C/2025/4122

24.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie overeenkomstig artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/4122)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Miel de tilleul de Picardie"

EU-nr.: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. **Naam/Namen BGA**

"Miel de tilleul de Picardie"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0409 — Natuurhoning

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Miel de tilleul de Picardie" is een honing die wordt geproduceerd door bijen van de soort *Apis mellifera* uit nectar van de bloesems van de *Tilia* sp. Het is honing van één bloemsoort.

De honing wordt ofwel in vloeibare ofwel in gekristalliseerde vorm aangeboden.

— Chemische kenmerken:

Elektrisch geleidingsvermogen (mS/cm): ≤ 0,7

Watergehalte (%): ≤ 18

Gehalte aan hydroxymethylfurfural (mg/kg): ≤ 10 na extractie

— Kenmerken van de pollen:

"Miel de tilleul de Picardie" heeft een pollenspectrum dat bestaat uit pollen van verschillende botanische soorten. De volgende drie pollen zijn echter aanwezig: kastanje, linde, bramen zijn in trek, want het zijn markerpollen voor het geografische gebied van de BGA. "Miel de tilleul de Picardie" bevat ten minste één van deze pollen in een dominante of een begeleidende verhouding.

Sommige "Miel de tilleul de Picardie" mogen geen dominante of begeleidende pollen bevatten. In dat geval moet ten minste één van de pollenmarkers in geïsoleerde pollen worden aangetroffen. Linde produceert weinig pollen, wat verklaart waarom het niet in grote hoeveelheden aanwezig is.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

In de onderstaande tabel worden de pollen weergegeven die het vaakst voorkomen in de “Miel de tilleul de Picardie”. Deze pollen komen voor in verschillende combinaties en verhoudingen.

Dominante pollen (> 45 %)	Begeleidende pollen (Tussen 15 % en 45 %)	Geïsoleerde pollen (< 15 %)
Linde	Linde	Asterfamilie, fruitbomen, Poaceae, zonnebloem, ranonkelachtigen, Lamiaceae, koolsoorten, rozenfamilie, klaver, slangenkruid, wikke, Oleaceae, bramen, weegbree, linde, Apiaceae, paardenbloem
Kastanje	Kastanje	
	Bramen	

— Organoleptische kenmerken:

Textuur: homogeen (zonder fasescheiding), vloeibaar of gekristalliseerd

lichte kleur, strogeel met groenachtige schakeringen

Geur: plantaardig met frisse, muntachtige toetsen van gemiddelde tot hoge intensiteit

Smaak: verfrissend en muntachtig of farmaceutisch, wrang, gemiddelde gesuikerdheid, gemiddelde zuurgraad

Nasmaak in de mond: gemiddeld tot lang

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiefasen, van het plaatsen van de bijenkorven tot het verzamelen van de honingkamers, vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied strekt zich uit over:

— 324 gemeenten van Aisne;

— 585 gemeenten van de Oise;

— 22 gemeenten van de Somme;

— 539 gemeenten van Pas-de-Calais;

— 11 gemeenten van Val d’Oise.



5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband met de oorsprong is gebaseerd op de specifieke kwaliteit van “Miel de tilleul de Picardie” en de faam ervan.

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Picardië is gelegen in het zuiden van de regio Hauts-de-France en ten noorden van Île-de-France en heeft een fris oceaanklimaat met een continentale gradiënt naar het oosten die gunstig is voor loofbomen, die behoefte hebben aan vocht.

Zo heeft Picardië een groot bebost terrein, gelegen op de tertiaire hoogvlakten van het bekken van Parijs, dat voornamelijk bestaat uit loofbomen (92 % tegenover 71 % op nationaal niveau), die 17 % van het grondgebied van Picardië uitmaken met ongelijk verdeelde beboste gebieden. De grote bosgebieden bevinden zich in de zuidelijke helft: het regionale natuurpark Oise-Pays de France op de linkeroever van de Oise bestrijkt 60 000 ha, waarvan 20 000 ha bossen, en omvat de bossen van Halatte, Ermenonville, Chaalis, Chantilly en gemeentelijke bossen.

Lindebomen vertegenwoordigen 3,2 % van het regionale bestand met een oppervlakte van 7 600 hectare. Volgens gegevens van het Centre Régional de la Propriété Forestière zijn lindebomen de achtste belangrijkste soort in Picardië, aangezien de bodemgesteldheid en het klimaat gunstig zijn voor de ontwikkeling van deze boomsoort. Het is een soort die is geregistreerd in de boskantoren, in combinatie met kastanjebomen en robinia, met concentraties in specifieke gebieden.

