Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/4122)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Miel de tilleul de Picardie»

N.º UE: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. **Nome(s) IGP**

«Miel de tilleul de Picardie»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0409 — Mel natural

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Miel de tilleul de Picardie» é um mel monofloral produzido por abelhas da espécie *Apis mellifera* a partir do néctar das flores de *Tilia* sp.

Apresenta-se no estado líquido ou cristalizado.

— Características químicas:

Condutividade elétrica (mS/cm): ≤ 0,7

Teor de água (%): ≤ 18

Teor de hidroximetilfurfural (mg/kg): ≤ 10 após a extração

— Características polínicas:

O «Miel de tilleul de Picardie» apresenta um espetro polínico composto de pólen de várias espécies botânicas. Contudo, a presença de pólen de castanheiro, tília e silva, é desejada, visto serem marcadores da área geográfica da IGP. O «Miel de tilleul de Picardie» contém pelo menos um destes pólenes numa proporção dominante ou acessória.

Alguns méis de tília da Picardia podem não conter pólenes dominantes ou acessórios. Nesse caso, pelo menos um dos marcadores polínicos deve estar presente como pólen isolado. A tília produz pouco pólen, o que explica não estar presente em grandes quantidades.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O quadro seguinte apresenta os pólenes que se encontram com mais frequência no «Miel de tilleul de Picardie». Estes pólenes estão presentes em diferentes associações e proporções.

Pólenes dominantes (> 45 %)	Pólenes acessórios (entre 15 % e 45 %)	Pólenes isolados (< 15 %)
Tília	Tília	*Asteraceae*, fruteiras, *poaceae*, girassol, ranunculáceas, *lamiaceae*, brássicas, rosáceas, trevo, soagem, ervilhaca, oleáceas, silvas, língua-de-ovelha, tília, apiáceas, dente-de-leão
Castanheiro	Castanheiro	
	Silva	

— Características organoléticas:

Textura: homogénea (sem separação de fases), líquida ou cristalizada

Tonalidade clara, de cor amarelo-palha com reflexos esverdeados

Aroma: vegetal com notas frescas, a mentol, de intensidade média a elevada

Sabor: refrescante a mentol ou farmacêutico, adstringente, meio-doce, acidez média

Persistência na boca: média a elevada

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção são realizadas na área geográfica, desde a colocação das colmeias até à recolha dos quadros.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange:

— 324 municípios de Aisne;

— 585 municípios de Oise;

— 22 municípios de Somme;

— 539 municípios de Pas-de-Calais;

— 11 municípios de Val d'Oise.



5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem baseia-se na qualidade específica do «Miel de tilleul de Picardie» e na sua reputação.

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Situada a sul da região da Alta França e a norte da região da Ilha de França, a Picardia apresenta um clima oceânico fresco, com um gradiente de continentalidade em direção a leste que o torna favorável aos povoamentos de folhosas, que necessitam de humidade.

A região da Picardia possui uma grande mancha florestal que cobre 17 % do seu território, localizada nos planaltos terciários da bacia de Paris e constituída principalmente por árvores folhosas (92 % por comparação com 71 % a nível nacional), com áreas arborizadas distribuídas de forma desigual. Os grandes maciços arborizados situam-se na metade meridional: o Parque Natural Regional de Oise-Pays de France, na margem esquerda do rio Oise, abrange 60 000 ha, dos quais 20 000 ha de florestas, incluindo as florestas de Halatte, Ermenonville, Chaalis, Chantilly e florestas municipais.

A tília representa 3,2 % do povoamento florestal, com uma área de 7 600 hectares. Os dados do Centre Régional de la Propriété Forestière indicam a tília como a oitava espécie mais importante na região da Picardia, dadas as condições edafoclimáticas locais, propícias ao desenvolvimento desta espécie florestal. Esta espécie é encontrada em povoamentos florestais mistos com castanheiros e acácias, concentrada em algumas áreas específicas.

