C/2025/4122

2025.7.24.

Bejegyzés iránti kérelem közzététele az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2025/4122)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Miel de tilleul de Picardie”

EU-szám: PGI-FR-03290 – 2024.7.18.

1. **Elnevezés (OFJ)**

„Miel de tilleul de Picardie”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0409 – Természetes méz

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Miel de tilleul de Picardie” (Pikárdiai hársméz) az Apis mellifera fajba tartozó méhek által a *Tilia* sp. faj virágainak nektárából előállított méz. Egyetlen fajta növényből készült mézről van szó.

A méz folyós vagy kristályos formában kerül forgalomba.

— Kémiai jellemzők:

Elektromos vezetőképesség [mS/cm]: ≤ 0,7

Nedvességtartalom (%) ≤ 18

Hidroxi-metil-furfurol-tartalom (mg/kg): ≤ 10 extrahálás után

— Virágporjellemzők:

A „Miel de tilleul de Picardie” különböző botanikai fajokból származó pollenspektrummal rendelkezik. A három virágpor, a gesztenye, a hárs és a szeder jelenléte azonban kívánatos, mivel ezek az OFJ földrajzi területének markerei. Ezek közül legalább az egyik a „Miel de tilleul de Picardie” domináns vagy másodlagos pollenje.

Előfordulhat, hogy egyes pikárdiai hársmézek nem rendelkeznek domináns vagy másodlagos pollennel. Ilyen esetekben a marker pollenek közül legalább az egyiknek izolált pollenként jelen kell lennie. A hársfák csak kevés virágport termelnek, ami megmagyarázza, hogy miért nincs nagy mennyiségben jelen.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, valamint az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Az alábbi táblázat a „Miel de tilleul de Picardie”-ban leggyakrabban előforduló polleneket mutatja be. Ezek a pollenek különböző kombinációkban és arányban vannak jelen.

Domináns pollenek (> 45 %)	Másodlagos pollenek (15 % és 45 % között)	Izolált pollenek (< 15 %)
Hárs	Hárs	fészkesvirágzatúak, gyümölcs, perjefélék, napraforgó, boglárkafélék, árvacsalánfélék, káposztafélék, rózsafélék, lóhere, közönséges kígyószisz, bükköny, olajfafélék, szeder, lándzsás útifű, hárs, zellerfélék, pitypang
Gesztenye	Gesztenye	
	Szeder	

— Érzékszervi jellemzők:

Állag: homogén (fázisokra bontás nélkül), folyékony vagy kristályos

Halvány, szalmasárga színű, zöldes árnyalatokkal

Illat: gyógynövényes, közepes vagy nagy intenzitású, friss, mentolos jegyekkel

Íz: frissítő és mentolos vagy gyógyszeres, fanyar, közepesen édes, közepes savasság

Perzisztencia a szájban: közepes – nagy

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi szakasza – a méhkaptárak elhelyezésétől a mézkamrákból történő betakarításig – a földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a következőkre terjed ki:

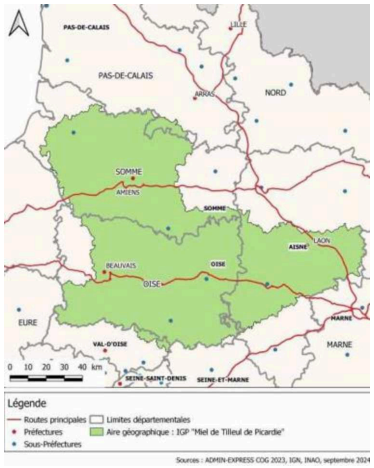
— Aisne megye 324 települése,

— Oise megye 585 települése,

— Somme megye 22 települése,

— Pas-de-Calais megye 539 települése,

— Val d’Oise megye 11 települése.



5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az eredettel való kapcsolat a „Miel de tilleul de Picardie” különleges minőségén és hírnevén alapul.

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A Hauts-de-France-tól délre és Ile-de-France-tól északra fekvő Pikárdia a hűvös óceáni éghajlat előnyeit élvezi, és kelet felé kontinentális lejtésű. Ez segíti a nedvességet igénylő lomblevelű faállományok elterjedését.

Pikárdia erdőborítottsága jelentős, amely a Párizsi-medence harmadlagos fennsíkján helyezkedik el, főként lomblevelű fákból áll (92 %, szemben az országos 71 %-kal), és Pikárdia területének 17 %-át fedi le egyenlőtlenül eloszló fás területekkel. A nagy erdős területek a terület déli részén helyezkednek el: az Oise folyó bal partján található Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France területe 60 000 hektár, amelyből 20 000 hektár erdő, amely magában foglalja Halatte, Ermenonville, Chaalis és Chantilly erdőit, valamint a települési erdőket.

