C/2025/4122

24.7.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/4122)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Miel de tilleul de Picardie»

N°UE: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. **Nome**

«Miel de tilleul de Picardie»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0409 - Miele naturale

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Miel de tilleul de Picardie» è un miele prodotto dalle api della specie *Apis mellifera* a partire dal nettare dei fiori di *Tilia* sp. È un miele uniflorale.

Si presenta in forma liquida o cristallizzata.

— Caratteristiche chimiche

Conducibilità elettrica (mS/cm): ≤ 0,7

Tenore di acqua (%): ≤ 18

Tenore di idrossimetilfurfurale (mg/kg): ≤ 10 dopo l'estrazione

— Caratteristiche polliniche

Il «Miel de tilleul de Picardie» ha uno spettro pollinico composto da pollini di varie specie botaniche. È tuttavia ricercata la presenza dei tre pollini seguenti: castagno, tiglio e rovo. Questi sono infatti i marcatori della zona geografica dell'IGP. Il «Miel de tilleul de Picardie» contiene almeno uno di questi pollini come dominante o di accompagnamento.

Alcuni tipi di «Miel de tilleul de Picardie» possono non contenere pollini dominanti o di accompagnamento. In questo caso almeno uno dei marcatori pollinici deve essere presente come polline isolato. La scarsa produzione di polline del tiglio spiega perché non sia presente in grandi quantità.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nella tabella seguente sono indicati i pollini più frequenti nel «Miel de tilleul de Picardie». Questi pollini si trovano in combinazioni e proporzioni variabili.

Pollini dominanti (> 45 %)	Pollini di accompagnamento (dal 15 % al 45 %)	Pollini isolati (< 15 %)
Tiglio	Tiglio	Asteraceae, piante da frutto, Poaceae, girasole, Ranuncolaceae, Lamiaceae, Brassicaceae, Rosaceae, trifoglio, viperina, veccia, Oleaceae, rovo, piantaggine, tiglio, Apiaceae, tarassaco
Castagno	Castagno	
	Rovo	

— Caratteristiche organolettiche

Consistenza: omogenea (senza separazione delle fasi), liquida o cristallizzata

Colore chiaro, giallo paglierino con riflessi verdognoli

Odore: vegetale con note fresche, mentolato di intensità da media ad alta

Sapore: rinfrescante e mentolato o officinale, astringente, dolcezza media, acidità media

Persistenza in bocca: da media a elevata

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione, dalla posa delle arnie alla raccolta dei melari, sono effettuate nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende:

— 324 comuni del dipartimento Aisne;

— 585 comuni del dipartimento Oise;

— 22 comuni del dipartimento Somme;

— 539 comuni del dipartimento Pas-de-Calais;

— 11 comuni del dipartimento Val d'Oise;



5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con l'origine si basa sulla qualità specifica del «Miel de tilleul de Picardie» e sulla sua reputazione.

5.1. *Specificità della zona geografica*

Situata nella parte meridionale della regione Hauts-de-France e a nord dell'Ile-de-France, la Piccardia gode di un clima oceanico fresco con un gradiente di continentalità verso est favorevole ai popolamenti di latifoglie che necessitano di umidità.

La Piccardia ha quindi un'area forestale molto estesa, situata sull'altipiano terziario del bacino parigino. Costituite principalmente da latifoglie (92 % rispetto al 71 % a livello nazionale), tali foreste coprono il 17 % del territorio della Piccardia, ma non sono distribuite in modo omogeneo. Le grandi foreste si trovano nella metà meridionale: il Parc Naturel Régional de l'Oise - Pays de France si estende sulla riva sinistra dell'Oise su 60 000 ha, di cui 20 000 ha di foreste, e comprende le foreste di Halatte, Ermenonville, Chaalis, Chantilly e alcune foreste comunali.

Il tiglio costituisce il 3,2 % del patrimonio forestale regionale, il che corrisponde a una superficie di 7 600 ha. Secondo i dati del *Centre Régional de la Propriété Forestière*, il tiglio è l'ottava specie più importante tra quelle presenti in Piccardia, grazie alle condizioni pedoclimatiche favorevoli allo sviluppo di questa specie boschiva. Si tratta di una specie presente in stazioni forestali miste, insieme a castagni e robinie, che si concentra in zone specifiche.

