

Note d'information

Attestation de non présence d'additifs, d'OGM, d'ingrédients allergènes et de produits d'origine animale dans le Piment d'Espelette.

Votre entreprise se préoccupe, avec raison, de la traçabilité des produits qu'elle achète et de la présence éventuelle d'additifs, d'OGM (organismes génétiquement modifiés) ou d'ingrédients allergènes dans le Piment d'Espelette AOP.

Nous voulons donc attirer votre attention sur plusieurs points relevant des pratiques en vigueur sur la zone d'Appellation du Piment d'Espelette et **des obligations liées au Cahier des Charges** qui régit aussi bien les conditions de production que la transformation du Piment d'Espelette. Ces différentes obligations sont contrôlées par CERTISUD (Organisme de contrôle agréé par le COFRAC et l'INAO).

- **L'usage de tout colorant, additifs ou conservateur est interdit en Piment d'Espelette AOP** à l'exception du gaz inerte (cf. Cahier des Charges de l'AOP Piment d'Espelette).
- Le Piment d'Espelette ne subit **aucun traitement spécifique après récolte** hormis un passage au four d'environ 48 heures qui est le seul traitement thermique autorisé par le Cahier des Charges de l'AOP Piment d'Espelette. **L'ionisation du produit est de fait interdite.**
- Le Piment d'Espelette est une semence paysanne: les producteurs gardent eux-mêmes leurs semences d'année en année. Par conséquent cet état de fait indique que les productions de Piment d'Espelette n'ont pas été effectuées avec des semences d'OGM commercialisés. Le Piment d'Espelette est donc en conformité avec la législation en vigueur sur les OGM et notamment avec les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
- Concernant les **produits allergènes**, nous attirons votre attention sur le fait que le piment ne fait pas partie des ingrédients allergènes notamment visés et encadrés par les directives européennes 2003/89/CE et 2007/68/CE. Le produit AOP qui vous est donc fourni par les producteurs de Piment d'Espelette (corde de piments, poudre ou piments entiers frais) n'est donc a priori pas susceptible de provoquer d'allergies alimentaires jusqu'à preuve scientifique du contraire.
- La production de Piment d'Espelette n'implique et n'a impliqué l'utilisation d'aucun produit d'origine animale ou dérivé. La poudre de Piment d'Espelette est constituée à 100% de Piment d'Espelette issu du capsicum annum variété Gorria

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations les meilleures,

Pour le Syndicat,

Le Président, Dominique Saint Martin