C/2025/4122

24.7.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõike 4 kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/4122)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Miel de tilleul de Picardie“

ELi nr: PGI-FR-03290 – 18.7.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Miel de tilleul de Picardie“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0409 – naturaalne mesi

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatud toote kirjeldus*

„Miel de tilleul de Picardie“ on mesi, mida toodavad liiki *Apis mellifera* kuuluvad mesilased *Tilia sp*. õite nektarist. Tegemist on monofloorse meega.

See on vedel või kristalliseerunud.

— Keemilised omadused:

elektrijuhtivus (mS/cm): ≤ 0,7

veesisaldus (%): ≤ 18

hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus (mg/kg): ≤ 10 pärast ekstraheerimist

— Õietolmu omadused

Tootel „Miel de tilleul de Picardie“ on mitme taimeliigi õietolmu spekter. Siiski soovitakse, et selles oleks kolm järgmist õietolmu: kastan, pärn ja oblikas, sest need on KGT geograafilist piirkonda iseloomustavad markerõietolmud. Toode „Miel de tilleul de Picardie“ sisaldab vähemalt ühte neist õietolmudest üle- või alaesindatud koguses.

Mõni Picardie pärnamesi ei pruugi sisaldada üleesindatud ega alaesindatud koguses õietolmuliike. Sel juhul peab analüüsitud õietolmus esinema vähemalt ühte markerõietolmu. Pärn kui puuliik toodab vähe õietolmu ja seetõttu seda suures koguses ei leidu.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143 veini, piiritusjookide ja põllumajandustoodete geograafiliste tähiste ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste ja vabatahtlike kvaliteedinimetuste kohta, millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Alljärgnevas tabelis on esitatud õietolmud, mida meest „Miel de tilleul de Picardie“ kõige sagedamini leitakse. Neid õietolme leidub selles mees varieeruvates ühendustes ja proportsioonides.

Üleesindatud õietolm (> 45 %)	Alaesindatud õietolm (15–45 %)	Üksikjuhtudel esinev õietolm (< 15 %)
Pärn	Pärn	Korvõielised, viljapuud, kõrrelised, päevalilled, tulikalised, huulõielised, ristõielised, roosõielised, ristik, ussikeel, hiirehernes, õlipuulised, oblikad, teeleht, pärn, sarikalised, võilill
Kastan	Kastan	
	Oblikas	

— Organoleptilised omadused:

tekstuur: ühtlane (ei ole faase), vedel või kristalliseerunud

heleda värvusega, roheka helgiga õlgkollane

Lõhn: värske taimne lõhn, keskmiselt kuni tugevalt mündine

Maitse: värske ja mündine või ravimi maitse, kootav, keskmiselt magus ja keskmiselt happeline

Püsivus suus: keskmine kuni pikk

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

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid alates mesitarude paigaldamisest kuni mee kogumiseni toimuvad geograafilises piirkonnas.

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

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kommuune:

— 324 Aisne’i kommuuni;

— 585 Oise’i kommuuni;

— 22 Somme’i kommuuni;

— 539 Pas-de-Calais’ kommuuni;

— 11 Val d’Oise’i kommuuni.



5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos päritoluga põhineb toote „Miel de tilleul de Picardie“ erilisel kvaliteedil ja mainel.

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Hauts-de-France'i piirkonna lõunaosas ja Ile-de-France'ist põhjas asuvas Picardies on jahe ookeaniline kliima, mis ida pool muutub kontinentaalsemaks ning on soodne pärnasaludele, mis vajavad niiskust.

Seega on Picardies palju metsa, mis asub Pariisi nõo tertsiaarajastu platoodel ning koosneb peamiselt lehtpuudest (92 % võrreldes riigi keskmise osakaaluga 71 %), mis katavad 17 % Picardie territooriumist, kusjuures metsaalad on jaotunud ebaühtlaselt. Suured metsamassiivid asuvad lõunapoolses osas: Oise-Pays de France'i piirkondlik looduspark Oise'i vasakkaldal katab 60 000 hektari suurust ala, millest 20 000 hektarit on metsa, ning hõlmab Halatte'i, Ermenonville'i, Chaalis' ja Chantilly metsi ja kommuunide metsi.

Pärn moodustab piirkonna puudest 3,2 %, kasvades 7 600 hektaril. Piirkondliku metsaomandikeskuse (Centre Régional de la Propriété Forestière) andmetel on pärn oma arvukuselt Picardies kaheksandal kohal, sest mulla- ja kliimatingimused on selle puu kasvamiseks soodsad. See on kantud metsajaamade registritesse puuna, mis esineb segamini kastanite ja robiiniatega, kusjuures see on koondunud teatavatele aladele.

