C/2025/4398

1.8.2025 г.

Публикуване на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/4398)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

Продуктовата спецификация, посочена в член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143, е на разположение в регистъра на Съюза на географските означения.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Yenice Ihlamur Balı“

ЕС №: PDO-TR-03362 — 25.10.2024 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Yenice Ihlamur Balı“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Класификация на селскостопанския продукт*

Код по Комбинираната номенклатура (код по КН): 04

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Yenice Ihlamur Balı“ е цветен мед, произвеждан от пчели, които събират нектар от сребролистна липа (*Tilia tomentosa Moench*) и от кавказка липа (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), които растат при естествени условия в окръг Йенидже в провинция Карабюк. „Yenice Ihlamur Balı“ попада в категорията „цветен мед“ въз основа на източника, от който се добива, и се класифицира като по-слабо представен едноцветен мед с ниско съдържание на пчелен прашец.

Първичните източници на нектар, характерни за „Yenice Ihlamur Balı“, включват *Tilia* (дребнолистна липа), *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* и таксони от *Rosaceae* (сем. Розоцветни) като *Rubus, Crataegus,* и *Rosa*. „Yenice Ihlamur Balı“ трябва да съдържа пчелен прашец от *Tilia* sp. и пчелен прашец от най-малко два от тези седем таксона. Освен това общият профил на пчелния прашец на „Yenice Ihlamur Balı“ съответства на списъка на таксоните, посочен в таблица 1 (не е задължително обаче всички таксони да присъстват едновременно в меда).

Цветът на „Yenice Ihlamur Balı“ варира от жълт до кехлибарен. Вкусът и ароматът му са специфични за флората, от която произхожда. Той е течен и при консумация не се усеща горчив вкус в устата или гърлото. При правилни условия на съхранение медът частично или бавно кристализира, което води до умерено ниво на кристализация. Когато е в кристализирала форма, той образува меки кристални гранули, които не оставят неприятен вкус върху езика. Отличителното ухание на цветовете на дребнолистна липа е ясно доловимо при отваряне на капака на кошера или когато извлеченият от пчелната пита мед се извади от опаковката. Качествените параметри, които придават специфичните характеристики на „Yenice Ihlamur Balı“, са посочени в таблица 2.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Таблица 1

Профил на пчелния прашец на „Yenice Ihlamur Balı“

Таксони	Таксони	Таксони
Agrimonia sp.	*Fragaria vesca*	Pinaceae (сем. Борови)
Amaranthaceae (сем. Щирови)	*Galium* sp.	*Plantago lanceolata*
Anagallis sp.	*Genista* sp.	Poacaea (сем. Житни)
Anthyllis sp.	Gentianaceae (сем. Тинтявови)	*Portulaca* sp.
Apiacaea (сем. Сенникоцветни)	*Helianthemum* sp.	Ranunculaceae (сем. Лютикови)
Artemisia sp.	*Helianthus annus*	*Ranunculus* sp.
Asteraceae (сем. Сложноцветни)	*Hypericum* sp.	*Rhododendron* sp.
Betula sp.	Lamiaceae (сем. Устноцветни)	*Rosa canina*
Boraginaceae (сем. Грапаволистни)	*Lamium* sp.	Rosaceae (сем. Розоцветни)
Brassicaceae (сем. Кръстоцветни)	*Lathyrus* sp.	*Rubus* sp.
Campanula sp.	*Laurus nobilis*	*Rumex* sp.
Caryophyllaceae (сем. Карамфилови)	*Ligustrum* sp.	*Salix* sp.
Castanea sativa	Liliaceae (сем. Кремови)	*Sambucus* sp.
Centaurea sp.	*Limonium* sp.	*Scabiosa* sp.
Centaurium sp.	*Linaria* sp.	*Silene* sp.
Cichorium sp.	*Lotus* sp.	*Symphytum* sp.
Cirsium arvense	Malvaceae (сем. Слезови)	*Taraxacum* sp.
Cistus creticus	*Melilotus* sp.	*Teucrium* sp.
Clematis vitalba	*Myosotis* sp.	*Thymus* sp.
Cornus sanguinea	*Nepeta* sp.	*Tilia* sp.
Coronilla sp.	*Nigella* sp.	*Trifolium pratense*
Crataegus sp.	Oleaceae (сем. Маслинови)	*Trifolium repens*
Cynoglossum sp.	*Onobrychis* sp.	*Trifolium resupinatum*
Echium vulgare	*Onosma* sp.	*Trifolium* sp.
Erica sp.	*Origanum* sp.	*Trifolium speciosum*
Eryngium sp.	*Paliuris spina-christi*	*Verbascum* sp.
Euphorbia sp.	Papaveraceae (сем. Макови)	*Vicia* sp.
Fabaceae (сем. Бобови)	*Phlomis* sp.	*Xanthium* sp.
Filipendula sp.	*Pilosella* sp.	*Zea mays*

