Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4398

1.8.2025

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

(C/2025/4398)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können 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.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Yenice Ihlamur Balı“

EU-Nr.: PDO-TR-03362 — 25.10.2024

g.U. (X) g.g.A. ()

1. **Name(n)**

„Yenice Ihlamur Balı“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses*

Code-Nummer der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code): 04

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

Das Erzeugnis mit der g.U. „Yenice Ihlamur Balı“ ist ein Blütenhonig, der von Honigbienen erzeugt wird, die den Nektar der Silberlinde (*Tilia tomentosa Moench*) und der Kaukasischen Linde (*Tilia rubra* DC. Subsp. *caucasica*) sammeln, die im Bezirk Yenice in der Provinz Karabük natürlich wachsen. „Yenice Ihlamur Balı“ fällt aufgrund seiner Herkunft in die Kategorie „Blütenhonig“ und wird als unterrepräsentierter sortenreiner Honig mit geringer Pollenrepräsentation eingestuft.

Zu den charakteristischen Hauptnektarquellen von „Yenice Ihlamur Balı“ gehören *Tilia* (Linde), *Sambucus*, *Clematis vitalba*, *Paliurus spina-christi*, *Erica* und Taxa der *Rosaceae* (Familie der Rosengewächse) wie *Rubus*, *Crataegus* und *Rosa*. Das Erzeugnis „Yenice Ihlamur Balı“ muss Pollen von *Tilia* sp. sowie Pollen von mindestens zwei dieser sieben Taxa enthalten. Darüber hinaus sollte das Gesamtpollenprofil von „Yenice Ihlamur Balı“ mit der in Tabelle 1 vorgestellten Liste der Taxa übereinstimmen (wobei nicht alle Taxa gleichzeitig im Honig vorhanden sein müssen).

Die Farbe des Honigs „Yenice Ihlamur Balı“ variiert von gelb bis bernsteinfarben. Sein Geschmack und Aroma sind typisch für die Flora seines Ursprungsgebiets. Er ist flüssig und weder im Mund noch im Rachen bitter im Geschmack. Unter ordnungsgemäßen Lagerbedingungen kristallisiert er teilweise oder langsam, was zu einem mittleren Kristallisationsgrad führt. Wenn er kristallisiert, bildet er weiche Kristalle aus, die keinen unangenehmen Nachgeschmack auf der Zunge hinterlassen. Der charakteristische Duft von Lindenblüten wird beim Öffnen der Beute oder bei der Entnahme von Wabenhonig aus der Verpackung deutlich wahrgenommen. Die Qualitätsparameter, die dem Blütenhonig „Yenice Ihlamur Balı“ seine besonderen Merkmale verleihen, sind in Tabelle 2 aufgeführt.

([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).

Tabelle 1

Pollenprofil von „Yenice Ihlamur Balı“

Taxa	Taxa	Taxa
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*

Tabelle 2

Physikalisch-chemische Eigenschaften von „Yenice Ihlamur Balı“

Parameter	Werte
Prolin (mg/kg; min.)	300 mg/kg
Fruktose + Glukose (g/100 g; min.)	60 g/100 g
Diastase-Zahl (min.)	8

Parameter	Werte
HMF (mg/kg; max.)	18 mg/kg
Fruktose/Glukose	0,9 — 1,4
Feuchtigkeit (% max.)	20 %
Saccharose (g/100g; max.)	4 g/100 g
Maltose (% max.)	4 %
Freie Säure (meq/kg; max.)	50 meq/kg
Nicht wasserlösliche Stoffe (g/100 g; max.)	0,1 g/100 g

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 müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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*

Das folgende Logo ist für alle Erzeugnisse mit dem Namen „Yenice Ihlamur Balı“ obligatorisch:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Provinz Karabük liegt im westlichen Teil der Schwarzmeerregion. Das geografische Gebiet für die Erzeugung von „Yenice Ihlamur Balı“ umfasst den Bezirk Yenice in der Provinz Karabük der Türkei.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des Erzeugnisses

