C/2025/4398

1.8.2025

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/4398)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych

JEDNOLITY DOKUMENT

„Yenice Ihlamur Balı"

Nr UE: PDO-TR-03362 – 25.10.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Yenice Ihlamur Balı"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Klasyfikacja produktu rolnego*

Kod Nomenklatury scalonej (kod CN): 04

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Yenice Ihlamur Balı" to miód kwiatowy wytwarzany przez pszczoły zbierające nektar z lipy srebrzystej (*Tilia tomentosa Moench*) i lipy kaukaskiej (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), które występują naturalnie w dystrykcie Yenice w prowincji Karabük. Ze względu na swoje źródło miód „Yenice Ihlamur Balı" należy do kategorii miodu kwiatowego i jest sklasyfikowany jako niedostatecznie reprezentowany miód jednokwiatowy o niskiej reprezentacji pyłku.

Podstawowe źródła nektaru w miodzie „Yenice Ihlamur Balı" obejmują *Tilia* (lipa), *Sambucus*, *Clematis vitalba*, *Paliurus spina-christi*, *Erica* oraz taksony *Rosaceae* (różowate), np. *Rubus*, *Crataegus* i *Rosa*. Miód „Yenice Ihlamur Balı" musi zawierać pyłek z *Tilia* sp. oraz pyłek pochodzący z co najmniej dwóch z powyższych siedmiu taksonów. Ponadto ogólny profil pyłków „Yenice Ihlamur Balı" powinien być spójny z wykazem taksonów w tabeli 1 (chociaż nie wszystkie taksony muszą występować w miodzie w tym samym czasie).

Barwa miodu „Yenice Ihlamur Balı" waha się od żółtej do bursztynowej. Jego smak i aromat jest charakterystyczny dla roślin, z których pochodzi. Miód jest płynny i nie pozostawia w ustach ani w gardle gorzkiego smaku po spożyciu. W odpowiednich warunkach przechowywania miód częściowo lub powoli krystalizuje się, co prowadzi do umiarkowanego poziomu krystalizacji. Po krystalizacji tworzy miękkie granulki, które nie pozostawiają nieprzyjemnego smaku na języka. Charakterystyczny zapach kwiatów lipy jest wyraźnie wyczuwalny w momencie otwarcia pokrywy ula lub gdy miód wydobyty z plastra jest oddzielany od osłonki. Parametry jakościowe, które nadają miodowi „Yenice Ihlamur Balı" wyjątkowe cechy, przedstawiono w tabeli 2.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabela 1

profil pyłków „Yenice Ihlamur Balı”

Takson	Takson	Takson
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*

Tabela 2

właściwości fizykochemiczne miodu „Yenice Ihlamur Balı”

Parametry	Wartości
Prolina (mg/kg; minimum)	300 mg/kg
Fruktoza+glukoza (g/100 g; minimum)	60 g/100 g
Liczba diastazowa (minimum)	8

Parametry	Wartości
HMF (mg/kg; maksymalnie)	18 mg/kg
Fruktoza/glukoza	0,9 – 1,4
Wilgotność (maksymalnie %)	20 %
Sacharoza (g/100 g; maksymalnie)	4 g/100 g
Maltoza (% maksymalnie)	4 %
Wolna kwasowość (meq/kg; maksymalnie)	50 meq/kg
Substancja nierozpuszczalna w wodzie (g/100 g; maksymalnie)	0,1 g/100 g

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poniższe logo jest obowiązkowe w przypadku wszystkich produktów opatrzonych nazwą „Yenice Ihlamur Balı”



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Prowincja Karabük jest położona w zachodniej części basenu Morza Czarnego. Obszar geograficzny produkcji miodu „Yenice Ihlamur Balı” obejmuje dystrykt Yenice w prowincji Karabük w Turcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika produktu

