C/2025/4398

1.8.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/4398)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Yenice Ihlamur Balı»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-03362 — 25.10.2024

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **ΟΝΟΜΑΣΙΑ/-ΕΣ**

«Yenice Ihlamur Balı»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Ταξινόμηση του γεωργικού προϊόντος*

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας (κωδικός ΣΟ): 04

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Yenice Ihlamur Balı» είναι μέλι ανθέων που παράγεται από μέλισσες που συλλέγουν νέκταρ από την πιληματώδη φιλύρα (*Tilia tomentosa Moench*) και το είδος φιλύρας *Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*, τα οποία είναι αυτοφυή είδη του νομού Yenice της επαρχίας Karabük. Το «Yenice Ihlamur Balı» εμπίπτει στην κατηγορία του μελιού ανθέων με βάση την πηγή του και ταξινομείται ως υποεκπροσωπούμενο μονοανθικό μέλι με χαμηλό ποσοστό γύρης.

Οι κύριες πηγές νέκταρος που χαρακτηρίζουν το «Yenice Ihlamur Balı» περιλαμβάνουν τις *Tilia* (φιλύρα), *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* και ταξινομικές βαθμίδες από τα Rosaceae (ροδοειδή), όπως οι *Rubus, Crataegus* και *Rosa*. Το «Yenice Ihlamur Balı» πρέπει να περιέχει γύρη από *Tilia* sp. μαζί με γύρη από τουλάχιστον δύο από αυτές τις επτά ταξινομικές βαθμίδες. Επιπλέον, το συνολικό προφίλ γύρης του «Yenice Ihlamur Balı» θα πρέπει να συνάδει με τον κατάλογο ταξινομικών βαθμίδων που παρουσιάζεται στον πίνακα 1 (ωστόσο, δεν χρειάζεται απαραιτήτως να υπάρχουν ταυτόχρονα στο μέλι όλες οι ταξινομικές βαθμίδες).

Το χρώμα του «Yenice Ihlamur Balı» ποικίλλει από κίτρινο έως κεχριμπαρένιο. Έχει γεύση και άρωμα που είναι χαρακτηριστικά της χλωρίδας από την οποία προέρχεται. Είναι ρευστό και δεν δημιουργεί πικρή γεύση στο στόμα ή στον λαιμό όταν καταναλώνεται. Υπό κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης, κρυσταλλώνεται εν μέρει ή με βραδύ ρυθμό, με αποτέλεσμα μέτριο επίπεδο κρυστάλλωσης. Όταν κρυσταλλώνεται, σχηματίζει μαλακούς κρυσταλλικούς κόκκους που δεν αφήνουν δυσάρεστη αίσθηση στη γλώσσα. Το ιδιαίτερο άρωμα των ανθέων της φιλύρας γίνεται άμεσα αντιληπτό όταν ανοίγεται το κάλυμμα της κυψέλης ή όταν αφαιρείται το μέλι κηρήθρας από τη συσκευασία του. Οι ποιοτικές παράμετροι που προσδίδουν στο «Yenice Ihlamur Balı» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του παρουσιάζονται στον πίνακα 2.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Πίνακας 1

Προφίλ γύρης του «Yenice Ihlamur Balı»

Ταξινομικές βαθμίδες	Ταξινομικές βαθμίδες	Ταξινομικές βαθμίδες
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*

Πίνακας 2

Φυσικοχημικές ιδιότητες του «Yenice Ihlamur Balı»

Παράμετροι	Τιμές
Προλίνη (mg/kg· min)	300 mg/kg
Φρουκτόζη + γλυκόζη (g/100g· min)	60 g/100 g
Αριθμός διάστασης (min)	8

Παράμετροι	Τιμές
HMF (mg/kg· max)	18 mg/kg
Φρουκτόζη/Γλυκόζη	0,9 — 1,4
Υγρασία (κατ' ανώτατο %)	20 %
Σακχαρόζη (g/100 g· max)	4g/100 g
Μαλτόζη (κατ' ανώτατο %)	4 %
Ελεύθερη οξύτητα (meq/kg· max)	50 meq/kg
Ουσία αδιάλυτη στο νερό (g/100 g· max)	0.1 g/100 g

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το ακόλουθο λογότυπο είναι υποχρεωτικό για όλα τα προϊόντα που φέρουν την ονομασία «Yenice Ihlamur Balı»



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η επαρχία Karabük βρίσκεται γεωγραφικά στον δυτικό Εύξεινο Πόντο της περιφέρειας Εύξεινου Πόντου. Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Yenice Ihlamur Balı» αποτελείται από τον νομό Yenice της επαρχίας Karabük της Τουρκίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Yenice Ihlamur Balı» χαρακτηρίζεται από την ιδιαίτερη και ποικιλόμορφη ανθική του σύνθεση, παρά το γεγονός ότι παράγεται σε μια γεωγραφικά περιορισμένη δασική περιοχή. Η γυρεολογική ανάλυση επιβεβαιώνει ότι το μέλι πρέπει να περιέχει γύρη από *Tilia* sp. μαζί με γύρη από τουλάχιστον δύο από τις ταξινομικές βαθμίδες *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica*, και τα μέλη της οικογένειας Rosaceae (ροδοειδή), και συγκεκριμένα τα *Rubus, Crataegus* και *Rosa*. Επιπλέον, το φάσμα γύρης πρέπει επίσης να περιλαμβάνει εκπροσώπους από το ευρύτερο ανθικό προφίλ που ορίζεται στον πίνακα 1. Συνολικά, έχει εντοπιστεί γύρη από 86 φυτικές ταξινομικές βαθμίδες αυτόχθονες στην περιοχή, γεγονός που συμβάλλει στη σύνθετη βοτανική προέλευση του μελιού. Η μοναδική αυτή σύνθεση, η οποία διαμορφώνεται από τα πλούσια και αδιατάρακτα δασικά οικοσυστήματα του νομού Yenice, προσδίδει ένα ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ και ειδικές οργανοληπτικές ιδιότητες που διακρίνουν το «Yenice Ihlamur Balı» από άλλα μονοανθικά και πολυανθικά μέλια.

