C/2025/4122

24.7.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/4122)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Miel de tilleul de Picardie”

EU br.: PGI-FR-03290 – 18.7.2024.

1. **Naziv ZOZP-a**

„Miel de tilleul de Picardie”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0409 – Prirodni med

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Miel de Tilleul de Picardie” je monoflorni med koji proizvode pčele vrste Apis mellifera iz nektara cvijeta lipe Tilia sp.

Pojavljuje se u tekućem ili kristaliziranom obliku.

— Kemijska svojstva:

Električna vodljivost (mS/cm): ≤ 0,7

Udio vode (%): ≤ 18

Sadržaj hidroksimetilfurfurala (mg/kg): ≤ 10 nakon ekstrakcije

— Svojstva peluda:

Med „Miel de Tilleul de Picardie” ima peludni spektar koji se sastoji od peluda različitih botaničkih vrsta. Međutim, poželjne su sljedeće tri vrste peluda: kesten, lipa i kupina jer su markeri zemljopisnog područja ZOZP-a. U medu „Miel de Tilleul de Picardie” barem je jedna od tih vrsta peluda prevladavajuća ili prateća.

Neke vrste meda „Miel de Tilleul de Picardie” možda ne sadržavaju prevladavajuće ili prateće pelude. U tom slučaju u izoliranom peludu mora biti prisutan barem jedan peludni marker. Budući da lipa proizvodi malo polena, on nije prisutan u velikim količinama.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

U tablici u nastavku prikazane su najčešće vrste peluda u medu „Miel de Tilleul de Picardie”. One su prisutne u različitim kombinacijama i omjerima.

Prevladavajući peludi (> 45 %)	Prateći peludi (od 15 % do 45 %)	Izolirani peludi (< 15 %)
Lipa	Lipa	Glavočike, voćke, trave, suncokret, žabnjakovke, usnače, krstašice, ružovke, djetelina, lisičina, grahorice, maslinovke, kupine, trputac, lipa, štitarke, maslačak
Kesten	Kesten	
	Kupina	

— Organoleptička svojstva:

Tekstura: homogena (bez odvajanja u faze), tekuća ili kristalizirana

Svijetle boje, slamnatožute sa zelenkastim nijansama

Miris: povrtni sa svježim notama i notama mentola, srednjeg do visokog intenziteta

Okus: osvježavajući, s notama mentola i lijekova, opor, srednje slatkoće i srednje kiselosti

Postojanost u ustima: srednja do visoka

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

–

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje, od postavljanja košnica do skupljanja meda iz medišta, provode se na zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća:

— 324 općine u departmanu Aisne,

— 585 općina u departmanu Oise,

— 22 općine u departmanu Somme,

— 539 općina u departmanu Pas-de-Calais,

— 11 općina u departmanu Val d’Oise.



5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost s podrijetlom temelji se na posebnoj kvaliteti meda „Miel de Tilleul de Picardie” i njegovu ugledu.

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Pikardija, smještena na jugu regije Hauts-de-France i sjeverno od regije Ile-de-France, ima svježu oceansku klimu koja prema istoku prelazi u kontinentalnu, što je pogodno za širokolisna stabla, kojima je potrebna vlažnost.

Pikardija stoga ima znatan broj šuma, koje se nalaze na tercijarnim visoravnima pariškog bazena i sastoje se uglavnom od širokolisnih stabala (92 % u usporedbi sa 71 % na nacionalnoj razini), što čini 17 % zemljišta u Pikardiji s neravnomjerno raspoređenim šumskim područjima. Velika šumska područja nalaze se u južnom dijelu: regionalni park prirode Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France na lijevoj obali rijeke Oise obuhvaća 60 000 ha, od čega su 20 000 ha šume, i to šume u Halatteu, Ermenonvilleu, Chaalisu i Chantillyju te općinske šume.

Stabla lipe čine 3,2 % regionalnog fonda i pokrivaju površinu od 7 600 hektara. Prema podacima Regionalnog centra za vlasništvo šuma stabla lipe osma su vrsta po važnosti u Pikardiji zbog pedoloških i klimatskih uvjeta koji pogoduju rastu te vrste drveća. Ta je vrsta navedena u šumskim sastojinama zajedno sa stablima kestena i bagrema, a koncentrirana je na određenim područjima.

