C/2025/4122

24.7.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/4122)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Miel de tilleul de Picardie”

Nr UE: PGI-FR-03290 – 18.7.2024

1. **Nazwa(-y) ChOG**

„Miel de tilleul de Picardie”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0409 – miód naturalny

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Miel de tilleul de Picardie” jest miodem produkowanym przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru kwiatów lipy *Tilia* sp. Jest to miód jednokwiatowy.

Występuje w postaci płynnej lub skrystalizowanej.

— Właściwości chemiczne:

przewodność elektryczna (mS/cm): ≤ 0,7

zawartość wody (%): ≤ 18

zawartość hydroksymetylofurfuralu (mg/kg): ≤ 10 po ekstrakcji

— właściwości melisopalinologiczne:

„Miel de tilleul de Picardie” ma spektrum pyłkowe składające się z pyłków różnych gatunków botanicznych. Jednak obecność następujących trzech pyłków: kasztanowca, lipy, jeżyny jest najbardziej pożądana, ponieważ są one markerami obszaru geograficznego ChOG. „Miel de tilleul de Picardie” zawiera co najmniej jeden z tych pyłków w proporcji dominującej lub towarzyszącej.

Niektóre miody lipowe z Pikardii mogą nie zawierać pyłków dominujących ani towarzyszących. W takim przypadku co najmniej jeden z markerów pyłkowych musi znajdować się w wyizolowanym pyłku. Olejek lipowy wytwarza niewiele pyłków, co wyjaśnia, dlaczego nie występują one w dużych ilościach.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Poniższa tabela przedstawia pyłki najczęściej występujące w „Miel de tilleul de Picardie". Pyłki te występują w różnych kombinacjach i proporcjach.

Pyłki dominujące (> 45 %)	Pyłki towarzyszące (od 15 % do 45 %)	Pyłki wyizolowane (< 15 %)
Lipa	Lipa	*Astéraceae*, drzewa owocowe, *Poaceae*, słonecznik, *Renonculaceae*, *Lamiaceae*, kapustne, różowate, koniczyna, żmijowiec, wyka, *Oleaceae*, jeżyny, babka lancetowata, lipa, *Apiaceae*, mniszek
Kasztanowiec	Kasztanowiec	
	Jeżyna	

— Właściwości organoleptyczne:

konsystencja: jednorodna (bez rozdzielania faz), płynna lub skrystalizowana

barwa jasna, słomkowożółta z zielonkawymi refleksami

zapach: roślinny ze świeżymi nutami, mentolowy o średniej do mocnej intensywności

Smak: świeży i mentolowy lub przypominający produkt medyczny, cierpki, średnio słodki, średnio kwaśny

Utrzymujący się posmak: średni do mocnego

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, od instalowania uli po zbiory z ramek, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje:

— 324 gminy w departamencie Aisne;

— 585 gmin w departamencie Oise;

— 22 gminy w departamencie Somme;

— 539 gmin w departamencie Pas-de-Calais;

— 11 gmin w departamencie Val d'Oise.



5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z pochodzeniem opiera się na szczególnej jakości „Miel de tilleul de Picardie” i jego renomie.

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Pikardia, położona na południu regionu Hauts-de-France i na północ regionu Ile-de-France, korzysta ze rześkiego klimatu oceanicznego, o gradiencie nachylenia lądu w kierunku wschodnim, co sprzyja roślinom liściastym potrzebującym wilgoci.

W związku z tym w Pikardii znajduje się duży kompleks leśny położony na płytach trzeciorzędowych basenu paryskiego, składający się głównie z drzew liściastych (92 % w porównaniu z 71 % średnio w reszcie kraju), zajmujący 17 % terytorium Pikardii, charakteryzujący się nierównomiernie rozmieszczonymi obszarami zalesionymi. Duże zalesione masywy znajdują się w południowej części obszaru, są to: Regionalny Park Przyrodniczy Oise-Pays de France na lewym brzegu rzeki Oise zajmujący 60 000 ha, w tym 20 000 ha lasów, i obejmujący lasy Halatte, Ermenonville, Chaalis, Chantilly i lasy gminne.

Lipy stanowią 3,2 % zasobów regionalnych, zajmując powierzchnię 7 600 ha. Dane z Regionalnego Ośrodka Własności Leśnej (*Centre Régional de la Propriété Forestière*) pokazują, że lipa jest ósmym co do ważności gatunkiem w Pikardii, ze względu na warunki glebowo-klimatyczne sprzyjające rozwojowi tego gatunku leśnego. Jest to gatunek obecny w obszarach leśnych, wraz z kasztanami i akacjami, na niektórych obszarach występujący w zagęszczeniu.

