STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 34445
9 oktober 2026

# Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Thym de Provence” (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4964 van 24 september 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4964 24.9.2026

**Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]**

(C/2026/4964)

***MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING***

**(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)**
**“Thym de Provence”**
**EU-referentienummer: PGI-FR-01364-AM01 – 1.7.2026**

*1. Naam van het product*

“Thym de Provence”

*2. Type geografische aanduiding*

☐ BOB
☒ BGA

*3. Sector*

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

*4. Land waartoe het geografische gebied behoort*

Frankrijk

*5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt*

***Naam***

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit)

*6. Kwalificatie als standaardwijziging*

De aanvraag tot wijziging van de BGA “Thym de Provence” heeft geen betrekking op een van de drie

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:
a) de wijziging omvat een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding;
b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;
c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.
Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

*7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)*

***Titel***

Inleidend gedeelte

***Beschrijving***

De rubriek "Bevoegde dienst van de lidstaat" is bijgewerkt met de gegevens van het INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) als bevoegde dienst van de lidstaat, zulks in overeenstemming met Verordening (EU) 2024/1143.
De rubriek "Samenstelling" is bijgewerkt om de samenstelling te beschrijven van de marktdeelnemers die betrokken zijn bij de productie van de BGA "Thym de Provence".
De rubriek "Producttype" is geschrapt.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Beschrijving van het product

***Beschrijving***

De rubriek "Beschrijving van het product" is op de volgende punten gewijzigd:
– "De verschillende aanbiedingsvormen": toevoeging van de aanbiedingsvorm "gemalen gedroogde bladeren".
– "Belangrijkste fysisch-chemische kenmerken:" aangezien de datum van minimale houdbaarheid geen fysisch-chemische eigenschap is, is deze uit de tabel voor de aanbiedingsvorm geschrapt. Wijziging van het gehalte stengels van 4 naar 3% en toevoeging van de aanbiedingsvorm "gemalen gedroogde bladeren".
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Afbakening van het geografische gebied

***Beschrijving***

De tekst van de rubriek "Afbakening van het geografische gebied" is gewijzigd, maar het geografische gebied blijft onveranderd. De lijst van gemeenten is bijgewerkt vanwege gemeentelijke fusies. De kaart van het geografische gebied is geschrapt.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied

***Beschrijving***

De rubriek "Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied" is gewijzigd. De traceerbaarheidstabel is bijgewerkt door maling op te nemen en door de term "voorafgaande goedkeuring" te vervangen door de term "goedkeuring". De nieuwe aanbiedingsvorm "gemalen gedroogde bladeren" is toegevoegd. De samenstelling van de gewaskaart is bijgewerkt met de schrapping van chromatografische analyses. Het traceerbaarheidsschema is bijgewerkt met de nieuwe aanbiedingsvorm.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

***Beschrijving***

De rubriek "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" is als volgt gewijzigd:

