C/2025/4122

24.7.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2025/4122)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Miel de tilleul de Picardie«

EU-nr.: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Miel de tilleul de Picardie«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER FUGLEÆG NATURLIG HONNING SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0409 — Naturlig honning

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Miel de tilleul de Picardie« er en honning, der produceres af Apis mellifera-bier fra nektaren fra blomsterne af *Tilia sp*. Det er en monofloral honning.

Den findes i flydende og i krystalliseret form.

— Kemiske egenskaber:

Elektrisk ledningsevne (mS/cm): ≤ 0,7

Vandindhold (%): ≤ 18

Indhold af hydroxymethylfurfural (mg/kg): ≤ 10 efter ekstraktion

— Pollenegenskaber:

»Miel de tilleul de Picardie« har et pollenspektrum, der består af pollen fra forskellige botaniske arter. Men tilstedeværelsen af følgende tre pollentyper: kastanjetræ, lindetræ, brombær er eftertragtet, fordi de er markører i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse (BGB). »Miel de tilleul de Picardie« indeholder mindst én af disse typer pollen i en dominerende eller ledsagende andel.

Nogle lindehonninger fra Picardiet må ikke indeholde dominerende eller ledsagende pollen. Ved denne type honning skal mindst én af pollenmarkørerne være indeholdt som isoleret pollen. Lindetræer producerer kun lidt pollen, hvilket forklarer, hvorfor den ikke findes i store mængder.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) nr. 2019/787 og (EU) nr. 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nedenstående tabel viser de pollentyper, der hyppigst findes i »Miel de tilleul de Picardie«. Disse pollentyper findes i forskellige sammensætninger og proportioner.

Dominerende pollen (> 45 %)	Ledsagende pollen (mellem 15 % og 45 %)	Isoleret pollen (< 15 %)
Lindehonning	Lindehonning	Asteraceae, Frugttræer, Poaceae, solsikke, Ranunculaceae, lamiaceae, Brassicaceae, Rosaceae, Kløver, Viperin, Vicia, Oleaceae, Brombær, Vejbred, Lind, Apiaceae, Mælkebøtte
Kastanjehonning	Kastanjehonning	
	Brombær	

— Organoleptiske egenskaber:

Tekstur: homogen (uden faseadskillelse), flydende eller krystalliseret

Lys, strågul farve med grønlige nuancer

Duft: planteagtig duft med friske, mentolagtige noter med en middel til høj intensitet

Smag: forfriskende og mentolagtig eller farmaceutisk, astringerende, halvsød, halvsur

Eftersmag: middel til intens

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle produktionstrin, lige fra installation af bistaderne til høst af honningen, foregår i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter:

— 324 kommuner i Aisne

— 585 kommuner i Oise

— 22 kommuner i Somme

— 539 kommuner i Pas-de-Calais

— 11 kommuner i Val d'Oise.



5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen er baseret på den særlige kvalitet af »Miel de tilleul de Picardie« og dens omdømme.

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Picardiet er beliggende i den sydlige del af Hauts-de-France-regionen og i den nordlige del af Ile-de-France. Området nyder godt af det friske kystklima med en kontinental gradient mod øst, der er gunstigt for løvbevoksninger, der har brug for fugt.

Picardiet har omfattende skovarealer, der er beliggende på de tertiære plateauer i Paris-bækkenet. Skovene består overvejende af løvtræer (92 % sammenlignet med 71 % på nationalt plan), der udgør 17 % af Picardiets areal med skovområder, der er ujævnt fordelt. De største skovområder ligger i den sydlige halvdel: naturparken Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France, der ligger på Oise-flodens venstre bred, dækker 60 000 ha, heraf 20 000 ha skov og omfatter skovene i Halatte, Ermenonville, Chaalis, Chantilly og de kommunale skove.

Lindetræer udgør 3,2 % af den regionale skovbestand og dækker et areal på 7 600 ha. Ifølge data fra de franske skovmyndigheder (Centre Régional de la Propriété Forestière) er lind den ottende mest udbredte træart i Picardiet, hvilket skyldes de gunstige klima- og jordbundsforhold for udviklingen af denne skovart. Denne art forekommer i skovområder, hvor den lever sammen med kastanje- og johannesbrødtræer, og den er særligt koncentreret i specifikke områder.

