

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2017/C 92/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„THYM DE PROVENCE“

ELi nr: FR-PGI-0005-01364 – 18.9.2015

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Thym de Provence“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.8. Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Thym de Provence“ on huulõieliste perekonnas liiki *Thymus vulgaris* L. kuuluv aromaadne taim (aed-liivatee). Aed-liivatee on tavaliselt püstjas 10–30 cm kõrgune aromaadne ja okslik püsik, mille alumised oksakesed on puitunud ning mis kasvab väga tihedate puhmaste või põõsastena.

Igihaljad lehed, mis on aastaajast sõltuvalt hallid või rohelised, ning noored oksakesed ja tupplehed on kaetud eeterliku õliga täidetud näärmetega. See eeterlik õli kuulub fenoolide hulka, koosnedes peamiselt karvakroolist (vähemalt 15 %), tümoolist ning paratsümeenist (fenoolide lähteaine).

Mitmeaastast taime „Thym de Provence“ kasvatatakse avamaal või seda korjatakse heakskiidetud looduslikust kasvukohast.

Toodet „Thym de Provence“ valmistatakse järgmistest sortidest: VP 83 (tüümianipopulatsioon), *Carvalia*, *Thymlia*.

Lubatud sortide nimekirja võib muuta muutmisprotokolli alusel, mille eesmärk on tagada järgmised omadused:

— fenoolne profiil (karvakrooli, tümooli ja paratsümeenisaldus > 50 %);

— karvakroolisisaldus vähemalt 15 %;

— sirge ja puine taim.

Pärast iga muudatust jagatakse loetelu tootjatele, samuti kontrolliasutustele ja pädevatele järelevalveasutustele.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Toodet „Thym de Provence“ turustatakse kuivatatud või külmutatud lehtedena või värskete või kuivatatud oksakesena. oksakesi võib turustada lahtiselt või kimbuna.

Tootel on järgmised omadused:

— sõltumata turustusviisist on eeterliku õli karvakroolisisaldus vähemalt 15 %.

Lisaks sõltuvalt turustusviisist:

— värskete oksakeste puhul: pikkus maksimaalselt 16 cm;

— kuivatatud oksakeste puhul: pikkus maksimaalselt 16 cm ja niiskusesisaldus maksimaalselt 12 %;

— kuivatatud lehtede puhul: niiskusesisaldus maksimaalselt 12 %, oksakeste osakaal maksimaalselt 4 % ja peenosakesi maksimaalselt 2 %;

— külmutatud lehtede puhul: oksakeste osakaal maksimaalselt 4 % ja peenosakesi maksimaalselt 2 %.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toimingud, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on saagikoristus, töötlus (kuivatamine/peksimine, sorteerimine, külmutamine) ja kimpu sidumine.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote „Thym de Provence“ tarbimisse antavatel pakenditel olev märgis peab lisaks kehtivate õigusaktidega nõutavale teabele hõlmama kuupäeva „Parim enne“ ning märgit sertifitseerimisasutuse nime ja aadressiga, millele eelneb märgi „Sertifitseerimisasutus“ („certifié par“).

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Vaucluse'i departemang: kõik kommuunid

Bouches du Rhône'i departemang:

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

— kanton Istres, välja arvatud kommuun Fos-sur-Mer

Gardi departemang:

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

— kanton Alès-2: kommuunid Belvézet, Bouquet, Fons-sur-Lussan, Lussan, Seynes, Vallérargues

— kanton Alès-3: kommuun Castelnau-Valence

— kanton Beaucaire, välja arvatud kommuunid Bellegarde, Fourques

— kanton Marguerittes: kommuunid Manduel, Marguerittes, Poulx

— kanton Rousson: kommuunid Barjac, Méjannes-le-Clap, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos, Tharaux

Alpes de Haute Provence'i departemang:

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

— kanton Digne-les-Bains-2, välja arvatud kommuunid Champserrier, Digne-les-Bains

— kanton Sisteron, välja arvatud kommuunid d'Authon, Saint-Geniez

— kanton Riez: kommuunid 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: kommuunid Claret, Melve, Sigoyer, Thèze, Valernes, Vaumeilh

Ardèche'i departemang:

— kanton Bourg-Saint-Andéol tervikuna

— kanton Pouzin: kommuun Rochemaure

— kanton Teil: kommuunid Alba-la-Romaine, Aubignas, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignères

— kanton Vallon-Pont-d'Arc: kommuunid Labastide-de-Virac, Orgnac-l'Aven, Saint-Remèze

Vari departemang:

