C/2025/4122

24.7.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/4122)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Miel de tilleul de Picardie”

Nr. UE: PGI-FR-03290 – 18.07.2024

1. **Denumirea (denumirile) IGP**

„Miel de tilleul de Picardie”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0409 – Miere naturală

3.2. *Descrierea produsului la care se referă denumirea de la punctul 1*

„Miel de tilleul de Picardie” este o miere produsă de albinele din specia Apis mellifera pe baza nectarului florilor de Tilia sp. Este o miere monofloră.

Produsul se prezintă sub formă fluidă sau cristalizată.

— Caracteristici chimice:

Conductivitate electrică (mS/cm): ≤ 0,7

Conținut de apă (%): ≤ 18

Conținut de hidroximetilfurfural (mg/kg): ≤ 10 după extracție

— Caracteristicile polenului:

„Miel de tilleul de Picardie” are un spectru de polen compus din polen aparținând mai multor specii botanice. Cu toate acestea, se urmărește prezența a trei polenuri, de castan, tei și mur, deoarece sunt semne distinctive ale ariei geografice a IGP. „Miel de tilleul de Picardie” conține cel puțin unul dintre aceste polenuri într-o proporție dominantă sau secundară.

Este posibil ca unele tipuri de „Miel de tilleul de Picardie” să nu conțină polen dominant sau secundar. În acest caz, cel puțin unul dintre semnele distinctive trebuie să se regăsească în polenul izolat. Specia teiului produce puțin polen, fapt care explică prezența sa în cantități modeste.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabelul de mai jos prezintă polenurile regăsite cel mai frecvent în „Miel de tilleul de Picardie”. Aceste polenuri sunt prezente în diferite asociații și proporții.

Polenuri dominante (> 45 %)	Polenuri secundare (între 15 % și 45 %)	Polenuri izolate (< 15 %)
Tei	Tei	Asteraceae, fructifere, Poaceae, floarea-soarelui, Ranunculaceae, Lamiaceae, Brassicaceae, Rosaceae, trifoi, iarba șarpelui, măzăriche, Oleaceae, mur, pătlagină, tei, Apiaceae, păpădie
Castan	Castan	
	Mur	

— Caracteristici organoleptice:

Textură: omogenă (fără separarea fazelor), lichidă sau cristalizată

Culoare deschisă, galben-pai cu reflexe verzui

Miros: vegetal cu note proaspete, mentolate, de intensitate medie spre ridicată

Gust: răcoritor și mentolat sau farmaceutic, astringent, cu dulceață și aciditate medie

Persistența în gură: medie spre ridicată

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție, de la instalarea stupilor până la recoltarea de pe rame, se desfășoară în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică cuprinde:

— 324 de comune din departamentul Aisne;

— 585 de comune din departamentul Oise;

— 22 de comune din departamentul Somme;

— 539 de comune din departamentul Pas-de-Calais;

— 11 comune din departamentul Val d’Oise.



5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cu originea se bazează pe calitatea specifică a produsului „Miel de tilleul de Picardie” și pe reputația sa.

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Situată la sud de regiunea Hauts-de-France și la nord de Ile-de-France, regiunea Picardie beneficiază de o climă oceanică răcoroasă, cu un gradient continental spre est, favorabil arboreturilor de foioase care au nevoie de umiditate.

Astfel, regiunea Picardie dispune de o mare acoperire cu păduri, situate pe platourile terțiare ale bazinului parizian, formate în principal din foioase (92 % față de 71 % la nivel național), care reprezintă 17 % din teritoriul regiunii Picardie, cu suprafețe împădurite distribuite inegal. Masivele mari împădurite sunt situate în jumătatea sudică: Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France de pe malul stâng al râului Oise are o suprafață de 60 000 ha, dintre care 20 000 ha sunt acoperite de păduri, și include pădurile din Halatte, Ermenonville, Chaalis, Chantilly și păduri comunale.

Teiul reprezintă 3,2 % din stocul regional, cu o suprafață de 7 600 de hectare. Datele furnizate de Centre Régional de la Propriété Forestière indică faptul că teiul ocupă locul 8 în ordinea importanței în Picardie, având în vedere condițiile pedoclimatice favorabile dezvoltării acestei specii forestiere. Este o specie repertoriată în cadrul stațiunilor forestiere, alături de castani și salcâmi, concentrată în zone specifice.

