

No: 1468 – Menş e Adı

SALIPAZARI KESTANE BALI

Tescil Ettiren

SAMSUN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1468
Tescil Tarihi	: 11.09.2023
Başvuru No	: C2021/000297
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Salıpazarı Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Samsun Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mah. Necip Bey Cad. No:35 İlkadım SAMSUN
Coğrafi Sınır	: Samsun ili Salıpazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Salıpazarı Kestane Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Salıpazarı Kestane Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Salıpazarı Kestane Balı; geçmiş 18. yüzyıla kadar uzanan, koyu kahve renkli, keskin bir koku ve hafif acı bir tada sahip baldır. Modern kovanlarda teknik arıcılık yöntemleriyle üretilir.

Salıpazarı Kestane Balı tatlı-acımsı ve buruk tatları bir arada bulunduran aromaya sahiptir. Salıpazarı Kestane Balı üretimi Karadeniz ekotipi (*Apis mellifera* L.) ve bu bölgeye adapte olmuş Kafkas melezi (*Apis mellifera caucasica* L.) arı kolonileri ile yapılmaktadır. Bölgede kestane çiçeğinin yoğun olması ve bal arılarının kestane çiçeğini tercih etmesi nedeniyle üretilen Salıpazarı Kestane Balında kestane tadı yoğun bir şekilde hissedilir.

Salıpazarı Kestane Balı doğal yayılış alanında bulunan kestane çiçeklerinden ve kentsel yerleşimden uzak ormanlık alanlardan elde edildiğinden ve yılın tamamını bu coğrafi alanda geçiren göçer olmayan arıcılar tarafından üretildiğinden herhangi bir kimyasal ilaç ve kalıntı madde içermez.

Salıpazarı Kestane Balı, yoğun kestane ağaçlarının çiçeklerinden elde edildiği için kestane polen oranı yüksektir. Salıpazarı Kestane Balı en az %72 kestane (*Castanea sativa* Mill.) poleni içerir. Ayrıca üretildiği bölgelere bağlı olarak %7-12 arası ıhlamurgiller (Tiliaceae) ve en az %3 papatygiller (Asteraceae) polenine sahiptir.

Salıpazarı Kestane Balının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Renk analiz değerleri:

L değeri (ortalama) : 43,59

a değeri (ortalama) : 40,80

b değeri (ortalama) : 74,46

Salıpazarı Kestane Balının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	Değer Aralığı
Nem (en fazla) (%)	20
Sakkaroz (en fazla) (g/100 g)	5 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az) (g/100 g)	60 g
Fruktoz/Glukoz	1,0-1,85
Suda çözünmeyen madde (en fazla) (g/100 g)	0,1 g/100 g

Serbest asitlik (en fazla) (meq/kg)	50 meq/kg
pH	4,52-5,82
Elektrik iletkenliği (en az) (mS/cm))	0,8
Diastaz sayısı (en az)	8
HMF (en fazla) (mg/kg)	40 mg/kg
Balda protein ($\delta^{13}\text{C}$ protein) ve bal ($\delta^{13}\text{C}$ bal) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark	-1,0 veya daha pozitif
Balda protein ve bal $\delta^{13}\text{C}$ değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla) (%)	7
Prolin (en az) (mg/kg)	500 mg/kg
B2 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	5,18
B3 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	9,99
B5 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	1,44
B9 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	2,79
C / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	7,38

Üretim Metodu:

Salıpzarı Kestane Balı üretimi; toplu ve dağınık halde bulunan ve haziran ayı başı itibariyle çiçeklenen kestane ağaşlarındaki çiçek özlerinin işçi arılar tarafından toplanması ile başlar, yaklaşık üç hafta sonra kestane çiçeklerinin meyveye durması ile sona erer. Kestane çiçeğinin yağmura çok hassas olması ve yağmura maruz kaldığında polenlerini ve nektarını kaybetmesinden dolayı çiçeklenme zamanında az yağış alması bal üretimini artırır.

