

FICHE TECHNIQUE / AOP PIMENT D'ESPELETTE

NOM

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

Homologué par l'arrêté du 28 novembre 2024

Et associé à l'avis publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n°2024-49

HISTORIQUE

La production de piment d'Espelette est restée longtemps cantonnée dans les potagers familiaux. Le bourg d'Espelette a joué un rôle majeur de carrefour commercial. Son nom s'est donc imposé comme identification géographique du piment local. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) reconnue par décret du 29 mai 2000. Inscription de l'AOC en Appellation d'Origine Protégée (AOP) par règlement du 21 août 2002.

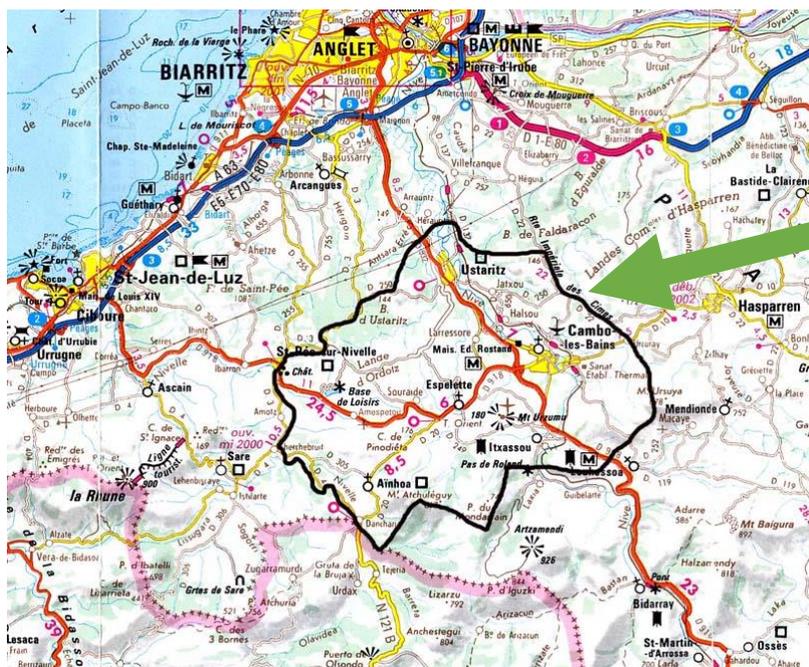
Seule appellation française pour une épice.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend 8 communes en partie et 2 communes en totalité, situées à l'ouest des Pyrénées Atlantiques dans le Pays Basque.

Une identification parcellaire annuelle permet de vérifier que les caractéristiques des parcelles utilisées correspondent bien aux critères d'implantation validés par l'INAO.

CARTE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE



CARACTERISTIQUES DU MILIEU

Climat particulier lié à la dominance des flux océaniques, à la proximité de l'Océan, à l'absence de relief important entre l'Océan et la zone et à la présence de hauts reliefs au sud et à l'est, formant ainsi dans cette zone un vaste amphithéâtre orienté vers le nord-ouest. Cette situation induit des précipitations abondantes et régulières pendant la période de végétation du piment et réduit les variations de température.

Les sols sont souvent bien développés. Seules les textures extrêmes (très sableuses ou très argileuses) ne permettant pas une alimentation régulière du plant de piment sont défavorables.

MODES DE PRODUCTION

Plantation (mai-juin) sur des parcelles identifiées. Les plants proviennent exclusivement de l'espèce "Capsicum annuum L." variété Gorria. La densité de plantation est comprise entre 10000 pieds/ha et 30000 pieds/ha en cas de plantation en plant simple ou 40000 pieds/ha en cas de plantation en plant double.

Culture : les seuls apports de matière organique sont ceux d'origine agricole. L'irrigation est interdite.

La récolte des piments s'effectue manuellement de manière échelonnée jusqu'au gel de la plante et au plus tard jusqu'au 15 décembre. Seuls les piments rouges à au moins 80 % de leur surface peuvent être récoltés.

MODE D'ELABORATION

Les piments sont triés, et soit expédiés en frais, soit mis en corde, soit mis en maturation pour la fabrication de poudre.

Les piments destinés à la vente en poudre font l'objet après tri d'une maturation de 15 jours minimum dans un endroit ventilé (abri ou façade). A la fin de cette période, les piments sont équeutés puis séchés par un passage au four de quelques heures puis broyés.

La poudre est issue de la transformation des piments provenant d'une même exploitation et d'une même année de récolte.

CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Le piment d'Espelette est de couleur rouge à maturité et se présente sous trois formes :

En piment entier frais, destiné à la transformation : il ne présente aucune coloration verte, sa forme est régulière et conique, son épiderme est lisse.

En corde : les piments sont encordés par 2 ou par 3 ou par 4, ils sont de couleur rouge. Une corde comprend 20 ou 30 ou 40 ou 60 ou 80 ou 100 piments de taille homogène ;

En poudre : elle présente une couleur d'orangé à rouge brun. La mouture est suffisamment fine pour que les particules n'excèdent pas 5 mm. Le taux d'humidité de la poudre est inférieur à 12 %

La poudre de « Piment d'Espelette » se caractérise par une intensité olfactive dominée par les arômes de fruité, de grillé et/ou de foin, associés à un piquant fort mais non brûlant, plus ou moins long en bouche, qui s'exprime au palais progressivement et/ou par une sensation de chaleur. En bouche, la poudre de « Piment d'Espelette » peut présenter une note sucrée et/ou une pointe d'amertume

COMPOSITION DE LA POUDRE DE PIMENT D'ESPELETTE AOP

La composition du piment varie selon de nombreux paramètres, mais à titre indicatif, on peut donner la répartition suivante des différents constituants :

Composition moyenne de la poudre de piment d'Espelette AOP pour 100 g de produit

CONSTITUANT	QUANTITE (%)
Eau	2
Protéines	14
Matières grasses	11
Acides Gras Saturés	2
Acides Gras Monoinsaturés	1
Acides Gras PolyInsaturés	8
Glucides	23
Sucres	20
Matières minérales	8
Calcium	0.06
Phosphore	0.4
Potassium	3
Chlorures	0.4
Magnésium	0.2
Fibres	37
Vitamines	
Vitamine C	0.11
Pro Vitamine A (Beta carotène)	0.03
Valeur calorique (kcal)	347