— kantonid tervikuna: Brignoles, Draguignan, Garde, Garéoult, Hyères, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Seyne-sur-Mer (1 ja 2), Solliès-Pont, Toulon (1–4)

— kanton La Crau: kommuunid Hyères, La Crau

— kanton Flayosc, välja arvatud kommuunid Bargème, Bargemon, Brenon, Châteauvieux, Claviers, Comps-sur-Artuby, La Bastide, Le Bourguet, La Martre, La Roque-Esclapon, Trigance

— kanton Luc, välja arvatud kommuunid Collobrières, La Garde-Freinet

— kanton Vidauban, välja arvatud kommuun: Le Muy

Hautes Alpes'i departemang:

— kanton Laragne-Montéglin tervikuna

— kanton Serres: kommuunid 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

Drôme'i departemang:

— kantonid tervikuna: Grignan, Tricastin, Montélimar-2

— kanton Dieulefit, välja arvatud kommuunid Bézaudun-sur-Bîne, Bourdeaux, Bouvières, Comps, Crupies, Félines-sur-Rimandoule, Francillon-sur-Roubion, Mornans, Le Poët-Célar, Les Tonils, Orcinas, Rochebaudin, Saou, Soyans, Truinas

— kanton Nyons et Baronnies, välja arvatud kommuun Chaudebonne

— kanton Diois: kommuunid La Motte-Chalancon, Rottier

— kanton Montélimar-1: kommuunid Ancône, Montélimar, Savasse

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Toote „Thym de Provence“ geograafiline piirkond asub Provence'i territooriumil Prantsusmaa kaguosas.

Valdavaks on erineva tihedusega savi- ja lubjakivimullad. See võimaldab vihmal hõlpsalt pinnasesse imbuda või nõrguda ja ära voolata. Pinnas on tihtipeale kivine. Provence'ile on tüüpilised avatud, lubjarikkad, kuivad ja päikeselised alad, nn gariigid.

Geograafilist piirkonda iseloomustab ka vahemereline kliima, millele on omased kuumad ja kuivad suved ning leebed talved. Päikesepaistet on palju ja pikalt ning sellega kaasneb mõnikord sage ja püsiv põhja-/loodetuul (mistraal), mis hoiab õhuniiskuse madalana. Provence'i talvesid iseloomustavad harvad külmaperioodid, mis on üldiselt lühikesed ja leebed.

Samuti on geograafilisele piirkonnale omane fenooli- ja karvakroolirikka aed-liivatee rohke looduslik kasv, moodustades peaaegu üheliigilisi kasvukohti, mis levivad enam-vähem ringjate laikudena.

Siiani harrastatava loodusliku aed-liivatee korjamise pika traditsiooni ning aed-liivatee kuivatamise, sorteerimise ja kimpu sidumise ammuse tavade tulemusel on geograafilise piirkonna tootjad välja kujundanud spetsiifilise oskusteabe.

Toote „Thym de Provence“ valmistajad on hoolitsenud selle eest, et piirkonnas kasvav looduslik tüümian paljuneks fenoolirikast (mille eeterlik õli sisaldab üle 15 % karvakrooli) aed-liivateed soosiva sordiaretuse toel.

Lisaks piiravad kasvatajad haritavatel maatükkidel niisutamist, tagades sellega looduslikele tingimustele lähedase tootmisviisi.

Haritavate maatükkide kasutamist piiratakse, kuna alates taime teatavast vanusest muutuvad oksakesed liiga jämedaks ja lehtede suhe puidu (suurte oksakeste) kaalu muutub ebapiisavaks. Loodusliku aed-liivatee puhul hindavad korjajad osavalt taime suurust, et tagada sama tulemus.

Muu hulgas pööravad tootjad suurt tähelepanu optimaalsele saagikoristusajale ning aed-liivatee õhurikastele säilitus-tingimustele enne töötlemist või kuivatamist, kasutades ära geograafilise piirkonna kuiva kliimat.

Töötlemise puhul seisneb tootjate oskusteave peamiselt kiires saagikoristusjärgses töötuses (kuivatatud lehtedena turustatava aed-liivatee puhul kuivatamises ja külmutatuna turustatava aed-liivatee puhul külmutamises).

