C/2025/4122

2025 7 24

Registracijos paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4122)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Miel de tilleul de Picardie“

ES Nr. PGI-FR-03290 – 2024 7 18

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Miel de tilleul de Picardie“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 04. – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0409. – Natūralus medus

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Miel de tilleul de Picardie“ (Pikardijos liepžiedžių medus) yra *Apis mellifera* rūšies bičių iš Tilia rūšies žiedų nektaro gaminamas medus. Tai yra vienos rūšies žiedų medus.

Jis gali būti skystos arba kristalizuotos formos.

— Cheminės savybės

– Elektrinis laidumas [mS/cm]: ≤ 0,7

Vandens kiekis (%): ≤ 18

Hidroksimetilfurfurolo kiekis (mg/kg): ≤ 10 po ekstrahavimo

— Žiedadulkių savybės

„Miel de tilleul de Picardie“ žiedadulkių spektrą sudaro įvairių botaninių rūšių žiedadulkės. Tačiau pageidautina, kad tarp jų būtų šių trijų rūšių žiedadulkių: kaštono, liepos ir gervuogių. Šių rūšių žiedadulkės yra SGN geografinės vietovės žymekliai. Bent viena iš šių rūšių žiedadulkių yra dominuojanti arba antra pagal svarbą žiedadulkių rūšis meduje „Miel de tilleul de Picardie“.

Yra ir tokio Pikardijos medaus, kuriame nėra nei dominuojančių, nei antrinių žiedadulkių. Tokiais atvejais kaip vienetinė žiedadulkė turi būti bent vienos rūšies žymekliams priskiriama žiedadulkė. Iš liepų išdulka nedaug žiedadulkių, todėl jų nebūna daug.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyta, kokių žiedadulkių dažniausiai pasitaiko meduje „Miel de tilleul de Picardie“. Šių žiedadulkių būna įvairiuose deriniuose ir įvairiomis proporcijomis.

Dominuojančios žiedadulkių rūšys (> 45 %)	Antrinės žiedadulkių rūšys (Nuo 15 iki 45 proc.)	Vienetinės žiedadulkių rūšys (< 15 %)
Liepos	Liepos	Astrinių šeimos augalų, vaisių, miglinių šeimos augalų, saulėgrąžų, vėdryninių šeimos augalų, notrelinių šeimos augalų, bastutinių šeimos augalų, erškėtinių šeimos augalų, dobilų, ežeinių, vikių, alyvmedinių šeimos augalų, gervuogių, gysločių, liepų, salierinių šeimos augalų, kiaulpienių
Kaštono	Kaštono	
	Gervuogių	

— Juslinės savybės

Tekstūra – vienalytė (masė neatsiskyrusi į dalis), skysta arba kristalizuota

Spalva – blyški, šiaudų geltonumo, su žalsvais atspalviais

Kvapas – žolių, su vidutiniškai ar net stipriai juntamu mentolio pokvapiu

Skonis – gaivinantis, mentolio arba vaistų, aitrus, vidutinio saldumo, vidutinio rūgštumo

Pojūčio išsilaikymas burnoje: nuo vidutiniškai ilgo iki ilgo

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje atliekami visi gamybos etapai: nuo avilių pastatymo iki medaus iškuopimo iš korių.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima:

— 324 Enos savivaldybes;

— 585 Uazos savivaldybes;

— 22 Somos savivaldybes;

— 539 Pa de Kalė savivaldybes;

— 11 Uazos slėnio savivaldybių.



5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšys su kilme pagrįstas specifine „Miel de tilleul de Picardie“ kokybe ir geru vardu.

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Aukštutinės Prancūzijos pietinėje dalyje ir į šiaurę nuo Il de Franso esančiai Pikardijai būdingas vėsus jūrinis klimatas, o einant rytyn vis labiau jaučiama žemyninio klimato įtaka. Tai sudaro palankias sąlygas plačialapių medžių, kuriems reikalinga drėgmė, medynams.

Pikardija yra labai miškinga: miškai netolygiai pasiskirstę Paryžiaus baseino terciaro plynaukštėse ir yra daugiausiai sudaryti iš plačialapių medžių (92 proc. visų medžių, o nacionalinis rodiklis yra 71 proc.). Miškai dengia 17 proc. Pikardijos žemės. Dideli miškingi plotai yra išsidėstę pietinėje Pikardijos pusėje: Uazos–Peji de Franso regioninis nacionalinis gamtos parkas, išsidėstęs kairiajame Uazos upės krante, apima 60 000 ha, iš kurių 20 000 ha sudaro miškai, į kuriuos įeina Halato, Ermenonvilio, Šali ir Šantiji miškai ir savivaldybių miškai.

Liepos sudaro 3,2 proc. regioninių medžių ir užima 7 600 hektarų teritoriją. Remiantis Regioninio miškų nuosavybės centro (pranc. „Centre Régional de la Propriété Forestière“) duomenimis, liepos užima 8 vietą pagal svarbą tarp Pikardijos medžių rūšių– tai nulemia dirvožemio ir klimato sąlygos, kurios yra palankios šios rūšies medžių augimui. Ji kartu su kaštonais ir baltažiedėmis robinijomis yra medynų rūšis ir daugiausiai auga tam tikrose vietovėse.

