



C/2025/4122

24.7.2025

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού
(ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου**

(C/2025/4122)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Miel de tilleul de Picardie»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Miel de tilleul de Picardie»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. **Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας**

— 04 – ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΤΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0409 — Φυσικό μέλι

3.2. **Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία**

Το «Miel de tilleul de Picardie» (μέλι φιλύρας της Πικαρδίας) είναι ένα μέλι που παράγεται από μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ ανθέων του είδους *Tilia* sp. Πρόκειται για μονοανθικό μέλι.

Παρουσιάζεται σε υγρή ή κρυσταλλωμένη μορφή.

— Χημικά χαρακτηριστικά:

Ηλεκτρική αγωγιμότητα (mS/cm): $\leq 0,7$

Περιεκτικότητα σε νερό (%): ≤ 18

Περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλουρφυουράλη (mg/kg): ≤ 10 μετά την εκχύλιση

— Παλινολογικά (γυρεολογικά) χαρακτηριστικά:

Το φάσμα γύρης του «Miel de tilleul de Picardie» αποτελείται από γύρη διαφόρων βοτανικών ειδών. Ωστόσο, είναι επιθυμητή η παρουσία των τριών ειδών γύρης από καστανιά, φιλύρα και βατομουριά, καθώς πρόκειται για είδη-δείκτες της γεωγραφικής περιοχής της ΠΓΕ. Τουλάχιστον ένα από αυτά τα είδη είναι κυρίαρχο ή δευτερογενές είδος γύρης στο «Miel de tilleul de Picardie».

Ορισμένα μέλια φιλύρας της Πικαρδίας μπορεί να μην περιέχουν κυρίαρχα ή δευτερεύοντα είδη γύρης. Στις περιπτώσεις αυτές, πρέπει να υπάρχει ως μεμονωμένο είδος γύρης τουλάχιστον ένα από τα είδη γύρης-δείκτες. Οι φιλύρες παράγουν λίγη γύρη, γεγονός που εξηγεί την απουσία μεγάλων ποσοτήτων γύρης.

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Στον πίνακα που ακολουθεί παρατίθενται τα είδη γύρης που απαντούν συχνότερα στο προϊόν «Miel de tilleul de Picardie». Αυτά τα είδη γύρης υπάρχουν σε διαφορετικούς συνδυασμούς και αναλογίες.

Κυρίαρχα είδη γύρης (> 45%)	Δευτερεύοντα είδη γύρης (Μεταξύ 15 % και 45 %)	Μεμονωμένα είδη γύρης (< 15 %)
Φιλύρα	Φιλύρα	Asteraceae, καρποφόρα, Poaceae, ηλίανθος, Ranunculaceae, Lamiaceae, Brassicaceae, Rosaceae, τριφύλλι, έχιο το κοινό, βίκος, Oleaceae, βατομουριά, πεντάνευρο, φιλύρα, Ariaceae, πικραλίδα
Καστανιά	Καστανιά	
	Βατομουριά	

— Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Υφή: ομοιογενής (χωρίς διαχωρισμό σε φάσεις), υγρή ή κρυσταλλική

Απαλό αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες

Αρωμα: βοτάνων με δροσερές νότες μέντας, μέτριας έως υψηλής έντασης

Γεύση: δροσιστική, με νότες μέντας ή φαρμάκου, στυφή, μέτριας γλυκύτητας, μέτριας οξύτητας

Επίγευση: μέτρια έως υψηλή

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής, από την τοποθέτηση των κυψελών έως τη συγκομιδή από τα πλαίσια, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει:

— 324 κοινότητες στο Aisne·

— 585 κοινότητες στο Oise·

— 22 κοινότητες στο Somme·

— 539 κοινότητες στο Pas-de-Calais·

— 11 κοινότητες στο Val d'Oise.



5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός με τον τόπο προέλευσης βασίζεται στην ιδιαίτερη ποιότητα του «Miel de tilleul de Picardie» και στη φήμη του.

