C/2025/4122

24.7.2025

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/4122)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Miel de tilleul de Picardie“

EU č.: PGI-FR-03290 – 18.7.2024

1. **Označení CHZO**

„Miel de tilleul de Picardie“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0409 – Přírodní med

3.2 *Popis výrobku, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1)*

„Miel de tilleul de Picardie“ (pikardský lipový med) je med produkovaný včelami druhu *Apis mellifera* z nektaru květů druhu *Tilia* sp. Jedná se o jednodruhový med.

Na trh se dodává buď v tekutém, nebo zkrystalizovaném stavu.

— Chemické vlastnosti:

El. vodivost [mS/cm]: ≤ 0,7

Obsah vody (%): ≤ 18

Obsah hydroxymethylfurfuralu (mg/kg): ≤ 10 po vytáčení

— Pylové vlastnosti:

„Miel de tilleul de Picardie“ má pylové spektrum složené z pylu různých botanických druhů. Přítomnost tří pylů kaštanu, lípy a ostružiníku je však žádoucí, protože jsou to markery zeměpisné oblasti CHZO. Alespoň jeden z nich je převažujícím nebo doprovodným pylem v „Miel de tilleul de Picardie“.

Některé pikardské lipové medy nemusí mít žádné převažující nebo doprovodné pyly. V takových případech musí být alespoň jeden z charakteristických pylových markerů přítomen jako ojedinělý pyl. Lípy produkují jen malé množství pylu, což vysvětluje, proč se nevyskytuje ve velkém množství.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V následující tabulce jsou uvedeny pyly, které se nejčastěji vyskytují v „Miel de tilleul de Picardie“. Tyto pyly se vyskytují v různých kombinacích a poměrech.

Převažující pyly (> 45 %)	Doprovodné pyly (mezi 15 % a 45 %)	Ojedinělé pyly (< 15 %)
Lípa	Lípa	*Asteraceae*, ovocné stromy, *Poaceae*, slunečnice, *Ranunculaceae*, *Lamiaceae*, *Brassicaceae*, *Rosaceae*, jetel, hadinec obecný, vikev, *Oleaceae*, ostružiník, jitrocel, lípa, *Apiaceae*, smetanka
Kaštanovník	Kaštanovník	
	Ostružiník	

— Organoleptické vlastnosti:

Konzistence: homogenní (bez oddělení skupenství), tekutý nebo krystalický

Světle slámově žlutá barva s nazelenalými odlesky

Vůně: bylinný se svěžími mentolovými tóny střední až vysoké intenzity

Chuť: osvěžující a mentolová nebo farmaceutická, trpká, středně sladká, středně kyselá

Doznívání chuti v ústech: střední až vysoké

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce, od umístění úlů až po sklizeň z medníků, probíhají v zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje:

— 324 obcí v departementu Aisne;

— 585 obcí v departementu Oise;

— 22 obcí v departementu Somme;

— 539 obcí v departementu Pas-de-Calais;

— 11 obcí v departementu Val d'Oise.



5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost s původem je založena na specifické kvalitě produktu „Miel de tilleul de Picardie“ a na jeho pověsti.

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Pikardie leží na jihu regionu Hauts-de-France a na severu regionu Ile-de-France a má chladné přímořské klima s kontinentálním sklonem směrem na východ. To je příznivé pro porosty listnatých stromů, které potřebují vláhu.

Pikardie se nachází na třetihorních náhorních plošinách Pařížské pánve a je značně zalesněná. Lesy jsou nerovnoměrně rozloženy a tvoří je především listnaté stromy (92 % oproti 71 % v celé zemi), které pokrývají 17 % území Pikardie. Rozsáhlé zalesněné plochy se nacházejí v jižní polovině: přírodní park Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France na levém břehu řeky Oise má rozlohu 60 000 ha, z čehož je 20 000 ha zalesněných. Zahrnuje lesy Halatte, Ermenonville, Chaalis a Chantilly a obecní lesy.

Lípy tvoří 3,2 % regionálního fondu na ploše 7 600 hektarů. Podle údajů Regionálního střediska pro lesní majetek (Centre Régional de la Propriété Forestière) je lípa osmým nejvýznamnějším druhem v Pikardii, a to díky půdním a klimatickým podmínkám, které jsou pro růst této dřeviny příznivé. Jedná se o druh, který je uváděn v lesních porostech společně s kaštanem a trnovníkem akátem a soustřeďuje se na určitých místech.

