C/2025/4398

1.8.2025

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/4398)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Yenice Ihlamur Balı»

N.º UE: PDO-TR-03362 de 25.10.2024

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre(s)**

«Yenice Ihlamur Balı»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Clasificación del producto agrícola*

Código de la nomenclatura combinada (Código NC): 04

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Yenice Ihlamur Balı» es una miel de flores producida por abejas que recogen néctar de tilo plateado (*Tilia tomentosa Moench*) y tilo del Cáucaso (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), que crecen de forma natural en la comarca de Yenice, en la provincia de Karabük. Por su origen, la «Yenice Ihlamur Balı» se inscribe en la categoría de miel de flores y se califica de miel monofloral infrarrepresentada con baja representación de polen.

Entre las principales fuentes de néctar que caracterizan a la «Yenice Ihlamur Balı» se encuentran las siguientes: *Tilia* (tilo), *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* y taxones de *Rosaceae* (rosáceas), como *Rubus, Crataegus* y *Rosa*. La «Yenice Ihlamur Balı» debe contener polen de *Tilia* sp. y polen de al menos dos de los siete taxones mencionados. Además, el perfil polínico general de la «Yenice Ihlamur Balı» debe ser coherente con la lista de taxones presentada en el cuadro 1; no obstante, no es necesario que todos los taxones estén presentes en la miel al mismo tiempo.

El color de la «Yenice Ihlamur Balı» varía entre el amarillo y el ámbar. Posee un sabor y un aroma propios de las flores de las que procede. Tiene una textura fluida y no produce un sabor amargo en la boca ni en la garganta cuando se consume. En condiciones adecuadas de almacenamiento, cristaliza de forma parcial o lenta, lo que da lugar a un nivel moderado de cristalización. Al cristalizarse, se forman gránulos de cristales blandos que no dejan un sabor desagradable en la lengua. La fragancia distintiva de las flores de tilo se percibe claramente cuando se abre la cubierta de la colmena o cuando la miel extraída del panal se retira de su envase. Los parámetros de calidad que confieren a la «Yenice Ihlamur Balı» sus características específicas se presentan en el cuadro 2.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Cuadro 1

Perfil polínico de la «Yenice Ihlamur Balı»

Taxones	Taxones	Taxones
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*

Cuadro 2

Propiedades fisicoquímicas de la «Yenice Ihlamur Balı»

Parámetros	Valores
Prolina (mg/kg mínimo)	300 mg/kg
Fructosa + glucosa (g/100 g mínimo)	60 g/100 g
Índice de diastasa (mínimo)	8

Parámetros	Valores
HMF (mg/kg máximo)	18 mg/kg
Fructosa/glucosa	0,9 — 1,4
Humedad (% máximo)	20 %
Sacarosa (g/100g máximo)	4 g/100 g
Maltosa (% máximo)	4 %
Acidez libre (mEq/kg máximo)	50 mEq/kg
Sólidos insolubles en agua (g/100 g máximo)	0,1 g/100 g

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El siguiente logotipo es obligatorio para todos los productos que lleven el nombre «Yenice Ihlamur Balı»:



4. **Definición breve de la zona geográfica**

La provincia de Karabük está situada en la parte occidental de la región del mar Negro. La zona geográfica de producción de la «Yenice Ihlamur Balı» comprende la comarca de Yenice, en la provincia turca de Karabük.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico del producto

La «Yenice Ihlamur Balı» se caracteriza por su peculiar y diversa composición floral, a pesar de ser producida en una zona boscosa geográficamente limitada. Los análisis melisopalinológicos confirman que la miel debe contener pólenes de *Tilia* sp. y de, como mínimo, dos taxones de entre *Sambucus*, *Clematis vitalba*, *Paliurus spina-christi*, *Erica* y los miembros de la familia *Rosaceae*, en particular *Rubus*, *Crataegus* y *Rosa*. Además, en el espectro polínico también debe haber representación del perfil florístico más amplio definido en el cuadro 1. En total, se ha detectado polen de ochenta y seis taxones de plantas autóctonos de la región, lo que contribuye a la complejidad del origen botánico de la miel. Esta composición única, conformada por los ricos e inalterados ecosistemas forestales de la comarca de Yenice, confiere un perfil aromático característico y unas propiedades organolépticas específicas a la «Yenice Ihlamur Balı» que la diferencian de otras mieles monoflorales y multiflorales.

Factores naturales

El Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) señaló, en un estudio de 1999, que los bosques de Yenice son uno de los 100 bosques de Europa con mayor riqueza biológica y que necesitan protección urgente, así como que constituyen una de las 122 zonas naturales importantes de Turquía. Según la investigación científica, los puntos críticos son zonas ricas en especies endémicas que contienen tipos de bosques específicos de Europa y se caracterizan por ocupar una superficie significativa y por su alto riesgo de pérdida de hábitats. Los bosques de Yenice son una de estas nueve zonas. Aunque el clima de Yenice está parcialmente influido por el clima del mar Negro, también pueden observarse los efectos del clima continental en las zonas del interior. Dado que esta región conforma una zona de transición entre ambos tipos de clima, su diversidad climática contribuye a la riqueza floral de la zona. Se observa un efecto microclimático en el valle formado por el río Yenice, que atraviesa la comarca. En la zona hay precipitaciones en todas las estaciones. Tiene inviernos fríos, veranos frescos y un clima generalmente húmedo, lluvioso y neblinoso.

El 87 % de la comarca de Yenice está cubierta de bosques. Los bosques de Yenice albergan 312 taxones vegetales, de los cuales 51 son endémicos. En esta rica vegetación, los tilos ocupan un lugar significativo. Dentro de los límites geográficos, los tilos se encuentran en una topografía accidentada, lo que dificulta la recogida de sus hojas y flores. Esta situación permite que los tilos sean una fuente potencial de néctar para las abejas melíferas. Además, el relieve accidentado de la región ha impedido la expansión de las zonas residenciales y el desarrollo de la industria. El hecho de que la región no se haya visto afectada en gran medida por la actividad humana ha ayudado a conservar su ecosistema original y a protegerlo de diversos factores de contaminación. Esto también se ha reflejado en la calidad de la «Yenice Ihlamur Balı».

Vínculo causal

Debido al escarpado relieve del centro de la comarca de Yenice y sus bosques, las zonas de asentamiento se han mantenido limitadas, lo que ha permitido que los tilos se hayan expandido por un amplio territorio. En la comarca no existen industrias pesadas y la población local obtiene su sustento del bosque.

La riqueza de la composición de la miel, derivada de la gran cantidad de tilos y de la variedad de plantas autóctonas de los bosques de Yenice que sirven como fuentes primarias y secundarias de néctar, confieren a la «Yenice Ihlamur Balı» un sabor y un aroma específicos de la flora de la que procede.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Este producto con indicación geográfica se registró para su protección el 14.12.2022 en el Boletín Oficial electrónico de la Oficina Turca de Patentes y Marcas n.º 1456 y se inscribió oficialmente en el registro el 22.8.2023.