Il tiglio selvatico (*Tilia cordata*), specie spontanea e selvatica comune in Francia solo nel Nord-Est e nei Pirenei, è più diffuso in Piccardia del tiglio nostrano (*Tilia platyphyllos*), da cui si distingue per la forma delle foglie e la capacità mellifera diversa. Il tiglio selvatico consente di produrre più di 500 kg di nettare per ettaro mentre il tiglio nostrano 200 kg.

La transumanza delle arnie avviene tra giugno e luglio, subito prima della fioritura dei tigli: gli apicoltori provvedono alla posa delle arnie durante la fioritura e raccolgono il miele di tiglio alla fine della fioritura per assicurarne la purezza. L'esperienza degli apicoltori dimostra che la presenza dei tigli è una condizione indispensabile, ma non necessariamente sufficiente. Per ottenere miele di tiglio è importante che non vi sia una fioritura abbondante di determinate altre specie, in quanto ciò inciderebbe sulle caratteristiche specifiche che ci si attendono dal «Miel de tilleul de Picardie».

5.2. *Specificità del prodotto*

Il «Miel de tilleul de Picardie» è un miele uniflorale prodotto dalle api essenzialmente dal nettare dei fiori di tiglio (*Tilia* sp.) e si distingue dagli altri mieli di tiglio per il colore più chiaro e il sapore fresco e mentolato.

5.3. *Legame causale*

L'abbondanza dei tigli, in particolare del tiglio selvatico più mellifero rispetto al tiglio nostrano, all'interno delle grandi zone forestali del sud della Piccardia offre un ambiente favorevole per la produzione di miele uniflorale.

Il clima oceanico temperato della Piccardia, con estati miti e inverni temperati, favorisce la fioritura prolungata dei tigli. La scelta, da parte degli apicoltori, dei luoghi di transumanza delle arnie nelle zone con una maggiore concentrazione di tigli selvatici, insieme al periodo di fioritura prolungato, consente la raccolta di un miele costituito da nettare più puro con un tenore di zuccheri più elevato, che conferisce un colore più chiaro e un gusto fresco e mentolato più pronunciato rispetto ad altri mieli di tiglio, che avranno colore più scuro e un sapore leggermente caramellato dovuto alla loro origine (nettare di fiori e melata).

Dal punto di vista storico, il *Dictionnaire portatif du commerce* del 1770 elencava il «miele giallo della Piccardia» tra quelli di altre regioni meritevoli di distinzione. Più di recente l'*Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (regione della Piccardia), pubblicato nel 1999, fa riferimento ai mieli di tiglio della regione, presentando la storia del prodotto, legata agli usi e alle competenze.

Oggi il prodotto è riconosciuto e utilizzato da ristoratori prestigiosi, che propongono in particolare prodotti a base di miele (come la pasticceria). È spesso citato in letteratura (*Plurielle (adj. féminin) qui rélève la gastronomie des Hauts-de-France*, edizioni Porteplume, 2023: «Con le sue note mentolate peculiari, il miele di tiglio della Piccardia è considerato uno dei più puri di Francia») e nella stampa (*Réussir - Action Agricole Picarde*, 2021: «ha consistenza omogenea, odore vegetale con note fresche o mentolate, sapore rinfrescante e mentolato»), che ne menzionano il carattere mentolato peculiare. È stato insignito molto spesso di medaglie al *Concours Général Agricole*, organizzato nell'ambito del *Salon International de l'Agriculture* di Parigi, in occasione del quale ha ricevuto il premio di eccellenza nel 2015 e le medaglie d'oro e d'argento nel 2019, 2020 e 2024.

La reputazione storica del «Miel de tilleul de Picardie» è sottolineata anche dal Parc Naturel Régional Oise - Pays de France, che evidenzia negli opuscoli turistici l'uso dei tigli per l'apicoltura e presenta il «Miel de tilleul de Picardie» come un prodotto emblematico ottenuto dalle foreste della zona.

In crescita da diversi anni, il settore del «Miel de tilleul de Picardie» contava nel 2018 circa quindici apicoltori con una produzione di 35 t.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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