Harilik pärn (*Tilia cordata*), mida kasvab Prantsusmaal palju iseeneslikult ja metsikult ainult riigi kirdeosas ning Püreneedes, on kõige levinum liik Picardies võrreldes suurelehelise pärnaga (*Tilia platyphyllos*). See paistab silma oma lehtede kujuga ja teistsuguse mee andmise võime poolest. Harilik pärn võimaldab toota üle 500 kg nektarit hektari kohta, suureleheline pärn umbes 200 kg.

Mesilaste rändpidamine toimub juunis ja juulis, vahetult enne pärnade õitsema hakkamist: mesinikud paigaldavad mesitarud õitsemise ajaks ja seejärel koguvad õitsemise lõpul pärnamee kokku, et tagada selle puhtus. Mesinike kogemused näitavad, et pärnade olemasolu on vajalik tingimus, kuid sellest tingimata ei piisa. Pärnaõiemee saamiseks on tarvis, et ei oleks kuigi palju muid liike, mis parasjagu õitsevad ja kahjustavad meelt „Miel de tilleul de Picardie“ oodatavaid eripäraseid omadusi.

5.2. *Toote eripära*

Toode „Miel de tilleul de Picardie“ on monofloorne mesi, mida toodavad mesilased pärna (*Tilia sp.*) õite nektarist ning mis eristub teistest pärnaõiemeedest oma heledama värvuse ja värske mündise maitse poolest.

5.3. *Põhjuslik seos*

Picardie lõunaosa suurtes metsamassiivides on palju pärni, eriti harilikke pärni, mis annavad rohkem nektarit kui suurelehelised pärnad, see loob soodsad tingimused monofloorse mee tootmiseks.

Picardie ookeaniline parasvöötmeline kliima oma jahedamate suvede ja pehmete talvedega soodustab seda, et pärnad õitsevad kaua. Asjaolu, et mesinikud valivad mesilaste rändpidamiseks alad, kus on suurem hariliku pärna kontsentratsioon, koos pika õitsemisajaga võimaldab koguda puhtama nektariga ja suurema suhkrusisaldusega mett, mis annab heledama värvuse ning värskema ja mündisema maitse võrreldes teiste pärnaõiemeedega, mis on tumedamad ja millel on nende päritolu tõttu kerge karamellimaitse (õie- ja lehenektar koos).

Mis ajaloosse puutub, siis 1770. aasta kaasaskantavas kaubandussõnastikus („Dictionnaire portatif du commerce“) mainiti „Picardie kollast mett“ teiste piirkondade meede hulgas, mis väärisid esiletõstmist. Hiljem, 1999. aastal avaldatud Prantsusmaa kulinaariapärandi loendis (Picardie piirkond) on viidatud selle piirkonna pärnaõiemeedele, tutvustades toote ajalugu, mis seondub tavade ja oskusteabega.

Tänapäeval tunnustavad ja kasutavad seda toodet mainekad restoranid, pakkudes muu hulgas sellest meest valmistatud tooteid (küpsetised jms). Seda on sageli mainitud ka kirjanduses (teos Plurielle (naissoost omadussõna), milles käsitletakse Hauts-de-France'i gastronoomiat (éditions Porteplume, 2023): „Picardie pärnaõiemett, millel on ainulaadsed mündinoodid, peetakse üheks puhtaimaks meeks Prantsusmaal“) ning ajakirjanduses (Réussir – Action Agricole Picarde, 2021: „Selle tekstuur on ühtlane, sellel on värskete või mündinüanssidega taimelõhn, värskendav ja mündine maitse“); on märgitud, et see on ebatavaliselt mündine. See on alatasa võitnud medaleid üldisel põllumajanduskonkursil, mida korraldatakse Pariisi rahvusvahelise põllumajandusmessi (Salon International de l'Agriculture à Paris) raames; muu hulgas on see saanud 2015. aasta suurepärase saavutuse preemia (Prix d'excellence) ning kuld- ja hõbemedaleid 2019., 2020. ja 2024. aastal.

Toote „Miel de tilleul de Picardie“ ajaloolist mainet rõhutab ka Oise-Pays de France'i piirkondlik looduspark, mille turismiteatmikes on täpsustatud pärnade kasutamise põllumajandustavasid ja tutvustatud mett „Miel de tilleul de Picardie“ kui piirkonna metsadest saadavat piirkonda esindavat toodet.

Juba mitu aastat kasvav „Miel de tilleul de Picardie“ sektor hõlmab 2018. aastal ligikaudu 15 mesinikku, kelle toodang on 35 tonni.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele:

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