



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



Syndicat 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°2008-986, du 18 septembre 2008*.

* texte disponible sur www.inao.gov.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.



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 :



Graines de piment



Plants de piment



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 and Souraïde

Communes retenues en partie : Ainhoa, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Ixassou, Jaxou, St-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 **interdit**.



**Le produit est vendu en l'état :
Toute vente en vrac et reconditionnement ultérieur sont interdits**

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)



La mention
« Appellation d'Origine Protégée »
ou le logo « AOP »*



*L'apposition du logo est préconisée

Remarque:

Depuis le 1er janvier 2012, les mentions « Appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » ne peuvent plus figurer sur l'étiquetage des produits.

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 DGCCRF* 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 Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Contacts:

Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette

Maison Napurak – 455 Irazabaleko bidea – 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 »