

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 92/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„THYM DE PROVENCE”

Nr UE: FR-PGI-0005-01364 – 18.9.2015

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Thym de Provence”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Tymian „Thym de Provence” jest rośliną przyprawową należącą do gatunku *Thymus vulgaris* L. z rodziny jasnotowatych. Jest to półkrzew o wysokości 10–30 cm, aromatyczny, rozgałęziony, o wewnętrznie zdrewniałych, zazwyczaj uniesionych łodygach, tworzący kępy lub bardzo gęste krzewinki.

Na jego trwałych liściach, szarych lub zielonych w zależności od pory roku, jak również na młodych łodygach i kielichach znajdują się włoski gruczołowe wypełnione olejkiem eterycznym. Jest to olejek eteryczny typu fenolowego, a jego głównymi składnikami są karwakrol (którego minimalna zawartość wynosi 15 %), tymol, jak również p-Cymen (ich prekursor).

Bylinę „Thym de Provence” uprawia się na otwartym polu lub zbiera się na zatwierdzonej działce w środowisku naturalnym.

Tymian „Thym de Provence” pochodzi od następujących odmian: VP 83 (tymianu tworzącego populację), odmiany Carvalia i odmiany Thymia.

Wykaz dopuszczonych odmian może ulec zmianie na podstawie protokołu rewizji, którego celem jest zapewnienie przestrzegania następujących cech charakterystycznych:

- profilu fenolowego (zawartości karwakrolu + tymolu + p-Cymenu >50 %),
- zawartości karwakrolu wynoszącej co najmniej 15 %,
- wyprostowanej i drzewiastej formy rośliny.

Po każdej rewizji wspomniany wykaz przekazuje się producentom, jak również jednostce kontrolnej i właściwym organom kontrolnym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Tymian „Thym de Provence” występuje w postaci suszonych lub głęboko mrożonych liści lub w postaci świeżych lub suszonych gałązek. Gałązki te można wprowadzać do obrotu luzem lub w pęczkach.

Posiada on następujące właściwości:

— w odniesieniu do wszystkich form prezentacji – zawartość karwakrolu w olejku eterycznym wynosi co najmniej 15 %,

ponadto w zależności od formy prezentacji:

— w odniesieniu do świeżych gałązek: maksymalna długość łodygi wynosi 16 cm,

— w odniesieniu do suszonych gałązek: maksymalna długość łodygi wynosi 16 cm, a maksymalny poziom wilgotności wynosi 12 %,

— w odniesieniu do suszonych liści: maksymalny poziom wilgotności wynosi 12 %, maksymalna zawartość łodyg wynosi 4 %, a maksymalna zawartość pyłu wynosi 2 %,

— w odniesieniu do głęboko mrożonych liści: maksymalna zawartość łodyg wynosi 4 %, a maksymalna zawartość pyłu wynosi 2 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na obszarze geograficznym należy przeprowadzać następujące działania: zbiór, przetwarzanie (suszenie/młócenie, sortowanie, głębokie mrożenie) oraz wiązanie w pęczki.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach umieszczanych na produktach jednostkowych „Thym de Provence” przeznaczonych dla konsumenta oprócz informacji obowiązkowych zgodnych z obowiązującymi przepisami należy umieścić datę minimalnej trwałości, jak również wkładkę informacyjną zawierającą nazwę i adres jednostki certyfikującej poprzedzone określeniem „certyfikowany przez”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament Vaucluse: wszystkie gminy.

Departament Bouches du Rhône:

— całe kantony: Aix-en-Provence (1 i 2), Allauch, Aubagne, Berre-l'Étang, Châteaurenard, Ciotat, Gardanne, Marignane, Marseille (1–10), Martigues, Pélissanne, Salon-de-Provence (1 i 2), Trets, Vitrolles,

— kanton Istres, z wyjątkiem gminy Fos-sur-Mer.

