C/2025/4122

24.7.2025

Rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2025/4122)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Miel de tilleul de Picardie”

EU-nro: PGI-FR-03290 – 18.7.2024

1. **SMM:n nimi tai nimet**

”Miel de tilleul de Picardie”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0409 – Luonnonhunaja

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Miel de tilleul de Picardie” (Picardien lehmushunaja) on tarhamehiläisten (*Apis mellifera*) *Tilia*-suvun lajien medestä valmistamaa hunajaa. Kyseessä on lajihunaja.

Hunaja voi olla joko juoksevaa tai kiteytynyttä.

— Kemialliset ominaisuudet:

Sähkönjohtavuus (mS/cm): ≤ 0,7

Vesipitoisuus (%): ≤ 18

Hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (mg/kg): ≤ 10 kennoista poistamisen jälkeen

— Siitepölykoostumukseen liittyvät ominaisuudet:

Miel de tilleul de Picardie -hunajan siitepölykoostumuksessa on monien eri kasvilajien siitepölyjä. On kuitenkin toivottavaa, että hunaja sisältäisi kolmen tietyn kasvin eli kastanjan, lehmuksen ja karhunvatukan siitepölyjä, sillä nämä siitepölyt ovat tunnusomaisia tämän suojatun maantieteellisen merkinnän maantieteelliselle alueelle. Miel de tilleul de Picardie -hunaja sisältää vähintään yhtä näistä siitepölyistä hallitsevana tai toissijaisena siitepölynä.

Toisinaan Picardien lehmushunajassa ei ole hallitsevia tai toissijaisia siitepölyjä. Tällaisissa tapauksissa ainakin yhtä tunnusomaista siitepölyä on esiinnyttävä satunnaisena siitepölynä. Lehmukset tuottavat vain vähän siitepölyä, mikä selittää niiden alhaiset siitepölypitoisuudet.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Seuraavassa taulukossa esitetään Miel de tilleul de Picardie -hunajassa yleisimmin esiintyvät siitepölyt. Näitä siitepölyjä esiintyy hunajassa eri yhdistelminä ja vaihtelevissa määrin.

Hallitsevat siitepölyt (> 45 %)	Toissijaiset siitepölyt (15–45 %)	Satunnaiset siitepölyt (< 15 %)
Lehmus	Lehmus	Asterikasvit, hedelmäpuut, heinäkasvit, auringonkukka, leinikkikasvit, huulikukkaiskasvit, ristikukkaiskasvit, ruusukasvit, apila, neidonkieli, virna, oliivipuukasvit, vatukat, ratamo, lehmus, sarjakukkaiskasvit, voikukka
Kastanja	Kastanja	
	Karhunvatukka	

— Aistinvaraiset ominaisuudet:

Koostumus: tasarakenteinen (ei kerrostumista), juokseva tai kiteytynyt

Väri: vaalean oljenkeltainen, vihertäviä vivahteita

Tuoksu: yrttinen, raikkaita keskivoimakkaita tai voimakkaita mentolin vivahteita

Maku: virkistävä ja mentoliin vivahtava tai lääkemäinen, pistävä, keskimakea, kohtalaisen hapokas

Jälkimaku: keskipitkä tai pitkä

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki tuotantovaiheet mehiläispesien sijoittamisesta hunajan keräämiseen pesäosastoista tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue kattaa seuraavat alueet:

— 324 kuntaa Aisnen departementissa

— 585 kuntaa Oisen departementissa

— 22 kuntaa Sommen departementissa

— 539 kuntaa Pas-de-Calais'n departementissa

— 11 kuntaa Val d'Oisen departementissa.



5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu Miel de tilleul de Picardie -hunajan erityislaatuun ja sen maineeseen.

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Hauts-de-Francen eteläosassa ja Ile-de-Francen pohjoispuolella sijaitsevalla Picardien alueella on sopivan viileä meri-ilmasto, joka muuttuu mannermaisemmaksi itään päin mentäessä. Alueella on siis otolliset olosuhteet kosteutta tarvitseville lehtipuumetsille.

Merkittävä osa Picardien alueesta on metsän peitossa. Metsät sijaitsevat Pariisin altaan tertiäärikautisilla tasangoilla ja koostuvat pääasiassa lehtipuista (92 % puustosta, kun kansallisesti lehtipuiden osuus on 71 %). Epätasaisesti jakautuneet metsäalueet kattavat yhteensä 17 prosenttia Picardien pinta-alasta. Laajoja metsäalueita on Picardien eteläosassa, jossa sijaitsee Oisejoen vasemmalle puolelle levittäytyvä *Parc Naturel Régional Oise-Pays de France* -luonnonpuisto. Puisto kattaa yhteensä 60 000 hehtaarin alueen, josta 20 000 hehtaaria on metsää, ja siihen kuuluvat niin Halatten, Ermenonvillen, Chaalisin ja Chantillyn metsät kuin kunnalliset metsäalueet.

Picardien alueen puustosta 3,2 prosenttia on lehmuksia, joita kasvaa yhteensä 7 600 hehtaarin alalla. Alueellisen metsänomistajakeskuksen (*Centre Régional de la Propriété Forestière*) tietojen mukaan lehmukset ovat Picardien kahdeksanneksi yleisin puulaji, sillä alueen maaperä ja ilmasto tarjoavat niille otolliset kasvuolosuhteet. Lehmusta tavataan yhdessä kastanja- ja valeakaasiapuiden kanssa, ja se on keskittynyt tietyille alueille.

