C/2025/4122

24.7.2025.

Reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2025/4122)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Miel de tilleul de Picardie”

ES Nr.: PGI-FR-03290 – 18.7.2024.

1. **AĢIN nosaukums vai nosaukumi**

“Miel de tilleul de Picardie”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABĪGAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0409 – Dabīgais medus

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Miel de tilleul de Picardie” ir *Apis mellifera* sugas bišu medus, ko tās iegūst no *Tilia sp.* ziedu nektāra. Tas ir monoflors medus.

Tirgū to piedāvā šķidrā vai kristalizētā formā.

— Ķīmiskās īpašības

Elektrovadītspēja (mS/cm): ≤ 0,7

Ūdens saturs (%): ≤ 18

Hidroksimetilfurfurola saturs (mg/kg): ≤ 10 pēc ekstrakcijas

— Ziedputekšņu īpašības

“Miel de tilleul de Picardie” sastāvā esošajiem putekšņiem ir dažādu botānisko sugu izcelsme. Tomēr ir vēlams, lai medus sastāvā būtu trīs ziedaugu – kastaņu, liepu, kazeņu – putekšņi, kas ir šā AĢIN ģeogrāfiskā apgabala marķierputekšņi. Medū “Miel de tilleul de Picardie” vismaz viens no šo putekšņu veidiem ir dominējošs vai sekundārs.

Dažu veidu Pikardijas medum dominējošo vai sekundāro putekšņu var nebūt. Šādā gadījumā medus sastāvā jābūt vismaz vienam marķierputekšņu veidam, kas produktā sastopams atsevišķi. Liepas pieder pie tādu koku ģints, kuri ražo maz putekšņu, un tāpēc dabā liepziedu putekšņu nav pārāk daudz.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Turpmākajā tabulā ir uzskaitīti putekšņi, kas produktā "Miel de tilleul de Picardie" sastopami visbiežāk. Šie putekšņi medū ir dažādās kombinācijās un proporcijās.

Dominējoši putekšņi (> 45 %)	Sekundāri putekšņi (15 %–45 %)	Atsevišķi sastopami putekšņi (> 15 %)
Liepas	Liepas	Asteru dzimtas augi, augļkoki, graudzāles, saulespuķes, gundegu dzimtas augi, lūpziežu dzimtas augi, kāpostu dzimtas augi, rožu dzimtas augi, āboliņi, daglīši, vīķi, olīvu dzimtas augi, kazenes, ceļtekas, liepas, seleriju dzimtas augi, pienenes
Kastaņas	Kastaņas	
	Kazenes	

— Organoleptiskās īpašības

Konsistence: viendabīga (bez fāžu atdalīšanas), šķidra vai kristalizēta

Medus ir gaišs, salmu dzeltenā krāsā ar zaļganiem lāsojumiem.

Smarža: augu, ar svaiguma notīm, ko papildina vidēji izteikts līdz ļoti izteikts piparmētru aromāts

Garša: atsvaidzinoša, atgādina piparmētras vai ārstniecības augus, savelkoša, vidēji saldena, vidēji skābena

Pēcgaršas noturība: vidēja līdz liela

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi – no stropu izvietošanas līdz rāmīšu izņemšanai no stropiem – tiek veikti ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta īpašie marķēšanas noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals aptver

— *Aisne* departamentā 324 pašvaldības,

— *Oise* departamentā 585 pašvaldības,

— *Somme* departamentā 22 pašvaldības,

— *Pas-de-Calais* departamentā 539 pašvaldības,

— *Val d'Oise* 11 pašvaldības.



5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne ar apgabalu ir balstīta uz produkta "Miel de tilleul de Picardie" īpašo kvalitāti un reputāciju.

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Pikardija atrodas Augšfrancijas reģiona dienvidos un Ildefransas ziemeļos, tajā valda pavēss okeānisks klimats ar kontinentāla klimata iezīmēm, kas raksturīgas austrumu reģioniem un ir labvēlīgas lapkoku audzēm, kurām vajadzīgs mitrums.

Tāpēc Pikardijā ir ļoti daudz mežu, kuri izpletušies Parīzes baseina terciāra plato un kuros galvenokārt aug lapkoki (92 % salīdzinājumā ar 71 % visā valstī). Meži veido 17 % no Pikardijas teritorijas, mežaudzes ir izkliedētas nevienmērīgi. Lielie mežu masīvi atrodas dienvidu pusē. Reģionālais dabas parks "Parc Naturel Régional de l'Oise – Pays de France", kas atrodas Uāzas upes kreisajā krastā, aizņem 60 000 ha, no kuriem 20 000 ha ir meži, tostarp *Halatte*, *Ermenonville*, *Chaalis*, *Chantilly* meži, kā arī apgabala pašvaldību meži.

Liepas veido 3,2 % no reģionālā meža resursu krājuma, un tās aizņem 7 600 hektārus. Reģionālā meža īpašuma centra dati liecina, ka, ņemot vērā augsnes un klimatiskos apstākļus, kas veicina šīs meža koku sugas attīstību, Pikardijas koku reitingā liepas atrodas 8. vietā. Mežaudzēs liepas aug kopā ar kastaņām un robinijām, kā arī atsevišķās liepaudzēs.