– "Percelen met akkerbouwgewassen"
De bepaling "niet onderhevig aan extreme wintertemperaturen" in de keuze van percelen is geschrapt, aangezien deze verplichting niet objectief is.
– "Variëteiten"
Toevoeging van twee nieuwe geselecteerde variëteiten en schrapping van verwijzingen naar het protocol voor de validering van variëteiten dat uit de bijlage bij het productdossier is geschrapt.
– "Teelt"
De streefwaarde voor irrigatie is gewijzigd van 3.500 naar 3.000 $m^3$ per hectare. Maximale streefwaarden van 150 eenheden stikstof, 100 eenheden kalium en 100 eenheden fosfor en een opsplitsing van de toevoer in ten minste drie passages zijn toegevoegd. Er is ook een periode van gewasrotatie of braaklegging van ten minste twee jaar toegevoegd vóór nieuwe aanplant van tijm.
– "Oogst"
De verplichting om bij de eerste oogst op een perceel chromatografische analyses uit te voeren, is nu beperkt tot de percelen met wilde tijm. Het fenologische stadium waarin chromatografische analyses kunnen worden uitgevoerd, is geschrapt.
– "Verse takken"
Een aanpassing van de vervoerstermijn tot de dag na de oogstdag is toegevoegd om rekening te houden met de oogsttijden aan het einde van de dag. De bewaartermijn van twaalf dagen is vervangen door een totale bewaartermijn vóór verwerking van maximaal zestien dagen. Het bijsnijden van verse takken worden facultatief. Ten slotte is de termijn van vier dagen na de oogst en vóór het bijsnijden geschrapt. Het facultatieve bundelen in bosjes door middel van een semi-automatische machine is aan de alinea toegevoegd. Ten slotte is bepaald dat de verse takken uiterlijk zestien dagen na de oogst mogen worden gedroogd.
– "Gedroogde takken"
De inleidende zin is geschrapt, aangezien de bepalingen in de rest van het lid zijn opgenomen. De periode tussen het drogen en het oogsten is teruggebracht van vier tot vijf dagen en de bewaartermijn in de koeling is teruggebracht van twaalf tot elf dagen. Een precisering van de bewaartemperatuur in de koeling tussen 1 °C en 5 °C) is toegevoegd. De bewaartermijn vóór verpakking is verlengd van zeven tot dertien maanden, met de mogelijkheid van opslag in bulk. De onnauwkeurige verwijzing naar gesloten kartons als opslagrecipiënten is geschrapt, evenals het concept van voorafgaande goedkeuring, dat in het hele document is vervangen door goedkeuring. Het facultatieve bijsnijden van de stengels is op dezelfde wijze opgenomen als het bijsnijden van de verse takken.
De termijn van zeven maanden voor het bundelen van de bosjes na het drogen is geschrapt, aangezien dit geen invloed heeft op de kwaliteit van het product.
Er is een datum van minimale houdbaarheid van 36 maanden vanaf de oogstdatum en een verbod op elke behandeling door middel van voedseldoorstraling toegevoegd.
– "Gedroogde bladeren"
De streefwaarde voor de luchtvochtigheid om warmtetoevoer op te starten, is geschrapt. De rubriek "voorlopige goedkeuring" is hernoemd tot "goedkeuring" en de bepalingen inzake de goedkeuring zijn tekstueel verduidelijkt. Het deel is in twee delen gesplitst om de nieuwe aanbiedingsvorm "gemalen gedroogde bladeren" erin op te nemen.
– Rubriek "Hele gedroogde bladeren"
Het gehalte stengels is verhoogd van 4% naar 3%, in overeenstemming met de tabel onder de rubriek "Belangrijkste fysisch-chemische kenmerken". De bepalingen inzake zeven en sorteren zijn geschrapt als gevolg van technische verbeteringen van de gebruikte machines.
Ook is de mogelijkheid toegevoegd om partijen van verschillende percelen te mengen, teneinde de logistiek voor de verwerkers te vereenvoudigen.
Er is een verwerkingsperiode van twee jaar vanaf de oogstdatum toegevoegd, evenals een datum van minimale houdbaarheid van 26 maanden vanaf de datum van het mengen van de partij volledige bladeren. Er is ook een verbod op elke behandeling door middel van voedseldoorstraling ingevoerd.
– Deel "Gemalen gedroogde bladeren"
Het product wordt verkregen door mechanische maling. Er is een verwerkingsperiode van twee jaar vanaf de oogstdatum toegevoegd, evenals een datum van minimale houdbaarheid van 26 maanden vanaf de datum van het mengen van de partij volledige bladeren. Er is ook een verbod ingevoerd op elke behandeling met voedseldoorstraling.
– Diepgevroren bladeren
De datum van minimale houdbaarheid van vier jaar vanaf de oogstdatum is toegevoegd, samen met een verbod op voedseldoorstraling.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen

***Beschrijving***

De zin “Het verband met het geografische gebied van de “Thym de Provence” is gebaseerd op de specifieke kwaliteit die gelinkt is aan het grondgebied en de reputatie van het gebied.” is toegevoegd. Bovendien zijn de verwijzingen naar actieve bedrijven (restaurants en hotels) uit het productdossier geschrapt.
✓ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Verwijzingen naar de controlestructuur

***Beschrijving***

De contactgegevens van de controlestructuren zijn bijgewerkt. Ook de verwijzingen naar de EU-regelgeving zijn bijgewerkt.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Specifieke elementen van de etikettering

***Beschrijving***

De eis dat de datum van minimale houdbaarheid op het etiket moet worden vermeld, is uit de alinea geschrapt, aangezien de datum van minimale houdbaarheid rechtstreeks op de verpakking mag worden aangebracht.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Nationale eisen