Picardien alueella kasvaa isolehtilehmuksen (*Tilia platyphyllos*) sijaan pääasiassa metsälehmuksia (*Tilia cordata*). Tätä luonnonvaraisena kasvavaa lajia tavataan Ranskassa yleisesti vain maan koillisosissa ja Pyreneillä. Metsälehmuksella on erimuotoiset lehdet kuin isolehtilehmuksella, minkä lisäksi sen medentuotantokyky on erilainen. Metsälehmus tuottaa yli 500 kg mettä hehtaaria kohden, kun taas isolehtilehmuksen medentuotanto on noin 200 kg.

Mehiläispesien kausittainen siirtäminen tapahtuu kesä–heinäkuussa, juuri ennen lehmusten kukinnan alkamista. Mehiläistenhoitajat sijoittavat mehiläispesät tuotantoalueelle kukinnan ajaksi, minkä jälkeen lehmushunaja kerätään sen puhtauden varmistamiseksi. Mehiläishoitajien kokemus on osoittanut, että sijoittamisalueella on oltava lehmuksia, mutta tämä ei aina itsessään riitä. Lehmushunajan tuottamisen kannalta on tärkeää, että alueella ei ole täydessä kukassa suuria määriä tiettyjen muiden lajien kasveja, sillä tämä voisi vaikuttaa Miel de tilleul de Picardie -hunajalta odotettuihin erityisominaisuuksiin.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

”Miel de tilleul de Picardie” on lajihunaja, jota mehiläiset valmistavat pääasiassa lehmuksenkukkien (*Tilia* sp.) medestä. Se eroaa muista lehmushunajista vaaleamman värinsä ja raikkaan, mentoliin vivahtavan makunsa ansiosta.

5.3 *Syy-yhteys*

Picardien eteläosan laajoilla metsäalueilla kasvaa runsaasti lehmuksia ja erityisesti metsälehmuksia, jotka tuottavat enemmän mettä kuin isolehtilehmukset. Tämä tarjoaa otolliset olosuhteet lajihunajan tuottamiselle.

Picardien alueella on lauhkea meri-ilmasto ja leudot kesät ja talvet, mikä pidentää lehmusten kukintaa. Siirtämällä mehiläispesät alueille, joissa on runsaasti pitempään kukkivia metsälehmuksia, mehiläistenhoitajat voivat kerätä puhtaammasta ja sokeripitoisemmasta medestä valmistettua hunajaa. Kyseinen hunaja on väriltään vaaleampaa, ja siinä on muita lehmushunajia voimakkaampi raikas ja mentoliin vivahtava maku. Muut lehmushunajat ovat väriltään tummempia, ja niiden maku on hieman karamelliin vivahtava, mikä johtuu hunajan alkuperästä (yhdistelmä kukkien mettä ja mesikastetta).

Vuonna 1770 julkaistussa historiallisessa *Dictionnaire portatif du commerce* -teoksessa ”Picardien keltainen hunaja” mainitaan yhtenä erityisen ansiokkaana hunajana muilta alueilta peräisin olevien hunajatyyppien rinnalla. Vuonna 1999 julkaistussa uudemmassa lähteessä (*Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Picardie*) mainitaan alueen lehmushunajat, kerrotaan niiden historiasta ja kuvataan niiden tuotantoon liittyviä tiettyjä menetelmiä ja taitotietoa.

Nykyään Miel de tilleul de Picardie -hunaja on arvostettu tuote, jota käytetään kuuluisien ravintoloiden hunajalla maustetuissa herkuissa (leivonnaisissa yms.). Miel de tilleul de Picardie -hunaja ja sille ominaiset mentolin vivahteet mainitaan usein kirjallisuudessa (esim. *Plurielle (adj. féminin) qui relève la gastronomie des Hauts-de-France*, Porteplume éditions, 2023: ”Ainutlaatuisten mentolin vivahteidensa ansiosta Picardien lehmushunajaa pidetään yhtenä Ranskan puhtaimmista”) ja lehdissä (*Réussir – L'Action Agricole Picarde*, 2021: ”[hunajassa] on tasarakenteinen koostumus, yrttinen tuoksu, joka on raikas tai mentoliin vivahtava, sekä raikas ja mentoliin vivahtava maku”). Miel de tilleul de Picardie -hunaja on säännöllisesti voittanut mitaleja Pariisin kansainvälisen maatalousnäyttelyn yhteydessä järjestetyssä yleisessä maatalouskilpailussa (*Concours Général Agricole*). Vuonna 2015 se sai huippuosaamispalkinnon, minkä lisäksi se voitti kulta- ja hopeamitalit vuosina 2019, 2020 ja 2024.

Miel de tilleul de Picardie -hunajan historiallinen maine on esillä myös *Parc Naturel Régional Oise-Pays de France* -luonnonpuistossa, jonka matkailuesitteissä kerrotaan lehmusten käytöstä hunajantuotannossa ja esitellään Miel de tilleul de Picardie -hunaja tunnusomaisena paikallisten metsien tuotteena.

Miel de tilleul de Picardie -hunajan tuotantoon osallistuvien mehiläishoitajien määrä on ollut kasvussa usean vuoden ajan. Vuonna 2018 tuotannosta vastasi noin 15 mehiläishoitajaa, jotka tuottivat 35 tonnia hunajaa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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