A hársfák a regionális állomány 3,2 %-át teszik ki, és 7 600 hektárnyi területet fednek le. A Centre Régional de la Propriété Forestière (az erdészeti tulajdonnal foglalkozó regionális központ) adatai szerint a hárs Pikárdia 8. legfontosabb fafaja, köszönhetően a talaj- és éghajlati viszonyoknak, amelyek kedveznek e fafaj növekedésének. Ez a faj a gesztenyefákkal és a fehér akáccal együtt szerepel az erdei állományokban, és meghatározott területekre koncentrálódik.

A kislevelű hárs (*Tilia cordata*) – amely Franciaországban csak északkeleten és a Pireneusokban elterjedt vadon élő spontán faj – a legfontosabb faj Pikárdiában, szemben a nagylevelű hárssal (*Tilia platyphyllos*). A leveleik alakja alapján különböztethetők meg, és eltérő a mézelőképességük. A kislevelű hárs hektáronként több mint 500 kg nektárt állít elő, szemben a nagylevelű hárs mintegy 200 kg-jával.

A méhkaptárak szezonális átköltöztetésére június és július között, közvetlenül a hársfák virágzása előtt kerül sor: a méhészek a virágzás időszakában helyezik el a méhkaptárokat, majd azt követően takarítják be a hársmézet a tisztaság biztosítása érdekében. A méhészek tapasztalatai azt mutatják, hogy a hársfák jelenléte szükséges feltétel, de önmagában nem mindig elegendő. A hársméz előállításához fontos, hogy ne legyen túl sok más virágzó faj, amelyek befolyásolnák a „Miel de tilleul de Picardie”-tól elvárt egyedi jellemzőket.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Miel de tilleul de Picardie” olyan, egyetlen fajta növényből készült méz, amelyet a méhek elsősorban a hársvirágok (*Tilia* sp.) nektárából állítanak elő, és amelyet világosabb színe és friss, mentolos íze különböztet meg más hársmézektől.

5.3. *Ok-okozati összefüggés*

A Pikárdia déli részén fekvő nagy erdőterületeken található hársfák, különösen a kislevelű hársfák, amelyek több nektárt állítanak elő, mint a nagylevelű hársfák, kedvező körülményeket biztosítanak az egyetlen fajta növényből készült méz előállításához.

Pikárdia mérsékelt óceáni éghajlata, amelyet enyhe nyarak és mérsékelt telek jellemeznek, a hársfák hosszú virágzási időszakát eredményezi. Az a döntés, hogy a méhkaptárakat olyan területekre költöztetik át, ahol magasabb az aprólevelű hárs koncentrációja, valamint a hosszan tartó virágzás együttesen lehetővé teszik a méhészek számára, hogy nagyobb tisztaságú és magasabb cukortartalmú nektárból gyűjtsenek mézet, ami világosabb színt és frissebb, mentolos ízt eredményez más hársmézekhez képest, amelyek színe sötétebb, és eredetükhöz (virágokból és mézharmatból származó nektár) kapcsolódóan enyhén karamellás ízűek.

Az 1770-es *Dictionnaire portatif du commerce* a „Pikárdia sárga mézét" más régiók mézei mellett megkülönböztetésre érdemesként nevezte meg. Újabban az 1999-ben közzétett *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Pikárdia régió) említi a régió hársmézeit, bemutatva történelmüket, és összekapcsolva azt bizonyos gyakorlatokkal és know-how-val.

Ma a mézet neves étterem-tulajdonosok ismerik el és használják fel mézalapú termékek (sütemények stb.) előállítására. Gyakran említik a szakirodalomban (a *Plurielle [adj. féminin] Qui rélève la gastronomie des Hauts-de-France* című kiadvány, porteplume editions, 2023: „Egyedi mentolos jegyeivel a pikárdiai hársméz Franciaországban az egyik legtisztábbnak tekinthető") és a sajtóban (*Réussir – L'Action Agricole Picarde*, 2021: „homogén állagú, gyógynövényes illatú, friss vagy mentolos jegyekkel, frissítő és mentolos ízzel"), jellegzetes mentolos jellegét kiemelve. Rendszeresen nyer érmeket a Párizsi Nemzetközi Mezőgazdasági Kiállítás részeként megrendezett *Concours Général Agricole* (általános mezőgazdasági verseny) keretében, és a 2019-ben, 2020-ban és 2024-ben elnyert arany- és ezüstérmek mellett 2015-ben a kiválóságért járó díjat is elvitte.

A „Miel de tilleul de Picardie" történelmi hírnevét a *Parc Naturel Régional Oise – Pays de France* is bemutatja, amely idegenforgalmi kiadványaiban ismerteti a hársfa méztermelésben való felhasználását, és a „Miel de tilleul de Picardie"-t a helyi erdők kiemelt termékeként mutatja be.

A „Miel de tilleul de Picardie" ágazatban való részvétel évek óta növekszik. 2018-ban mintegy 15 méhész 35 tonna mézet termelt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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