***Beschrijving***

De tabel met de belangrijkste te controleren punten is bijgewerkt overeenkomstig de verschillende wijzigingen die in het productdossier zijn aangebracht en die in de vorige punten zijn beschreven. De datum van minimale houdbaarheid is uit deze tabel geschrapt.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

***Titel***

Bijlage – Procedure voor de goedkeuring van nieuwe variëteiten

***Beschrijving***

De procedure voor de goedkeuring van nieuwe variëteiten is geschrapt uit de bijlage bij het productdossier. Deze procedure, die geen deel uitmaakt van het productdossier, blijft van toepassing om de lijst van toegestane variëteiten in het productdossier aan te passen.
✓ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

## *ENIG DOCUMENT*

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**
**“Thym de Provence”**
**EU-referentienummer: PGI-FR-01364-AM01 – 1.7.2026**

*1. Naam/namen*

“Thym de Provence”

*2. Type geografische aanduiding*

☐ BOB
☒ BGA

*3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort*

Frankrijk

*4. Beschrijving van het landbouwproduct*

**4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

0910 99 – ander

**4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is**

"Thym de Provence" is een aromatische plant van de soort *Thymus vulgaris* L., die tot de lipbloemenfamilie behoort. Het is een aromatische vertakte halfheester van 10 tot 30 cm hoog, met stengels die onderaan houtachtig zijn en gewoonlijk rechtop staan in zeer dichte bosjes.
De blijvende bladeren, die naargelang van het seizoen grijs of groen zijn, en de jonge stengels en kelken zijn bezaaid met klieren gevuld met een essentiële olie. De belangrijkste bestanddelen van deze fenolhoudende olie zijn carvacrol (minimaal 15%), thymol en paracymeen (de precursor van deze stoffen).
"Thym de Provence" is een vaste plant die in de volle grond wordt geteeld of op erkende percelen in de natuur wordt geoogst.
"Thym de Provence" komt voort uit de volgende variëteiten: VP 83 (echte tijm), variëteit Carvalia, variëteit Thymlia, variëteit Carvaro, variëteit Aramis.
Nieuwe variëteiten die aan deze lijst worden toegevoegd, moeten aan de volgende kenmerken voldoen:
– fenolprofiel (gehalte carvacrol + thymol + paracymeen > 50%);
– carvacrolgehalte van ten minste 15%;
– rechte, houtige plantengroei.
"Thym de Provence" wordt aangeboden in de vorm van hele gedroogde of gemalen of diepgevroren bladeren of van verse of gedroogde takken. Deze takken kunnen los of in bosjes worden verkocht.
De tijm heeft de volgende kenmerken:
– voor alle aanbiedingsvormen: een minimaal carvacrolgehalte van 15% in de essentiële olie.
Daarnaast, naargelang van de aanbiedingsvorm:
– voor verse takken: een maximale stengellengte van 16 cm;
– voor gedroogde takken: een maximale stengellengte van 16 cm en een maximaal vochtgehalte van 12%;
– voor hele gedroogde bladeren: een maximaal vochtgehalte van 12%, een maximaal gehalte stengels van 3% en een maximaal gehalte fijne deeltjes van 2%;
– voor gemalen gedroogde bladeren: een maximaal vochtgehalte van 12%;
– voor diepgevroren bladeren: een maximaal gehalte stengels van 3% en een maximaal gehalte fijne deeltjes van 2%.

**4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)**

–

**4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De activiteiten die binnen het geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn de oogst, de verwerking (drogen/dorsen, sorteren, invriezen) en het bundelen in bossen.

### 4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

### 4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op het etiket van de aan de consument aangeboden eenheden van “Thym de Provence” moeten, naast de uit hoofde van de geldende regelgeving verplichte vermeldingen, een kader met de naam en het adres van de certificeringsinstantie, voorafgegaan door de woorden “gecertificeerd door”, worden aangebracht.

