C/2025/4398

1.8.2025

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143**

(C/2025/4398)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

Varespecifikationen, jf. artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

**»Yenice Ihlamur Balı«**

**EU-nr.: PDO-TR-03362 — 25.10.2024**

**BOB (X) BGB ( )**

## 1. BETEGNELSE

»Yenice Ihlamur Balı«

## 2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyrkiet

## 3. Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren

### 3.1. *Klassificering af landbrugsproduktet*

Kode i den kombinerede nomenklatur (KN-kode): 04

### 3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Yenice Ihlamur Balı« er en blomsterhonning, der produceres af bier, som samler nektar fra ungarsk sølvlind (*Tilia tomentosa* Moench) og kaukasisk lind (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), der vokser naturligt i distriktet Yenice i provinsen Karabük. »Yenice Ihlamur Balı« falder på grund af sin oprindelse ind under kategorien blomsterhonning og klassificeres som en underrepræsenteret monofloral honning med lav pollenrepræsentation.

De primære nektarkilder, der er karakteristiske for »Yenice Ihlamur Balı«, omfatter *Tilia* (lind), *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* samt taxa fra Rosaceae (rosenfamilien) såsom *Rubus, Crataegus* og *Rosa*. »Yenice Ihlamur Balı« skal indeholde pollen fra *Tilia* sp. samt pollen fra mindst to af disse syv taxa. Desuden bør den samlede pollenprofil for »Yenice Ihlamur Balı« være i overensstemmelse med den taxonliste, der er medtaget i tabel 1 (alle taxa behøver dog ikke nødvendigvis at være til stede i honningen samtidig).

Farven på »Yenice Ihlamur Balı« varierer fra gul til ravfarvet. Den har en smag og duft, der er karakteristisk for den flora, den stammer fra. Den er flydende og giver ikke en bitter smag i munden eller halsen, når den indtages. Under passende opbevaringsforhold krystalliserer den delvist eller langsomt, hvilket resulterer i et moderat krystalliseringsniveau. Når den krystalliserer, dannes der bløde krystaller, som ikke efterlader en ubehagelig smag på tungen. Den karakteristiske duft af lindeblomster er tydelig, når bistadets låg åbnes, eller når honning udvundet fra bikagen tages ud af emballagen. De kvalitetsparametre, der giver »Yenice Ihlamur Balı« dens særlige egenskaber, er medtaget i tabel 2.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

*Tabel 1*

**Pollenprofil for »Yenice Ihlamur Balı«**

| Taxa | Taxa | Taxa |
|---|---|---|
| *Agrimonia* sp. | *Fragaria vesca* | Pinaceae |
| Amaranthaceae | *Galium* sp. | *Plantago lanceolata* |
| *Anagallis* sp. | *Genista* sp. | Poaceae |
| *Anthyllis* sp. | Gentianaceae | *Portulaca* sp. |
| Apiaceae | *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* |

*Tabel 2*

**Fysisk-kemiske egenskaber for »Yenice Ihlamur Balı«**

| Parametre | Værdier |
|---|---|
| Prolin (mg/kg, min.) | 300 mg/kg |
| Fruktose + glukose (g/100 g, min.) | 60 g/100 g |
| Diastatisk indeks (min.) | 8 |

| Parametre | Værdier |
|---|---|
| HMF (mg/kg, maks.) | 18 mg/kg |
| Fruktose/glukose | 0,9 — 1,4 |
| Vandindhold (maks. i %) | 20 % |
| Saccharose (g/100 g, maks.) | 4 g/100 g |
| Maltose (maks. i %) | 4 % |
| Indhold af frie syrer (meq/kg, maks.) | 50 meq/kg |
| Vanduopløselige stoffer (g/100 g, maks.) | 0,1 g/100 g |

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Følgende logo er obligatorisk for alle produkter, der bærer betegnelsen »Yenice Ihlamur Balı«




4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Provinsen Karabük er geografisk beliggende i det vestlige Sortehavsområde. Det geografiske produktionsområde for »Yenice Ihlamur Balı« omfatter distriktet Yenice i provinsen Karabük i Tyrkiet.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