Таблица 2

Физикохимични свойства на „Yenice Ihlamur Balı“

Параметри	Стойности
Пролин (mg/kg; мин.)	300 mg/kg
Фруктоза+глюкоза (g/100 g; мин.)	60 g/100 g
Брой диастази (мин.)	8

Параметри	Стойности
Хидроксиметилфурфурол (HMF) (mg/kg; макс.)	18 mg/kg
Фруктоза/Глюкоза	0,9 — 1,4
Влажност (% макс.)	20 %
Захароза (g/100 g; макс.)	4 g/100 g
Малтоза (% макс.)	4 %
Свободна киселинност (meq/kg; макс.)	50 meq/kg
Неразтворимо във вода вещество (g/100 g; макс.)	0,1 g/100 g

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Следното лого е задължително за всички продукти с наименованието „Yenice Ihlamur Balı“



4. **Кратко определение на географския район**

Географското местоположение на провинция Карабюк е в участъка на западния черноморски регион. Географският район за производството на „Yenice Ihlamur Balı“ включва окръг Йенидже в провинция Карабюк в Турция.

5. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на продукта

Въпреки че се произвежда в географски ограничена залесена площ, „Yenice Ihlamur Balı“ се характеризира със своя отличителен и разнообразен цветен състав. Мелисопалинологичният анализ потвърждава, че медът трябва да съдържа пчелен прашец от *Tilia* sp. и най-малко два таксона, подбрани от *Sambucus*, *Clematis vitalba*, *Paliurus spina-christi*, *Erica* и членовете на Rosaceae (сем. Розоцветни), по-специално *Rubus*, *Crataegus* и *Rosa*. Освен това поленовият спектър трябва да включва представители на по-широкия флористичен профил, определен в таблица 1. Идентифициран е пчелен прашец от общо 86 растителни таксона, които са характерни за региона, което допринася за комплексния ботанически произход на меда. Този уникален състав, дължащ се на богатите девствени горски екосистеми в окръг Йенидже, придава на „Yenice Ihlamur Balı“ отличителен ароматен профил и специфични органолептични свойства, които го отличават от другите видове едноцветен и многоцветен мед.

Природни фактори

Проучване от 1999 г. на Световния фонд за природата (СВП) установи, че горите на Йенидже са едни от 100-те биологично най-богати гори в Европа, които спешно трябва да бъдат защитени, както и една от 122-те значими природни зони в Турция. Според проведеното от учените изследване зоните на гореща точка са области, които са богати на ендемични видове, съдържат специфични за Европа видове гори и се характеризират със значителна земна площ и висок риск от загуба на местообитания. Горите на Йенидже са една от тези девет зони. Въпреки че климатът на Йенидже е частично повлиян от черноморския климат, във вътрешните части на района се наблюдава също и въздействието на континенталния климат. Тъй като регионът образува преходна зона между двата вида климат, климатичното му разнообразие е допринесло за растителното богатство на района. В долината, образувана от река Йенидже, която пресича окръга, се наблюдава въздействието на този микроклимат. Районът се характеризира с валежи през всички сезони. Зимата е студена, лятото прохладно, а климатът като цяло е влажен, дъждовен и мъглив.

87 % от територията на окръг Йенидже е покрита с гори. Горите на Йенидже са дом за 312 растителни таксона, от които 51 са ендемични. Дребнолистните липи заемат важно място сред тази богата растителност. В географските граници те се срещат на места с пресечен релеф. Наличието на дребнолистни липи на този пресечен терен затруднява хората да събират листата и цветовете им. Това позволява дребнолистните липи да се използват като евентуален източник на нектар за медоносните пчели. Освен това пресеченият терен в региона е предотвратил разширяването на жилищните райони и развитието на промишлеността. Фактът, че регионът е останал до голяма степен незасегнат от човешка дейност, е спомогнал девствената екосистема да бъде съхранена и защитена от различните фактори на замърсяването. Това се е отразило също и на качеството на „Yenice Ihlamur Balı“.

Причинно-следствена връзка

Поради пресечения релеф в централната част на окръг Йенидже и неговите гори населените райони остават ограничени, което позволява разпространението на дребнолистните липи върху обширни площи. В окръга няма предприятия от тежката промишленост, а гората е източник на средства за препитание на местното население.

Богатият състав на меда, произтичащ от голямото количество дребнолистни липи и разнообразието от местни растения в горите на Йенидже, които служат като първични и вторични източници на нектар, придава на „Yenice Ihlamur Balı“ вкус и аромат, които са специфични за флората, от която произхожда.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Продуктът с посоченото географско указание е регистриран за закрила на 14.12.2022 г. в Официален електронен бюлетин № 1456 на Службата за патенти и търговски марки на Турция и е официално регистриран на 22.8.2023 г.