*5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Departement Vaucluse: alle gemeenten;
departement Bouches-du-Rhône: Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Aureille, Auriol, Aurons, Barbentane, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l’Étang, Bouc-Bel-Air, Boulbon, Cabannes, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues, Châteaurenard, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, Éguilles, Ensuès-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Grans, Graveson, Gréasque, Istres, Jouques, La Barben, La Bouilladisse, La Ciotat, La Destrousse, La Fare-les-Oliviers, La Penne-sur-Huveaune, La Roque-d’Anthéron, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Le Rove, Le Tholonet, Les Baux-de-Provence, Les Pennes-Mirabeau, Maillane, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Miramas, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Pélissanne, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Plan-d’Orgon, Port-de-Bouc, Puyloubier, Rognac, Rognes, Rognonas, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Saint-Andiol, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Étienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Salon-de-Provence, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Tarascon, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Verquières, Vitrolles;
departement Gard:
Aigaliers, Aiguèze, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagnols-sur-Cèze, Barjac, Baron, Beaucaire, Belvézet, Bezouce, Blauzac, Bouquet, Bourdic, Cabrières, Carsan, Castelnau-Valence, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Collorgues, Comps, Connaux, Cornillon, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Fournès, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d’Engras, La Bruguière, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun-l’Ardoise, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le Pin, Lédenon, Les Angles, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Méjannes-le-Clap, Meynes, Montaren-et-Saint-Médiers, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d’Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasie, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d’Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d’Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tavel, Tharaux, Théziers, Tresques, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon;
departement Alpes-de-Haute-Provence:
Aiglun, Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Bevons, Bras-d’Asse, Brunet, Céreste-en-Luberon, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Claret, Corbières-en-Provence, Cruis, Curel, Dauphin, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, La Rochegiron, Lardiers, Le Castellet, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Les Mées, Les Omergues, L’Escale, L’Hospitalet, Limans, Lurs, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Manosque, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Oraison, Peipin, Peyruis, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Sainte-Tulle, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d’Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-

l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Vachères, Valbelle, Valensole, Valernes, Vaumeilh, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx;
departement Ardèche:
Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Labastide-de-Virac, Larnas, Le Teil, Orgnac-l'Aven, Rochemaure, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Valvignères, Viviers;
departement Var:
Aiguines, Ampus, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Belgentier, Besse-sur-Issole, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, Callas, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Châteaudouble, Châteauvert, Correns, Cotignac, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, Évenos, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Hyères, La Cadière-d'Azur, La Celle, La Crau, La Farlède, La Garde, La Motte, La Roquebrussanne, La Seyne-sur-Mer, La Valette-du-Var, La Verdière, Le Beausset, Le Cannet-des-Maures, Le Castellet, Le Luc, Le Pradet, Le Revest-les-Eaux, Le Thoronet, Le Val, Les Arcs, Les Mayons, Les Salles-sur-Verdon, Lorgues, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montferrat, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Puget-Ville, Régusse, Rians, Riboux, Rocbaron, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Salernes, Sanary-sur-Mer, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Taradeau, Tavernes, Toulon, Tourtour, Tourves, Trans-en-Provence, Varages, Vérignon, Vidauban, Villecroze, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy;
departement Hautes-Alpes:
Barret-sur-Méouge, Chanousse, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Garde-Colombe, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Bersac, Le Poët, L'Épine, Méreuil, Monêtier-Allemont, Montclus, Montjay, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Ribiers, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Savournon, Serres, Sorbiers, Trescléoux, Upaix, Val Büech-Méouge, Valdoule, Ventavon;
departement Drôme:
Aleyrac, Allan, Ancône, Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bonlieu-sur-Roubion, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Charols, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-du-Rhône, Chauvac-Laux-Montaux, Clansayes, Cléon-d'Andran, Colonzelle, Condillac, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Dieulefit, Donzère, Espeluche, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Eyzahut, Ferrassières, Grignan, Izon-la-Bruisse, La Bâtie-Rolland, La Baume-de-Transit, La Bégude-de-Mazenc, La Charce, La Garde-Adhémar, La Laupie, La Motte-Chalancon, La Penne-sur-l'Ouvèze, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, La Touche, Laborel, Lachau, Le Pègue, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Laval, Le Poët-Sigillat, Lemps, Les Granges-Gontardes, Les Pilles, Malataverne, Manas, Marsanne, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montélimar, Montferrand-la-Fare, Montfroc, Montguers, Montjoux, Montjoyer, Montréal-les-Sources, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Pelonne, Piégon, Pierrelatte, Pierrelongue, Plaisians, Pommerol, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Propiac, Puygiron, Puy-Saint-Martin, Réauville, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Béconne, Rottier, Roussas, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Roynac, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Salettes, Salles-sous-Bois, Sauzet, Savasse, Séderon, Solérieux, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, Tulette, Valaurie, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Vesc, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Villeperdrix, Vinsobres.