Der Honig mit der Bezeichnung „Yenice Ihlamur Balı“ zeichnet sich durch seine charakteristische und vielfältige florale Zusammensetzung aus, obwohl er in einem geografisch begrenzten Waldgebiet erzeugt wird. Die melissopalynologische Analyse bestätigt, dass der Honig Pollen von *Tilia* sp. (Linde) sowie von mindestens zweien der Taxa *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* oder von den Arten der Rosaceae (Familie der Rosengewächse), insbesondere *Rubus, Crataegus* und *Rosa*, enthalten muss. Darüber hinaus muss das Pollenspektrum auch Taxa des in Tabelle 1 definierten breiteren Pollenprofils umfassen. Insgesamt wurden Pollen aus 86 Pflanzentaxa, die in der Region heimisch sind, identifiziert, was zur komplexen botanischen Herkunft des Honigs beiträgt. Diese einzigartige Zusammensetzung, die von den reichhaltigen und unberührten Waldökosystemen des Bezirks Yenice geprägt ist, verleiht dem Honig mit der g.U. „Yenice Ihlamur Balı“ ein charakteristisches Aromaprofil und spezifische organoleptische Eigenschaften, die ihn von anderen sortenreinen und Mischblütenhonigen unterscheiden.

Natürliche Faktoren

In einer Studie des World Wide Fund for Nature (WWF) aus dem Jahr 1999 wurde festgestellt, dass die Yenice-Wälder zu den 100 biologisch reichsten und am dringendsten schützenswerten Wäldern in Europa und zu den 122 bedeutenden Naturgebieten in der Türkei gehören. Wissenschaftlichen Untersuchungen zufolge handelt es sich bei Hotspots um Gebiete, die reich an endemischen Arten sind, europäische Waldarten umfassen und sich durch ihre große Fläche sowie ein hohes Lebensraumverlustrisiko auszeichnen. Die Yenice-Wälder werden als eines dieser neun Gebiete eingestuft. Obwohl das Klima von Yenice teilweise durch das Klima der Schwarzmeerregion beeinflusst wird, sind in den Binnengebieten auch die Auswirkungen eines kontinentalen Klimas zu beobachten. Da diese Region eine Übergangszone zwischen diesen Klimatypen bildet, hat ihre klimatische Vielfalt zum Pflanzenreichtum des Gebiets beigetragen. Im Tal des Yenice-Flusses, der durch den Bezirk verläuft, wird ein Mikroklimaeffekt beobachtet. Das Gebiet weist jahreszeitenunabhängig Niederschläge auf. Es herrschen kalte Winter und kühle Sommer sowie ein im Allgemeinen feuchtes, regenreiches und nebliges Klima vor.

87 % des Bezirks Yenice sind mit Wäldern bedeckt. Die Yenice-Wälder beherbergen 312 Pflanzentaxa, von denen 51 endemisch sind. Im Rahmen dieser reichen Vegetation nehmen Linden einen bedeutenden Platz ein. Innerhalb der geografischen Grenzen sind die Linden auf zerklüftetem Gelände zu finden. Dadurch, dass die Linden auf solchem Gelände stehen, ist es für Menschen schwierig, ihre Blätter und Blüten zu sammeln. Deshalb bieten sich die dortigen Linden als mögliche Nektarquelle für Honigbienen an. Darüber hinaus haben sich aufgrund der topografischen Beschaffenheit keine Wohngebiete in dieses Gelände ausgebreitet und es hat sich dort keine Industrie angesiedelt. Dass die Region von menschlicher Aktivität weitgehend unberührt geblieben ist, hat dazu beigetragen, ihr ursprüngliches Ökosystem zu erhalten und sie vor verschiedenen Verschmutzungsfaktoren zu schützen. Dies spiegelt sich ebenfalls in der Qualität von „Yenice Ihlamur Balı“ wider.

Ursächlicher Zusammenhang

Aufgrund des zerklüfteten Geländes im Zentrum des Bezirks Yenice und seiner Wälder haben sich Siedlungsgebiete nur begrenzt ausgeweitet, weshalb sich die Linden über große Gebiete hinweg ausbreiten konnten. In dem Bezirk gibt es keine Betriebe der Schwerindustrie und die lokale Bevölkerung nutzt den Wald zum Verdienst ihres Lebensunterhalts.

Die reichhaltige Zusammensetzung des Honigs, die von der großen Anzahl an Linden und der Vielfalt der heimischen Pflanzen in den Yenice-Wäldern herrührt, die als primäre und sekundäre Nektarquellen dienen, verleiht dem Erzeugnis mit der g.U. „Yenice Ihlamur Balı“ einen für die Flora des Ursprungsgebiets typischen Geschmack und ein typisches Aroma.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Dieses Erzeugnis mit geografischer Angabe wurde am 14.12.2022 im offiziellen e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamtes Nr. 1456 zum Schutz angemeldet und am 22.8.2023 amtlich registriert.