

**No: 1218 – Menş e Adı**

**KOCAALİ ÇAM DAĞI KESTANE BALI**

Tescil Ettiren  
**KOCAALİ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1218
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.09.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/162
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.06.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kocaali Çam Dağı Kestane Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kestane balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kocaali Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ağalar Mah. 15 Temmuz Zafer Meydanı No:24 Kocaali SAKARYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sakarya ili Kocaali ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kocaali Çam Dağı Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kocaali Çam Dağı Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı, kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme bal şeklinde tüketiciye sunulur. Kocaali Çam Dağı Kestane Balı belirtilen coğrafi sınıra özgü bitki örtüsündeki başta kestane ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı; yaklaşık 900 m rakımdaki Çam Dağı bölgesini de içine Kocaali ilçesinde arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda ilçe ile özdeşleşen ve üne kavuşan bir üründür. Özellikle başta kestane ağaçları olmak üzere bölgenin bitki örtüsü ile belirtilen coğrafi sınırdaki arıcılık ve bal üretimi yüzyıllar öncesine dayanır. Genel olarak bu bölgenin bitki örtüsü kestane, çam, çınar, kayın, ıhlamur ve kızılbaş türleri ormanı şeklindedir.

Belirtilen coğrafi sınırdaki yayılış gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Kocaali Çam Dağı Kestane Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Kocaali Çam Dağı Kestane Ballarında; primer polen yoğunluğunu öncelikle *Castanea sativa* (kestane), sekonder polenlerin yoğunluğunu ise; *Fabaceae* (Baklagiller), *Hedysarum* (Batalak), *Apiaceae* (Maydanozgiller), *Ericaceae* (Fundagiller) az miktarda da *Asteraceae* (Papatyagiller), *Rosaceae* (Gülgiller) ve *Tilia spp.* (Ihlamur) türleri oluşturur.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı üretiminde genel itibarıyla Kafkas Arısı kullanılır. Arı ırkı olarak Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) Kocaali iklim koşullarına dayanıklı olup arı yetiştiricileri tarafından en fazla bilinen ve tercih edilen bir arı ekotipidir.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balında; kestane poleni temsiliyeti bakımından, ürünündeki kestane (*Castanea sativa*) türlerine ait toplam polen içeriğinin en az %70'ini kestane poleni oluşturur. Ürün, yoğun olan ünifloral türlerin botanik kaynağıyla (kestane) isimlendirildiği için kestane balı olarak nitelendirilir.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı, kahverengi renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki örtüsüne özgü kokuya ve nispeten acı ve buruk tada sahip, kıvamlı ve akışkan yapıda olan bir baldır. Tüketildiğinde boğazda hafif yanma hissi oluşturur.

### **Üretim Metodu:**

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı, Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılmaz.

### **Kocaali Çam Dağı Kestane Balı Üretim Aşamaları:**

**İlkbahar Bakımı:** Kocaali Çam Dağı Kestane Balı arıcılığında, istenilen düzeyde verim alabilmek için, her mevsim yapılması gereken işlemlere dikkat edilmelidir. Çalışmaların en yoğun yapıldığı dönem ilkbahardır. İlkbahar kontrollerinde arıların kışı nasıl geçirdiklerini, kovanda mevcut gıda miktarını, ana arının varlığını, yumurtlama durumunu, işçi arı miktarını, kovanda hastalık olup olmadığını kontrol edilir.

Kestane balı üretiminde arılı kovanlar açık alanlarda kışlatılır. Özellikle ilk kontrollerde arı kolonilerinin üşütülmemesine dikkat edilir. Koloni üşütüldüğü takdirde takriben 35°C olan yavru büyütme alanı sıcaklığının tekrar aynı sıcaklığa yükseltilmesi için arıların daha çok bal tüketmeleri gerektiği ve arı sağlığı açısından olumsuz

durumların oluşabileceğinin unutulmaması gerekir. Alt kısmı çerçeveli kovanlarda, kovan tipine göre yaklaşık 10 °C sıcaklık artışı için arılar tarafından 40-80 gram aralığında günlük bal tüketilir.

Arıların uçuşa çıktıkları zamanlarda kovan dip tahtası temizliği yapılır. Üzerinde nem ve su biriken örtülerin (tahtaların) değiştirilmesi gerekir. Dip tahtası kovan gövdesine sabitse temizlik ya da değiştirme kovan gövdesi ile beraber yapılır.

Çerçeve kontrolünde küflü, aşırı esmerleşmiş ve kırık petekli çerçeveler kovandan çıkartılarak ihtiyaca göre varsa yerine önceki yıldan kalan temiz petekler verilir. İşlenmiş petek bulunamazsa yerine temel petek verilir. Kovan içindeki mevcut arı miktarı çerçeveleri doldurmuyorsa arısız çerçeveler alınarak alan daraltılır, kuluçkalık çerçevelerinin her yıl yarısı değiştirilir.

Kovanda arı için besin kontrolü yapılarak, kovandaki bal, polen miktarı belirlenir. İlkbahar aylarının başında yapılan kontrollerde besin stokunun yetersiz olduğu görüldüğünde bal ve pudra şekerinden yapılan kek ya da şeker şurubu ile besleme yapılmaz. Arıların doğal kaynaklardan beslenmesine özen gösterilir.

