C/2025/4398

1.8.2025

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/4398)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

Specifikace produktu, na kterou odkazuje článek 49 nařízení (EU) 2024/1143, je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Yenice Ihlamur Balı“

EU č.: PDO-TR-03362 – 25.10.2024

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (Názvy)**

„Yenice Ihlamur Balı“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Klasifikace zemědělského produktu*

Kód kombinované nomenklatury (kód KN): 04

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Yenice Ihlamur Balı“ je květový med, který produkují včely sbírající nektar z lípy stříbrné (*Tilia tomentosa Moench*) a lípy kavkazské (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), které přirozeně rostou v okrese Yenice v provincii Karabük. Med „Yenice Ihlamur Balı“ spadá na základě svého zdroje do kategorie květových medů a je klasifikován jako málo zastoupený jednodruhový med s nízkým zastoupením pylu.

Mezi hlavní zdroje nektaru charakteristické pro „Yenice Ihlamur Balı“ patří lípa (*Tilia*), bez (*Sambucus*), plamének plotní (*Clematis vitalba*), trnovec Kristův (*Paliurus spina-christi*), vřesovec (*Erica*) a taxony z čeledi růžovitých (*Rosaceae*), jako jsou *Rubus*, *Crataegus* a *Rosa*. Med „Yenice Ihlamur Balı“ musí obsahovat pyl *Tilia* sp. spolu s pylem alespoň dvou z těchto sedmi taxonů. Kromě toho by měl být celkový pylový profil medu „Yenice Ihlamur Balı“ v souladu se seznamem taxonů uvedeným v tabulce 1 (všechny taxony však nemusí být v medu přítomny současně).

Barva medu „Yenice Ihlamur Balı“ bývá od žluté po jantarovou. Má chuť a vůni specifickou pro flóru, ze které pochází. Je tekutý a při konzumaci nevytváří hořkou chuť v ústech ani v krku. Za správných skladovacích podmínek částečně nebo pomalu krystalizuje, což vede k mírné krystalizaci. Při krystalizaci tvoří měkké krystalické granule, které na jazyku nezanechávají nepříjemnou chuť. Výrazná vůně lipových květů je zřetelně cítit po otevření víka úlu nebo po vyjmutí vytočeného medu z obalu. Parametry jakosti, které dávají produktu „Yenice Ihlamur Balı“ jeho specifické vlastnosti, jsou uvedeny v tabulce 2.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabulka č. 1

Pylový profil medu „Yenice Ihlamur Balı“

Taxony	Taxony	Taxony
Agrimonia sp.	*Fragaria vesca*	Pinaceae
Amaranthaceae	*Galium* sp.	*Plantago lanceolata*
Anagallis sp.	*Genista* sp.	Poacaea
Anthyllis sp.	Gentianaceae	*Portulaca* sp.
Apiacaea	*Helianthemum* sp.	Ranunculaceae
Artemisia sp.	*Helianthus annus*	*Ranunculus* sp.
Asteraceae	*Hypericum* sp.	*Rhododendron* sp.
Betula sp.	Lamiaceae	*Rosa canina*
Boraginaceae	*Lamium* sp.	Rosaceae
Brassicaceae	*Lathyrus* sp.	*Rubus* sp.
Campanula sp.	*Laurus nobilis*	*Rumex* sp.
Caryophyllaceae	*Ligustrum* sp.	*Salix* sp.
Castanea sativa	Liliaceae	*Sambucus* sp.
Centaurea sp.	*Limonium* sp.	*Scabiosa* sp.
Centaurium sp.	*Linaria* sp.	*Silene* sp.
Cichorium sp.	*Lotus* sp.	*Symphytum* sp.
Cirsium arvense	Malvaceae	*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	*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	*Vicia* sp.
Fabaceae	*Phlomis* sp.	*Xanthium* sp.
Filipendula sp.	*Pilosella* sp.	*Zea mays*

Tabulka č. 2

Fyzikálně-chemické vlastnosti medu „Yenice Ihlamur Balı“

Parametry	Hodnoty
Prolin (mg/kg; min.)	300 mg/kg
Fruktóza + glukóza (g / 100 g; min.)	60 g / 100 g
Počet diastáz (min.)	8

Parametry	Hodnoty
HMF (mg/kg; max.)	18 mg/kg
Fruktóza/glukóza	0,9 – 1,4
Vlhkost (max. %)	20 %
Sacharóza (g / 100 g; max.)	4 g / 100 g
Maltóza (max. %)	4 %
Obsah volných kyselin (mekv/kg; max.)	50 mekv/kg
Látka nerozpustná ve vodě (g / 100 g; max.)	0,1 g / 100 g

