

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 92/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„THYM DE PROVENCE“

EU-Nr.: FR-PGI-0005-01364 — 18.9.2015

g.U. () g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Thym de Provence“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ ist eine Aromapflanze, die zur Art *Thymus vulgaris* L. aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae) gehört. Der verzweigte aromatische Halbstrauch erreicht Wuchshöhen von 10-30 cm. Seine gewöhnlich aufsteigenden Stängel sind im unteren Bereich verholzt. Die Pflanze tritt als Büschel oder als sehr dichter kleiner Busch auf.

An den ausdauernden Blättern, die sich je nach Jahreszeit grau oder grün färben, sowie an den jungen Stängeln und Blütenkelchen befinden sich Drüsen, die mit ätherischem Öl gefüllt sind. Dieses ätherische Öl ist dem phenolischen Chemotyp zuzuordnen. Seine Hauptbestandteile sind Carvacrol (Mindestanteil 15 %), Thymol sowie p-Cymol (deren Vorstufe).

Als ausdauernde Pflanze wird der Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ im Freiland angebaut oder auf zugelassenen Flächen im natürlichen Milieu gepflückt.

Der Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ ist aus folgenden Sorten hervorgegangen: VP 83 (Populationsthymian), Sorte Carvalia, Sorte Thymilia.

Das Verzeichnis der zugelassenen Sorten kann auf der Grundlage eines Änderungsprotokolls geändert werden, wodurch die Einhaltung der nachgenannten Eigenschaften sichergestellt werden soll:

- phenolisches Profil (Gehalt an Carvacrol + Thymol + p-Cymol > 50 %),
- Gehalt an Carvacrol größer oder gleich 15 %,
- Wuchsform gerade und verholzt.

Das Verzeichnis wird nach jeder Änderung den Erzeugern sowie dem Kontrollorgan und den zuständigen Kontrollbehörden zur Kenntnis gebracht.

(¹) Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Aufmachungsarten des Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ sind getrocknete oder tiefgekühlte Blätter bzw. frische oder getrocknete Zweige. Die Zweige können als lose Ware oder als Bouquet vermarktet werden.

Die Pflanze hat folgende Merkmale:

- für alle Aufmachungsarten: Carvacrol-Gehalt im ätherischen Öl mindestens 15 %.

Des Weiteren gilt je nach Aufmachungsart:

- für frische Zweige: maximale Stängellänge 16 cm,
- für trockene Zweige: maximale Stängellänge 16 cm und maximaler Feuchtigkeitsgehalt 12 %,
- für trockene Blätter: maximaler Feuchtigkeitsgehalt 12 %, maximaler Gehalt an Stängeln 4 % und maximaler Feinanteil 2 %,
- für tiefgekühlte Blätter: maximaler Gehalt an Stängeln 4 % und maximaler Feinanteil 2 %.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugungsschritte, die in dem geografischen Gebiet erfolgen müssen, sind Ernte, Verarbeitung (Trocknen/Dreschen, Sortieren, Tiefkühlen) und das Binden zu Bouquets.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Etiketten der Verkaufseinheiten von Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ aufgebrachten Etiketten ist – außer den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben – das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auszuweisen. In einem Textfeld sind Name und Anschrift des Zertifizierungsorgans anzugeben, denen der Schriftzug „zertifiziert von“ vorangestellt wird.

4. **Kurze Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Departement Vaucluse: alle Gemeinden.

Departement Bouches du Rhône:

- folgende Kantone in Gänze: Aix-en-Provence (1 und 2), Allauch, Aubagne, Berre-l'Étang, Châteaurenard, Ciotat, Gardanne, Marignane, Marseille (1 bis 10), Martigues, Péligonne, Salon-de-Provence (1 und 2), Trets und Vitrolles;
- Kanton Istres mit Ausnahme der Gemeinde Fos-sur-Mer.

