



**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung
(EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(C/2025/4122)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Miel de tilleul de Picardie“

EU-Nr.: PGI-FR-03290 — 18.7.2024

1. Name(n) der g.g.A.

„Miel de tilleul de Picardie“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Code der Kombinierten Nomenklatur

— 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN
TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0409 — Natürlicher Honig

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Honig mit der g.g.A. „Miel de tilleul de Picardie“ wird von der Westlichen Honigbiene (*Apis mellifera*) aus Blütennektar von Linden (*Tilia*) hergestellt. Es handelt sich um einen Sortenhonig.

Dieser wird entweder in flüssiger oder kristallisierter Form angeboten.

— Chemische Eigenschaften:

Elektrische Leitfähigkeit (mS/cm): $\leq 0,7$

Wassergehalt (%): ≤ 18

Hydroxymethylfurfuralgehalt (mg/kg): ≤ 10 nach der Extraktion

— Pollenanteile:

„Miel de tilleul de Picardie“ weist ein Pollenspektrum auf, das sich aus Pollen verschiedener botanischer Arten zusammensetzt. Allerdings wird die Anwesenheit von Edelkastanien-, Linden- und Brombeerpollen angestrebt, da diese als Herkunftsmarker des geografischen Gebiets der geschützten geografischen Angabe gelten. „Miel de tilleul de Picardie“ muss mindestens eine dieser Pollenarten dominierend oder begleitend enthalten.

Es kann vorkommen, dass „Miel de tilleul de Picardie“ keine dominierenden oder begleitenden Pollen enthält. In solch einem Fall muss mindestens einer der Pollenmarker als Einzelpollen vorhanden sein. Linden bilden wenig Pollen, was das geringe Vorkommen des Blütenstaubs erklärt.

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

In der nachstehenden Tabelle sind die am häufigsten in „Miel de tilleul de Picardie“ vorkommenden Pollen aufgeführt. Diese Pollen kommen in unterschiedlichen Zusammensetzungen und Mengenverhältnissen vor.

Dominierende Pollen (> 45 %)	Begleitende Pollen (Zwischen 15 % und 45 %)	Einzelpollen (< 15 %)
Linde	Linde	Korbblütler, Obstbäume, Süßgräser, Sonnenblume, Hahnenfußgewächse, Lippenblütler, Kreuzblütler, Rosengewächse, Klee, Natternköpfe, Wicken, Ölbaumgewächse, <i>Rubus</i> , Wegeriche, Linde, Doldenblütler, Löwenzahn
Edelkastanie	Edelkastanie	
	Brombeere	

— Organoleptische Eigenschaften:

Konsistenz: homogen (ohne Phasentrennung), flüssig oder kristallisiert

Farbe: hell, strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: pflanzlich mit frischen Mentholnoten von mittlerer bis hoher Intensität

Geschmack: erfrischend mit Menthol- oder Arzneigeschmack, adstringierend, mittlere Süße, mittlere Säure

Nachgeschmack: mittel bis stark

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungsschritte, von der Aufstellung der Bienenstöcke bis zur Ernte des Honigs, erfolgen im geografischen Gebiet.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf

— 324 Gemeinden im Departement Aisne

— 585 Gemeinden im Departement Oise

— 22 Gemeinden im Departement Somme

— 539 Gemeinden im Departement Pas-de-Calais

— 11 Gemeinden im Departement Val-d'Oise



5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf der besonderen Qualität und dem Ansehen von „Miel de tilleul de Picardie“.

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Picardie liegt im Süden der Region Hauts-de-France und nördlich der Region Ile-de-France und bietet Laubbäumen durch das vorherrschende frische Seeklima mit kontinentalen Einflüssen aus dem Osten die nötige Niederschlagsmenge.

So verfügt die Picardie über große Waldflächen (17 % der Region) auf den Tertiärebenen des Pariser Beckens, die überwiegend aus Laubbäumen bestehen (92 % gegenüber dem französischen Durchschnitt von 71 %) und sich ungleich in der Region verteilen. Die großen Waldgebiete befinden sich im südlichen Teil der Picardie: Der „Parc Naturel Régional de l'Oise-Pays de France“ links der Oise ist 60 000 ha groß (davon 20 000 ha Wald) und umfasst die Wälder von Halatte, Ermenonville, Chaalis und Chantilly sowie kommunale Wälder.

Linden machen 3,2 % des regionalen Bestands aus, was einer Fläche von 7 600 ha entspricht. Aus den Daten des „Centre Régional de la Propriété Forestière“ geht hervor, dass in der Picardie Linden aufgrund der für die Entwicklung dieser Baumart günstigen Bodenverhältnisse und Klimabedingungen am häufigsten vorkommen. Linden kommen in den Wäldern zusammen mit Kastanien- und Robinienbäumen vor, in bestimmten Gebieten machen sie sogar einen größeren Anteil aus.