Mazo lapu liepa (*Tilia cordata*) ir savvaļas suga, kas izplatās dabiski un Francijā sastopama tikai ziemeļaustrumos un Pirenejos. Pikardijā šai sugai ir daudz lielāka nozīme nekā lielo lapu liepai (*Tilia platyphyllos*). Mazo lapu liepām ir īpaša lapu forma un pavisam cita spēja izdalīt nektāru. Šie koki saražo vairāk nekā 500 kg nektāra uz hektāru, savukārt lielo lapu liepas – aptuveni 200 kg.

Bišu stropi tiek pārvietoti no jūnija līdz jūlijam tieši pirms liepu ziedēšanas. Biškopji izvieto stropus uz ziedēšanas laiku, un pēc tam, kad ziedēšana ir beigusies, liepziedu medus tiek ievākts uzreiz, un tādā veidā tiek nodrošināta medus sastāva tīrība. Biškopju pieredze liecina, ka liepu klātbūtne ir nepieciešama, taču ne vienmēr ir pietiekama. Lai iegūtu liepziedu medu, ir svarīgi, lai liepu ziedēšanas laikā apkārt lielā apjomā neziedētu dažu citu sugu augi, kas var ietekmēt "Miel de tilleul de Picardie" raksturīgās īpašības.

5.2. *Produkta specifika*

"Miel de tilleul de Picardie" ir monoflors medus, ko bites galvenokārt iegūst no liepziedu (*Tilia sp.*) nektāra; no cita medus šis produkts atšķiras ar gaišāku krāsu un svaigu garšu, kuru papildina piparmētru notis.

5.3. *Cēloniskā saikne*

Lielajos mežu masīvos, kuri atrodas Pikardijas dienvidos, aug daudz liepu, it īpaši mazo lapu liepu, kas ražo daudz vairāk nektāra nekā lielo lapu liepas. Šī teritorija nodrošina izcilus apstākļus monoflora medus ražošanai.

Pikardijas mērenais okeāniskais klimats ar maigām vasarām un mērenām ziemām veicina to, ka liepu ziedēšanas laiks pagarinās. Tas, ka biškopji izvēlas stropu pārvietošanu uz vietām, kur vairumā aug mazo lapu lielas, kā arī tas, ka šie koki zied ilgāku laiku, ļauj nektāra ziņā ievākt tīrāku un saldāku medu. Šie apstākļi medum piešķir gaišāku krāsu un svaigāku, piparmētras atgādinošu garšu salīdzinājumā ar citviet ražoto liepziedu medu, kuram parasti ir tumšāka krāsa un viegla karameļu piegarša, kas saistīta ar medus izcelsmi (citu ziedu nektāru un medusrasas klātbūtni).

Atskatoties senākā pagātnē, 1770. gada Tirdzniecības rokasgrāmatā šis produkts, proti, "Pikardijas dzeltenais medus", minēts tādu izcilo medu vidū, kas ražoti citos reģionos. Nesenākā laikā, proti, 1999. gada publicētajā Francijas kulinārā mantojuma kopraksta sadaļā, kas attiecas uz Pikardijas reģionu, ir atrodama atsauce uz reģiona liepziedu medu un aprakstīta šā produkta vēsture kopskatā ar tradīcijām un zinātību.

Mūsdienās Pikardijas medu atzīst un izmanto prestiži restorāni, piedāvājot produktus (mīklas izstrādājumus u. c.), kuru sastāvā ir šis medus. Par šo medu bieži tiek rakstīts gan literatūrā (pavārmākslas grāmata "Plurielle (adj. féminin). Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France" (Augšfrancijas pavārmākslas noslēpumi), izd. *Porteplume*, 2023, citāts: "Pikardijas liepziedu medus, kuram piemīt smalkas piparmētru notis, ir viens no tīrākajiem Francijas mediem"), gan presē ("Réussir - Action Agricole Picarde", 2021, citāts: "medum ir viendabīga konsistence, augiem piemītoša smarža, ko papildina svaiguma un piparmētru notis, atsvaidzinoša, piparmētras atgādinoša garša"), un uzsvērts tas, ka tam piemīt īpaša garša, kas atgādina piparmētras. Vispārējā lauksaimniecības konkursā, kas noris Parīzes Starptautiskās lauksaimniecības izstādes ietvaros, Pikardijas medus ir regulāri saņēmis apbalvojumus: 2015 gadā tam piešķirta izcilības balva, savukārt 2019., 2020. un 2024. gadā – zelta un sudraba medaļas.

Arī Reģionāls dabas parks "Parc Naturel Régional de l'Oise – Pays de France" apliecina "Miel de tilleul de Picardie" vēsturisko reputāciju – attiecīgajās tūrisma brošūrās ir sniegta informācija par biškopību un norādīts, ka "Miel de tilleul de Picardie" ir produkts, kuram ir simboliska nozīme un kuru ražo, pateicoties vietējiem mežiem.

Jau vairākus gadus "Miel de tilleul de Picardie" ražošana pieaug, 2018. gadā tajā piedalījās aptuveni piecpadsmit biškopji, kuru produkcijas apjoms sasniedza 35 tonnas.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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