Lipa drobnolistna (*Tilia cordata*), spontaniczny i dziki gatunek występujący we Francji tylko na północnym wschodzie i w Pirenejach, jest ważniejszym gatunkiem w Pikardii niż lipa szerokolistna (*Tilia platyphyllos*). Wyróżnia się kształtem liści i ma inną zdolność produkcji miodu. Lipa drobnolistna wytwarza ponad 500 kg nektaru z hektara, a około 200 kg w przypadku lipy szerokolistnej.

Przeniesienie uli przeprowadza się między czerwcem a lipcem, bezpośrednio przed kwitnieniem lip: pszczelarze instalują ule na czas kwitnienia, a następnie zbierają miód lipowy pod koniec kwitnienia, aby zapewnić jego czystość. Doświadczenie pszczelarzy pokazuje, że obecność lip jest warunkiem koniecznym, ale niekoniecznie wystarczającym. Aby uzyskać miód lipowy, ważne jest, aby inne gatunki nie występowały zbyt obficie w pełni kwitnienia, co miałoby wpływ na pożądane, szczególne cechy „Miel de tilleul de Picardie”.

5.2. *Specyfika produktu*

„Miel de tilleul de Picardie” jest miodem jednokwiatowym produkowanym przez pszczoły głównie z nektaru kwiatów lipy (*Tilia* sp), który odróżnia się od innych miodów lipowych jaśniejszą barwą oraz świeżym i mentolowym smakiem.

5.3. *Związek przyczynowy*

Obfitość lip, w szczególności lip drobnolistnych, bardziej miododajnych niż lipy szerokolistne, w dużych zalesionych masywach na południu Pikardii stwarza sprzyjające warunki do produkcji miodu jednokwiatowego.

Umiarkowany klimat oceaniczny Pikardii, z łagodnymi latami i umiarkowanymi zimami, sprzyja długotrwałemu kwitnienia lip. Wybieranie przez pszczelarzy miejsc sezonowego przenoszenia uli na obszary o większym zagęszczeniu lip drobnolistnych, skorelowane z tym długim okresem kwitnienia, umożliwia zbiór bardziej czystego miodu nektarowego o wyższej zawartości cukru, który nadaje jaśniejszą barwę oraz świeży i mentolowy smak wyraźniejszy niż w innych miodach lipowych, które będą miały ciemniejszy wygląd z lekkim karmelowym smakiem związanym z ich pochodzeniem (połączenie nektaru kwiatowego i spadzi).

Z historycznego punktu widzenia w „Dictionnaire portatif du commerce" z 1770 r. wymienia się „żółty miód z Pikardii" wśród innych produktów regionalnych, które zasługują na wyróżnienie. Bardziej współcześnie, opublikowany w 1999 r. spis francuskiego dziedzictwa kulinarnego (region Pikardii) odnosi się do miodów lipowych z regionu, przedstawiając historię produktu, związaną z tradycyjnymi praktykami i wiedzą fachową.

Obecnie produkt jest uznany i wykorzystywany przez prestiżowe restauracje, które oferują w szczególności produkty wytworzone z tego miodu (ciastka itp.). Jest on często wymieniany w literaturze (opracowanie „Plurielle" (w rodzaju żeńskim) *Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France*, wydawnictwo Porteplume, 2023: „Ze względu na szczególne nuty mentolowe miód lipowy z Pikardii jest uważany za jeden z najczystszych we Francji") i w artykułach prasowych (Réussir – Action Agricole Picarde, 2021: „[miód] ma jednorodną konsystencję, zapach roślinny z nutami świeżymi lub mentolowymi, świeży i mentolowy smak"), gdzie przypomina się o jego charakterystycznym mentolowym charakterze. Miód ten jest bardzo często nagradzany w Concours Général Agricole (Powszechny konkurs rolniczy) organizowanym w ramach międzynarodowych targów rolniczych (Salon International de l'Agriculture) w Paryżu. W 2015 r. otrzymał *Prix d'excellence*, a także złoty i srebrny medal w latach 2019, 2020 i 2024.

Historyczną renomę „Miel de tilleul de Picardie" podkreśla się również w parku narodowym „Naturel Régional Oise – Pays de France", który w swoich broszurach turystycznych opisuje lipowe praktyki pszczelarskie i prezentuje „Miel de tilleul de Picardie" jako reprezentacyjny produkt pochodzący z lokalnych lasów.

Coraz bardziej aktywna w ciągu ostatnich kilku lat grupa producentów „Miel de tilleul de Picardie" obejmuje około piętnastu pszczelarzy, a ich produkcja wyniosła w 2018 r. 35 ton.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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