### *6. Verband met het geografische gebied*

***Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op***

☒ faam
☒ bepaalde kwaliteit
☐ overige kenmerken

***Samenvatting van het verband***

Het verband met het geografische gebied van de "Thym de Provence" is gebaseerd op de specifieke kwaliteit die gelinkt is aan het grondgebied en de reputatie van het gebied.

**Specificiteit van het geografische gebied**

Het geografische gebied waaruit “Thym de Provence” afkomstig is, maakt deel uit van een gebied in het zuidoosten van Frankrijk dat de Provence wordt genoemd.
Het gebied heeft hoofdzakelijk kalkhoudend-lemige bodems met een verschillende bodemdichtheid. Daardoor kan regen gemakkelijk in de bodem sijpelen en afvloeien. Veel van deze bodems zijn kiezelachtig. Deze open, kalkachtige, droge en zonnige omgevingen, de zogeheten “garrigues”, zijn typisch voor de Provence.
Het geografische gebied wordt eveneens gekenmerkt door een mediterraan klimaat, met warme, droge zomers en zachte winters. Er zijn lange perioden met veel zon, met een soms frequente en aanhoudende noord-/noordwestenwind (de mistral), die zorgt voor een lage vochtigheidsgraad. Provençaalse winters kennen slechts zelden perioden van vorst, die dan doorgaans van korte duur en mild is.
Het geografische gebied wordt ten slotte gekenmerkt door een dichte, spontane groei van fenolhoudende tijm met een hoog gehalte aan carvacrol, in nagenoeg zuivere populaties die zich in min of meer cirkelvormige vlekken verspreiden.
In het gebied wordt van oudsher en tot op vandaag wilde tijm geplukt. Dankzij die traditie en de aloude methoden voor het drogen, sorteren en bundelen in bosjes hebben tijmproducenten in het geografische gebied specifieke vakkennis weten te ontwikkelen.
Producenten van “Thym de Provence” hebben de echte tijm die spontaan in de natuur groeit, zorgvuldig vermenigvuldigd door selectieve plantenveredeling van fenolhoudende tijm, waarvan de essentiële olie meer dan 15% carvacrol bevat.
Voorts beperken producenten de watertoevoer op de geteelde percelen, om de natuurlijke omstandigheden zo dicht mogelijk te benaderen.
Tijm wordt slechts op een beperkt aantal percelen geteeld, aangezien de stengels na een bepaalde groeiperiode te dik worden en er niet voldoende bladeren meer zijn in verhouding tot het gewicht van het hout (dikke stengels). Bij wilde tijm controleren de plukkers zorgvuldig de grootte van de planten die mogen worden geplukt om hetzelfde resultaat te waarborgen.
Producenten letten er voorts op dat de tijm in het optimale stadium wordt geoogst en zorgen voor geventileerde opslag van de tijm vóór de verwerking of het drogen, waarbij kundig gebruik wordt gemaakt van het droge klimaat in het geografische gebied.
Voor de verwerking beschikken de marktdeelnemers over bijzondere vakkennis: zij verwerken de planten kort na het oogsten (drogen voor tijm die wordt aangeboden in de vorm van gedroogde bladeren, en invriezen voor tijm die diepgevroren wordt aangeboden).
Het drogen is ook een belangrijke stap om het vochtgehalte te regelen en het product vervolgens te kunnen verwerken zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit: als “Thym de Provence” niet droog genoeg is, kan hij namelijk niet correct worden gerist (de blaadjes komen dan niet van de stengel); is hij te droog, dan breken de stengels te vaak tijdens het dorsen. Tijdens het drogen wordt rekening gehouden met de klimatologische omstandigheden buiten. Deze fase is bepalend voor het uiterlijk en de houdbaarheid van het product. Het drogen vergt echte vakkennis en specifieke machines (zoals een visuele inspectie van het verse product, een specifiek sorteerproces per partij en dergelijke).
Ook voor het bundelen in bossen moeten producenten over specifieke vakkennis beschikken: ze moeten het vochtgehalte van hun product goed inschatten om bladverlies en kwaliteitsverlies te voorkomen. Die vakkennis biedt de nodige basis om tot het gewenste eindproduct te komen.
De marktdeelnemers uit de Provence weten tijm dankzij hun specifieke materiaal en ervaring bijzonder doeltreffend en grondig te sorteren. Dankzij hun productkennis weten zij precies met welke gereedschappen de tijm optimaal kan worden gesorteerd, zodat zo veel mogelijk ongewenste deeltjes worden verwijderd.

