C/2025/4398

1.8.2025

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/4398)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações a que se refere o artigo 49.º do Regulamento (UE) n.º 2024/1143 consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«Yenice Ihlamur Balı»

N.º UE: PDO-TR-03362 — 25.10.2024

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Yenice Ihlamur Balı»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Classificação do produto agrícola*

Código da nomenclatura combinada: 04

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Yenice Ihlamur Balı» é um mel floral produzido por abelhas que colhem néctar da tília-prateada (*Tilia tomentosa* Moench) e da tília-do-Cáucaso (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), que crescem de forma natural no distrito de Yenice, na província de Karabük. O «Yenice Ihlamur Balı» pertence à categoria de mel floral devido à sua fonte e é classificado como mel monofloral sub-representado com baixa representação de pólen.

As fontes primárias de néctar características do «Yenice Ihlamur Balı» incluem a *Tilia* (tília), *Sambucus*, *Clematis vitalba*, *Paliurus spina-christi*, *Erica* e taxa de *Rosaceae* (família das rosáceas), como *Rubus*, *Crataegus* e *Rosa*. O «Yenice Ihlamur Balı» deve conter pólen de *Tilia* sp. e de, pelo menos, dois destes sete taxa. O perfil polínico geral do «Yenice Ihlamur Balı» deve ser coerente com a lista de taxa apresentada no quadro 1 (no entanto, não é necessário que todos os taxa estejam presentes no mel ao mesmo tempo).

A cor do «Yenice Ihlamur Balı» varia entre o amarelo e o âmbar. Possui o sabor e o aroma específicos da flora a partir da qual é produzido. É fluido e não cria um sabor amargo na boca nem na garganta quando consumido. Em condições de conservação adequadas, cristaliza parcial ou lentamente, o que resulta num nível moderado de cristalização, formando grânulos de cristais macios que não deixam um sabor desagradável na língua. O perfume característico das flores de tília é claramente percetível quando se abre a cobertura das colmeias ou quando se remove o da embalagem o mel extraído dos favos de mel. Os parâmetros de qualidade que conferem ao «Yenice Ihlamur Balı» as suas características específicas são apresentados no quadro 2.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Quadro 1

Perfil polínico do «Yenice Ihlamur Balı»

Táxon	Táxon	Táxon
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*	*Origanum* sp.
Verbascum sp.	Papaveraceae	*Vicia* sp.
Fabaceae	*Phlomis* sp.	*Xanthium* sp.
Filipendula sp.	*Pilosella* sp.	*Zea mays*

Quadro 2

Propriedades físico-químicas do «Yenice Ihlamur Balı»

Parâmetros	Valores
Prolina (mg/kg, mín.)	300 mg/kg
Frutose + glucose (g/100 g, mín.)	60 g/100 g
Índice diastásico (mín.)	8

Parâmetros	Valores
HMF (mg/kg, máx.)	18 mg/kg
Frutose/glucose	0,9 — 1,4
Humidade (% máx.)	20 %
Sacarose (g/100g, máx.)	4 g/100 g
Maltose (% máx.)	4 %
Acidez livre (meq/kg, máx.)	50 meq/kg
Substância insolúvel em água (g/100 g, máx.)	0,1 g/100 g

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O logótipo seguinte é obrigatório para todos os produtos com o nome «Yenice Ihlamur Balı».



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A província de Karabük situa-se geograficamente na parte ocidental do mar Negro da região do mar Negro. A área geográfica de produção do «Yenice Ihlamur Balı» corresponde ao território do distrito de Yenice, província de Karabük, Turquia.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade do produto

O «Yenice Ihlamur Balı» caracteriza-se pela sua composição floral distinta e diversificada, apesar de ser produzido numa área florestal geograficamente limitada. A análise melissopalinológica confirma que o mel deve conter pólenes de *Tilia* sp. e de, pelo menos, dois taxa entre os seguintes: *Sambucus*, *Clematis vitalba*, *Paliurus spina-christi*, *Erica*, e membros das *Rosaceae* (família das rosáceas), especificamente *Rubus*, *Crataegus* e *Rosa*. Além disso, o espetro polínico deve também incluir representação do perfil florístico mais amplo definido no quadro 1. No total, identificou-se pólen de 86 taxa vegetais autóctones da região, que contribuem para a complexa origem botânica do mel. Esta composição singular, moldada pelos ecossistemas florestais ricos e não perturbados do distrito de Yenice, confere um perfil aromático distinto e propriedades organoléticas específicas que diferenciam o «Yenice Ihlamur Balı» de outros méis monoflorais e multiflorais.

Fatores naturais

Num estudo de 1999, o Fundo Mundial para a Natureza [World Wide Fund for Nature (WWF)] identificou as florestas de Yenice como uma das 100 florestas na Europa de maior riqueza biológica e a requerer proteção urgente. São ainda uma das 122 zonas naturais significativas da Turquia. De acordo com a investigação realizada por cientistas, os pontos críticos são zonas ricas em espécies endémicas, que contêm tipos de floresta específicos da Europa e que se caracterizam por uma superfície terrestre significativa e um elevado risco de perda de *habitats*. As florestas de Yenice são uma destas nove zonas. Embora o clima de Yenice seja parcialmente influenciado pelo clima do mar Negro, observam-se igualmente os efeitos de um clima continental nas zonas interiores. Uma vez que esta região constitui uma zona de transição entre estes tipos de clima, a sua diversidade climática contribuiu para a riqueza floral da zona. Observa-se um efeito microclimático no vale formado pelo rio Yenice, que atravessa o distrito. A área recebe precipitação em todas as estações do ano e apresenta invernos frios, verões frescos e um clima geralmente húmido, chuvoso e enevoado.

As florestas, que cobrem 87 % do distrito de Yenice, acolhem 312 taxa vegetal, 51 das quais endémicos. No contexto desta riqueza botânica, as árvores de tília ocupam um lugar significativo: dentro dos limites geográficos, encontram-se em zonas de topografia acidentada, o que torna difícil a recolha de folhas e flores e permite que constituam uma potencial fonte de néctar para as abelhas melíferas. Além disso, o terreno acidentado da região impediu a expansão de zonas residenciais e o desenvolvimento de indústria. O facto de a região não ter sido, em grande medida, afetada pela atividade humana ajudou a preservar o seu ecossistema intocado e a protegê-lo de vários fatores de poluição, o que também se refletiu na qualidade do «Yenice Ihlamur Balı».

Relação causal

Devido à geografia acidentada da zona central do distrito de Yenice e às suas florestas, as zonas povoadas mantiveram-se limitadas, o que permitiu a expansão das árvores de tília por vastas áreas. Não existem empresas de indústria pesada no distrito e a população local assegura o seu sustento a partir da floresta.

A riqueza da composição do mel decorre da grande quantidade de árvores de tília e da variedade de plantas autóctones das florestas de Yenice, que servem de fonte primária e secundária de néctar. Tal confere ao «Yenice Ihlamur Balı» um sabor e aroma específicos da flora a partir da qual é produzido.

Referência à publicação do caderno de especificações

Este produto com indicação geográfica foi registado para proteção em 14.12.2022 no Boletim Eletrónico Oficial n.º 1456 do Instituto de Patentes Turco e oficialmente registado em 22.8.2023.