Departement Gard:

- Folgende Kantone in Gänze: Bagnols-sur-Cèze, Pont-Saint-Esprit, Redessan, Roquemaure, Uzès und Villeneuve-lès-Avignon;
- Kanton Alès-2: Gemeinden Belvézet, Bouquet, Fons-sur-Lussan, Lussan, Seynes und Vallérargues;
- Kanton Alès-3: Gemeinde Castelnau-Valence;
- Kanton Beaucaire mit Ausnahme der Gemeinden Bellegarde und Fourques;
- Kanton Marguerittes: Gemeinden Manduel, Marguerittes und Poulx;
- Kanton Rousson: Gemeinden Barjac, Méjannes-le-Clap, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos und Tharaux.

Departement Alpes-de-Haute-Provence:

- folgende Kantone in Gänze: Château-Arnoux-Saint-Auban, Forcalquier, Manosque (1 bis 3), Oraison, Reillanne und Valensole;
- Kanton Digne-les-Bains-2 mit Ausnahme der Gemeinden Champtercier und Digne-les-Bains;
- Kanton Sisteron mit Ausnahme der Gemeinden Authon und Saint-Geniez;

- Kanton Riez: Gemeinden 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 und Saint-Jurs;
- Kanton Seyne: Gemeinden Claret, Melve, Sigoyer, Thèze, Valernes und Vaumeilh.

Departement Ardèche:

- Kanton Bourg-Saint-Andéol in Gänze;
- Kanton Pouzin: Gemeinde Rochemaure;
- Kanton Teil: Gemeinden Alba-la-Romaine, Aubignas, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Thomé, Le Teil und Valvignères;
- Kanton Vallon-Pont-d'Arc: Gemeinden Labastide-de-Virac, Orgnac-l'Aven und Saint-Remèze.

Departement Var:

- folgende Kantone in Gänze: Brignoles, Draguignan, Garde, Garéoult, Hyères, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Seyne-sur-Mer (1 und 2), Solliès-Pont und Toulon (1 bis 4);
- Kanton La Crau: Gemeinden Hyères und La Crau;
- Kanton Flayosc mit Ausnahme der Gemeinden Bargème, Bargemon, Brenon, Châteauvieux, Clapiers, Comps-sur-Artuby, La Bastide, Le Bourguet, La Martre, La Roque-Esclapon und Trigance;
- Kanton Luc mit Ausnahme der Gemeinden Collobrières und La Garde-Freinet;
- Kanton de Vidauban mit Ausnahme der Gemeinde Le Muy.

Departement Hautes-Alpes:

- Kanton de Laragne-Montéglin in Gänze;
- Kanton Serres: Gemeinden 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, Savaudon, Serres, Sorbiers und Trescléoux.

Departement Drôme:

- folgende Kantone in Gänze: Grignan, Tricastin und Montélimar-2;
- Kanton Dieulefit mit Ausnahme der Gemeinden Bézardun-sur-Bîne, Bourdeaux, Bouvières, Comps, Crupies, Félines-sur-Rimandoule, Francillon-sur-Roubion, Mornans, Le Poët-Célar, Les Tonils, Orcinas, Rochebaudin, Saou, Soyans und Truinas;
- Kanton Nyons et Baronnies mit Ausnahme der Gemeinde Chaudebonne;
- Kanton Diois: Gemeinden La Motte-Chalancon und Rottier;
- Kanton Montélimar-1: Gemeinden Ancône, Montélimar und Savasse.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet des Thymians mit der g.g.A. „Thym de Provence“ gehört zu einem Territorium, das herkömmlich als Provence bezeichnet wird und im Südosten Frankreichs liegt.

Die am häufigsten anzutreffenden Bodenarten sind Lehm-Kalkböden unterschiedlicher Dichte. Das Regenwasser kann leicht in diese Böden eindringen oder abfließen und versickern. Sie sind sehr oft steinig. Diese offenen, kalkhaltigen, trockenen und sonnenbeschienenen Milieus werden „Garrigues“ (mediterrane Strauchheiden) genannt und sind typisch für die Provence.

Das geografische Gebiet hat zudem ein Mittelmeerklima, das durch heiße trockene Sommer und milde Winter gekennzeichnet ist. Die Sonneneinstrahlungszeiten sind beträchtlich. Hinzu kommt ein Nord- bzw. Nordostwind (Mistral), der zuweilen häufig und anhaltend ist, sodass die Luftfeuchtigkeit gering bleibt. Im Winter gibt es in der Provence nur selten Frostperioden, die in der Regel kurz und nur wenig stark ausgeprägt sind.

