

Cahier des charges spécifique à la production

« Piment d'Espelette »

Les critères définis dans le présent cahier des charges permettent de vérifier et de garantir que les pratiques de l'adhérent sont en conformité avec la charte des engagements définissant les valeurs fondatrices d'IDOKI.

Article 1.1 SIGNES DE QUALITÉ

L'adhérent IDOKI doit être aussi adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée Piment d'Espelette. Il doit donc avoir signé sa déclaration d'identification, respecter en tout point le cahier des charges de l'AOP et présenté ses produits au contrôle de dégustation. Toutefois, si l'adhérent est exclu par l'AOP pour le non respect d'un critère allant dans le sens de la production fermière, le conseil d'administration de l'APFPB se réserve le droit de le maintenir à IDOKI.

Article 1.2 VARIÉTÉ

Conformément au cahier des charges de l'AOC, n'est admise que la variété Gorria. L'utilisation de semences et plants AB est préconisée.

Article 2 LIMITATION DE PRODUCTION

La production transformée est réglementée selon le tableau suivant :

	1 UTH	2 UTH	3 UTH	4 UTH
Plafond maximal transformé	20 000 plants simples	40 000 plants simples	60 000 plants simples	80 000 plants simples
	30 000 plants doubles	60 000 plants doubles	90 000 plants doubles	120 000 plants doubles

La production non transformée (piment vendu en frais non cordé non transformé en poudre ou autre) est règlementée et correspond au double du plafond de la production transformée.

Article 3 CONDUITE DES CULTURES

Les cultures doivent être de plein champ, de saison et récoltées à maturité. L'élevage des plants sous serre est autorisé. Les mesures antigel sont autorisées avec des méthodes naturelles. La culture sous serre chauffée est strictement interdite. Les pratiques de culture doivent être respectueuses du produit, de la santé et de l'environnement. Les essais en paillage naturel sont recommandés. Sont obligatoires :
- rotation des cultures,
- la cueillette manuelle
- le désherbage mécanique

Article 4 FERTILISATION ET INTRANTS

Les engrais chimiques ainsi que tous les pesticides (insecticides, fongicides, désherbants...) chimiques sont interdits sur les prairies, les cultures fourragères, les parcours et les cultures céréalières/ oléo protéagineuses. Seuls les traitements validés dans le cahier des charges de l'Agriculture Biologique seront tolérés. L'adhérent IDOKI doit obligatoirement être adhérent ou suivre au moins 1 fois / an une formation sur les techniques alternatives aux intrants/traitements chimiques/autres techniques de travail proposés par BLE, EHLG ou un autre organisme. Il est recommandé de faire une analyse de sol au moins tous les 5 ans. L'apport de fumier composté est conseillé.

Article 5 CONSERVATION

La mise sous-vide des poudres est obligatoire pour la conservation.

Article 6 MATURATION DES PRODUITS

Le séchage à l'air libre doit être de 15 jours minimum. Hormis période de forte chaleur, les maturations longues sont à favoriser.

Article 7 ADDITIFS AUTORISÉS

L'adhérent ne doit utiliser que des assaisonnements naturels sous signe de qualité. L'ionisation des produits est interdite.

Article TRANSFORMATION

Cf. Articles communs.