Miód „Yenice Ihlamur Balı" charakteryzuje się charakterystycznym i zróżnicowanym składem kwiatowym, mimo że jest produkowany na ograniczonym geograficznie obszarze zalesionym. Analiza melisopalinologiczna potwierdza, że miód musi zawierać pyłki z *Tilia* sp. oraz z przynajmniej dwóch taksonów spośród *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* oraz z różowatych, mianowicie *Rubus, Crataegus* i *Rosa*. Ponadto spektrum pyłków musi obejmować również przedstawicieli szerszego profilu roślinnego określonego w tabeli 1. Ogółem zidentyfikowano pyłki z 86 taksonów roślinnych rodzimych dla regionu, co wpływa na złożone pochodzenie botaniczne miodu. Ten wyjątkowy skład, ukształtowany przez bogate i niezakłócone ludzką działalnością ekosystemy leśne dystryktu Yenice, nadaje charakterystyczny profil aromatyczny i szczególne właściwości organoleptyczne odróżniające miód „Yenice Ihlamur Balı" od innych miodów jednokwiatowych i wielokwiatowych.

Czynniki naturalne

W badaniu z 1999 r. Światowy Fundusz na rzecz Przyrody (WWF) stwierdził, że lasy w dystrykcie Yenice są jednym ze stu najbardziej bogatych biologicznie lasów w Europie i jednym ze 122 ważnych obszarów przyrodniczych w Turcji. Według badań przeprowadzonych przez naukowców obszary o wysokiej bioróżnorodności to obszary, które są bogate w gatunki endemiczne, obejmują typy lasów specyficznych dla Europy i charakteryzują się znacznymi obszarami lądowymi i wysokim ryzykiem utraty siedlisk. Lasy w dystrykcie Yenice są jednym z dziewięciu takich obszarów. Chociaż klimat w dystrykcie Yenice jest częściowo uzależniony od klimatu Morza Czarnego, na obszarach śródlądowych można również zaobserwować wpływ klimatu kontynentalnego. Ponieważ region ten stanowi strefę przejściową między tymi rodzajami klimatu, jego różnorodność klimatyczna przyczynia się do bogactwa roślinnego tego obszaru. W dolinie tworzonej przez rzekę Yenice, która przepływa przez dystrykt, występuje efekt mikroklimatyczny. Opady występują tu o wszystkich porach roku. Obszar charakteryzują mroźne zimy, chłodne lata oraz ogólnie wilgotny, deszczowy i mglisty klimat.

87 % dystryktu Yenice pokrywają lasy. W lasach w dystrykcie Yenice występuje 312 taksonów roślinnych, z czego 51 ma charakter endemiczny. W tej bogatej roślinności lipy zajmują istotne miejsce. W granicach geograficznych omawianego obszaru lipy porastają surowy i nierówny teren. Niedostępny charakter terenu, na którym występują lipy, utrudnia ludziom zbieranie liści i kwiatów lipowych. Dzięki temu lipy mogą być potencjalnym źródłem nektaru dla pszczół miodnych. Ponadto surowy charakter regionu uniemożliwił ekspansję zabudowy mieszkalnej i rozwój przemysłu. Fakt, że działalność człowieka nie wpływa w dużej mierze na ten region, pomógł zachować ten ekosystem i chronić go przed różnymi czynnikami źródłami zanieczyszczenia. Wpłynęło to również na jakość miodu „Yenice Ihlamur Balı".

Związek przyczynowy

Ze względu na surowy charakter geograficzny dystryktu Yenice i jego zalesienie tereny te są słabo zaludnione, co umożliwiło rozprzestrzenienie się lip na rozległych obszarach. W dystrykcie nie ma przemysłu ciężkiego, a miejscowa ludność uzyskuje środki utrzymania dzięki lasom.

Bogaty skład miodu pochodzącego z dużej ilości lip i różnorodnych roślin rodzimych w lasach dystryktu Yenice, które stanowią pierwotne i wtórne źródła nektaru, nadaje miodowi „Yenice Ihlamur Balı" smak i aromat charakterystyczny dla roślin, z których pochodzi.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Ten produkt objęty oznaczeniem geograficznym jest zarejestrowany do celów ochrony od 14.12.2022 r. w oficjalnym e-biuletynie nr 1456 tureckiego Urzędu ds. Patentów i Znaków Towarowych i został oficjalnie zarejestrowany 22.8.2023 r.