Die Winterlinde (*Tilia cordata*), eine in Frankreich wildwachsende und nur im Nordosten und in den Pyrenäen verbreitete Art, kommt in der Picardie häufiger vor als die Sommerlinde (*Tilia platyphyllos*). Sie weist eine andere Blattform auf und eignet sich besser als Trachtpflanze. Winterlinden können mehr als 500 kg Nektar pro Hektar erzeugen, Sommerlinden lediglich etwa 200 kg.

Die Imker stellen die Bienenstöcke zwischen Juni und Juli unmittelbar vor der Lindenblüte auf und ernten den Lindenblütenhonig am Ende der Blüte, um seine Reinheit zu gewährleisten. Die Erfahrung der Imker hat gezeigt, dass es nicht unbedingt ausreicht, dass Linden in voller Blüte stehen, denn um Lindenblütenhonig zu erhalten, ist es wichtig, dass ein nicht zu großer Bestand von gewissen anderen Arten vorliegt, die in voller Blüte stehen und sich auf die erwarteten spezifischen Eigenschaften von „Miel de tilleul de Picardie“ auswirken würden.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Miel de tilleul de Picardie“ ist ein Sortenhonig, der von Bienen hauptsächlich aus dem Nektar von Lindenblüten (*Tilia*) hergestellt wird und sich von anderem Lindenhonig durch seine hellere Farbe und seinen frischen Geschmack mit Noten von Menthol unterscheidet.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang

Das üppige Vorkommen vor allem von den im Vergleich zu Sommerlinden mehr Nektar produzierenden Winterlinden in den großen Waldgebieten im Süden der Picardie bietet eine fruchtbare Umgebung für die Erzeugung von Sortenhonig.

Das gemäßigte Seeklima der Picardie mit milden Sommern und Wintern begünstigt eine längere Blüte der Linden. Die Imker stellen ihre Bienenstöcke in Gebieten mit einem größeren Vorkommen von Winterlinden auf, was im Zusammenspiel mit der längeren Blüte einen süßeren Honig aus reinerem Nektar hervorbringt. Dieser ist heller und schmeckt frischer und stärker nach Menthol als andere Lindenhonige, die aufgrund ihres Ursprungs (Blütennektar zusammen mit Honigtau) dunkler sind und einen leichten Karamellgeschmack aufweisen.

Im Jahr 1770 wurde der „gelbe Honig der Picardie“ bereits im Dictionnaire portatif du commerce (Handelshandbuch) als ein Honig aus anderen Regionen genannt, die sich besonders hervorheben. In jüngerer Zeit wurde der Lindenblütenhonig der Region im 1999 veröffentlichten Verzeichnis des kulinarischen Erbes Frankreichs (Region Picardie) hervorgehoben und die Geschichte des Erzeugnisses dargestellt, die mit seiner Verwendung und dem Know-how in Verbindung steht.

Heute wird das Erzeugnis von renommierten Gastronomen geschätzt und verwendet, die aus diesem Honig hergestellte Erzeugnisse (Backwaren usw.) anbieten. Erwähnung findet der Honig regelmäßig in der Literatur (etwa in „Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France“ (Vielschichtig (Adj.) Ein Blick auf die Gastronomie der Region Hauts-de-France), Hrsg.: Portepenne, 2023: „Mit seiner einzigartigen Mentholnote gilt der Lindenblütenhonig der Picardie als einer der reinsten in Frankreich“) und in der Presse („Réussir“ (Gelingen), Action Agricole Picarde, 2021: „Er weist eine homogene Textur, einen pflanzlichen Geruch mit frischen oder Mentholnoten sowie einen erfrischenden Mentholgeschmack auf“), die seinen einzigartigen Mentholcharakter hervorheben. Beim „Concours Général Agricole“ im Rahmen der Internationalen Landwirtschaftsmesse (Salon International de l'Agriculture) in Paris wird er regelmäßig ausgezeichnet. So erhielt er 2015 u. a. den Exzellenzpreis und 2019, 2020 und 2024 wurden ihm Gold- und Silbermedaillen verliehen.

Das historische Ansehen von „Miel de tilleul de Picardie“ wird auch vom „Parc Naturel Régional Oise — Pays de France“ hervorgehoben, der in seinen touristischen Broschüren die Nutzung der Linden durch Imker erläutert und den „Miel de tilleul de Picardie“ ein ikonisches Erzeugnis aus den Wäldern des Gebiets nennt.

Im Jahr 2018 produzierten rund 15 Imker 35 Tonnen Honig mit der g.g.A. „Miel de tilleul de Picardie“, Tendenz steigend.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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