C/2025/4122

24.7.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/4122)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1], oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Miel de tilleul de Picardie"

Nru tal-UE: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Miel de tilleul de Picardie"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

— 04 – PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0409 — Għasel naturali

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Miel de tilleul de Picardie" hu għasel prodott min-naħal tal-ispeċi tal-Apis mellifera min-nektar tal-fjuri tal-ispeċi Tilia sp. Dan hu għasel minn tip wieħed ta' fjura.

Dan huwa ppreżentat f'forma likwida jew kristallizzata.

— Karatteristiċi kimiċi:

Konduttività elettrika (mS/cm): ≤ 0,7

Kontenut tal-ilma (%): ≤ 18

Kontenut tal-idrossimetilfurfural (mg/kg): ≤ 10 wara l-estrazzjoni

— Karatteristiċi tad-dakra:

Il-"Miel de tilleul de Picardie" jippreżenta spettru tad-dakra magħmula minn għabajjar tad-dakra ta' diversi speċijiet botaniċi. Madankollu, il-preżenza tat-tliet għabriet tad-dakra li ġejjin: il-qastan, it-tilju, l-għollieq, hi mixtieqa minħabba li huma karatteristika distintivi taż-żona ġeografika tal-IĠP. Il-"Miel de tilleul de Picardie" fih mill-inqas wieħed minn dawn l-għabriet tad-dakra fi proporzjon dominanti jew sekondarju.

Jista' jkun li ċertu għasel tat-tilju tal-Picardie ma jkunx fih għabajjar tad-dakra dominanti jew sekondarji. F'dan il-każ, mill-inqas wieħed mill-markaturi tad-dakra għandu jinstab f'għabra tad-dakra iżolata. Peress li l-ispeċi tat-tilju ftit jipproduċi għabra tad-dakra, dan mhuwiex preżenti fi kwantitajiet kbar.

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

It-tabella ta' hawn taħt tindika l-għabajjar tad-dakra li l-aktar jinstabu fil-"Miel de tilleul de Picardie". Dawn l-għabajjar tad-dakra jinsabu f'kombinamenti u fi proporzjonijiet diversi.

Għabajjar tad-dakra dominanti (> 45 %)	Għabajjar tad-dakra sekondarji (Bejn 15 % u 45 %)	Għabajjar tad-dakra iżolati (> 15 %)
Tilju	Tilju	Asteraceae, Frott, Poaceae, Ġirasol, Ranunculaceae, Lamiaceae, Ħaxix tal-brassika, Rosaceae, Xnien, Ilsien il-fart, Ġulbiena, Oleaceae, Għollieq, Biżbula salvaġġa, Tilju, Apiaceae, Ċikwejra salvaġġa
Qastan	Qastan	
	Għollieq	

— Karatteristiċi organolettiċi:

Konsistenza: omoġenja (mingħajr separazzjoni f'fażijiet), likwida jew kristallizzata

Kulur ċar, isfar lewn it-tiben bi sfumaturi ħodor

Riħa: veġetali b'noti friski, noti tal-mentol ta' intensità medja sa għolja

Togħma: li tiffriska u tal-mentol jew farmaċewtika, astringenti, ħelwa medja, aċidità medja

Persistenza fil-ħalq: medja sa għolja

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni, mit-tqegħid tal-kaxex tan-naħal sal-ġbir tal-għasel mit-tilari tal-kaxex tan-naħal jitwettqu fiż-żona ġeografika.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tfettit, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tkopri:

— 324 muniċipalità tal-Aisne;

— 585 muniċipalità tal-Oise;

— 22 muniċipalità tas-Somme;

— 539 muniċipalità tal-Pas-de-Calais;

— 11-il muniċipalità tal-Val d'Oise.



5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta mal-oriġini tissejjes fuq il-kwalità speċifika tal-"Miel de tilleul de Picardie" u tar-reputazzjoni tiegħu.

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-Picardie, li jinsab fin-Nofsinhar tar-reġjun ta' Hauts-de-France u fit-Tramuntana tal-Ile-de-France, jibbenefika minn klima oċeanika friska bi gradjent kontinentali lejn il-Lvant li jiffavorixxi t-tkattir tal-weraq wesgħin li jeħtieġu l-umdità.

Għalhekk, il-Picardie għandu kopertura msaġġra kbira, li tinsab fuq il-pjanuri terzjarji tal-baċir ta' Pariġi, magħmula prinċipalment minn siġar b'weraq wesgħin (92 % meta mqabbla ma' 71 % fil-livell nazzjonali), li jammonta għal 17 % tat-territorju tal-Picardie b'żoni bis-siġar imferrxin b'mod mhux uniformi. Iż-żoni imsaġġra l-kbar jinsabu fin-naħa tan-Nofsinhar: il-Parc Naturel Régional tal-Oise-Pays ta' Franza fuq ix-xatt tax-xellug tal-Oise jkopri 60 000 ettaru, li fosthom hemm 20 000 ettaru ta' foresti u jinkludu l-foresti ta' Halatte, ta' Ermenonville, ta' Chaalis, ta' Chantilly u tal-foresti muniċipali.

It-tilju jammonta għal 3,2 % tal-istokk reġjonali b'erja ta' 7 600 ettaru. Id-data miċ-Ċentru Reġjonali tal-Proprjetà tal-Foresti turi li t-tilju huwa t-8 speċi l-aktar importanti f'Picardie, minħabba l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima li jwasslu għall-iżvilupp ta' din l-ispeċi ta' foresta. Din l-ispeċi elenkata fil-popolament forestali flimkien ma' siġar tal-qastan u tar-robinja, b'konċentrazzjoni f'ċerti żoni speċifiċi.