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η Πικαρδία, η οποία βρίσκεται νότια της περιφέρειας Hauts-de-France και βόρεια της περιφέρειας Ile-de-France, επωφελείται από δροσερό θαλάσσιο κλίμα με ηπειρωτική βαθμίδα προς τα ανατολικά. Αυτό ευνοεί τις συστάδες πλατύφυλλων δένδρων που χρειάζονται υγρασία.

Η Πικαρδία έχει σημαντική δασική κάλυψη, η οποία βρίσκεται στα τριτογενή οροπέδια της παρισινής λεκάνης και αποτελείται κυρίως από πλατύφυλλα δένδρα (92 % έναντι 71 % σε εθνική κλίμακα) και αντιπροσωπεύει το 17 % της έκτασης της Πικαρδίας με άνισα κατανομημένα δάση. Οι μεγάλες δασικές εκτάσεις βρίσκονται στο νότιο ήμισυ: Το φυσικό πάρκο Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France στην αριστερή όχθη του ποταμού Oise καλύπτει 60 000 εκτάρια, εκ των οποίων τα 20 000 εκτάρια είναι δασική έκταση και περιλαμβάνει τα δάση Halatte, Ermenonville, Chailly και Chantilly, καθώς και δημοτικά δάση.

Οι φιλύρες αντιπροσωπεύουν το 3,2 % του περιφερειακού αποθέματος και καλύπτουν έκταση 7 600 εκταρίων. Σύμφωνα με τα στοιχεία από το Centre Régional de la Propriété Forestière (Περιφερειακό Κέντρο Δασικής Ιδιοκτησίας) οι φιλύρες είναι το 8ο σημαντικότερο είδος στην Πικαρδία, λόγω των εδαφοκλιματικών συνθηκών που ευνοούν την ανάπτυξη αυτού του είδους δένδρων. Πρόκειται για είδος που περιλαμβάνεται σε καταλόγους δασοσυστάδων μαζί με καστανιές και χαρουπιές και συγκεντρώνεται σε συγκεκριμένες περιοχές.

Η μικρόφυλλη φιλύρα (*Tilia cordata*), ένα άγριο αυτοφυές είδος που απαντά στη Γαλλία μόνο στα βορειοανατολικά και στα Πυρηναία, είναι το σημαντικότερο είδος στην Πικαρδία, σε αντίθεση με τη φιλύρα την πλατύφυλλη (*Tilia platyphyllos*). Διακρίνεται από το σχήμα των φύλλων της και έχει διαφορετική μελιτοφόρο ικανότητα. Η μικρόφυλλη φιλύρα παράγει περισσότερα από 500 kg νέκταρος ανά εκτάριο, σε σύγκριση με περίπου 200 kg για την πλατύφυλλη φιλύρα.

Η εποχική μετανάστευση των κυψελών πραγματοποιείται μεταξύ Ιουνίου και Ιουλίου, λίγο πριν από την άνθηση των φιλυρών: οι μελισσοκόμοι τοποθετούν τις κυψέλες κατά την περίοδο ανθοφορίας, μετά την οποία συγκομίζουν το μέλι φιλύρας προκειμένου να διασφαλίζεται η καθαρότητά του. Από την πείρα των μελισσοκόμων προκύπτει ότι η παρουσία φιλυρών αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση, αλλά δεν επαρκεί πάντοτε από μόνη της. Για την παραγωγή μελιού φιλύρας, είναι σημαντικό να μην υπάρχει αφθονία ορισμένων άλλων ειδών σε πλήρη άνθηση η οποία θα επηρέαζε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Miel de tilleul de Picardie».

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Miel de tilleul de Picardie» είναι ένα μονοανθικό μέλι που παράγεται από μέλισσες κυρίως από το νέκταρ ανθέων φιλύρας (*Tilia* sp.) και διακρίνεται από άλλα μέλια φιλύρας λόγω του πιο ανοικτού χρώματος και της δροσερής γεύσης μέντας.