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musejí uskutečnit všechny fáze produkce.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Následující logo je povinné pro všechny produkty s názvem „Yenice Ihlamur Balı“.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Provincie Karabük se geograficky nachází v západní černomořské části země. Zeměpisná oblast produkce medu „Yenice Ihlamur Balı“ je tvořena okresem Yenice v turecké provincii Karabük.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost produktu

Med „Yenice Ihlamur Balı se vyznačuje výrazným a rozmanitým složením květů, přestože se pěstuje v geograficky omezené zalesněné oblasti. Pylová analýza potvrzuje, že med musí obsahovat pyly *Tilia* sp. spolu s nejméně dvěma vybranými taxony z variant *Sambucus*, *Clematis vitalba*, *Paliurus spina-christi*, *Erica*a členy čeledi *Rosaceae* (růžovité), konkrétně *Rubus*, *Crataegus* a *Rosa*. Kromě toho musí pylové spektrum zahrnovat také zástupce širšího květového profilu definovaného v Tabulce č. 1. Celkem byl identifikován pyl 86 rostlinných taxonů původních v regionu, což přispívá ke komplexnímu botanickému původu medu. Toto jedinečné složení, které se utvářelo díky bohatým a nenarušeným lesním ekosystémům v oblasti Yenice, propůjčuje medu „Yenice Ihlamur Balı“ charakteristický aromatický profil a specifické organoleptické vlastnosti, které jej odlišují od ostatních jednodruhových a vícedruhových medů.

Přírodní faktory

Světový fond na ochranu přírody (WWF) ve své studii z roku 1999 uvedl, že lesy Yenice patří mezi 100 biologicky nejbohatších lesů v Evropě, které nejnaléhavěji potřebují ochranu, a mezi 122 významných přírodních oblastí v Turecku. Podle výzkumu provedeného vědci jsou hotspoty oblasti, které jsou bohaté na endemické druhy, obsahují typy lesů specifické pro Evropu a vyznačují se značnou rozlohou a vysokým rizikem ztráty stanovišť. Jednou z těchto devíti oblastí jsou lesy Yenice. Ačkoli je podnebí v Yenice částečně ovlivněno černomořským klimatem, ve vnitrozemí lze pozorovat i vlivy kontinentálního klimatu. Vzhledem k tomu, že tato oblast tvoří přechodovou zónu mezi těmito klimatickými typy, přispěla její klimatická rozmanitost ke květovému bohatství oblasti. Mikroklimatický efekt se projevuje v údolí tvořeném řekou Yenice, která okresem protéká. V oblasti jsou srážky ve všech ročních obdobích. Jsou zde chladné zimy, chladná léta a obecně vlhké, deštivé a mlžné podnebí.

87 % území okresu Yenice pokrývají lesy. V lesích Yenice se vyskytuje 312 rostlinných taxonů, z nichž 51 je endemických. V této bohaté vegetaci zaujímají významné místo lípy. V rámci zeměpisných hranic se lípy vyskytují v členitém terénu. Fakt, že lípy rostou v takto členitém terénu lidem, ztěžuje sběr lipových květů a listů. Tato situace umožňuje, aby lípy byly potenciálním zdrojem nektaru pro včely medonosné. Navíc členitý terén regionu brání rozšiřování obytných oblastí a rozvoji průmyslu. Oblast zůstala z velké části nedotčena lidskou činností, což přispělo k tomu, že se podařilo zachovat její nedotčený ekosystém a chránit ji před různými faktory znečištění. To se také odrazilo v kvalitě medu „Yenice Ihlamur Balı“.

Příčinná souvislost

Vzhledem k členité geografii centra okresu Yenice a jeho lesů zůstaly oblasti osídlení omezené, což umožnilo rozšíření lip na rozsáhlých plochách. V okrese nejsou žádné těžké průmyslové podniky a místní obyvatelé si obstarávají živobytí z lesa.

Bohaté složení medu pocházejícího z velkého množství lip a rozmanitých původních rostlin v lesích Yenice, které slouží jako primární a sekundární zdroje nektaru, dodává medu „Yenice Ihlamur Balı“ chuť a vůni specifické pro flóru, z níž pochází.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Tento produkt se zeměpisným označením byl zapsán k ochraně ke dni 14.12.2022 v úředním elektronickém věstníku č. 1456 tureckého Patentového a známkového úřadu a byl oficiálně zaregistrován dne 22.8.2023.