Departament Gard:

— całe kantony: Bagnols-sur-Cèze, Pont-Saint-Esprit, Redessan, Roquemaure, Uzès, Villeneuve-lès-Avignon,

— kanton Alès-2: gminy Belvèzet, Bouquet, Fons-sur-Lussan, Lussan, Seynes, Vallérargues,

— kanton Alès-3: gmina Castelnau-Valence,

— kanton Beaucaire, z wyjątkiem gmin Bellegarde, Fourques,

— kanton Marguerittes: gminy Manduel, Marguerittes, Poulx,

— kanton Rousson: gminy Barjac, Méjannes-le-Clap, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos, Tharoux.

Departament Alpes de Haute Provence:

— całe kantony: Château-Arnoux-Saint-Auban, Forcalquier, Manosque (1–3), Oraison, Reillanne, Valensole,

— kanton Digne-les-Bains-2, z wyjątkiem gmin Champstercier, Digne-les-Bains,

— kanton Sisteron, z wyjątkiem gmin Authon, Saint-Geniez,

- kanton Riez: gminy Bras-d'Asse, Le Castellet, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Entrevennes, Estoublon, Mézel, Moustiers-Sainte-Marie, Puimichel, Puimoisson, Riez, Roumoules, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs,
- kanton Seyne: gminy Claret, Melve, Sigoyer, Thèze, Valernes, Vaumeilh.

Departament Ardèche:

- cały kanton Bourg-Saint-Andéol,
- kanton Pouzin: gmina Rochemaure,
- kanton Teil: gminy Alba-la-Romaine, Aubignas, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignères,
- kanton Vallon-Pont-d'Arc: gminy Labastide-de-Virac, Orgnac-l'Aven, Saint-Remèze.

Departament Var:

- całe kantony: Brignoles, Draguignan, Garde, Garéoult, Hyères, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Seyne-sur-Mer (1 i 2), Solliès-Pont, Toulon (1–4),
- kanton La Crau: gminy Hyères, La Crau,
- kanton Flayosc, z wyjątkiem gmin Bargème, Bargemon, Brenon, Châteauvieux, Claviers, Comps-sur-Artuby, La Bastide, Le Bourguet, La Martre, La Roque-Esclapon, Trigance,
- kanton Luc, z wyjątkiem gmin Collobrières, La Garde-Freinet,
- kanton Vidauban, z wyjątkiem gminy: Le Muy.

Departament Hautes Alpes:

- cały kanton Laragne-Montéglin,
- kanton Serres: gminy Le Bersac, Bruis, Chanousse, L'Épine, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saléon, Saviournon, Serres, Sorbiers, Trescléoux.

Departament Drôme:

- całe kantony: Grignan, Tricastin, Montélimar-2,
- kanton Dieulefit, z wyjątkiem gmin Bézaudun-sur-Bîne, Bourdeaux, Bouvières, Comps, Crupies, Félines-sur-Rimandoule, Francillon-sur-Roubion, Mornans, Le Poët-Célard, Les Tonils, Orcinas, Rochebaudin, Saou, Soyans, Truinas,
- kanton Nyons et Baronnies, z wyjątkiem gminy Chaudebonne,
- kanton Diois: gminy La Motte-Chalancon, Rottier,
- kanton Montélimar-1: gminy Ancône, Montélimar, Savasse.

5. Związek z obszarem pochodzenia

Specyfika obszaru

Obszar geograficzny tymianu „Thym de Provence” jest częścią terytorium powszechnie określanego Prowansją położonego na południowym wschodzie Francji.

Do najczęściej występujących rodzajów gleb należą gleby gliniasto-wapienne o różnym stopniu zwięzłości. Umożliwiają one wsiąkanie lub ściekanie deszczu i łatwe znikanie wody deszczowej. Gleby te bardzo często są kamieniste. Tego rodzaju otwarte, wapienne, suche i nasłonecznione tereny nazywane „garigami” są typowe dla Prowansji.

