Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/4398

1.8.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/4398)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

Le cahier des charges visé à l'article 49 du règlement (UE) nº 2024/1143 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«Yenice Ihlamur Balı»

Nº UE: PDO-TR-03362 — 25.10.2024

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Yenice Ihlamur Balı»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Classement du produit agricole*

Code de la nomenclature combinée (code NC): 04

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Yenice Ihlamur Balı» est un miel de nectar produit par les abeilles qui récoltent le nectar du tilleul argenté (*Tilia tomentosa Moench*) et du tilleul du Caucase (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), qui poussent naturellement dans le district de Yenice, dans la province de Karabük. Le «Yenice Ihlamur Balı» relève de la catégorie des miels de nectar en raison de sa source et est classé en tant que miel unifloral sous-représenté à faible représentation de pollen.

Figurent parmi les sources de nectar primaires caractéristiques du «Yenice Ihlamur Balı»: *Tilia* (tilleul), *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica*, et les taxons de la famille des *Rosacées* tels que *Rubus, Crataegus,* et *Rosa*. Le «Yenice Ihlamur Balı» doit contenir du pollen de *Tilia* sp. ainsi que du pollen provenant d'au moins deux de ces sept taxons. En outre, le profil pollinique global du «Yenice Ihlamur Balı» devrait être cohérent avec la liste des taxons présentée dans le tableau 1 (tous les taxons ne doivent toutefois pas nécessairement être présents dans le miel en même temps).

La couleur du «Yenice Ihlamur Balı» varie du jaune à l'ambre. Son goût et son arôme sont propres à la flore dont il est issu. Il est fluide et ne procure pas d'amertume en bouche ni dans la gorge lorsqu'il est consommé. Dans des conditions de stockage appropriées, il se cristallise partiellement ou lentement, ce qui se traduit par un niveau de cristallisation modéré. Lorsqu'il est cristallisé, il forme des grains de cristaux souples qui ne laissent pas de goût désagréable sur la langue. Le parfum caractéristique des fleurs de tilleul est clairement perceptible lorsque le couvercle de la ruche est ouvert ou lorsque le miel extrait des rayons de miel est retiré de son emballage. Les paramètres de qualité qui confèrent au «Yenice Ihlamur Balı» ses caractéristiques spécifiques sont présentés dans le tableau 2.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tableau 1

Profil pollinique du «Yenice Ihlamur Balı»

Taxons	Taxons	Taxons
Agrimonia sp.	*Fragaria vesca*	Abiétacées
Amaranthacées	*Galium* sp.	*Plantago lanceolata*
Anagallis sp.	*Genista* sp.	Poacées
Anthyllis sp.	Gentianacées	*Portulaca* sp.
Apiacées	*Helianthemum* sp.	Renonculacées
Artemisia sp.	*Helianthus annus*	*Ranunculus* sp.
Astéracées	*Hypericum* sp.	*Rhododendron* sp.
Betula sp.	Lamiacées	*Rosa canina*
Boraginacées	*Lamium* sp.	Rosacées
Brassicacées	*Lathyrus* sp.	*Rubus* sp.
Campanula sp.	*Laurus nobilis*	*Rumex* sp.
Caryophyllacées	*Ligustrum* sp.	*Salix* sp.
Castanea sativa	Liliacées	*Sambucus* sp.
Centaurea sp.	*Limonium* sp.	*Scabiosa* sp.
Centaurium sp.	*Linaria* sp.	*Silene* sp.
Cichorium sp.	*Lotus* sp.	*Symphytum* sp.
Cirsium arvense	Malvacées	*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.	Oléacées	*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.	Papavéracées	*Vicia* sp.
Fabacées	*Phlomis* sp.	*Xanthium* sp.
Filipendula sp.	*Pilosella* sp.	*Zea mays*

Tableau 2

Propriétés physicochimiques du «Yenice Ihlamur Balı»

Paramètres	Valeurs
Proline (mg/kg; min.)	300 mg/kg
Fructose+Glucose (g/100 g; min.)	60 g/100 g
Indice de diastase (min.)	8

Paramètres	Valeurs
HMF (mg/kg; max.)	18 mg/kg
Fructose/Glucose	0,9 – 1,4
Humidité (% max.)	20 %
Saccharose (g/100 g; max.)	4 g/100 g
Maltose (% max.)	4 %
Acidité libre (meq/kg; max.)	50 meq/kg
Substance insoluble dans l'eau (g/100 g; max.)	0,1 g/100 g

