C/2025/4122

24.7.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2025/4122)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Miel de tilleul de Picardie“

EÚ č.: PGI-FR-03290 – 18.7.2024

1. **Názov CHZO**

„Miel de tilleul de Picardie“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0409 – Prírodný med

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Miel de tilleul de Picardie“ (lipový med z Pikardie) je med produkovaný včelami druhu *Apis mellifera* z nektáru kvetov rastlín druhu *Tilia* sp. Ide o jednokvetový med.

Na trh sa dodáva buď v tekutom, alebo kryštalizovanom stave.

— Chemické vlastnosti:

Elektrická vodivosť [mS/cm]: ≤ 0,7

Obsah vody (%): ≤ 18

Obsah hydroxymetylfurfuralu (mg/kg): ≤ 10 po extrakcii

— Vlastnosti peľu:

Peľové spektrum medu „Miel de tilleul de Picardie“ je zložené z peľov rôznych botanických druhov. Prítomnosť troch druhov peľu, z gaštanu, lipy a ostružín, je však žiaduca, pretože tieto rastliny sú príznačné pre danú zemepisnú oblasť CHZO. Aspoň jeden z nich je prevládajúcim alebo sekundárnym peľom v mede „Miel de tilleul de Picardie“.

Niektoré lipové medy z Pikardie nemusia mať žiadny prevládajúci ani sekundárny peľ. V takýchto prípadoch musí byť prítomný aspoň jeden z príznačných peľov ako samostatný peľ. Lipové stromy produkujú iba málo peľu, čo vysvetľuje, prečo nie je prítomný vo veľkých množstvách.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené pele, ktoré sa najčastejšie vyskytujú v mede „Miel de tilleul de Picardie“. Tieto pele sú prítomné v rôznych kombináciách a pomeroch.

Dominantné pele (> 45 %)	Sekundárne pele (15 % až 45 %)	Samostatné pele (< 15 %)
lipa	lipa	*Asteraceae*, ovocie, *Poaceae*, slnečnica, *Ranunculaceae*, *Lamiaceae*, *Brassicaceae*, *Rosaceae*, ďatelina, hadinec, vika, *Oleaceae*, ostružina, skorocel, lipa, *Apiaceae*, púpava
gaštan	gaštan	
	ostružina	

— Organoleptické vlastnosti:

Konzistencia: homogénna (bez delenia na fázy), kvapalná alebo kryštalizovaná

Svetlá slamovožltá farba so zelenkavým nádychom

Aróma: bylinná so sviežimi mentolovými nádychmi strednej až veľkej intenzity

Chuť: osviežujúca a mentolová alebo podobná liečivým prípravkom, trpká, stredne sladká, mierne kyslá

Perzistencia v ústach: stredná až dlhá

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby od umiestňovania úľov až po odber z medníkov, sa uskutočňujú v danej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov zapísaný do registra*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa:

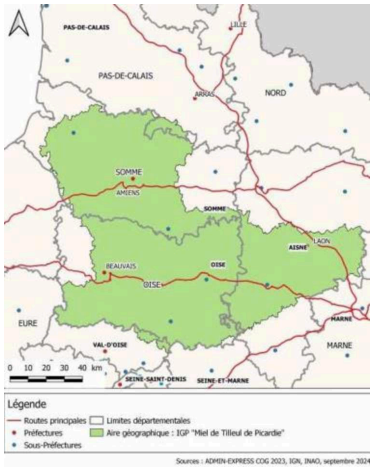
— 324 obcí v Aisne,

— 585 obcí v Oise,

— 22 obcí v Somme,

— 539 obcí v Pas-de-Calais,

— 11 obcí vo Val d'Oise.



5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť s pôvodom je založená na špecifickej kvalite medu „Miel de tilleul de Picardie“ a na jeho dobrej povesti.

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Na oblasť Pikardie, ktorá sa nachádza južne od regiónu Hauts-de-France a severne od regiónu Île-de-France, priaznivo vplýva chladná morská klíma s čoraz výraznejším kontinentálnym vplyvom smerom na východ. Takéto prostredie je vhodné pre porasty širokolistnatých stromov, ktoré potrebujú vlhkosť.

Značná časť Pikardie je pokrytá lesmi, ktoré sa nachádzajú na terciárnych plošinách Parížskej panvy a tvoria ich najmä širokolistnaté stromy (92 % v porovnaní so 71 % na celoštátnej úrovni), pričom pokrývajú 17 % rozlohy v Pikardii s nerovnomerne rozloženými lesnatými plochami. Veľké zalesnené oblasti sa nachádzajú v južnej polovici: Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France na ľavom brehu rieky Oise má rozlohu 60 000 ha, z čoho 20 000 ha tvoria lesy zahŕňajúce lesy Halatte, Ermenonville, Chaalis a Chantilly, ako aj mestské lesy.