Ka kuivatamisel on niiskusesisalduse reguleerimisel oluline roll: see võimaldab toodet hiljem töödelda, seda seejuures kahjustamata: ebapiisavalt kuivatatud aed-liivateed ei ole võimalik õigesti töödelda (lehed ei tule oksakeste küljest lahti), ülemäärase kuivatamise puhul tekib peksul liiga palju oksakesepuru. Kuivatamisetapis võetakse arvesse valitsevaid kliimatilisi tingimusi, mis avaldavad mõju toote omadustele ja säilivusele. See põhineb tõelisel oskusteabel ning spetsiifiliste seadmete kasutamisel (värske tooraine visuaalne hindamine, spetsiifiline sorteerimine partiide kaupa jne).

Ka kimpudesse sidumise puhul kasutavad tootjad spetsiifilist oskusteavet, hinnates toote niiskusesisaldust, et piirata lehtede kadu ja kvaliteedi halvenemist. Selline oskusteave annab ootuspärase kvaliteediga lõpptoote saamiseks vajaliku baasi.

Provence'i tootjad kasutavad tänu spetsiifilistele vahenditele ja kogemusele eriti tõhusaid ja rangeid sorteerimismetodeid. Toote hea tundmine võimaldab neil välja selgitada aed-liivatee optimaalse sorteerimise tagamiseks vajalikud vahendid, sorteerides suurimas võimalikus ulatuses välja soovimatud osakesed.

Toote eripära

Tootele „Thym de Provence“ on omane iseloomulik tugev lõhn ja maitse, mis on kuum ja terav.

Ta eristub teistest aed-liivatee sortidest, mis on valdavalt „mahedad“ ja laiatarbesordid, mille kemotüüpi iseloomustab puhas tümool ja nõrgem aroom, samuti vähemal määral ka tsineooli sisaldavatest sortidest (*Thymus mastichina* L. *cincolifera*).

Muud toote „Thym de Provence“ iseloomulikud omadused on järgmised: puhtus, ühetaolised lehed, peaaegu täielik puhtus (lehtedena aed-liivatee puhul).

Kimpudena turustamise puhul on need korrapärased, ilusa kujuga ja leherikkad.

Kõik eespool osutatud aspektid tagavadki toote „Thym de Provence“ hea maine.

Põhjuslik seos

Aed-liivatee „Thym de Provence“ looduslikku kasvu ja temaga seonduvat kultuuri toetavad geograafilise piirkonna hea veeläbilaskvõimega pinnas koos temperatuurirežiimiga. Heades tingimustes kasvamiseks ja tugeva aroomi väljakujunemiseks vajab „Thym de Provence“ soojust ja päikesepaistet, mida geograafilise piirkonna kliima pakub.

Sellele kliimale spetsiifilised traditsioonilised aretatud sordid eritavad rikkalikult äärmiselt spetsiifilist karvakroolirikast eeterlikku õli, mis rõhutab tootele „Thym de Provence“ omast kuumat ja teravat aroomi. Lehtede eeterliku õli suur karvakroolisisaldus on taime keskkonnakohastumuse (vastupidavus suurele suvisele kuivusele) sekundaarne omadus.

Kontrollitud niisutamine lubab piirata rohukasvu (mõjutab lõpptoote kvaliteeti) ja säilitada looduslikele tingimustele lähedased madala niiskusega tingimused.

Optimaalses etapis saagikoristus tootjate poolt avaldab mõju aroomi parimale võimalikule avaldumisele, aga ühtlasi ka toote „Thym de Provence“ puhtusele.

Kiire saagikoristusjärgne kuivatamine või külmutamine ning õhurikkad säilitustingimused tagavad ühtlase värviga aed-liivatee ja aroomi kinnistumise. Neis olulistes etappides tuleb kasuks piirkonna tootjate kogemus, eelkõige võime visuaalselt kiirelt hinnata äsjakorjatud toorme kvaliteeti.

Toote „Thym de Provence“ puhtus tagatakse oskusteabega, mis seondub saagikoristus- ja sorteerimisetappidega, millel on oluline roll suurema osa oksakeste eemaldamisel ja puru tekkimise piiramisel.

Toode „Thym de Provence“ korrapärestes, kauni kujuga ja leherikastes kimpudes tugineb oskusteabele, mis väljendub suurte oksakeste eemaldamises ja niiskuse hindamises, et leida selle toimingu tegemiseks õige aeg.

Provence'i aed-liivatee ning toote „Thym de Provence“ erilised lõhna- ja maitseomadused on leidnud oma kindla koha ka kirjanduses: alates Plinius Vanemast I sajandil ja lõpetades kaasaegsete autoritega (nt Marcel Pagnol (*Les Bucoliques*, Grasset, 1958)). „Thym de Provence“ on Provence'i gastronoomiapärandi tugisammas ning toodet turustatakse laialdaselt eri kujul.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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