**Specificiteit van het product**

“Thym de Provence” wordt gekenmerkt door zijn karakteristieke aroma en sterke smaak: die is tegelijkertijd warm en kruidig.
Hij onderscheidt zich van andere tijmsoorten, voor een groot deel zogeheten “zachte” tijmsoorten of tijmsoorten uit de tuinbouw met een zuiver thymol-chemotype en een minder uitgesproken aroma, en in mindere mate cineoltijm (*Thymus mastichina* L. cineolifera).
De overige onderscheidende kenmerken van “Thym de Provence” zijn: de zuiverheid, de gelijkaardigheid van de bladeren, het feit dat het product nagenoeg geen onzuiverheden bevat (voor tijm die in de vorm van bladeren wordt aangeboden).
Wanneer het product in bosjes wordt aangeboden, zijn die regelmatig, goed gevormd en goed voorzien van bladeren.
Aan deze specifieke eigenschappen dankt “Thym de Provence” zijn uitstekende reputatie.

**Causaal verband**

De kenmerken van de sterk afwaterende bodems in het geografische gebied bevorderen, in combina-

tie met het temperatuurregime, de spontane groei en de teelt van “Thym de Provence”. Om in goede omstandigheden te kunnen groeien en zijn volle aroma te kunnen ontwikkelen, heeft “Thym de Provence” de warmte en de zonneschijn nodig die worden geboden door het klimaat van het geografische gebied.
De geselecteerde traditionele variëteiten, die specifiek zijn voor dit klimaat, bevorderen de afscheiding van een zeer typische essentiële olie, die een hoog carvacrolgehalte bezit en de specifieke warme, kruidige aroma’s van “Thym de Provence” accentueert. Het hoge carvacrolgehalte in de essentiële olie van de bladeren is een secundair kenmerk van de aanpassing van de plant aan haar omgeving, die vooral wordt gekenmerkt door grote droogte in de zomer.
Dankzij gecontroleerde irrigatie kan de groei van onkruid (die gevolgen heeft voor de zuiverheid van het eindproduct) worden beperkt en kunnen relatief droge omstandigheden worden gehandhaafd die de natuurlijke omstandigheden zo dicht mogelijk benaderen.
Doordat de tijm in het optimale stadium wordt geoogst, komen de aroma’s beter tot hun recht, maar wordt ook de zuiverheid van de “Thym de Provence” versterkt.
Door het product snel na het oogsten te drogen of in te vriezen en tijdens de opslag voor ventilatie te zorgen, krijgt de tijm een uniforme kleur en blijven de aroma’s bewaard. Dankzij hun ervaring, en met name hun capaciteit om de kwaliteit van het vers geoogste product snel visueel te beoordelen, kunnen marktdeelnemers in het gebied deze cruciale stappen tot een goed einde brengen.
“Thym de Provence” ontleent zijn zuiverheid aan de grondige vakkennis over het rissen en het sorteren. Die stadia zijn belangrijk voor de verwijdering van het grootste deel van de stengels en voor het voorkomen van breuken.
“Thym de Provence” in regelmatige, goed gevormde bosjes met veel bladeren is het resultaat van de vakkennis van de producenten, die precies weten hoe zij dikke stengels moeten verwijderen en het vochtgehalte moeten beoordelen, en hiervoor het juiste moment weten uit te kiezen.
De aanwezigheid van tijm in de Provence en het karakteristieke aroma en de kenmerkende smaak van “Thym de Provence” worden vaak beschreven in de literatuur. Van Plinius de Oudere in de eerste eeuw na Christus tot hedendaagse schrijvers als Marcel Pagnol (Les Bucoliques, Grasset, 1958).
“Thym de Provence” vormt een van de hoekstenen van het gastronomische erfgoed van de Provence en wordt in diverse vormen op grote schaal verhandeld.

***Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)***

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-698abd45-45dd-44a6-b675-62e212899f0c