C/2025/4122

24.7.2025

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/4122)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Miel de tilleul de Picardie»

N.º UE: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. **Nombre(s) de la IGP**

«Miel de tilleul de Picardie»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 04 - LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0409 — Miel natural

3.2. *Descripción del producto a que se refiere el nombre indicado en el punto 1*

La «Miel de tilleul de Picardie» («Miel de tilo de Picardía») es una miel producida por abejas de la especie *Apis mellifera* a partir del néctar de las flores de *Tilia* sp. Se trata de una miel monofloral.

Se presentará en estado líquido o cristalizada.

— Características químicas:

Conductividad eléctrica (mS/cm): ≤ 0,7

Contenido de agua (%): ≤ 18

Contenido en hidroximetilfurfural (mg/kg): ≤ 10 después de la extracción

— Características polínicas:

La «Miel de tilleul de Picardie» tiene un espectro polínico compuesto por pólenes de diversas especies botánicas. Sin embargo, se busca la presencia de los pólenes de castaña, tilo y zarzamora, ya que son marcadores de la zona geográfica de la IGP. La «Miel de tilleul de Picardie» contiene al menos uno de estos pólenes en una proporción dominante o accesoria.

Algunas mieles de tilo de Picardía no pueden contener pólenes dominantes o acompañantes. En este caso, al menos uno de los marcadores de polen deberá encontrarse en polen aislado. La esencia de tilo produce poco polen, lo que explica que no esté presente en grandes cantidades.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

El siguiente cuadro muestra los pólenes que se encuentran con mayor frecuencia en la «Miel de tilleul de Picardie». Estos pólenes se encuentran en diferentes asociaciones y proporciones.

Pólenes dominantes (> 45 %)	Pólenes acompañantes (Entre un 15 % y un 45 %)	Pólenes aislados (< 15 %)
Tilo	Tilo	*Asteraceae*, frutales, *Poaceae*, girasol, *Renonculaceae*, *Lamiaceae*, *Brassicaceae*, *Rosaceae*, trébol, viborera, veza, *Oleaceae*, zarzamoras, llantén, tilo, *Apiaceae* y diente de león.
Castaño	Castaño	
	Zarzamora	

— Características organolépticas:

Textura: homogénea (sin separación de fases), líquida o cristalizada

Color claro, amarillo pajizo con matices verdosos

Aroma: vegetal con notas frescas y mentoladas de intensidad media a alta

Sabor: refrescante y mentolado o medicinal, astringente, dulzor medio, acidez media

Persistencia en boca: media a baja

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción, desde la puesta de las colmenas hasta la recolección de las alzas, se llevan a cabo en la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica abarca:

— 324 municipios de Aisne;

— 585 municipios de Oise;

— 22 municipios de Somme;

— 539 municipios de Pas-de-Calais;

— 11 municipios de Val d'Oise.



5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo con el origen se basa en la calidad específica de la «Miel de tilleul de Picardie» y en su reputación.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Situada al sur de la región de Hauts-de-France y al norte de Isla de Francia, Picardía goza de un clima oceánico fresco con un gradiente continental hacia el Este favorable a los rodales de frondosas que necesitan humedad.

De este modo, Picardía posee un gran conjunto forestal, situado en las mesetas terciarias de la cuenca parisina, constituido principalmente por frondosas (92 % frente al 71 % a nivel nacional), que representa el 17 % del territorio de Picardía y que cuenta con superficies arboladas distribuidas de forma desigual. Los grandes macizos arbolados están situados en la mitad meridional: el Parque Natural Regional de Oise-Pays de France, situado en la margen izquierda del Oise, abarca 60 000 ha, de las cuales 20 000 ha son bosques, entre los cuales se hallan los de Halatte, Ermenonville, Chaalis, Chantilly, así como bosques municipales.

El tilo representa el 3,2 % de la población regional, con una superficie de 7 600 hectáreas. Los datos del Centro Regional de Propiedad Forestal muestran que los tilos son la octava especie por orden de importancia en Picardía, dadas las condiciones edafoclimáticas propicias para el desarrollo de esta especie forestal. Se trata de una especie repertoriada en las estaciones forestales mezclada con castaños y acacias, y que se concentra en zonas específicas.

