

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 92/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„THYM DE PROVENCE”

EU-szám: FR-PGI-0005-01364 – 18.9.2015

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Thym de Provence”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Thym de Provence” kakukkfű az ajakosvirágúak családján (Lamiaceae) belüli *Thymus vulgaris* L. fajhoz tartozó fűszernövény. 10–30 cm magas, fűszeres illatú, alul fásodó, rendszerint felálló szárú, sokágú félcserje, amely csomókba vagy nagyon sűrű kis bozótokba áll össze.

Évszaktól függően szürke vagy zöld színű örökzöld levelein, fiatal szárain és csészéin illóolajjal telt mirigyszőrök helyezkednek el. Ez az illóolaj fenolos típusú, fő vegyületei a karvakrol (legalább 15 %), a timol, valamint (azok elővegyületeként) a p-cimol.

Az évelő „Thym de Provence” kakukkfűvet szabadföldön termesztik vagy a természetben kijelölt parcelláról takarítják be.

A „Thym de Provence” a következő fajtákból származik: VP 83 (a helyben honos kakukkfű-populáció fajtája), Carvalia fajta, Thymia fajta.

Az engedélyezett fajták listája felülvizsgálati protokoll alapján vizsgálható felül, amely az alábbi jellemzők tiszteletben tartását hivatott biztosítani:

- fenolos profil (a karvakrol + timol + p-cimol aránya > 50 %),
- a karvakrol aránya legalább 15 %,
- egyenes és fás növénynövekedés.

A listát minden módosítás után elküldik a termelőknek, valamint az ellenőrző szervnek és az illetékes ellenőrző hatóságoknak.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Thym de Provence” kiszerezése történhet szárított vagy fagyasztott levelek, illetve friss vagy szárított ágak formájában. Az ágak ömlesztve vagy csokorban egyaránt forgalomba hozhatók.

A kakukkfű a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

— Az illóolaj karvakroltartalma valamennyi kiszerezési forma esetében legalább 15 %.

Emellett kiszerezési formától függően:

— friss ágak esetében: a szár hossza legfeljebb 16 cm,

— szárított ágak esetében: a szár hossza legfeljebb 16 cm, a nedvességtartalom pedig legfeljebb 12 %,

— szárított levelek esetében: legfeljebb 12 % nedvességtartalom, legfeljebb 4 % arányú szár, legfeljebb 2 % arányú törmelék,

— fagyasztott levelek esetében: legfeljebb 4 % arányú szár, legfeljebb 2 % arányú törmelék.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A földrajzi területen elvégzendő műveletek: a betakarítás, a feldolgozás (szárítás/morzsolás, válogatás, fagyasztás) és a csokorba kötés.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Thym de Provence” fogyasztói értékesítésre szánt áru egységein elhelyezett címkén a hatályos jogszabályok értelmében kötelezően feltüntetendő adatokon kívül meg kell jelölni a minőségmegőrzési időt, valamint egy külön címkén a tanúsító szerv nevét és címét, amely elé a „certifié par” („tanúsította”) szövegrészt kell illeszteni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Vaucluse megye: valamennyi település

Bouches-du-Rhône megye:

— az alábbi járások teljes egészében: Aix-en-Provence (1 és 2), Allauch, Aubagne, Berre-l'Étang, Châteaurenard, Ciotat, Gardanne, Marignane, Marseille (1–10), Martigues, Péliganne, Salon-de-Provence (1 és 2), Trets, Vitrolles,

— Istres járás Fos-sur-Mer település kivételével.

Gard megye:

— az alábbi járások teljes egészében: Bagnols-sur-Cèze, Pont-Saint-Esprit, Redessan, Roquemaure, Uzès, Villeneuve-lès-Avignon,

— Alès-2 járás: Belvézet, Bouquet, Fons-sur-Lussan, Lussan, Seynes, Vallérargues települések,

— Alès-3 járás: Castelnau-Valence település,

— Beaucaire járás Bellegarde és Fourques települések kivételével,

— Marguerittes járás: Manduel, Marguerittes, Poulx települések.

— Rousson járás: Barjac, Méjannes-le-Clap, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos, Tharoux települések

Alpes-de-Haute-Provence megye:

— Az alábbi járások teljes egészében: Château-Arnoux-Saint-Auban, Forcalquier, Manosque (1–3), Oraison, Reilanne, Valensole,

— Digne-les-Bains-2 járás Champtercier és Digne-les-Bains települések kivételével,

— Sisteron járás Authon és Saint-Geniez települések kivételével,

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

Ardèche megye:

- Bourg-Saint-Andéol járás teljes egészében,
- Pouzin járás: Rochemaure település,
- Teil járás: Alba-la-Romaine, Aubignas, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignères települések,
- Vallon-Pont-d'Arc járás: Labastide-de-Virac, Orgnac-l'Aven, Saint-Remèze települések.