Bölgede arı ırkı olarak “Kafkas Arısı” kullanılır. Koloni sayısı arttırılmak istendiğinde yeterli güce erişmiş bir koloni bölünmek suretiyle suni oğul arı üretimi yoluna gidilir. Her kovana ait bilgiler kayıt altında tutulur. Her koloni kontrolünde bilgiler işlenerek daha sonra yapılması gereken işler planlanır. Kayıtlarda; ana arının çıkış ve yumurtlamaya başlama tarihi, kökeni, bal ve polen miktarları, yavru durumu gibi bilgiler yer alır.

Yaz Bakımı: Arıların ilkbahar bakımından sonra yaz ayında bakım ve kontrollerine devam edilir.

Petek ve Kat Verme: Arıların gelişme faaliyetlerinin başlamasıyla petek yapmaları da başlar. Bu dönemde arılara yeni temel petekler verilir. Kuluçkalık olduğu zaman kovana kat, diğer bir deyişle ballık verilmesi gerekir. Kat verilirken kuluçkalıkta ballı peteklerden en az 2 çerçeve kata alınır. Yerlerine yeni petekler verilir.

Ballı petekler yanında bir kaç yeni petek daha verilen kat kuluçkalığın üzerine konulur.

Sonbahar Bakımı ve Kışlatma: Sonbahar bakımı arıların kışı kayıpsız geçirmeleri açısından önem taşır. Sonbaharda arılara kış yiyeceği olarak bal ve polen depolanmış petekler bırakılmalıdır. Düşük kaliteli ballar arılara kış yiyeceği olarak verilmez.

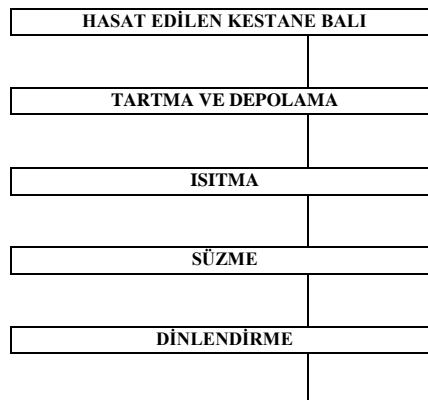
Arı mevcudu zayıf, ana arısız, ana arısı yaşlanmış ve verimsiz olan arılara genç ana arı uygulanır. Ana arı yoksa sonbaharda birleştirilir. Arılı kovanlarda yeterince bal ve polen bırakılmış olsa da 2 ölçek beyaz toz şeker ve 1 ölçek su ile hazırlanan şeker şurubuyla beslenir. Bununla birlikte kışa girerken ya da çıkarken kek ile beslenebilirler. Kek; bir kısım bal ve 3 kısım pudra şekerinin karıştırılması ile elde edilir.

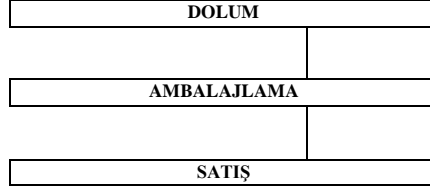
Zararlı Mücadelesi: Zararlı mücadelesinde ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bunların kullanımında prospektüslere uyulur.

Hasat: Peteklerde bal oluşumu genellikle temmuz ayının ilk 3 haftasındadır. Bal hasadı bu tarihi izleyen zamanlarda yapılır. Hasat dönemi; yıllara, nektar akışına ve iklim koşullarına bağlı olarak değişebilir. Hasat zamanı toplanacak bal, arı kovanının ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden hasat yapılmaz.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı süzme bal olarak piyasaya arz edilir.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı üretim akış şeması aşağıda verilmiştir (Şekil-1).





Şekil-1. Kocaali Çam Dağı Kestane Balı Üretim Akış Şeması

Isıtma, ortam sıcaklığındaki balın sıcaklığının artırılarak daha akışkan hale getirilmesi için uygulanır. Süzme işlemi yapılmadan önce oda sıcaklığı, süzme kolaylığı ve akıcılığın sağlanması açısından 25-30°C aralığında olmalıdır. Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar, sır bıçağı veya sır tarağı ile alınır. Sırı alınan peteklerin balları; el ile çalışan veya elektrikli (santrifüjlü) bal süzme makinelerine yerleştirilerek ayrılır.

Süzme işlemi yapılan ballar elekten geçirilerek yabancı maddelerinden ayrılır. Buna rağmen küçük parçacıklar, oluşan hava kabarcığı vb. balın rengini bulandırır. Bunun için bal, dinlendirme tankına alınır ve dinlendirilir. Küçük parçacıklar ve hava kabarcığı köpük şeklinde üstte toplanır. Dinlendirme tankındaki bal durulduğunda ve berraklaştığında, dolum/ambalajlamaya geçilir.

**Depolama ve Muhafaza Koşulları:** Süzülen Kocaali Çam Dağı Kestane Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi adına ürünün serin ortamlarda muhafaza edilerek depolanması tavsiye edilir.

Tüketiciye arz edilecek Kocaali Çam Dağı Kestane Balı gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir. Ürün, ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Kocaali Belediyesi koordinasyonunda; Kocaali İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kocaali Belediyesi ile Sakarya İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden birer üyenin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kocaali Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Ürünü üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, Kocaali Belediyesi ve Sakarya İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve flora yapısı kayıt altına alınır. Belirtilen coğrafi sınırdaki bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Sakarya İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Sakarya İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Kocaali Çam Dağı Kestane Balında denetlenecek hususlar aşağıda verilmiştir.

- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Kocaali Çam Dağı Kestane Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınması sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Ürünün paketleme/dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde tüketiciye arz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.