Ein Merkmal des geografischen Gebiets ist schließlich die große Dichte wildwachsenden Thymians des phenolischen Chemotyps mit einem ausgeprägten Carvacrolanteil. Es handelt sich um praktisch reine Populationen, die sich in mehr oder weniger runden Formationen ausbreiten.

Aufbauend auf einer langen Tradition des Pflückens von wildem Thymian, die weiter gepflegt wird, sowie den altergebrachten Verfahren zum Trocknen, Sortieren oder Binden des Thymians zu Bouquets haben die Erzeuger des geografischen Gebiets ein spezielles Know-how entwickelt.

Die Erzeuger von Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ haben dafür Sorge getragen, dass der im natürlichen Milieu des Gebiets wildwachsende Populationsthymian unter Auswahl von Thymiansorten des phenolischen Chemotyps vermehrt wird, deren ätherisches Öl mehr als 15 % Carvacrol enthält.

Des Weiteren halten die Erzeuger auf den bewirtschafteten Parzellen den Wassereintrag gering und gewährleisten somit eine Erzeugungsart, die den natürlichen Bedingungen nahekommt.

Der Bewirtschaftung von Parzellen sind dadurch Grenzen gesetzt, als die Stängel der Thymianpflanzen ab einem bestimmten Alter zu groß werden und der Blattanteil im Vergleich zum Holzgewicht (große Stängel) dann nicht mehr ausreicht. Beim wildwachsenden Thymian prüfen die Pflücker mit geschultem Auge die Größe der Pflanzen, die gepflückt werden können, damit ein einheitliches Ergebnis gewährleistet ist.

Zudem achten die Erzeuger sehr darauf, dass der Thymian im optimalen Stadium geerntet und vor der Verarbeitung oder dem Trocknen gut belüftet gelagert wird, wobei ihnen das trockene Klima des geografischen Bereichs entgegenkommt.

Was die Verarbeitung angeht, zeigt sich das Know-how der Erzeuger insbesondere darin, dass sie rasch nach der Ernte erfolgt (Trocknen des Thymians bei Aufmachung als getrocknete Blätter und Tiefkühlen bei Aufmachung als tiefgekühlte Ware).

Das Trocknen ist insofern eine wichtige Phase, als sie der Regulierung des Feuchtigkeitsgehalts dient und das Erzeugnis anschließend ohne Risiko einer Qualitätsminderung weiterbehandelt werden kann. Ist der Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ nämlich nicht ausreichend trocken, können die Blätter nicht ordnungsgemäß geputzt werden (sie lösen sich dann nicht vom Stängel). Sind sie zu trocken, brechen beim Dreschen zu viele Stängel. Das Trocknen erfolgt in Abhängigkeit von den klimatischen Außenbedingungen und bedingt das Aussehen des Erzeugnisses und dessen Haltbarkeit. Es erfordert ein ausgeprägtes Know-how sowie den Einsatz spezieller Maschinen (visuelle Prüfung des Frischerzeugnisses, spezielles losweises Sortierverfahren usw.).

Das Binden zu Bouquets setzt ebenfalls ein besonderes Know-how voraus, da die Erzeuger den Feuchtigkeitsgehalt des Thymians richtig einschätzen müssen, um Blattverlust und Qualitätsbeeinträchtigungen zu begrenzen. Diese Fähigkeiten sind für das erwartete Endprodukt unentbehrlich.

Die Erzeuger in der Provence setzen besonders effiziente und strenge Sortiermethoden ein, was ihnen aufgrund ihrer besonderen Ausrüstung und ihrer Erfahrung möglich ist. Sie sind mit dem Erzeugnis so vertraut, dass sie stets wissen, welche Mittel am besten zur Thymianlese geeignet sind, sodass unerwünschte Bestandteile weitestgehend entfernt werden.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ ist durch ein charakteristisches Aroma und einen ebenso charakteristischen kräftigen Geschmack gekennzeichnet: warm und pikant.