Var megye:

- Az alábbi járasok teljes egészében: Brignoles, Draguignan, Garde, Garéoult, Hyères, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Seyne-sur-Mer (1 és 2), Solliès-Pont, Toulon (1–4),
- La Crau járás: Hyères, La Crau települések,
- Flayosc járás Bargème, Bargemon, Brenon, Châteauvieux, Claviers, Comps-sur-Artuby, La Bastide, Le Bourguet, La Martre, La Roque-Esclapon, Trigance települések kivételével,
- Luc járás Collobrières és La Garde-Freinet települések kivételével,
- Vidauban járás Le Muy település kivételével.

Hautes-Alpes megye:

- Laragne-Montéglin járás teljes egészében,
- Serres járás: 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, Savournon, Serres, Sorbiers, Trescléoux települések.

Drôme megye:

- Az alábbi járasok teljes egészében: Grignan, Tricastin, Montélimar-2,
- Dieulefit járás Bézaudun-sur-Bîne, Bourdeaux, Bouvières, Comps, Crupies, Félines-sur-Rimandoule, Francillon-sur-Roubion, Mornans, Le Poët-Célar, Les Tonils, Orcinas, Rochebaudin, Saou, Soyans, Truinas települések kivételével,
- Nyons et Baronnies járás Chaudebonne település kivételével,
- Diois járás: La Motte-Chalancon, Rottier települések,
- Montélimar-1 járás: Ancône, Montélimar, Savasse települések.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A terület sajátosságai

A „Thym de Provence” földrajzi területe a Franciaország délkeleti részén fekvő, közkeletű nevén Provence-nak nevezett térség részét képezi.

A leggyakoribb talajtípusok különböző tömörségű agyagos-meszes talajok. Ezek lehetővé teszik, hogy az esővíz könnyen beszivárogon vagy lecsurogjon és eltűnjön. A talajok nagyon gyakran kavicsosak. Ezek a nyílt, meszes, száraz és napos („garrigue”-nak nevezett) cserjés területek jellemzőek Provence-ra.

A földrajzi terület további jellemzője a mediterrán éghajlat, meleg és száraz nyarakkal és enyhe telekkel. A napsütéses időszakok jelentékenyek és hosszán tartanak, időnként gyakori és tartósan megmaradó északi/északkeleti széllel (misztrál), amely alacsonyan tartja a páratartalmat. A provence-i telet ritka, általában rövid ideig tartó és nem túl kemény fagyok jellemzik.

Végezetül, a földrajzi terület sajátossága, hogy sűrűn nő vadon a fenolos kakukkfű, amely jelentős mennyiségű karvakrolt tartalmaz, és szinte tiszta populációkat alkot, amelyek többé-kevésbé körkörös foltokban terjeszkednek.

A vadon termő kakukkfű szedésének hosszú időre visszanyúló és máig élő hagyománya, valamint a szárítás, válogatás, illetve csokorkészítés régről származó eljárásai során a földrajzi területen tevékenykedő termelők egyedi szaktudásra tettek szert.

A „Thym de Provence” termelői gondoskodtak arról, hogy a 15 %-nál magasabb karvakroltartalmú illóolajjal rendelkező fenolos kakukkfűvek fajtaszelekciója révén szaporítsák a térségben természetes körülmények között vadon termő, helyben honos kakukkfű-populációt.

Emellett a megművelt parcellák esetében a termelők korlátozzák az öntözést, biztosítva ezáltal, hogy a termesztés módja hasonlítson a természetes körülményekhez.

A megművelt parcellákon folytatott termesztésnek korlátai vannak, mivel bizonyos kor fölött a kakukkfű szárai túlságosan megvastagodnak, és a levelek aránya nem lesz megfelelő a fás rész (a vastag szárok) súlyához képest. A vadon termő kakukkfű esetében a kakukkfűszedők gondosan megvizsgálják a leszedhető növények méretét annak érdekében, hogy garantálják az egyöntetű eredményt.

Emellett a termelők kitüntetett figyelmet fordítanak a betakarítás legmegfelelőbb időszakára, valamint arra, hogy a feldolgozás, illetve a szárítás előtt a kakukkfűvet jó szellőzés mellett tárolják, támaszkodva a földrajzi terület száraz éghajlatára.

Ami a feldolgozást illeti, a termelők szaktudása különösen abban rejlik, hogy betakarítás után gyorsan elvégzik a feldolgozást (szárított levelek formájában történő kiszerezés esetén a kakukkfű szárítását, fagyasztott kiszerezés esetén a fagyasztását).