Obszar geograficzny charakteryzuje się również śródziemnomorskim klimatem odznaczającym się ciepłymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami. Okresy nasłonecznienia są znaczące i długie oraz charakteryzują się wiatrem północnym/północno-zachodnim (mistralem), okresowo częstym i długotrwałym, który utrzymuje niski poziom wilgotności. Zimy prowansalskie odznaczają się rzadkimi, zasadniczo krótkimi i mało intensywnymi okresami przymrozków.

Obszar geograficzny charakteryzuje się ponadto dużym zagęszczeniem dziko rosnącego tymianu fenolowego o znaczącej zawartości karwakrolu, tworzącego niemal czyste populacje, które rozprzestrzeniają się na powierzchniach o mniej lub bardziej okrągłym kształcie.

W oparciu o długą tradycję zbioru dziko rosnącego tymianu, który praktykuje się nadal, oraz dawne procesy suszenia, sortowania lub wiązania pęczków tymianu producenci z obszaru geograficznego rozwinęli szczególne umiejętności.

Producenci tymianu „Thym de Provence” zadbali o to, by tymian tworzący populacje, rosnący spontanicznie w stanie naturalnym na tym obszarze, był reprodukowany poprzez selekcję odmianową tymianów fenolowych, których olejek eteryczny zawiera ponad 15 % karwakrolu.

Ponadto na działkach uprawnych producenci ograniczają podlewanie, co zapewnia sposób produkcji zbliżony do warunków naturalnych.

Wykorzystywanie działek uprawnych jest ograniczone, ponieważ po przekroczeniu określonego wieku łądygi tymianu stają się zbyt grube, a stosunek masy liści do masy drewna (grubych łądyg) staje się niewystarczający. Jeżeli chodzi o tymian dziko rosnący, zbieracze umiejętnie oceniają wielkość roślin, które można zebrać, aby zapewnić ten sam efekt.

Ponadto producenci zwracają szczególną uwagę na to, aby zbiory były przeprowadzane na optymalnym etapie, jak również na wentylację tymianu podczas składowania przed przetwarzaniem lub suszeniem, z wykorzystaniem suchego klimatu panującego na obszarze geograficznym.

Jeżeli chodzi o przetwarzanie, umiejętności podmiotów polegają głównie na szybkim rozpoczęciu przetwarzania po zbiorze (suszenia w przypadku tymianu występującego w postaci suszonych liści i głębokiego mrożenia w przypadku tymianu występującego w postaci głęboko mrożonej).

Suszenie również stanowi ważny etap służący kontroli poziomu wilgotności, co umożliwi następnie manipulowanie produktem bez ponoszenia ryzyka pogorszenia jego stanu: jeżeli tymian „Thym de Provence” jest niewystarczająco suchy, nie będzie możliwe przeprowadzenie jego prawidłowego obierania (nie będzie można oddzielić łądyg od liści), a jeżeli jest zbyt suchy, podczas młócenia na łądygach pojawi się zbyt dużo uszkodzeń. Etap suszenia przeprowadza się z uwzględnieniem zewnętrznych warunków klimatycznych; etap ten wpływa na charakter produktu oraz jego wytrzymałość. Wiąże się on z prawdziwymi umiejętnościami oraz z wykorzystaniem specjalnych maszyn (ocena wzrokowa produktu świeżego, szczególny proces sortowania na partie itd.).

Wiązanie w pęczki również wymaga szczególnych umiejętności producentów, którzy oceniają poziom wilgotności ich produktu, aby ograniczyć utratę liści i obniżenie jakości. Umiejętności te stanowią niezbędną podstawę dla otrzymania oczekiwanego produktu końcowego.

Prowansalskie podmioty gospodarcze, dzięki ich specjalistycznemu wyposażeniu i doświadczeniu, stosują szczególnie skuteczne i rygorystyczne metody sortowania. Znajomość produktu pozwala im na określenie niezbędnych narzędzi zapewniających optymalne sortowanie tymianu, przy jednoczesnym wyeliminowaniu w jak największym stopniu cząstek niepożądanych.