Teiul cu frunză mică (Tilia cordata), o specie spontană și sălbatică comună în Franța doar în nord-est și în Pirinei, este cea mai importantă specie din Picardie, spre deosebire de teiul cu frunză mare (Tilia platyphyllos). El se distinge prin forma frunzelor sale și are o capacitate meliferă diferită. Teiul cu frunză mică permite o producție de peste 500 kg de nectar la hectar, în timp ce teiul cu frunză mare, aproximativ 200 kg.

Migrația sezonieră a stupinelor se desfășoară în perioada iunie-iulie, chiar înainte de înflorirea teilor: apicultorii instalează stupii în timpul înfloririi și apoi recoltează mierea de tei la sfârșitul înfloririi pentru a-i asigura puritatea. Experiența apicultorilor arată că prezența teilor este o condiție necesară, dar nu neapărat suficientă. Pentru a obține miere de tei, este important să nu existe o abundență a altor specii în plină înflorire care ar afecta caracteristicile specifice preconizate ale „Miel de tilleul de Picardie”.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Miel de tilleul de Picardie” este o miere monoflorală produsă de albine în principal din nectarul florilor de tei (Tilia sp) și se distinge de alte tipuri de miere de tei prin culoarea sa mai deschisă și gustul proaspăt și mentolat.

5.3. *Legătura cauzală*

Abundența teilor, în special a celor din specia teiului cu frunză mică, care produce mai mult nectar decât teiul cu frunză mare, în cadrul marilor masivi forestieri din sudul regiunii Picardie oferă un teren fertil pentru producerea mierii monoflore.

Clima oceanică temperată din Picardie, cu veri blânde și ierni moderate, favorizează o înflorire prelungită a teilor. Alegerea apicultorilor de a efectua migrația stupinelor în locuri situate în zone cu o concentrație mai mare de tei cu frunză mică, datorită înfloririi prelungite, permite recoltarea unei mieri mai pure în ceea ce privește conținutul de nectar și mai bogate în zahăr, care conferă o culoare mai deschisă și un gust proaspăt și mentolat mai pronunțat față de alte tipuri de miere de tei, care au un aspect mai închis, cu un ușor gust de caramel legat de originea lor (nectar de flori și secreții zaharoase combinate).

Din punct de vedere istoric, încă din 1770 *Dictionnaire portatif du commerce* menționa „mierea galbenă din Picardie" printre cele din alte regiuni care meritau o distincție. Mai recent, *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (regiunea Picardie), publicat în 1999, face referire la mierea de tei din regiune, prezentând istoria produsului, legată de anumite practici și de un anumit know-how.

În prezent, produsul este recunoscut și utilizat de unități de restaurație prestigioase, care propun în special produse fabricate din această miere (produse de patiserie etc.). El este frecvent menționat în literatura de specialitate [publicația *Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France*, éditions Porteplume, 2023: „Cu notele sale mentolate unice, mierea de tei din Picardie este considerată a fi una dintre cele mai pure din Franța"] și în presă (Réussir - Action Agricole Picarde, 2021: „are o textură omogenă, un miros vegetal cu note proaspete sau mentolate, un gust răcoritor și mentolat"), care consemnează gustul său mentolat distinctiv. Produsul este medaliat în mod regulat la Concours Général Agricole, organizat în cadrul Salonului Internațional al Agriculturii de la Paris. El a primit Premiul pentru excelență în 2015, precum și medaliile de aur și argint în 2019, 2020 și 2024.

Reputația istorică a produsului „Miel de tilleul de Picardie" este, de asemenea, evidențiată de *Parc Naturel Régional Oise - Pays de France*, care menționează în broșurile sale turistice utilizarea teiului în producția de miere și prezintă „Miel de tilleul de Picardie" ca fiind un produs emblematic provenit din pădurile locale.

Cu o implicare din ce mai mare în ultimii ani, la producția de „Miel de tilleul de Picardie" participau în 2018 aproximativ cincisprezece apicultori, cu o producție de 35 de tone.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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