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le logo suivant est obligatoire pour tous les produits portant la dénomination «Yenice Ihlamur Balı»



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La province de Karabük est géographiquement située dans la partie de la mer Noire occidentale de la région de la mer Noire. L'aire géographique de production du «Yenice Ihlamur Balı» se compose du district de Yenice, dans la province de Karabük, en Turquie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité du produit

Le «Yenice Ihlamur Balı» se caractérise par sa composition florale caractéristique et variée, malgré le fait qu'il soit produit dans une zone boisée géographiquement limitée. L'analyse mélissopalynologique confirme que le miel doit contenir des pollens de *Tilia* sp. ainsi que d'au moins deux taxons parmi les suivants: *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica,* et les membres de la famille des rosacées, plus spécifiquement *Rubus, Crataegus* et *Rosa*. En outre, le spectre pollinique doit également inclure des représentants du profil floristique plus large défini dans le tableau 1. Au total, du pollen provenant de 86 taxons végétaux indigènes de la région a été identifié, ce qui contribue à l'origine botanique complexe du miel. Cette composition unique, façonnée par les écosystèmes forestiers riches et non perturbés du district de Yenice, confère un profil aromatique particulier et des propriétés organoleptiques spécifiques qui différencient le «Yenice Ihlamur Balı» des autres miels unifloraux et multifloraux.

Facteurs naturels

Le Fonds mondial pour la protection de la nature (WWF) a constaté, dans une étude de 1999, que les forêts de Yenice sont l'une des 100 forêts les plus riches sur le plan biologique, qu'il était urgent d'en faire des forêts protégées en Europe, et qu'il s'agit d'une des 122 zones naturelles importantes en Turquie. Selon des recherches menées par des scientifiques, les points chauds de biodiversité sont des zones riches en espèces endémiques, abritant des types de forêts spécifiques à l'Europe et caractérisées par une superficie foncière importante et un risque élevé de perte d'habitat. Les forêts de Yenice appartiennent à l'une de ces neuf zones. Bien que le climat de Yenice soit partiellement influencé par le climat de la mer Noire, les effets d'un climat continental peuvent également être observés dans les zones intérieures. Cette région constituant une zone de transition entre ces deux types de climat, sa diversité climatique a contribué à la richesse florale de la région. Un effet microclimatique est observé dans la vallée formée par la rivière Yenice, qui traverse le district. La zone reçoit des précipitations pendant toutes les saisons. Les hivers y sont froids, les étés frais et le climat généralement humide, pluvieux et brumeux.

Le district de Yenice est recouvert de forêts à 87 %. Les forêts de Yenice abritent 312 taxons végétaux, dont 51 sont endémiques. Au sein de cette riche végétation, les tilleuls occupent une place importante. À l'intérieur des limites géographiques, les tilleuls se trouvent dans une topographie accidentée. La présence des tilleuls dans ce terrain accidenté rend la récolte des fleurs et des feuilles de tilleul difficile pour les personnes. Cette situation permet aux tilleuls d'être une source potentielle de nectar pour les abeilles mellifères. En outre, le terrain accidenté de la région a empêché l'expansion des zones résidentielles et le développement de l'industrie. Le fait que la région soit restée largement épargnée par l'activité humaine a contribué à préserver son écosystème vierge et à le protéger contre différents facteurs de pollution. Cela s'est également reflété dans la qualité du «Yenice Ihlamur Balı».

Lien de causalité

En raison de la géographie accidentée du centre du district de Yenice et de ses forêts, les zones d'implantation sont restées limitées, ce qui a permis aux tilleuls de se propager sur de vastes zones. Le district ne compte pas d'entreprises de l'industrie lourde et la population locale tire ses moyens de subsistance de la forêt.

La richesse de la composition du miel provenant de la grande quantité de tilleuls et de la variété des plantes indigènes poussant dans les forêts de Yenice, qui servent de sources primaires et secondaires de nectar, confère au «Yenice Ihlamur Balı» un goût et un arôme qui sont propres à la flore dont il est issu.

Référence à la publication du cahier des charges

Ce produit bénéficiant d'une indication géographique a été enregistré en vue de sa protection à partir du 14.12.2022 dans le bulletin électronique officiel n° 1456 de l' Office turc des brevets et marques commerciales et a été officiellement enregistré le 22.8.2023.