Φυσικοί παράγοντες

Το Παγκόσμιο Ταμείο για τη Φύση (WWF) διαπίστωσε, σε μελέτη του 1999, ότι το δάσος του Yenice είναι μία από τις 100 πλουσιότερες από βιολογική άποψη δασικές εκτάσεις της Ευρώπης που χρήζουν επειγόντως προστασίας και μία από τις 122 σημαντικές φυσικές περιοχές της Τουρκίας. Σύμφωνα με έρευνα που διεξήχθη από επιστήμονες, υπάρχουν κομβικά σημεία τα οποία είναι περιοχές πλούσιες σε ενδημικά είδη, περιέχουν ευρωπαϊκούς τύπους δασών και χαρακτηρίζονται από μεγάλες εκτάσεις γης και υψηλό κίνδυνο απώλειας οικοτόπων. Τα δάση του Yenice είναι μία από αυτές τις εννέα περιοχές. Μολονότι το κλίμα του Yenice επηρεάζεται εν μέρει από το κλίμα του Εύξεινου Πόντου, σε περιοχές της ενδοχώρας παρατηρούνται επίσης επιδράσεις ηπειρωτικού κλίματος. Δεδομένου ότι η περιοχή αυτή αποτελεί ζώνη μετάβασης μεταξύ αυτών των κλιματικών τύπων, η κλιματική ποικιλομορφία της συμβάλλει στον ανθικό πλούτο της περιοχής. Παρατηρείται το φαινόμενο του μικροκλίματος στην κοιλάδα που σχηματίζεται από τον ποταμό Yenice, ο οποίος διασχίζει την περιοχή. Η περιοχή δέχεται βροχοπτώσεις σε όλες τις εποχές. Έχει ψυχρούς χειμώνες, δροσερά καλοκαίρια και γενικά υγρό, βροχερό και ομιχλώδες κλίμα.

Το 87 % του νομού Yenice καλύπτεται από δάση. Τα δάση του Yenice φιλοξενούν 312 φυτικές ταξινομικές βαθμίδες, εκ των οποίων οι 51 είναι ενδημικές. Στην πλούσια αυτή βλάστηση, οι φιλύρες καταλαμβάνουν σημαντική θέση. Εντός των γεωγραφικών ορίων, οι φιλύρες απαντούν σε τραχύ ανάγλυφο. Η παρουσία φιλύρας σε αυτό το τραχύ ανάγλυφο δυσχεραίνει τη συλλογή των φύλλων και των ανθέων της φιλύρας από τους ανθρώπους. Η κατάσταση αυτή επιτρέπει στα δέντρα να αποτελέσουν δυνητική πηγή νέκταρος για τις μέλισσες. Επιπλέον, το έντονο ανάγλυφο της περιοχής εμπόδισε την επέκταση των οικιστικών περιοχών και την ανάπτυξη της βιομηχανίας. Το γεγονός ότι η περιοχή έχει παραμείνει σε μεγάλο βαθμό ανεπηρέαστη από την ανθρώπινη δραστηριότητα συνέβαλε στη διατήρηση του παρθένου οικοσυστήματός της και στην προστασία του από διάφορους παράγοντες ρύπανσης. Αυτό αντικατοπτρίζεται επίσης στην ποιότητα του «Yenice Ihlamur Balı».

Αιτιώδης σχέση

Λόγω του έντονου ανάγλυφου του νομού του Yenice και των δασών του, οι οικιστικές περιοχές παρέμειναν περιορισμένες, με αποτέλεσμα οι φιλύρες να μπορέσουν να εξαπλωθούν σε μεγάλες εκτάσεις. Δεν υπάρχει βαριά βιομηχανία στην περιοχή και ο τοπικός πληθυσμός βιοπορίζεται από το δάσος.

Ο πλούτος της σύνθεσης του μελιού που προέρχεται από τη μεγάλη ποσότητα φιλυρών και την ποικιλία αυτόχθονων φυτών στα δάση του Yenice, τα οποία χρησιμεύουν ως πρωτογενείς και δευτερογενείς πηγές νέκταρος, προσδίδει στο «Yenice Ihlamur Balı» γεύση και άρωμα που είναι χαρακτηριστικά της χλωρίδας από την οποία προέρχεται.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

Το εν λόγω προϊόν γεωγραφικής ένδειξης έχει καταχωριστεί για προστασία από τις 14.12.2022 στο επίσημο ηλεκτρονικό δελτίο αριθ. 1456 του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Εμπορικών Σημάτων και καταχωρίστηκε επίσημα στις 22.8.2023.