Lipové stromy tvoria 3,2 % regionálnej populácie a pokrývajú plochu 7 600 hektárov. V údajoch centra *Centre Régional de la Propriété Forestière* (Regionálne centrum pre vlastníctvo lesov) sú lipy na 8. mieste ako najvýznamnejší druh v Pikardii vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam, ktoré sú vhodné na rast tohto druhu stromov. Ide o druh uvedený v zozname lesných porastov spolu s gaštanmi a agátmi, pričom sa sústreďuje v špecifických oblastiach.

Lipa malolistá (*Tilia cordata*), voľne a spontánne rastúci druh bežný vo Francúzsku len na severovýchode a v Pyrenejách, je najvýznamnejším druhom v Pikardii, na rozdiel od lipy veľkolistej (*Tilia platyphyllos*). Vyznačuje sa osobitným tvarom listov a má inú medonosnú kapacitu. Lipa malolistá vyprodukuje viac ako 500 kg nektáru na hektár v porovnaní s približne 200 kg v prípade lipy veľkolistej.

Sezónna migrácia včelstva prebieha od júna do júla, tesne predtým, ako rozkvitnú lipové stromy: včelári umiestnia úle počas obdobia kvitnutia a následne zberajú lipový med, aby zabezpečili jeho čistotu. Skúsenosti včelárov ukazujú, že prítomnosť lipových stromov je nevyhnutnou podmienkou, sama osebe však niekedy nestačí. Na získanie lipového medu je dôležité, aby neboli v plnom rozkvete hojné množstvá niektorých iných druhov, čo by malo vplyv na špecifické vlastnosti, ktoré sa očakávajú od medu „Miel de tilleul de Picardie“.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Miel de tilleul de Picardie“ je jednokvetový med produkovaný včelami zásadne z nektáru lipových kvetov (*Tilia* sp.) a od iných lipových medov sa odlišuje svojou svetlejšou farbou a sviežou mentolovou chuťou.

5.3. *Príčinná súvislosť*

Hojné množstvo lipových stromov na veľkých lesnatých plochách na juhu Pikardie, najmä lipy malolistej, ktorá produkuje viac nektáru ako lipa veľkolistá, poskytuje vhodné podmienky na výrobu jednokvetového medu.

Mierna morská klíma Pikardie s miernymi letami a nie príliš intenzívnymi zimami je vhodná pre dlhé obdobie kvitnutia lipových stromov. Rozhodnutie týkajúce sa presunu včelstva do oblastí s vyššou koncentráciou lipy malolistej, s ktorou sa spája toto dlhotrvajúce kvitnutie, umožňuje včelárom zberať med z nektáru vyššej čistoty a s vyšším obsahom cukru, čo má za následok svetlejšiu farbu a sviežu mentolovú chuť, ktorá je výraznejšia ako chuť iných lipových medov, ktoré majú tmavšiu farbu s miernou chuťou karamelu, ktorá sa odvíja od ich pôvodu (nektár z kvetov v kombinácii s medovicou).

V historických záznamoch ako *Dictionnaire portatif du commerce* z roku 1770 sa spomína „žltý med z Pikardie“ spolu s medmi z iných regiónov ako medy, ktoré si zasluhujú osobité uznanie. Aktuálnejšie sa v publikácii *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (región Pikardia) uverejnenej v roku 1999 spomínajú lipové medy z tohto regiónu, pričom sa v nej prezentuje ich história a spájajú sa s určitou praxou a know-how.

V súčasnosti tento med uznávajú a používajú prestížni reštauratéri na prípravu medových výrobkov (zákuskov atď.). Často sa spomína v literatúre [publikácia *Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France*, vydavateľstvo Porteplume, 2023: „Lipový med z Pikardie sa vďaka svojim jedinečným mentolovým nádychom považuje za jeden z najrýdzejších vo Francúzsku“] a v tlači (*Réussir – L'Action Agricole Picarde*, 2021: „má homogénnu textúru, bylinnú arómu so sviežimi alebo mentolovými nádychmi a s osviežujúcou a mentolovou chuťou“), pričom sa uvádza jeho charakteristická mentolová povaha. Pravidelne víťazí a získava medaily na súťaži *Concours Général Agricole* (Všeobecná poľnohospodárska súťaž), ktorá sa uskutočňuje v rámci medzinárodnej poľnohospodárskej výstavy v Paríži, a popri zlatých a strieborných medailách v rokoch 2019, 2020 a 2024 získal v roku 2015 aj cenu za excelentnosť.

Na historicky dobré meno výrobku „Miel de tilleul de Picardie“ poukazuje aj *Parc Naturel Régional Oise – Pays de France,* ktorý vo svojich turistických brožúrach vysvetľuje úlohu lipy pri výrobe medu a „Miel de tilleul de Picardie“ predstavuje ako hlavný výrobok z miestnych lesov.

Angažovanosť v odvetví výroby medu „Miel de tilleul de Picardie“ už niekoľko rokov rastie. V roku 2018 ho tvorilo približne 15 včelárov, ktorí vyrobili 35 ton.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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