Den småbladede lind (*Tilia cordata*), en naturligt forekommende art, som i Frankrig udelukkende findes i den nordøstlige del af landet og i Pyrenæerne, er den dominerende art i Picardiet sammenlignet med den storbladede lind (*Tilia platyphyllos*). Den adskiller sig ved bladenes form og har en anden honningydende evne. Den småbladede lind producerer mere end 500 kg nektar pr. hektar, mens den storbladede lind producerer ca. 200 kg.

I juni-juli flyttes bistaderne, umiddelbart før lindetræet springer ud: Biavlerne installerer bistaderne i løbet af blomstringstiden og høster derefter lindehonningen mod slutningen af blomstringen for at bevare dens renhed. Biavlernes erfaring viser, at lindetræer er en nødvendig, men ikke nødvendigvis tilstrækkelig betingelse. For at sikre produktionen af lindehonning er det vigtigt, at der ikke er for mange af visse andre blomstrende arter, da det kan forringe de særlige egenskaber ved »Miel de tilleul de Picardie«.

5.2. *Produktets egenart*

»Miel de tilleul de Picardie« er en monofloral honning, der hovedsagelig produceres af nektar fra lindeblomsten (*Tilia sp.*), og den adskiller sig fra andre lindehonninger ved sin lyse farve og friske og mentolagtige smag.

5.3. *Årsagssammenhæng*

Den store forekomst af lindetræer, særligt den nektarrige småbladede lind, i de store skovmassiver i den sydlige del af Picardiet giver god grobund for produktion af monofloral honning.

Det tempererede kystklima i Picardiet med milde somre og moderate vintre forlænger lindetræernes blomstringstid. Biavlernes valg af bistadepladser i områder med en højere koncentration af småbladede lindetræer, der er forbundet med denne længere blomstringstid, betyder, at de kan høste en honning, der har en renere nektar og et højere sukkerindhold, hvilket giver den en lysere farve og en frisk og mentolagtig smag, der er mere udtalt end andre lindehonninger, der har en mørkere og en let karamelsmag, som skyldes deres oprindelse (kombinationen af blomsternektar og honningdug).

I *Dictionnaire portatif du commerce* fra 1770 nævnes den »gule honning fra Picardiet« som én af de regionale honninger, der fortjener særlig anerkendelse. Senere refererede *Inventaire du patrimoine culinaire de la France (Picardie),* der udkom i 1999, til regionens lindehonninger og redegjorde for deres historiske baggrund, deres anvendelse og den dertil knyttede knowhow.

I dag er honningen anerkendt og benyttes af ansete restauratører, som anvender den til fremstilling af forskellige produkter såsom kager osv. Den nævnes ofte i litteraturen (f.eks. i bogen »Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France« fra forlaget Porteplume, 2023, som beskriver gastronomien i Hauts-de-France: »Med sine unikke mentolnoter regnes lindehonning fra Picardiet som en af de reneste i Frankrig«) og den nævnes også i pressen (*Réussir — Action Agricole Picarde, 2021*: »den har en homogen tekstur, en vegetabilsk duft med friske eller mentolagtige noter og en forfriskende og mentolagtig smag«), der fremhæver dens særlige mentolagtige karakter. Den har ofte været præmieret ved *Concours Général Agricole*, som afholdes i forbindelse med landbrugsmessen *Paris International Agricultural Show* med bl.a. *Prix d'excellence* i 2015 samt guld- og sølvmedaljer i 2019, 2020 og 2024.

»Miel de tilleul de Picardie« nyder godt af et stærkt historisk omdømme, som også understøttes af naturparken Parc Naturel Régional Oise — Pays de France, der i sine turistbrochurer beskriver lindetræernes betydning for biavl og fremhæver denne honning som et symbolsk produkt fra de lokale skove.

I takt med et voksende engagement i de senere år var der i 2018 ca. 15 biavlere involveret i produktionen af »Miel de tilleul de Picardie« med en produktion på 35 ton.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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