Lípa srdčitá (*Tilia cordata*) je volně rostoucí druh, který se ve Francii přirozeně vyskytuje na severovýchodě a v Pyrenejích. V Pikardii je nejdůležitějším druhem, na rozdíl od lípy velkolisté (*Tilia platyphyllos*). Odlišuje se tvarem listů a má odlišnou medonosnou výkonnost. Lípa srdčitá vyprodukuje více než 500 kg nektaru na hektar, zatímco lípa velkolistá přibližně 200 kg.

Sezónní stěhování včelstev probíhá v červnu až červenci, těsně před rozkvětem lip: včelaři umísťují úly v období květu, poté lipový med stáčejí, aby byla zajištěna jeho čistota. Zkušenosti včelařů ukazují, že přítomnost lip je nutnou podmínkou, ale ne vždy je sama o sobě dostačující. Pro získání lipového medu je důležité, aby nebylo příliš mnoho jiných druhů v plném květu, jelikož to by ovlivnilo specifické vlastnosti očekávané od „Miel de tilleul de Picardie“.

5.2 *Specifičnost produktu*

„Miel de tilleul de Picardie“ je jednodruhový med, který včely získávají převážně z nektaru květů lípy (*Tilia* sp.) a který se od ostatních lipových medů liší světlejší barvou a svěží mentolovou chutí.

5.3 *Příčinná souvislost*

Hojný výskyt lip v rozsáhlých lesních oblastech jižní Pikardie, zejména lip srdčitých, které produkují více nektaru než lípy velkolisté, je živnou půdou pro produkci jednodruhového medu.

Mírné přímořské klima Pikardie s mírnými léty a mírnými zimami je příznivé pro dlouhé období květu lip. Rozhodnutí stěhovat včelstva do oblastí s vyšší koncentrací lip srdčitých, která je spojena s prodlouženým kvetením, umožňuje včelařům sklízet med z nektaru vyšší čistoty a s vyšším obsahem cukru, což má za následek světlejší barvu a svěží, mentolovou chuť, která je výraznější než u jiných lipových medů, které mají tmavší barvu s lehkou karamelovou chutí související s jejich původem (kombinace nektaru z květů a medovice).

Již historický slovník Dictionnaire portatif du commerce z roku 1770 označuje „žlutý med z Pikardie“ vedle medů z jiných oblastí za med hodný vyznamenání. Novější Inventaire du patrimoine culinaire de la France (region Pikardie) vydaný v roce 1999 se zabývá lipovými medy z tohoto regionu, představuje jejich historii a spojuje ji s určitými postupy a know-how.

Dnes je med uznávaný a používají ho prestižní restauratéři k výrobě výrobků z medu (pečivo atd.). Často se na něj odkazuje v literatuře (publikace Plurielle (adj. féminin) Qui relève la gastronomie des Hauts-de-France, Porteplume editions, 2023: „Picardský lipový med s jedinečnými mentolovými tóny je považován za jeden z nejčistších ve Francii“) a v tisku (Réussir – L'Action Agricole Picarde, 2021: „má homogenní strukturu, bylinnou vůni se svěžími nebo mentolovými tóny a osvěžující a mentolovou chuť“) s odkazem na jeho výrazný mentolový charakter. Pravidelně získává medaile na soutěži Concours Général Agricole (Všeobecná zemědělská soutěž), která se koná v rámci Mezinárodní zemědělské výstavy v Paříži, a v roce 2015 získal cenu za výtečnost, kromě zlatých a stříbrných medailí z let 2019, 2020 a 2024.

Historickou pověst produktu „Miel de tilleul de Picardie“ dokládá také Parc Naturel Régional Oise – Pays de France, který ve svých turistických brožurách popisuje využití lípy při výrobě medu a prezentuje produkt „Miel de tilleul de Picardie“ jako vlajkový produkt z místních lesů.

Již několik let roste zapojení do odvětví medu „Miel de tilleul de Picardie“. V roce 2018 se jednalo o 15 včelařů, kteří vyprodukovali 35 tun.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MielTilleulPicardie-CP010425.pdf