El tilo de hoja pequeña (*Tilia cordata*), especie espontánea y silvestre que es común solo en el noreste de Francia y en los Pirineos, es la especie más importante de Picardía en comparación con el tilo de hoja grande (*Tilia platyphyllos*). Se distingue por la forma de sus hojas y tiene una capacidad melífera diferente. El tilo de hoja pequeña produce más de 500 kg de néctar por hectárea, mientras que el de hoja larga da unos 200 kg.

Las trashumancias de los colmenares se llevan a cabo entre junio y julio, inmediatamente antes de la floración de los tilos: los apicultores colocan las colmenas durante la floración y, a continuación, recolectan la miel de tilo al final de esta para garantizar su pureza. La experiencia de los apicultores demuestra que la presencia de tilos es una condición necesaria, pero no necesariamente suficiente. Para obtener miel de tilo, es importante no tener abundancia de otras especies en plena floración, lo que afectaría a las características específicas que se esperan de la «Miel de tilleul de Picardie».

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Miel de tilleul de Picardie» es una miel monofloral producida por abejas principalmente a partir del néctar de las flores de tilo (*Tilia* sp) y se distingue de otras mieles de tilo por su color más claro y su sabor fresco y mentolado.

5.3. *Vínculo causal*

La abundancia de tilo, en particular el de hoja pequeña, que produce más néctar que el de hoja ancha, dentro de los grandes macizos forestales del sur de Picardía, proporciona un terreno fértil para la producción de una miel monofloral.

El clima oceánico templado del Picardía, con veranos suaves e inviernos moderados, favorece una floración prolongada de los tilos. La elección por los apicultores de lugares de trashumancia de colmenares en zonas con una mayor concentración de tilos de hojas pequeñas, acompañada de este prolongado período de floración, permite la recolección de una miel con un néctar más puro y con un mayor contenido de azúcar, lo que confiere un color más claro y un sabor fresco y mentolado más pronunciado que otras mieles de tilo, que tendrán un aspecto más oscuro y un ligero sabor a caramelo vinculado a su origen (néctar de flores y mielada aunados).

Históricamente, el *Dictionnaire portatif du commerce* («Diccionario de comercio portátil») de 1770 enumeraba la «miel amarilla de Picardía» entre las de otras regiones que merecían algunas distinciones. Más recientemente, el *Inventaire du patrimoine culinaire de la France (région Picardie)* [Inventario del patrimonio culinario francés (región de Picardía)], publicado en 1999, hace referencia a las mieles de tilo de la región y presenta la historia del producto, vinculado a usos y a un saber hacer.

Hoy en día, el producto es reconocido y aplicado por empresas de restauración de prestigio, que ofrecen productos elaborados a partir de esta miel (pasteles, etc.). Aparece mencionada con frecuencia en publicaciones como en *Plurielle (adj. féminin)* Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France [Plural (adj. femenino), «¿Quién revela la gastronomía de Hauts-de-France?»], ediciones Porteplume, 2023, donde se refieren a ella del siguiente modo: «Con sus notas mentoladas singulares, la miel de tilo de Picardía se considera una de las más más puras de Francia») y también en la prensa [como en *Réussir* (Triunfar), Action Agricole Picarde, 2021: «tiene una textura homogénea, un aroma vegetal con notas frescas o mentoladas, un sabor refrescante y mentolado»)], que hacen referencia a su carácter mentolado particular. Obtiene con frecuencia medallas en el Concurso General Agrícola, organizado en el marco del Salón Internacional de la Agricultura de París, como el Premio de Excelencia de 2015, así como las medallas de oro y de plata de 2019, 2020 y 2024.

La reputación histórica de la «Miel de tilleul de Picardie» también es destacada por el Parque Natural Regional Oise - Pays de France, que en sus folletos turísticos detalla las prácticas apícolas de los tilos y presenta la «Miel de tilleul de Picardie» como un producto emblemático derivado de los bosques locales.

Con una participación creciente desde hace varios años, el sector de la «Miel de tilleul de Picardie» abarcaba a unos quince apicultores en 2018, que producían 35 toneladas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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