De kleinbladige linde (*Tilia cordata*) is een spontane en wilde soort die in Frankrijk alleen in het noordoosten en de Pyreneeën vaak voorkomt. Het is de belangrijkste soort in Picardië in vergelijking met de grootbladige linde (*Tilia platyphyllos*). Ze onderscheidt zich door de vorm van haar bladeren en heeft een andere honingdragende capaciteit. De kleinbladige linde laat een productie van meer dan 500 kg nectar per hectare toe, en de grootbladige linde ongeveer 200 kg.

De verplaatsing van de bijenkorven vindt plaats tussen juni en juli vlak voor de bloei van de lindebomen: de imkers plaatsen de bijenkorven tijdens de bloeiperiode en oogsten vervolgens de lindehoning aan het einde van de bloeiperiode om de zuiverheid ervan te waarborgen. Uit de ervaring van imkers blijkt dat de aanwezigheid van lindebomen een noodzakelijke, maar geen toereikende voorwaarde is. Om lindehoning te verkrijgen, is het belangrijk dat er geen overvloedige aanwezigheid is van bepaalde andere soorten in volle bloei, die van invloed zouden zijn op de specifieke kenmerken die van “Miel de tilleul de Picardie” worden verwacht.

5.2. *Specificiteit van het product*

“Miel de tilleul de Picardie” is een honing van één bloemsoort die door bijen voornamelijk uit de nectar van lindebloesem (*Tilia* sp) wordt geproduceerd, en onderscheidt zich van andere lindehoning door zijn lichtere kleur en zijn frisse en muntachtige smaak.

5.3. *Causaal verband*

De overvloed aan lindebomen, met name kleinbladige lindebomen, die meer nectar dragen dan de grootbladige, in de grote bosgebieden in het zuiden van Picardië, vormt een vruchtbare voedingsbodem voor de productie van monoflorale honing.

Het gematigde oceaanklimaat in Picardië, met zachte zomers en gematigde winters, bevordert een langdurige bloei van de lindebomen. Door de keuze van de imkers om de bijenkorven te verplaatsen in gebieden met een hogere concentratie kleinbladige lindebomen, in combinatie met deze lange bloeiperiode, kan honing met een zuiverdere nectar en een hoger suikergehalte worden geoogst. Dit levert een lichtere kleur en een frisse en muntachtige smaak op, die meer uitgesproken is dan bij andere lindehoning, die een donkerder uiterlijk heeft met een lichte karamelsmaak die verband houdt met de oorsprong ervan (nectar van bloesems en honingdauw samen).

Historisch gezien wordt de "gele honing van Picardië" in het handelswoordenboek van 1770 genoemd samen met andere regio's die het vermelden waard zijn. Meer recentelijk wordt in de inventaris van het Franse culinaire erfgoed (regio Picardië) (Inventaire du patrimoine culinaire de la France), die in 1999 werd gepubliceerd, verwezen naar de lindehoning van de regio, waarin de geschiedenis van het product wordt weergegeven, en in verband wordt gebracht met gebruiken en knowhow.

Vandaag de dag wordt het product erkend en geserveerd door prestigieuze restauranthouders, die met name producten aanbieden die op basis van deze honing zijn vervaardigd (gebak enz.). Hij wordt vaak genoemd in de literatuur (het werk "Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France", uitgave Porteplume, 2023: "Met zijn unieke muntachtige toetsen wordt de "Miel de tilleul de Picardie" beschouwd als een van de zuiverste honingen in Frankrijk") en de pers (Réussir — Action Agricole Picarde, 2021: "hij heeft een homogene textuur, een plantaardige geur met frisse of muntachtige toetsen, een verfrissende en muntachtige smaak"), waarin melding wordt gemaakt van zijn unieke muntachtige karakter. Hij ontving zeer geregeld medailles tijdens de Concours Général Agricole, die werd georganiseerd in het kader van het Salon International de l'Agriculture in Parijs. In 2015 kreeg hij met name de prijs voor uitmuntendheid en in 2019, 2020 en 2024 gouden en zilveren medailles.

De historische reputatie van "Miel de tilleul de Picardie" wordt ook benadrukt door het regionale natuurpark Oise-Pays de France, dat in haar toeristische brochures de bijenteeltpraktijken van de lindehoning beschrijft en "Miel de tilleul de Picardie" voorstelt als een emblematisch product dat afkomstig is van de bossen op het grondgebied.

De sector van "Miel de tilleul de Picardie" is de afgelopen jaren uitgebreid en omvatte in 2018 ongeveer 15 imkers, goed voor een productie van 35 ton.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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