A tília-de-pequenas-folhas (*Tilia cordata*), espécie espontânea e selvagem comum em França apenas no nordeste e nos Pirenéus, é a espécie mais importante na Picardia, em comparação com a tília-de-grandes-folhas (*Tilia platyphyllos*). Distingue-se pela forma das suas folhas e por uma capacidade melífera diferente. A tília-de-pequenas-folhas pode produzir mais de 500 kg de néctar por hectare, comparado com aproximadamente 200 kg para a tília-de-grandes--folhas.

A transumância dos apiários realiza-se entre junho e julho, imediatamente antes da floração das tílias: os apicultores colocam as colmeias durante o período de floração, no fim do qual colhem o mel de tília para garantir a sua pureza. A experiência dos apicultores mostra que a presença de tílias é uma condição necessária, mas não necessariamente suficiente. Para obter um mel de tília, é importante não existirem outras espécies em abundância em plena floração, o que afetaria as características específicas que são esperadas do «Miel de tilleul de Picardie».

5.2. *Especificidade do produto*

O «Miel de tilleul de Picardie» é um mel monofloral produzido pelas abelhas principalmente a partir do néctar das flores da tília (*Tilia* sp), distinguindo-se dos outros méis de tília pela sua cor mais clara e pelo seu sabor fresco a mentol.

5.3. *Relação causal*

A abundância de tília, em especial a tília-de-pequenas-folhas, mais nectarífera do que a tília-de-grandes-folhas, no interior dos grandes maciços florestais do sul da Picardia, oferece um terreno fértil para a produção de um mel monofloral.

O clima oceânico temperado da Picardia, com verões amenos e invernos moderados, favorece uma floração prolongada das tílias. A opção dos apicultores de moverem os apiários para zonas com uma concentração mais elevada de tília-de-pequenas-folhas, associado a este período de floração prolongado, permite a colheita de um mel de néctar mais puro e com um teor de açúcar mais elevado, o que lhe confere uma cor mais clara e um sabor fresco a mentol mais pronunciado do que outros méis de tília, que terão um aspeto mais escuro e um ligeiro sabor a caramelo associado à sua origem (combinação de néctar de flores e de melada).

Historicamente, o *Dictionnaire portatif du commerce de 1770* refere o «mel amarelo da Picardia», junto a méis de outras regiões que merecem algumas distinções. Mais recentemente, o *Inventaire du patrimoine culinaire de la France (région Picardie)*, publicado em 1999, faz referência aos méis de tília da região apresentando a história do produto, associada às utilizações e ao saber-fazer.

Atualmente, o produto é reconhecido e utilizado por estabelecimentos de restauração de prestígio para elaborar produtos a partir deste mel (produtos de pastelaria, etc.). É frequentemente citado na literatura [a publicação *Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France*, edições *Porteplume*, 2023: «Com as suas notas a mentol singulares, o mel de tília da Picardia é considerado um dos mais puros de França»] e a imprensa (*Réussir — Action Agricole Picarde*, 2021: «apresenta uma textura homogénea, um aroma vegetal com notas frescas ou de menta, um sabor refrescante a mentol»), que menciona o seu caráter mentolado singular. É premiado regularmente no *Concours Général Agricole* (Concurso geral agrícola), organizado no âmbito do Salão Internacional da Agricultura, em Paris. Foi galardoado com o Prémio de Excelência em 2015, bem como com medalhas de ouro e de prata em 2019, 2020 e 2024.

A reputação histórica do «Miel de tilleul de Picardie» é igualmente salientada pelo Parc Naturel Régional Oise — Pays de France nas suas brochuras turísticas, onde especifica as utilizações apícolas das tílias e apresenta o «Miel de tilleul de Picardie» como um produto emblemático das florestas locais.

Desde há vários anos o empenho no setor do «Miel de tilleul de Picardie» tem vindo a crescer. Em 2018, abrangia cerca de quinze apicultores produzindo 35 toneladas.

Referência à publicação do caderno de especificações

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