Sağım: Kestane çiçeği açtıktan bir hafta kadar sonra nektar salınımına başlar. Polen ve su toplama görevi olan tarlacı arılar kestane çiçeklerinden polen ve nektar alırlar. Tarlacı arılar midelerindeki enzimlerle karıştırıp işlem yaptıkları balı kovana getirerek kovanda bulunan arılara verirler. Bu arılar da balı olgunlaştırarak peteklere doldururlar. Çerçevelerdeki balın üzeri balmumundan oluşan mum tabakası ile sırlanır/kapatılır ve hasada hazır hale getirilir. Sırlanmayan petekler varsa kovandan hemen alınmaz. Temmuz ayının ortalarına kadar baldaki fazla suyun uçurulması için kovan içerisinde bekletilir. Salıpzarı Kestane Balı üretiminde hasat tek seferde yapılır ve ne zaman yapılacağı 15 Temmuz-15 Ağustos tarihleri arasında tüm peteklerin olgunlaşma düzeyine bağlı olarak değişir.

Bal alma işlemi için önce kovanın uğma deliğinden iki defa hafif duman verilir. Sonra kovan üst kapağı ve örtü bezi/tahtaları kaldırılıp üstten de duman verme işlemi uygulanır. Akabinde çerçeveler ballıktan alınır ve silkilir, petek üzerinde kalan arılar ise arıcı fırçası ile temizlenir. Bu işlemler devam ederken bir taraftan çerçeveler kovandan çıkarılır diğer taraftan hazırlanan duman körüklenerek arıların kuluçkalığa inmeleri sağlanır. Sağım işlemi akşam serinliğinde veya sabahın erken saatlerinde yapılır.

Balın Depolanması ve Ambalağlanması: Sağımı yapılan Salıpzarı Kestane Balı, içerisinde bulunan hava kabarcıklarının uzaklaşması için ürün bir gün boyunca dinlendirilme kazanlarında dinlendirilir. Dinlendirilen baldan analiz için numune alınır. Analiz sonucuna göre uygun bulunan ballar dolum ve paketleme işlemleri için bal paketleme tesisine gönderilir.

Kışlatma: Salıpzarı Kestane Balı üretimi yapılan arı kolonilerinin kışa hazırlığı için, sonbahar bakımı ve beslemesi yapılır. Bu dönemde arıların daha sağlıklı ve güçlü olması için kolonilerde etkin bir varroa mücadelesi yapılır, böylece koloninin sönmesine neden olabilecek parazit kontrol altına alınarak kışa hazır bir şekilde girilmesi sağlanır.

Varroa mücadelesi sonrasında arılar şurupla beslenerek kışı geçirecek genç arı popölasyonu oluşturulur. Sonrasında arıların kışı rahatlıkla geçirebileceği düzeyde bal stoğu yapılarak koloniler kışa hazır hale getirilir.

İlkbahar Bakımı ve Beslemesi: Kışlatmadan başarıyla çıkan kolonilerin kestane çiçeği açana kadar popölasyon düzeyinin artırılması koloni verimliliği için şarttır. Bu amaçla koloniler önce varroaya karşı ilaçlama yapılarak yeni sezona varroa yükü azaltılmış olarak girmesi sağlanır. Sonrasında kolonilerde şuruplama yapılarak yeni ve genç işçi arı kadrosunun oluşması sağlanarak sezona hazırlık evresi tamamlanır.

Denetleme:

Denetimler, Samsun Büyükşehir Belediyesi Koordinatörlüğünde, Samsun Büyükşehir Belediyesi, Samsun İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer uzman olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Salıpazarı Kestane Balının denetimi; üretim ve hasat, paketlenme ve satış dahil olmak üzere haziran-temmuz aralığında bir defa, paketlenme ve satış dönemi olan ağustos-eylül aralığında bir defa olmak üzere yılda iki defa, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman denetlenir.

Salıpazarı Kestane Balı esas nektar akımı genellikle haziran ayının ilk haftasında başlar son haftasında tamamlanır. Salıpazarı Kestane Balı üretimi yapacak tüm işletmelerin 1 Haziran ile 30 Haziran tarihleri arasında Salıpazarı ilçesinde belirlenen coğrafi sınırlar içinde bulunmaları zorunludur. Bu dönem içerisinde yapılacak saha denetimi ile koloni sayısı ve gücü, besleme ve ilaçlama denetimi, tahmini hasat tespiti yapılır. Gerektiğinde kontrol amaçlı bal, arı, petek örnekleri alınır.

Temmuz ve ağustos ayı içinde, paketlenmek üzere denetim merciine teslim edilen ürünlerin Bal Tebliğine ve coğrafi işaret kriterlerine uygunluk analizleri değerlendirilir.

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir.

- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin, analiz değerlerinin bal tebliği ve coğrafi işaret tescil kriterlerine uygunluğu.
- Salıpazarı Kestane Balı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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