Smulkialapė liepa (*Tilia cordata*), laukinė, savaime auganti rūšis, paplitusi tik šiaurės rytų Prancūzijoje ir Pirėnuose, yra dažniausiai, palyginti su stambialape liepa (*Tilia platyphyllos*), pasitaikanti rūšis Pikardijoje. Ji išsiskiria savo lapų forma ir skirtingu medingumu. Smulkialapės liepos išskiria daugiau kaip 500 kg/ha nektaro, o stambialapės liepos – 200 kg.

Sezoninis bičių avilių migravimas vyksta birželio–liepos mėn., prieš liepų žydėjimą: bitininkai pastato avilius žydėjimo sezonu, o jam pasibaigus jie iškuopia liepžiedžių medų, kad užtikrintų jo grynumą. Remiantis bitininkų patirtimi, liepų turi būti, tačiau to ne visada pakanka. Siekiant išgauti liepžiedžių medų, svarbu, kad nebūtų daug tam tikrų kitų pačiame žydėjime augalų, nes tai turėtų poveikį specifinėms pageidaujamoms „Miel de tilleul de Picardie“ savybėms.

5.2. *Produkto ypatumai*

„Miel de tilleul de Picardie“ yra vienos rūšies žiedų medus, kurį bitės gamina daugiausiai iš *Tilia* rūšies liepų žiedų nektaro, ir skiriasi nuo kito liepų medaus šviesesne spalva ir gaiviu mentolio skoniu.

5.3. *Priežastinis ryšys*

Liepų, ypač smulkialapių, išskiriančių daugiau nektaro nei stambialapės liepos, gausa miškinguose pietų Pikardijos plotuose yra puikus pagrindas vienos rūšies žiedų medaus gamybai.

Nuosaikus jūrinis Pikardijos klimatas, kuriam būdingos švelnios vasaros ir vidutiniškai šaltos žiemos, sudaro tinkamas sąlygas ilgam liepų žydėjimo sezonui. Sprendimas perkelti avilius į vietas, kuriose yra daugiau smulkialapių liepų, žydinčių ilgiau, sudaro sąlygas bitininkams išgauti iš nektaro grynesnį, saldesnį medų, todėl šio medaus spalva šviesesnė, o gaivus mentolio skonis stipresnis nei kitų rūšių liepų medaus – pastarasis yra tamsesnis, su šiek tiek juntamu karamelės skoniu, nulemtu medaus kilmės (žiedų nektaro ir lipčiaus mišinio).

Šiek tiek istorijos: 1770 m. leidinyje „Dictionnaire portatif du commerce“ geltonasis Pikardijos medus nurodomas kartu su kitų regionų medumi kaip išskirtinis medus. Naujesniame, 1999 m. išleistame leidinyje „Inventaire du patrimoine culinaire de la France“ (Pikardijos regionas), kalbama apie regiono liepų medų, supažindinama su jo istorija ir ji susiejama su tam tikrais jo gamybos metodais ir praktine patirtimi.

Šiandien medus yra vertinamas ir jį prestižinių restoranų savininkai naudoja produktams iš medaus (pyragaičiams ir kt.) gaminti. Dažnai apie jį pateikiama informacijos literatūroje (leidinyje „Plurielle (adj. *féminin*) qui relève la gastronomie des Hauts-de-France“, *Porteplume editions*, 2023: „Unikalaus mentolio poskonio Pikardijos liepų medus laikomas vienu iš gryniausių Prancūzijoje“) ir spaudoje (*Réussir - L'Action Agricole Picarde, 2021*: „jis yra vienalytės tekstūros, žolių aromato su gaiviu arba mentolio pokvapiu ir gaivinančio mentolio skonio“), kur atkreipiamas dėmesys į jo išskirtinę savybę – mentolio kvapą ir skonį. Šis medus yra nuolat apdovanojamas medaliais visuotiniame žemės ūkio konkurse (pranc. *Concours Général Agricole*), organizuojamame Paryžiaus tarptautinės žemės ūkio parodos metu. 2015 m. jam buvo skirta premija kaip geriausiam medui, o 2019, 2020 ir 2024 m. – aukso ir sidabro medaliai.

Apie ilgainiui „Miel de tilleul de Picardie“ pelnytą gerą vardą užsimenama Parc Naturel Régional Oise - Pays de France (Uazos–Peji de Franso regioninio gamtos parko) turistinėse brošiūrose, kuriose pabrėžiama, kad „Miel de tilleul de Picardie“ gaminamas iš liepžiedžių ir pristatomas kaip geriausias vietos miškų produktas.

Jau keletą metų į „Miel de tilleul de Picardie“ sektorių įsitraukia vis daugiau bitininkų. 2018 m. sektoriuje veiklą vykdė 15 bitininkų. Jie pagamino 35 t medaus.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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