Er unterscheidet sich von anderen Thymiansorten, bei denen es sich meist um sogenannten „milden“ Thymian oder Gartenthymian reinen Thymotyps mit geringerer Aromakraft sowie in geringerem Maße um Thymian des Cineolotyps (*Thymus mastichina* L. *cineolifera*) handelt.

Weitere Alleinstellungsmerkmale des Thymians „Thym de Provence“ sind: Reinheit, gleichmäßige Blattausrprägung, praktisch vollkommenes Fehlen von Verunreinigungen (bei Aufmachung in Form von Blättern).

Wird die Thymiansorte in Form von Bouquets vermarktet, sind diese regelmäßig, ordnungsgemäß geformt und gut mit Blättern ausgestattet.

Diese Besonderheiten begründen den guten Ruf des Thymians „Thym de Provence“.

Kausaler Zusammenhang

Die guten Drainageeigenschaften der Böden im geografischen Gebiet begünstigen zusammen mit den Temperaturverhältnissen den Wildwuchs des Thymians mit der g.g.A. „Thym de Provence“ und dessen Anbau. Um unter guten Bedingungen wachsen und seine Aromakraft voll entfalten zu können, benötigt Thymian mit der g.g.A. „Thym de Provence“ die Wärme und Sonneneinstrahlung, die die Klimabedingungen des geografischen Gebiets ihm bieten.

Die ausgewählten traditionellen Sorten, die unter diesen klimatischen Bedingungen gedeihen, begünstigen die Sekretion eines sehr charakteristischen ätherischen Öls. Es ist reich an Carvacrol, wodurch die warmen und pikanten Aromen unterstrichen werden, die für den Thymian „Thym de Provence“ so typisch sind. Der beträchtliche Carvacrolanteil im ätherischen Öl der Blätter ist ein sekundäres Charakteristikum für die Anpassung der Pflanze an ihre Umgebung, die vor allem durch eine starke Sommertrockenheit gekennzeichnet ist.

Durch die kontrollierte Bewässerung wird die Unkrautbildung begrenzt (was sich günstig auf die Reinheit des Endprodukts auswirkt). Zudem wird eine geringe Feuchtigkeit ähnlich den natürlichen Bedingungen gewährleistet.

Die Ernte im optimalen Stadium fördert sowohl die bestmögliche Ausprägung der Aromen als auch die Reinheit des Thymians mit der g.g.A. „Thym de Provence“.

Die Trocknung oder schnelle Tiefkühlung nach der Ernte sowie die Lagerung bei ausreichender Belüftung stellen sicher, dass der Thymian eine gleichmäßige Färbung erhält, und fördern zudem die Ausprägung der Aromen. In diesen entscheidenden Phasen kommt die Erfahrung der einheimischen Erzeuger zur Geltung, insbesondere ihre Fähigkeit, mit raschem Blick die Qualität des frisch geernteten Erzeugnisses zu erfassen.

Die Reinheit des Thymians mit der g.g.A. „Thym de Provence“ wird durch das besondere Wissen über die Arbeitsschritte Putzen und Sortieren gewährleistet, die für die Entfernung des größten Teils der Stängel und die Begrenzung von Bruch eine wichtige Rolle spielen.

Auch für die Aufmachung des Thymians „Thym de Provence“ als ordnungsgemäß geformtes Bouquet bzw. als Blätter ist das Know-how der Erzeuger unerlässlich; neben der Entfernung der großen Stängel kommt es darauf an, die Feuchtigkeit richtig einzuschätzen und den geeigneten Zeitpunkt für den Vorgang auszuwählen.

Der Thymian „Thym de Provence“ selbst sowie seine aromatischen und geschmacklichen Besonderheiten finden in der Literatur häufig Erwähnung, angefangen von Plinius dem Älteren im 1. Jahrhundert u. Z. bis zu zeitgenössischen Autoren wie Marcel Pagnol (*Les Bucoliques*, Grasset, 1958). Der Thymian „Thym de Provence“ ist ein Pfeiler des gastronomischen Erbes der Provence. Er wird – in verschiedenen Formen – in erheblichem Umfang vermarktet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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