5.3. Ατιώδης σχέση

Η αφθονία φιλύρας στις μεγάλες δασικές περιοχές της νότιας Πικαρδίας, ιδίως της μικρόφυλλης φιλύρας, η οποία παράγει περισσότερο νέκταρ από την πλατύφυλλη φιλύρα, προσφέρει γόνιμο έδαφος για την παραγωγή μονοανθικού μελιού.

Το εύκρατο θαλάσσιο κλίμα της Πικαρδίας, με ήπια καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες, συντελεί στη δημιουργία μιας παρατεταμένης περιόδου ανθοφορίας για τις φιλύρες. Η επιλογή της μετανάστευσης των κυψελών σε περιοχές με υψηλότερη συγκέντρωση φιλύρας, η οποία συνδέεται με την εν λόγω παρατεταμένη ανθοφορία, επιτρέπει στους μελισσοκόμους να συγκομίζουν μέλι από νέκταρ μεγαλύτερης καθαρότητας και με υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, με αποτέλεσμα πιο ανοικτό χρώμα και δροσερή γεύση μέντας η οποία είναι εντονότερη από εκείνη άλλων μελιών φιλύρας, τα οποία έχουν πιο σκούρο χρώμα με ελαφρά γεύση καραμέλας που συνδέεται με την προέλευσή τους (συνδυασμός νέκταρος ανθέων και μελιτώματος).

Ιστορικά, στο *Dictionnaire portatif du commerce* του 1770 το «κίτρινο μέλι της Πικαρδίας», μαζί με μέλια από άλλες περιοχές, αναφέρεται ως άξιο διάκρισης. Πιο πρόσφατα, το *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (περιοχή της Πικαρδίας) που δημοσιεύτηκε το 1999 αναφέρεται στα μέλια φιλύρας της περιοχής, παρουσιάζοντας την ιστορία τους και συνδέοντάς την με συγκεκριμένες πρακτικές και τεχνογνωσία.

Σήμερα, το μέλι αναγνωρίζεται και χρησιμοποιείται από εστιατόρια υψηλού κύρους για την παραγωγή προϊόντων με βάση το μέλι (είδη ζαχαροπλαστικής κ.λπ.). Το προϊόν αναφέρεται συχνά στη βιβλιογραφία [έκδοση *Plurielle (adj. féminin) Qui rénèle la gastronomie des Hauts-de-France*, 2023: «Με τις μοναδικές νότες μέντας του, το μέλι φιλύρας της Πικαρδίας θεωρείται ένα από τα καθαρότερα στη Γαλλία») και στον Τύπο (*Réussir — L'Action Agricole Picarde*, 2021: «έχει ομοιογενή υφή, άρωμα βοτάνων με δροσερές νότες ή νότες μέντας και δροσιστική γεύση μέντας»), για τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του που συνδέεται με τη γεύση μέντας. Κερδίζει τακτικά μετάλλια στο *Concours Général Agricole* (Γενικός Αγροτικός Διαγωνισμός) που διεξάγεται στο πλαίσιο της Διεθνούς Αγροτικής Έκθεσης του Παρισιού και το 2015 έλαβε το βραβείο αριστείας, επιπλέον των χρυσών και αργυρών μεταλλίων το 2019, το 2020 και το 2024.

Η ιστορική φήμη του «Miel de tilleul de Picardie» προβάλλεται επίσης από το *Parc Naturel Régional Oise — Pays de France*, το οποίο περιγράφει στα τουριστικά φυλλάδια του τη χρήση της φιλύρας στην παραγωγή μελιού και παρουσιάζει το «Miel de tilleul de Picardie» ως εμβληματικό προϊόν των τοπικών δασών.

Εδώ και αρκετά χρόνια, η συμμετοχή στον κλάδο παραγωγής του «Miel de tilleul de Picardie» αυξάνεται. Το 2018 περιλάμβανε 15 περίπου μελισσοκόμους που παρήγαν 35 τόνους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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