C/2025/4122

24.7.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2025/4122)

Efter detta offentliggörande får myndigheterna i en medlemsstat eller i ett tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland, i enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning ([1]) (EU) 2024/1143 lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Miel de tilleul de Picardie”

EU-nr: PGI-FR-03290 – 18 juli 2024

1. **Namn på SGB**

”Miel de tilleul de Picardie”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0409 – Naturlig honung

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Miel de tilleul de Picardie” (lindhonung från Picardie) är en honung som bin av arten *Apis mellifera* framställer av nektar från blommor av arten *Tilia* sp. Det är en sorthonung.

Den säljs på marknaden i flytande eller kristalliserad form.

— Kemiska egenskaper:

Elektrisk ledningsförmåga [mS/cm]: ≤ 0,7

Vattenhalt (%): ≤ 18

Hydroximetylfurfuralhalt (mg/kg): ≤ 10 efter extraktion

— Pollenets egenskaper:

”Miel de tilleul de Picardie” har ett pollenspektrum bestående av pollen från olika botaniska arter. Förekomsten av pollen från kastanj, lind och björnbär är dock önskvärd, eftersom dessa tre pollentyper är markörer för det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen. Minst en av pollentyperna är dominerande eller sekundärt pollen i ”Miel de tilleul de Picardie”.

Vissa typer av lindhonung från Picardie får inte innehålla något dominerande eller sekundärt pollen. I sådana fall ska minst en av markörpollentyperna förekomma i form av enstaka pollen. Lindar producerar endast lite pollen, vilket förklarar varför lindpollen inte förekommer i stora mängder.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

I tabellen nedan visas de pollentyper som oftast förekommer i ”Miel de tilleul de Picardie”. Dessa pollentyper förekommer i olika kombinationer och proportioner.

Dominerande pollen	Sekundärt pollen	Enstaka pollen
(> 45 %)	(Mellan 15 % och 45 %)	(< 15 %)
Lind	Lind	Asteraceae, frukt, Poaceae, solros, Ranunculaceae, Lamiaceae, Brassicaceae, Rosaceae, klöver, blåeld, vicker, Oleaceae, björnbär, svartkämpar, lind, Apiaceae, maskros
Kastanj	Kastanj	
	Björnbär	

— Organoleptiska egenskaper:

Konsistens: homogen (ingen separation i faser), flytande eller kristalliserad

Ljust halmgul färg, med grönaktiga nyanser

Arom: örtig med friska toner av mentol av medelhög till hög intensitet

Smak: uppfriskande och mentolaktig eller medicinsk, sträv, medelstark sötma, medelhög syra

Eftersmak: måttlig till kraftig

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla produktionsled, från placeringen av bikuporna till insamlingen från skattlådorna, äger rum i det geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar följande kommuner:

— 324 kommuner i Aisne.

— 585 kommuner i Oise.

— 22 kommuner i Somme.

— 539 kommuner i Pas-de-Calais.

— 11 kommuner i Val d’Oise.



5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet med ursprunget bygger på den särskilda kvaliteten hos ”Miel de tilleul de Picardie” och på dess anseende.

5.1 *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Picardie ligger söder om Hauts-de-France och norr om Ile-de-France och gynnas av ett kallt kustklimat med en kontinental sluttning österut. Detta skapar gynnsamma förhållanden för lövträdsbestånd, som är beroende av fukt.

En stor del av Picardie är täckt av skog belägen på Parisbäckenets tertiära platåer och domineras av lövträd (92 % jämfört med 71 % i hela landet). Skogen täcker 17 % av markytan i Picardie med ojämnt fördelad skogsmark. De stora skogsområdena ligger i den södra delen: den 60 000 hektar stora Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France vid floden Oises vänstra strand består till 20 000 hektar av skog och omfattar skogarna Halatte, Ermenonville, Chaalis och Chantilly samt kommunala skogar.

