C/2025/4122

24.7.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/4122)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Miel de tilleul de Picardie“

EU št.: PGI-FR-03290 – 18.7.2024

1. **Ime ZGO**

„Miel de tilleul de Picardie“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0409 – Med, naravni

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Miel de tilleul de Picardie“ (lipov med iz Pikardije) je med, ki ga čebele vrste *Apis mellifera* proizvedejo iz nektarja cvetic vrste *Tilia* sp. To je sortni med.

Proizvod je prisoten v tekoči ali kristalizirani obliki.

— Kemične lastnosti:

električna prevodnost [mS/cm]: ≤ 0,7

vsebnost vode (%): ≤ 18

vsebnost hidroksimetilfurfurala (mg/kg): ≤ 10 po ekstrakciji

— Lastnosti cvetnega prahu:

Med „Miel de tilleul de Picardie“ ima spekter cvetnega prahu, sestavljen iz cvetnega prahu različnih rastlinskih vrst. Vendar je zaželena prisotnost treh vrst cvetnega prahu – kostanja, lipe in robide – saj so značilni za geografsko območje ZGO. Vsaj eden od cvetnih prahov je v medu „Miel de tilleul de Picardie“ v prevladujočem ali spremljajočem deležu.

Nekateri lipovi medovi iz Pikardije morda nimajo cvetnega prahu v prevladujočem ali spremljajočem deležu. V takih primerih mora biti vsaj en pelodni označevalec prisoten kot posamično pelodno zrno. Lipe proizvajajo le malo cvetnega prahu, kar pojasnjuje, zakaj ni prisoten v velikih količinah.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V spodnji preglednici so navedene vrste cvetnega prahu, ki jih najpogosteje vsebuje med „Miel de tilleul de Picardie“. Ta vsebuje spremenljive mešanice in deleže teh vrst cvetnega prahu.

Prevladujoči cvetni prah (> 45 %)	Spremljajoči cvetni prah (med 15 % in 45 %)	Posamična pelodna zrna (< 15 %)
lipa	lipa	Asteraceae (nebinovke), sadje, Poaceae, sončnica, Ranunculaceae (zlatičevke), Lamiaceae (ustnatice), Brassicaceae (kapusnice), Rosaceae (rožnice), detelja, navadni gadovec, grašica, Oleaceae (oljkovke), robida, trpotec, lipa, Apiaceae (kobulnice), regrat
kostanj	kostanj	
	robida	

— Organoleptične lastnosti:

Konsistenca: homogen (brez ločevanja v faze), tekoč ali kristaliziran

Svetlo slamnato rumena barva z zelenkastimi odsevi

Vonj: zeliščni s svežimi notami po mentolu srednje do visoke intenzivnosti

Okus: osvežujoč z okusom po mentolu ali zdravilen, trpek, srednje sladek in s srednjo vsebnostjo kislin

Obstojnost v ustih: srednja do visoka

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje, od postavitve čebeljih panjev do točenja iz naklad, se izvajajo na geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema:

— 324 občin v departmaju Aisne,

— 585 občin v departmaju Oise,

— 22 občin v departmaju Somme,

— 539 občin v departmaju Pas-de-Calais,

— 11 občin v departmaju Val d’Oise.



5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava s poreklom temelji na posebni kakovosti proizvoda „Miel de tilleul de Picardie“ in njegovem slovesu.

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Regija Pikardija, ki leži južno od regije Hauts-de-France in severno od regije Ile-de-France, ima sveže oceansko podnebje s celinskim vplivom, ki se postopoma povečuje proti vzhodu. To je ugodno za sestoje širokolistnih dreves, ki potrebujejo vlago.

Regija Pikardija ima precej gozdnih površin, ki se nahajajo na planotah Pariške kotline iz terciarnih kamnin in jih sestavljajo predvsem širokolistna drevesa (92 % v primerjavi s 71 % po vsej državi), ki pokrivajo 17 % zemljišč v Pikardiji z neenakomerno porazdeljenimi gozdovi. Velika gozdnata območja so v južni polovici: regionalni naravni park Oise-Pays de France na levem bregu reke Oise pokriva 60 000 ha, od tega 20 000 ha gozda, ki zajema gozdove Halatte, Ermenonville, Chaalis in Chantilly ter občinske gozdove.

Lipe predstavljajo 3,2 % vseh dreves v regiji in pokrivajo površino 7 600 hektarjev. Po podatkih regionalnega centra za lastništvo gozdov (Centre Régional de la Propriété Forestière) se lipe uvrščajo na osmo mesto med najpomembnejšimi vrstami v regiji Pikardija zaradi talnih in podnebnih razmer, ki prispevajo k rasti te drevesne vrste. Gre za vrsto, ki se pojavlja v gozdnih sestojih skupaj s kostanjem in robinijo ter skoncentrirano raste na določenih območjih.