Sitnolisna lipa (Tilia cordata), divlja vrsta koja spontano raste i koja je u Francuskoj uobičajena samo na sjeveroistoku i u Pirenejima, najvažnija je vrsta u Pikardiji, za razliku od velikolisne lipe (Tilia platyphyllos). Razlikuje se po obliku listova i različitog je medonosnog kapaciteta. Sitnolisna lipa proizvodi više od 500 kg nektara po hektaru, za razliku od velikolisne lipe, koja proizvodi približno 200 kg.

Sezonsko premještanje košnica odvija se od lipnja do srpnja, neposredno prije cvatnje stabala lipe: pčelari postavljaju košnice tijekom sezone cvatnje, nakon čega skupljaju med od lipe kako bi osigurali njegovu čistoću. Iskustvo pčelara pokazuje da je prisutnost stabala lipe nužan uvjet, ali to samo po sebi nije uvijek dovoljno. Kako bi se dobio med od lipe, važno je da ne bude previše drugih vrsta u punom cvatu, što bi utjecalo na očekivana posebna svojstva meda „Miel de Tilleul de Picardie”.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

„Miel de Tilleul de Picardie” monoflorni je med koji proizvode pčele uglavnom od nektara cvjetova lipe (Tilia sp), a razlikuje se od drugih vrsta meda po svjetlijoj boji te svježem okusu mentola.

5.3. *Uzročna povezanost*

Obilje stabala lipe na velikim šumskim područjima na jugu Pikardije, osobito sitnolisne lipe, koja proizvodi više nektara od velikolisne lipe, plodno je tlo za proizvodnju monoflornog meda.

Umjerena morska klima Pikardije, s blagim ljetima i umjerenim zimama, pogoduje dugoj sezoni cvjetanja lipe. Premještanjem košnica na područja s većom koncentracijom sitnolisne lipe zbog njezina produljenog cvata pčelari dobivaju med od nektara veće čistoće i s većim sadržajem šećera, što mu daje svjetliju boju i svježiji okus mentola u usporedbi s drugim medom od lipe, koji je zbog svojeg podrijetla (nektar cvijeća i medljike zajedno) tamnije boje i ima blag okus karamela.

U povijesnom se djelu „Dictionnaire portatif du commerce" iz 1770. navodi da se „žuti med iz Pikardije" ističe u usporedbi s medom iz drugih regija. U novije vrijeme inventar „Inventaire du patrimoine culinaire de la France" (regija Pikardija), objavljen 1999., spominje medove od lipe iz regije, predstavlja njihovu povijest te ih povezuje s određenim praksama i znanjem i iskustvom.

Danas taj med, čiji je ugled priznat, upotrebljavaju prestižni gastronomi za izradu proizvoda na bazi meda (slastice itd.). Često se spominje u literaturi (npr. u djelu „Plurielle (adj. féminin) Qui relève la gastronomie des Hauts-de-France", izdavači Porteplume, 2023.: „Sa svojim jedinstvenim notama mentola med od lipe iz Pikardije smatra se jednim od najčišćih u Francuskoj") i u tisku („Réussir – L'Action Agricole Picarde", 2021.: „ima homogenu teksturu, biljnu aromu sa svježim notama ili notama mentola te osvježavajući okus mentola"), u kojima se ističu njegova prepoznatljiva obilježja mentola. Redovito osvaja medalje na općem poljoprivrednom natjecanju („Concours Général Agricole") koje se održava u okviru Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Parizu, a 2015. dobio je nagradu za izvrsnost, uz zlatne i srebrne medalje 2019., 2020. i 2024.

Povijesni ugled meda „Miel de Tilleul de Picardie" ističe i ustanova „Parc Naturel Régional Oise – Pays de France", koja u svojim turističkim brošurama opisuje upotrebu lipe u proizvodnji meda i „Miel de Tilleul de Picardie" predstavlja kao vodeći proizvod iz lokalnih šuma.

Sektor meda „Miel de Tilleul de Picardie" već nekoliko godina raste te je 2018. obuhvaćao oko 15 pčelara koji su proizveli 35 tona meda.

Upućivanje na objavu specifikacije

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