Specyfika produktu

Tymian „Thym de Provence” odznacza się charakterystycznym aromatem oraz charakterystycznym i silnym smakiem – ciepłym i ostrym.

Wyróżnia się on spośród pozostałych tymianów, które w większości stanowią tzw. tymiany „łagodne” lub tymiany warzywne o czysto tymolowym chemotypie oraz o słabszym aromacie, jak również, w mniejszym stopniu, tymiany zawierające cyneol (*Thymus mastichina* L. *cineolifera*).

Inne cechy charakterystyczne wyróżniające tymian „Thym de Provence” są następujące: czystość, jednolitość liści, niemal całkowity brak zanieczyszczeń (w przypadku tymianu w liściach).

Jeżeli tymian wprowadza się do obrotu w pęczkach, są one regularne, posiadają odpowiedni kształt i odpowiednią liczbę liści.

Wspomniane właściwości przyczyniają się do ugruntowanej renomy tymianu „Thym de Provence”.

Związek przyczynowy

Dobra przepuszczalność gleb na obszarze geograficznym w połączeniu z warunkami temperaturowymi sprzyja spontanicznemu wzrostowi tymianu „Thym de Provence” oraz jego uprawie. Tymian „Thym de Provence”, aby mógł rosnąć w dobrych warunkach oraz rozwijać pełnię swojego aromatu, potrzebuje ciepła i nasłonecznienia, które zapewnia klimat występujący na obszarze geograficznym.

Wybrane tradycyjne odmiany właściwe dla tego klimatu sprzyjają wydzielaniu bardzo charakterystycznego olejku eterycznego bogatego w karwakrol, w którym wyczuwalne są ciepłe i ostre aromaty specyficzne dla tymianu „Thym de Provence”. Wysoki poziom karwakrolu w olejku eterycznym występującym w liściach wynika z przystosowania się rośliny do jej środowiska, które charakteryzuje się w szczególności występowaniem silnych letnich susz.

Kontrolowane nawadnianie umożliwia ograniczenie wzrostu traw (mającego wpływ na czystość produktu końcowego) oraz utrzymanie warunków charakteryzujących się niską wilgotnością, bliskich warunkom naturalnym.

Zbiór przeprowadzany przez producentów na optymalnym etapie wpływa na najlepsze wydzielanie aromatów, a także na czystość tymianu „Thym de Provence”.

Praktyki suszenia lub szybkiego głębokiego mrożenia po zbiorze oraz składowania z zapewnieniem wentylacji zapewniają otrzymanie tymianu o jednolitym kolorze i przyczyniają się do utrwalenia aromatów. Na tych kluczowych etapach istotną rolę odgrywa doświadczenie podmiotów zdobyte na obszarze, w szczególności umiejętność szybkiej oceny wzrokowej jakości świeżo zebranego produktu.

Czystość tymianu „Thym de Provence” zapewnia się dzięki umiejętnościom związanym z etapami obierania i sortowania, które odgrywają istotną rolę w eliminowaniu najgrubszej części łodyg oraz w ograniczaniu uszkodzeń.

Umiejętności, które wyrażają się poprzez eliminowanie grubych łodyg i ocenę wilgotności oraz wybór odpowiedniego momentu przeprowadzenia tej czynności, sprzyjają uzyskiwaniu regularnych pęczków tymianu „Thym de Provence” o odpowiednim kształcie i odpowiedniej liczbie liści.

W literaturze występują liczne wzmianki na temat występowania tymianu w Prowansji oraz szczególnych właściwości aromatycznych i smakowych tymianu „Thym de Provence”. Można je znaleźć w tekstach, począwszy od Pliniusza Starszego w I wieku aż po współczesnych autorów takich jak Marcel Pagnol (*Les Bucoliques*, Grasset, 1958). Tymian „Thym de Provence” stanowi filar dziedzictwa gastronomicznego Prowansji i jest na szeroką skalę wprowadzany do obrotu w różnych postaciach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ThymdeProvence.pdf>