Lipovec (*Tilia cordata*), divja spontana vrsta, ki je v Franciji splošno razširjena le na severovzhodu in v Pirenejih, je najpomembnejša vrsta v regiji Pikardija, v nasprotju z velikolistno lipo (*Tilia platyphyllos*). Ima značilno obliko listov in drugačno medonosno zmogljivost. Lipovci na hektar proizvedejo več kot 500 kg nektarja v primerjavi s približno 200 kg, ki ga proizvedejo velikolistne lipe.

Sezonska selitev čebeljih panjev poteka med junijem in julijem, tik preden lipe zacvetijo: čebelarji postavijo čebelje panje v času cvetenja, po katerem točijo lipov med, da bi zagotovili njegovo čistost. Izkušnje čebelarjev kažejo, da je prisotnost lip nujen pogoj, vendar sama po sebi ne zadostuje vedno. Za pridobivanje lipovega medu je pomembno, da ni obilice nekaterih drugih vrst, ki bi bile v polnem cvetu, saj bi to vplivalo na pričakovane posebne značilnosti medu „Miel de tilleul de Picardie“.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Med „Miel de tilleul de Picardie“ je sortni med, ki ga čebele proizvajajo predvsem iz nektarja lipovih cvetov (*Tilia* sp.), in se od drugih lipovih medov razlikuje po svetlejši barvi in svežem okusu po mentolu.

5.3 *Vzročna povezava*

Obilje lip na velikih gozdnih območjih v južni Pikardiji, zlasti lipovcev, ki proizvedejo več nektarja kot velikolistna lipa, ponuja plodno podlago za proizvodnjo sortnega medu.

Zmerno oceansko podnebje regije Pikardija z blagimi poletji in zmernimi zimami omogoča dolgo obdobje cvetenja za lipe. Odločitev za selitev čebeljih panjev na območja z višjo koncentracijo lipovcev, ki je povezana s tem dolgotrajnim cvetenjem, čebelarjem omogoča, da točijo med iz nektarja višje čistosti in z višjo vsebnostjo sladkorja, kar ima za posledico svetlejšo barvo in svež okus po mentolu, ki je izrazitejši od okusa drugih lipovih medov, ki so temnejše barve z rahlim okusom karamele, povezanim z njihovim poreklom (nektar iz cvetov in medene rose skupaj).

Zgodovinsko gledano je v delu *Dictionnaire portatif du commerce* iz leta 1770 „rumeni med iz Pikardije“ skupaj z medom iz drugih regij naveden kot med s posebnimi značilnostmi, kar ga ločuje od drugih. V novejšem času se publikacija *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (regija Pikardija), objavljen leta 1999, posveča lipovemu medu v regiji, predstavlja njegovo zgodovino in jo povezuje z nekaterimi praksami ter strokovnim znanjem.

Danes med spoznavajo prestižni gostinci in ga uporabljajo za izdelavo medenih izdelkov (peciva itd.). Pogosto se omenja v literaturi (publikacija *Plurielle (adj. féminin) Qui relève la gastronomie des Hauts-de-France*, Porteplume editions, 2023: „Lipov med iz regije Pikardija s svojimi edinstvenimi notami po mentolu velja za enega najčistejših v Franciji“) in v tisku (*Réussir – L'Action Agricole Picarde*, 2021: „Ima homogeno teksturo, zeliščno aromo s svežimi notami po mentolu ter osvežujoč okus po mentolu“) zaradi svojega značilnega značaja z okusom po mentolu. Med redno osvaja medalje na *Concours Général Agricole* (splošno kmetijsko tekmovanje), ki poteka v okviru pariškega mednarodnega kmetijskega sejma, in je leta 2015 prejel nagrado za odličnost, poleg zlatih in srebrnih medalj iz let 2019, 2020 in 2024.

Zgodovinski sloves medu „Miel de tilleul de Picardie“ dokazuje tudi *Parc Naturel Régional Oise – Pays de France*, ki v svojih turističnih brošurah opisuje uporabo lipe pri proizvodnji medu, med „Miel de tilleul de Picardie“ pa je predstavljen kot vodilni proizvod iz lokalnih gozdov.

Sodelovanje v sektorju proizvodnje medu „Miel de tilleul de Picardie“ se že več let povečuje. Leta 2018 je sektor sestavljalo približno 15 čebelarjev, ki so proizvedli 35 ton.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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