A szárítás szintén fontos szakasz, amely a nedvességtartalom szabályozását szolgálja, és lehetővé teszi, hogy a továbbiakban a terméket a minőségromlás kockázata nélkül lehessen kezelni: ha nem eléggé száraz, a „Thym de Provence” kakukkfűvet nem lehet megfelelően lefejtetni (a szárok nem válnak el a levelektől), ha pedig túlságosan száraz, a morzsolás során túl sok szárdarab keletkezik. A szárítási szakasz a külső időjárási körülmények figyelembevételével zajlik, és meghatározza a termék küllemét és eltarthatóságát. Mindez valódi szakértelemmel és igen egyedi gépek alkalmazásával kapcsolódik össze (a friss termék szemrevételezéses értékelése, tételesenkénti egyedi válogatás stb.).

A csokorba kötés műveletéhez szintén szükség van a termelők egyedi szaktudására, akik megbecsülik a termékük nedvességtartalmát annak érdekében, hogy korlátozzák a levelek lehullását és a minőségromlást. Ez a szaktudás biztosítja a szükséges alapokat a kívánt késztermék eléréséhez.

A provence-i termelők egyedi berendezéseiknek és tapasztalatuknak köszönhetően különösen hatékony és alapos válogatási módszereket alkalmaznak. A termék ismerete révén meg tudják határozni azokat a szükséges eszközöket, amelyekkel biztosítható a kakukkfű optimális válogatása és a nemkívánatos részecskék lehető legnagyobb mértékű kiiktatása.

A termék sajátosságai

A „Thym de Provence” jellegzetes, erőteljes aromájú és ízű kakukkfű: tüzes és pikáns.

Különbözik a többi kakukkfűtől, amelyek túlnyomórészt tisztán timolos kemotípusú és gyengébb aromájú, úgynevezett „édes” vagy termesztett kakukkfűvek, illetve kisebb részben cineolos kakukkfűvek (*Thymus mastichina* L. *cineolifera*).

A „Thym de Provence” további megkülönböztető tulajdonságai a következők: tiszta, homogén levelek, a szennyeződések szinte teljes hiánya (a leveles kiszerezésű kakukkfű esetében).

A csokorban forgalomba hozott kakukkfű esetében a csokor szabályos, formás, és levelekben gazdag.

E sajátosságok szilárd hírnevet kölcsönöznek a „Thym de Provence” kakukkfűnek.

Ok-okozati kapcsolat

A földrajzi területen található, jó vízelvezető képességű talajok jellemzői a hőmérsékleti viszonyokkal párosulva kedveznek a „Thym de Provence” vadon növekedésének és termesztésének. Ahhoz, hogy a „Thym de Provence” megfelelő körülmények között növekedjen és erőteljes aromája kialakuljon, szükség van a földrajzi terület éghajlatából fakadó melege és napsütésre.

Az ezen éghajlathoz igazodó, hagyományos nemesített fajták kedveznek egy nagyon tipikus, karvakrolban gazdag illóolaj kiválasztásának, amely kiemeli a „Thym de Provence” kakukkfűre jellemző tüzes és pikáns aromákat. A levelek illóolajában található jelentős mennyiségű karvakrol a növénynek a nagy nyári szárazság jellemezte környezethez való alkalmazkodásából adódó másodlagos jellemző.

Az ellenőrzött öntözés lehetővé teszi a gyepesedés korlátozását (befolyásolva a késztermék tisztaságát), valamint a természetes körülményekhez közelítő alacsony nedvességtartalom fenntartását.

A termelők által a legmegfelelőbb szakaszban végzett betakarítás hatással van az aromák jobb kibontakozására és egyúttal a „Thym de Provence” tisztaságára is.

A betakarítást követő szárítás vagy gyorsfagyasztás, valamint a szellőzés melletti tárolás szavatolja, hogy a kakukkfű homogén színű legyen, és hozzájárul az aromák megmaradásához. Ezekben a kulcsfontosságú szakaszokban előnyt jelent a földrajzi területen működő termelők tapasztalata, különös tekintettel arra, hogy gyorsan tudják szemrevételezéssel értékelni a frissen betakarított termék minőségét.

A „Thym de Provence” tisztaságát a lefejtés és a válogatás szakaszához kapcsolódó szaktudás szavatolja, amely szakaszok fontos szerepet játszanak a száraz legvastagabb részének eltávolításában és a törmelék mennyiségének korlátozásában.

A szabályos, formás és levelekben bővelkedő csokorba kötött „Thym de Provence” kakukkfű azon szaktudásnak köszönhető, amellyel eltávolítják a vastag szárazakat és értéklik a nedvességtartalmat, a legmegfelelőbb pillanatot választva ki a művelet elvégzéséhez.

A kakukkfű provence-i előfordulását és a „Thym de Provence” aromájának és ízének jellegzetességeit az irodalomban gyakran említik, az 1. században élt idősebb Pliniustól kezdve olyan kortárs szerzőkig, mint például Marcel Pagnol (*Les Bucoliques*, Grasset, 1958). A „Thym de Provence” Provence gasztronómiai örökségének egyik pillére, amelyet különböző formákban széles körben forgalmaznak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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