*Produktets egenart*

»Yenice Ihlamur Balı« er kendetegnet ved sin karakteristiske og forskelligartede blomstersammensætning, selv om den produceres inden for et geografisk begrænset skovområde. En melissopalynologisk analyse bekræfter, at honningen skal indeholde pollen fra *Tilia* sp. samt mindst to taxa udvalgt fra *Sambucus*, *Clematis vitalba*, *Paliurus spina-christi*, *Erica* og medlemmer af Rosaceae (rosenfamilien), navnlig *Rubus*, *Crataegus* og *Rosa*. Desuden skal pollenspektret også omfatte repræsentanter for den bredere floraprofil, der er defineret i tabel 1. Der er i alt identificeret pollen fra 86 plantetaxa, som er hjemmehørende i regionen, hvilket bidrager til honningens komplekse botaniske oprindelse. Denne unikke sammensætning, der skyldes distriktet Yenices rige og uforstyrrede skovøkosystemer, giver en karakteristisk aromatisk profil og særlige organoleptiske egenskaber, som adskiller »Yenice Ihlamur Balı« fra andre monoflorale og multiflorale honninger.

*Naturlige faktorer*

Verdensnaturfonden (WWF) konstaterede i en undersøgelse fra 1999, at skoven i Yenice er en af de 100 mest biologisk rige og mest presserende beskyttelsesværdige skove i Europa og et af de 122 vigtige naturområder i Tyrkiet. Ifølge forskning udført af videnskabsfolk er hotspots områder, der er rige på endemiske arter, indeholder skovtyper, som er specifikke for Europa, og er kendetegnet ved betydelige landområder og høj risiko for tab af levesteder. Skoven i Yenice er et af disse ni områder. Selv om klimaet i Yenice delvist påvirkes af Sortehavsklimaet, kan virkningerne af et fastlandsklima også ses i områderne inde i landet. Eftersom denne region udgør en overgangszone mellem disse klimatyper, har dens klimatiske mangfoldighed bidraget til områdets blomsterrigdom. En mikroklimaeffekt kan iagttages i dalen, der er dannet af Yenicefloden, som løber gennem distriktet. Der falder nedbør i området på alle årstider. Området har kolde vintre, kølige somre og generelt et fugtigt, regnfuldt og tåget klima.

87 % af distriktet Yenice er dækket af skov. I skoven i Yenice findes der 312 plantetaxa, hvoraf 51 er endemiske. I denne rige vegetation indtager lindetræerne en betydningsfuld plads. Inden for de geografiske grænser vokser der lindetræer i et kuperet terræn. Tilstedeværelsen af lindetræer i dette kuperede terræn gør det vanskeligt for folk at samle blade og blomster fra lindetræerne. Denne situation gør lindetræerne til en potentiel nektarkilde for honningbier. Derudover har det kuperede terræn i regionen forhindret udvidelsen af boligområder og udvikling af industrien. Det forhold, at regionen stort set er forblevet upåvirket af menneskelig aktivitet, har bidraget til at bevare dens uberørte økosystem og beskytte den mod forskellige forureningsfaktorer. Dette har også afspejlet sig i kvaliteten af »Yenice Ihlamur Balı«.

*Årsagssammenhæng*

Som følge af den kuperede geografi i centrum af distriktet Yenice og dets skove er beboelsesområderne forblevet begrænsede, hvilket har gjort det muligt for lindetræerne at brede sig over store områder. Der er ingen tunge industrivirksomheder i distriktet, og skoven giver lokalbefolkningen deres levebrød.

Honningens rige sammensætning, som skyldes det store antal lindetræer og variationen af hjemmehørende planter i Yenices skove, der tjener som primære og sekundære nektarkilder, giver »Yenice Ihlamur Balı« en smag og duft, der er karakteristisk for den flora, den stammer fra.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

Dette produkts geografiske betegnelse er blevet registreret som beskyttet pr. 14.12.2022 i det tyrkiske patent- og varemærkekontors officielle e-tidende nr. 1456 og blev officielt registreret den 22.8.2023.