It-tilju b'weraq żgħar (Tilia cordata), speċi spontanja u selvaġġa komuni fi Franza li jinsab biss fil-Grigal u fil-Pirinej, huwa l-aktar speċi importanti fil-Picardie meta mqabbel mat-tilju b'weraq kbar (Tilia platyphyllos). Jingħaraf mill-forma tal-weraq tiegħu u għandu kapaċità differenti biex jipproduċi l-għasel. It-tilju b'weraq żgħar jipproduċi aktar minn 500 kg ta' nektar għal kull ettaru u t-tilju b'weraq kbar jipproduċi madwar 200 kg.

It-transumanzi tal-imġiebaħ jitwettqu bejn Ġunju u Lulju eżatt qabel it-twarrid tat-tilju: dawk li jrabbu n-naħal ipoġġu d-doqqajs matul it-twarrid u mbagħad jiġbru l-għasel tat-tilju fi tmiem it-twarrid biex jiżguraw il-purità tiegħu. L-esperjenza ta' dawk li jrabbu n-naħal turi li l-preżenza tat-tilju hija kundizzjoni meħtieġa iżda mhux bilfors biżżejjed. Sabiex jinkiseb għasel mit-tilju, huwa importanti li ma jkunx hemm abbundanza ta' ċerti speċijiet oħra li qegħdin iwarrdu u li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi speċifiċi mixtieqa mill-"Miel de tilleul de Picardie".

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-"Miel de tilleul de Picardie" huwa għasel minn tip wieħed ta' fjura prodott min-naħal prinċipalment min-nektar tal-fjuri tat-tilju (Tilia sp), u jingħaraf minn għasel ieħor tat-tilju minn lewnu aktar ċar u mit-togħma friska u tal-mentol tiegħu.

5.3. *Rabta kawżali*

L-abbundanza tat-tilju, b'mod partikolari tat-tilju b'weraq żgħar li jipproduċi aktar nektar mit-tilju b'weraq kbar, fiż-żoni msaġġra l-kbar fin-Nofsinhar tal-Picardie tipprovdi art fertili għall-produzzjoni tal-għasel minn tip wieħed ta' fjura.

Il-klima oċeanika moderata tal-Picardie, bi sjuf u xtiewi moderati, tiffavorixxi twarrid fit-tul tat-tilju. L-għażla ta' dawk li jrabbu n-naħal li jċaqilqu l-postijiet tat-transumanza tal-imġiebaħ lejn żoni b'konċentrazzjoni ogħla tat-tilju b'weraq żgħar, marbuta ma' dan il-perjodu mtawwal tat-twarrid, tippermetti l-ħsad ta' għasel b'nektar aktar pur u b'kontenut ogħla ta' zokkor, li jagħti lewn aktar ċar u togħma friska u tal-mentol aktar qawwija minn għasel tat-tilju ieħor li jkollu dehra aktar skura b'togħma ħafifa tal-karamella marbuta mal-oriġini tiegħu (in-nektar tal-fjuri u l-qtar tal-għasel tas-siġar flimkien).

Storikament, id-Dizzjunarju Kummerċjali Portabbli tal-1770 jelenka l-"miel jaune de Picardie" fost l-għasel f'reġjuni oħra li jistħoqqlu distinzjoni. Dan l-aħħar, l-Inventarju tal-wirt kulinari ta' Franza (ir-Reġjun ta' Picardie) li ġie ppubblikat fl-1999 rrefera għall-għasel tat-tilju tar-reġjun, filwaqt li ppreżenta l-istorja tal-prodott u rabta tiegħu ma' ċertu użi u għarfien espert.

Illum, il-prodott huwa rikonoxxut u użat minn ristoranti prestiġjużi, li joffru b'mod partikolari prodotti magħmula minn dan l-għasel (pasti, eċċ.). Ta' spiss, l-għasel ssemma fil-letteratura (il-pubblikazzjoni *Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France*, edizzjoni Porteplume, 2023: "Bin-noti distintivi tal-mentol tiegħu, il-'miel de tilleul de Picardie' jitqies bħala wieħed fost l-aktar puri ta' Franza") u fl-istampa (*Réussir — Action Agricole Picarde, 2021:* "għandu konsistenza omoġenja, riħa veġetali b'noti friski jew tal-mentol, togħma rinfreskanti u tal-mentol"), li jirreferu għall-karattru distintiv tal-mentol tiegħu. Ta' spiss ġie ppremjat fil-Concours Général Agricole (Kompetizzjoni Ġenerali Agrikola) organizzata bħala parti mis-Salon International de l'Agriculture f'Pariġi. B'mod partikolari, ingħata l-Premju għall-Eċċellenza fl-2015, kif ukoll midalji tad-deheb u tal-fidda fl-2019, fl-2020 u fl-2024.

Ir-reputazzjoni storika tal-"Miel de tilleul de Picardie" hija misħuqa wkoll mill-*Parc Naturel Régional Oise - Pays de France*, li fil-fuljetti turistiċi tiegħu jispeċifika l-prattiki tat-trobbija tan-naħal tat-tilju u jirreferi għall-"Miel de tilleul de Picardie" bħala prodott ikoniku mnissel mill-foresti lokali.

B'impenn li kull ma jmur dejjem jikber tul diversi snin, fl-2018, is-settur tal-"Miel de tilleul de Picardie" kien jikkonċerna madwar ħmistax-il persuna li trabbi n-naħal bi produzzjoni ta' 35 tunnellata.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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