Lindar står för 3,2 % av det regionala beståndet och täcker en yta på 7 600 hektar. Enligt uppgifter från *Centre Régional de la Propriété Forestière* (det regionala centrumet för skogsägande) är lind den åttonde vanligaste arten i Picardie, tack vare de gynnsamma mark- och klimatförhållandena för trädet. Arten är tillsammans med kastanjeträd och robinia dokumenterad som typisk för skogsbeståndet och koncentrerad till särskilda områden.

Skogslinden (*Tilia cordata*), en vild spontan art som i Frankrike endast är vanlig i landets nordöstra delar och Pyrenéerna, är den viktigaste arten i Picardie, i motsats till bohuslinden (*Tilia platyphyllos*). Skogslinden kännetecknas av bladens form och har en annan nektarproducerande kapacitet. Den producerar mer än 500 kg nektar per hektar, jämfört med cirka 200 kg för bohuslinden.

Bisamhällenas säsongsmigrering äger rum mellan juni och juli, precis innan lindarna blommar. Biodlarna placerar ut bikuporna under blomningssäsongen och skördar sedan lindhonungen för att säkerställa dess renhet. Enligt biodlarnas erfarenheter är förekomsten av lindar en nödvändig förutsättning, men inte alltid tillräcklig i sig. För att få lindhonung är det viktigt att det inte finns ett överflöd av vissa andra arter i full blom, eftersom det skulle påverka de särskilda egenskaper som ”Miel de tilleul de Picardie” förväntas ha.

5.2 *Produktens särskilda egenskaper*

”Miel de tilleul de Picardie” är en sorthonung som huvudsakligen framställs av nektar från lindblommor (*Tilia* sp.) och som skiljer sig från annan lindhonung genom att den har en ljusare färg och en frisk smak med inslag av mentol.

5.3 *Orsakssamband*

Den rika förekomsten av lindar i de stora skogsområdena i södra Picardie, i synnerhet skogslind, som producerar mer nektar än bohuslind, skapar gynnsamma förutsättningar för produktion av en sorthonung.

Det tempererade kustklimatet i Picardie, med milda somrar och vintrar, bidrar till att lindarna har en lång blomningssäsong. Genom att flytta bikuporna till områden där det finns fler skogslindar, som blommar längre, kan biodlarna skörda honung av nektar med högre renhetsgrad och med en högre sockerhalt. Denna honung får en ljusare färg och en friskare smak med ett mer utpräglat inslag av mentol än den lindhonung som framställs av både nektar från blommor och honungsdagg och är mörkare med en svag smak av kola.

Redan i *Dictionnaire portatif du commerce* från 1770 är ”den gula honungen från Picardie” en av de honungssorter från olika regioner som uppmärksammas. Ett nutida exempel är *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Picardieregionen) från 1999, där man nämner olika sorters lindhonung från regionen och redogör för deras historia och kopplingen till specifika metoder och särskilt kunnande.

I dag är honungen populär bland ansedda köksmästare som använder den för att framställa honungsbaserade produkter (t.ex. bakverk). Honungen och dess typiska toner av mentol omnämns ofta i olika publikationer (*Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France*, Éditions Porte-plume, från 2023: ”Med sina unika toner av mentol anses lindhonung från Picardie vara en av de renaste i Frankrike”) och i pressen (*Réussir – L'Action Agricole Picarde* från 2021: ”den har en homogen struktur, en doft av örter med friska toner eller toner av mentol och en uppfriskande smak med inslag av mentol”). Honungen vinner regelbundet medaljer vid *Concours Général Agricole* (den allmänna jordbrukstävlingen) som ordnas som en del av Paris internationella jordbruksmässa. År 2015 fick den utmärkelsen *Award for Excellence* och 2019, 2020 och 2024 vann den guld- eller silvermedalj.

Det historiska anseendet för ”Miel de tilleul de Picardie” lyfts också fram av Parc Naturel Régional Oise-Pays de France, som i sin turistbroschyr beskriver användningen av lindar i honungsproduktionen och presenterar ”Miel de tilleul de Picardie” som en flaggskeppsprodukt från de lokala skogarna.

Under flera år har verksamheten i sektorn ”Miel de tilleul de Picardie” vuxit. År 2018 inbegrep den omkring 15 biodlare som producerade 35 ton honung.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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