C/2025/4398

1.8.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/4398)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143, este disponibil în registrul Uniunii de indicații geografice.

DOCUMENT UNIC

„Yenice Ihlamur Balı”

Nr. UE: PDO-TR-03362 – 25.10.2024

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile)**

„Yenice Ihlamur Balı”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Descrierea produsului agricol*

Codul din Nomenclatura combinată (codul NC). 04

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Yenice Ihlamur Balı” este o miere din inflorescență, produsă de albine care colectează nectar de tei argintiu (*Tilia tomentosa Moench*) și de tei caucazian (*Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica*), specii de arbori care cresc în mod natural în districtul Yenice din provincia Karabük. „Yenice Ihlamur Balı” se încadrează în categoria mierii din inflorescență datorită sursei sale și este clasificată ca miere monoflora subreprezentată, cu o reprezentare scăzută a polenului.

Printre sursele primare de nectar specifice produsului „Yenice Ihlamur Balı” se numără *Tilia* (teiul), *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* și taxoni de *Rosaceae* (familia rozaceelor) precum *Rubus, Crataegus și Rosa*. „Yenice Ihlamur Balı” trebuie să conțină polen de *Tilia* sp. și polen provenit de la cel puțin doi din acești șapte taxoni. În plus, profilul general al polenului specific produsului „Yenice Ihlamur Balı” ar trebui să fie în concordanță cu lista taxonilor prezentată în tabelul 1 (nu este însă necesar ca toți taxonii să fie prezenți în miere în același timp).

Culoarea mierii „Yenice Ihlamur Balı” variază de la galben la chihlimbariu. Are un gust și o aromă specifice florei din care este produsă. Este fluidă și nu lasă un gust amar în gură sau în gât în momentul consumului. În condiții de depozitare adecvate, se cristalizează parțial sau lent, rezultatul fiind un nivel moderat de cristalizare. Atunci când este cristalizată, formează granule moi de cristal, care nu lasă un gust neplăcut pe limbă. Atunci când se deschide capacul stupului sau când mierea extrasă din fagure este scoasă din ambalaj, se simte în mod clar parfumul distinctiv al florilor de tei. Parametrii de calitate care îi conferă produsului „Yenice Ihlamur Balı” caracteristicile sale specifice sunt prezentați în tabelul 2.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabelul 1

Profilul de polen al produsului „Yenice Ihlamur Balı”

Taxoni	Taxoni	Taxoni
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*

Tabelul 2

Proprietăți fizico-chimice ale produsului „Yenice Ihlamur Balı”

Parametri	Valori
Prolină (mg/kg; min.)	300 mg/kg
Fructoză + glucoză (g/100 g; min.)	60 g/100 g
Numărul de diastază (min.)	8

Parametri	Valori
HMF (mg/kg; max.)	18 mg/kg
Fructoză/glucoză	0,9 – 1,4
Umiditate (% max.)	20 %
Zaharoză (g/100g; max.)	4g/100g
Maltoză (% max.)	4 %
Aciditate liberă (meq/kg; max.)	50 meq/kg
Substanță insolubilă în apă (g/100 g; max.)	0,1g/100g

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Logoul următor este obligatoriu pentru toate produsele care poartă denumirea „Yenice Ihlamur Balı”



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Provincia Karabük este situată geografic în partea de vest a regiunii Mării Negre. Aria geografică pentru producția de „Yenice Ihlamur Balı” este formată din districtul Yenice din provincia Karabük din Turcia.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea produsului

Produsul „Yenice Ihlamur Balı” se caracterizează prin compoziția floral distinctivă și diversă, deși este produs într-o zonă împădurită limitată din punct de vedere geografic. Analiza melisopalinologică confirmă faptul că mierea trebuie să conțină polenuri de *Tilia* sp. alături de cel puțin doi taxoni selectați dintre următorii: *Sambucus, Clematis vitalba, Paliurus spina-christi, Erica* și membri ai familiei rozaceelor (*Rosaceae*), mai precis *Rubus, Crataegus și Rosa*. În plus, spectrul polenului trebuie să includă și reprezentanți ai profilului floristic mai larg definit în tabelul 1. În total, a fost identificat polen provenit de la 86 taxoni vegetali originari din regiune, ceea ce contribuie la complexa origine botanică a mierii. Această compoziție unică, modelată de ecosistemele forestiere bogate și neperturbate din districtul Yenice, conferă un profil aromatic distinctiv și proprietăți organoleptice specifice care diferențiază produsul „Yenice Ihlamur Balı” de alte tipuri de miere monoflor și multiflor.

Factorii naturali

Fondul mondial pentru natură (*World Wide Fund for Nature*, WWF) a identificat, într-un studiu din 1999, că pădurile din Yenice se numără printre cele 100 de păduri din Europa cu cea mai mare bogăție biologică și care trebuie urgent protejate și fac parte din cele 122 de zone naturale importante ale Turciei. Conform cercetărilor efectuate de oamenii de știință, „zonele fierbinți” din punctul de vedere al biodiversității sunt zone bogate în specii endemice, conțin tipuri de păduri specifice Europei și sunt caracterizate printr-o suprafață semnificativă și un risc ridicat de pierdere a habitatelor. Pădurile din Yenice constituie una dintre aceste nouă zone. Deși clima din Yenice este parțial influențată de clima Mării Negre, efectele climei continentale pot fi observate și în zonele interioare. Întrucât această regiune reprezintă un loc de tranziție între aceste tipuri de climă, diversitatea sa climatică a contribuit la bogăția floral a zonei. În valea formată de râul Yenice, care traversează districtul, se observă un efect microclimatic. Zona beneficiază de precipitații în toate anotimpurile. Are ierni reci, veri răcoroase și o climă în general umedă, ploioasă și ceoasă.

Districtul Yenice este acoperit de păduri în proporție de 87 %. Pădurile din Yenice găzduiesc 312 taxoni vegetali, dintre care 51 sunt endemici. În cadrul acestei vegetații bogate, teii ocupă un loc important. În interiorul limitelor geografice, ei cresc pe un teren accidentat. Acest tip de teren face dificilă colectarea frunzelor și a florilor de tei de către oameni. Datorită acestei situații, teii reprezintă o sursă potențială de nectar pentru albinele melifere. În plus, terenul accidentat din regiune a împiedicat extinderea zonelor rezidențiale și dezvoltarea industriei. Faptul că regiunea a rămas în mare măsură neafectată de activitatea umană a contribuit la conservarea ecosistemului său virgin și la protejarea acestuia împotriva diverșilor factori de poluare. Acest lucru se reflectă de asemenea, în calitatea produsului „Yenice Ihlamur Balı”.

Legătura cauzală

Din cauza geografiei accidentate din centrul districtului Yenice și a pădurilor sale, așezările rezidențiale au rămas limitate, ceea ce a permis răspândirea teilor pe suprafețe vaste. În district nu există industrie grea, iar populația locală își câștigă existența din activități forestiere.

Bogăția compoziției mierii, datorată numărului mare de tei și diversității plantelor autohtone din pădurile din Yenice, care servesc drept surse primare și secundare de nectar, îi conferă produsului „Yenice Ihlamur Balı” un gust și o aromă specifice florei din care provine.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Acest produs cu indicație geografică a fost înregistrat pentru protecție la data de 14.12.2022 în Buletinul electronic oficial nr. 1456 al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci și a fost înregistrat oficial la 22.8.2023.