Syndicat de l'AOP
Piment d'Espelette

AOP sormarka duten produktuak

3 produktu motak dute AOP sormarka



Ezpeletako biper oso freskoa
(kutxatan paketatua)



Ezpeletako biper
soka



Ezpeletako biper hautsa

“Piment d’Espelette” ala “Piment d’Espelette-Ezpeletako biperra” deitura hauek dituen espezia bakarra da:

- **Jatorri Deitura Kontrolatua (AOC)**,
2000 maiatzaren 29tik;

- **Jatorri Deitura Babestua (AOP)**,
2002ko agorrilaren 21etik.

Ekoizpen, transformazio eta paketatze baldintzak 2008ko irailaren 18ko 2008-986 dekretuak homologatu **BALDINTZEN BILDUMAN** zehaztuak dira*.

* testu osoaren kontsultatzeko:
www.inao.gouv.fr

Ohar honen xedea goian aipatu baldintzen bilduman zehaztu “Ezpeletako Biperraren” paketatze eta aurkezte arauen oroitaraztea da.

Ezpeletako Biperraren Sindikatuak eragile baimenduei sistema bortxaezina ematen die (zigilua), produktuen identifikatzeko.



Soken zigilua



Hautsaren zigilua
(zakutxoetan)



Hautsaren zigilua
(basoetan)

Gainerateko produktuek, honako hauek, adibidez, ezin dute “Ezpeletako Biperra” izena agertu:



Biper haziak



Biperrondoak



Biperrak nahas-mahas ala bakarka

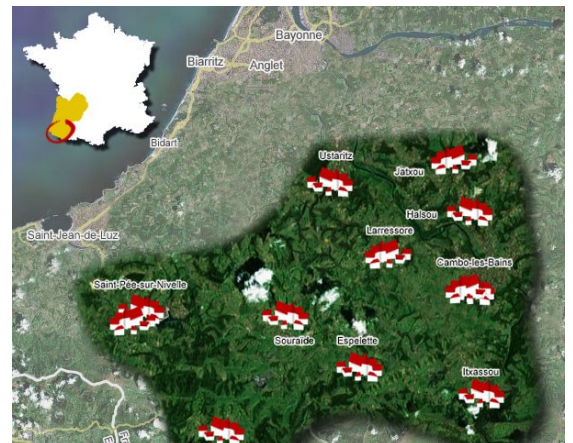
Transformazioa eta paketatzea

Biperren ekoizteko, transformatzeko eta paketatzeko, baldintza hauek bete behar dira:

- Eragile identifikatu, baimendu eta kontrolatua izatea*
- Pirinio Atlantikoetako (64) departamenduko 10 herriz osatu eremu geografikoan kokatua izatea.

Biperrak lursail identifikatuetan bildu behar dira (INAO institutuaren eta sindikatuaren zerbitzuek kontsulta ditzaketen irizpideen betetzeko engaiamendua).

* Zerrenda Ezpeletako Biperraren Sindikatuan eskuragarri dago



Eremuan osoki diren herriak: Larressore eta Zuraide

Eremuan partez diren herriak: Ainhoe, Kanbo, Ezpeleta, Haltsu, Itsasu, Jatsu, Senpere, Uztaritze.

Biper OSO FRESKOA

Kutxa zilodun identifikatu eta berezitueta paketatzen dira. Kutxa bakoitzean 15 kg biper sartzen da gehienez, eta fruituen goratasunak ez du 25 cm gainditu behar.

Biper SOKA

Gutierrez 20 biper ditu, eta gehienez 100, neurri homogeneokoak. Soka ekoizleak du egiten, eskuz, hazkurri-hariarekin.

Biper HAUTSA

Kontsumorako, hautsa bi edukigailu motatan paketatzen da:

- Pisu **zehatz eta bakarreko zakutxoak**: 250 g, 500 g, 1 kg ou 5 kg

- **Hermetikoki hetsi berinazko ontziak.**

Kolorante, gehigarri ala kontserbagarri ororen ezartzea **debekatua** da.

Produktua egoera horietan saltzen da:

Nahas-mahas saltzea ala ondotik berriz paketatzea debekatua da



Etiketatzeara

Etiketetan beharrez agertu behar diren oharrak

“Piment d’Espelette” ala
“Piment d’Espelette-
Ezpeletako Biperra”
deitura, **etiketan
agertzen diren
karaktere handienak
baino gutenez 1,3 aldiz
karaktere handiagoetan.**

Ezpeletako
biperraren zigilua
(multzoaren marka)



“Jatorri Deitura Babestua” aipua
ala “AOP” logoa*



*Logoaren ezartzea aholkatua da

Oharra:

2012ko urtarrilaren 1.etik, “Jatorri Deitura Kontrolatua” ala “AOC” oharrak ezin dira gehiago produktuen etiketetan ezarri.

Produktuekin doazen dokumentuetan eta fakturetan, hauek agertu behar dira:

- “Piment d’Espelette” ala “Piment d’Espelette-EzpeletakoBiperra” deitura
- eta “Jatorri Deitura Babestua” (ala Europako AOP logoa)

Kontrol eta zigor prozedura

Kontrolak organismo independente batek egiten ditu. Horien xedea produktuen trazabilitatearen eta ekoizpen baldintza egokien segurtatzea da. AOP Ezpeletako Biperrarentzat, CERTISUD organismoak du egiten.

Bestalde, DGCCRF* zuzendaritzako zerbitzuek zigor penalak eragin ditzaketen ekintzak abia ditzakete (isunak, kartzela zigorrak...), baldintzen bilduman zehaztu baldintzak ez badira betetzen.

* Lehiaren, kontsumoaren eta iruzurren kontrako errepresioaren Frantziako Zuzendaritza Nagusia.

Harremanetarako:

AOP Ezpeletako Biperraren Sindikatua

Napurak etxea – 455 Irazabaleko bidea – 64250 Ezpeleta

Telefona: 05.59.93.88.86 Fax : 05.59.93.88.92

Email: contact@pimentdespelette.com

Webgunea: www.pimentdespelette.com

Jatorriaren eta kalitatearen Frantziako institutua (INAO)

Zerbitzu juridikoa: 01 73 30 38 67

Paueko egoitza: 05 59 02 86 62

www.inao.gouv.fr , « Produits » atala