

No: 1252 – Menş e Adı

ARHAVİ KESTANE BALI

Tescil Ettiren
ARHAVİ ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1252
Tescil Tarihi	: 10.11.2022
Başvuru No	: C2021/000524
Başvuru Tarihi	: 16.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Arhavi Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Arhavi Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Musazade Mah. Kazım Karabekir Cad. Arhavi ARTVİN
Coğrafi Sınırı	: Artvin ili Arhavi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arhavi Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arhavi Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

Arhavi Kestane Balı; rakım olarak ortalama 1000 metreye kadar bulunabilen kestane ağaçlarının bulunduğu bitki florası ile coğrafi sınırda arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Arhavi ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir üründür. Özellikle kestane ağaçları olmak üzere bölgenin bitki örtüsü ile belirtilen coğrafi sınırda arıcılık ve kestane balı üretimi yüzyıllar öncesine dayanır.

Arhavi ilçesi; Karadeniz kıyı kuşağında, her mevsim yağış alabilen, kışları ılık ve bölgesinde yüksek yıllık sıcaklık ortalamaları gösteren Karadeniz ikliminin etkisi altında olan bir coğrafi konuma sahiptir. Genel olarak coğrafi sınırın bitki örtüsü gür, sık ve zengin bir floraya sahiptir. Bu floranın hâkim ağaçlarını; kestane, sakallı kızılâğaç, kayın, gürgen, karaağaç, çınar, çam ve ıhlamur türleri oluşturur.

Arhavi Kestane Balında; *Castanea sativa* (kestane) poleni mevcudiyeti melissopalınolojik analizlerde ürünün botanik orijini olarak ön plana çıkar. Coğrafi sınırda yayılış gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Arhavi Kestane Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak, Arhavi Kestane Balında; primer polen yoğunluğunu öncelikle *Castanea sativa* (kestane) ve başlıca bulunabilecek sekonder polenlerin yoğunluğunu; *Tilia spp.* (ıhlamur), *Citrus spp.* (narenciye), *Ericaceae* (fundagiller) ile *Rosaceae* (gülgiller) türleri oluşturur.

Arhavi Kestane Balı üretiminde genel itibarıyla Kafkas Arısı ırkı arılar kullanılır. Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) bölgenin iklim koşullarına dayanıklı olup arı yetiştiricileri tarafından en fazla bilinen ve tercih edilen bir arı ırkıdır.

Arhavi Kestane Balında; kestane poleni temsiliyeti bakımından, üründeki 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.

Arhavi Kestane Balı, kahverengi renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki örtüsüne özgü kokuya ve nispeten acı ve buruk bir tada sahip, kıvamı viskoz ve akışkan yapıda olan bir baldır. Tüketildiğinde boğazda hafif yanma hissi oluşturur. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olabilir.

Üretim Metodu:

Arhavi Kestane Balı Üretim Aşamaları:

Arhavi Kestane Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir

Bakım ve Kışlatma: Arhavi Kestane Balı arıcılığında, istenilen düzeyde verim alabilmek için, her mevsim yapılması gereken işlemlere dikkat edilmelidir. Çalışmaların en yoğun yapıldığı dönem ilkbahar aylarıdır. Arıcılar bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlarlar. İlkbahar kontrollerinde genel itibarıyla arıların kışı hangi koşullarda geçirdikleri, kovanda mevcut besin miktarı, ana arının varlığı ve yumurtlama durumu, işçi arı miktarı ile

kovanda hastalık olup olmadığı hususları kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımlar değiştirilir. Arıcılık faaliyetlerinde bu hususlar göz önünde bulundurulur.

Arhavi Kestane Balı genellikle sabit arıcılık faaliyetleri ile üretilir. Üretim; ortalama 1000 m rakıma kadar çıkabilen alanlarda, modern kovanlar ve/veya kara kovanlar kullanılarak yapılır. Kestane balı üretiminde arılı kovanların kışlatması; genellikle kapalı ya da yarı açık olarak yerden yüksekte konumlandırılmış arılıklarda/yapılarda gerçekleştirilir. Arıcılar daha çok kapalı olarak kışı geçirttikleri arılıklarının normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirirler. Arılıkların araziye yerleştirildikleri dönem genellikle mayıs ve haziran aylarıdır. Arıların, nektar toplamaya başlamasının ardından ilave besleme yapılmaz.

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

Hasat: Hasat dönemi; aylara, nektar akışına ve iklim koşullarına bağlı olarak değişebilir. Genellikle ağustos ve eylül aylarında tamamlanan hasat olumsuz iklim koşullarından dolayı temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar tarafından konakladıkları arılıkta bal hasadına başlanır. Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar tekniğine uygun olarak alınır. Sırları alınan peteklerin balları; gıda ile temasa uygun el ile çalışan veya elektrikli (santrifüjlü) bal süzme makinelerine yerleştirilerek ayrılır. Daha sonra süzülen ballar arıcılar tarafından yine gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar ortalama 3 gün süreyle dinlendirmeye alınır. Böylelikle istenilmeyen partikül, kabarcık vb. unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek partikül, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Arhavi Kestane Balı; 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.

Arhavi Kestane Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi adına ürün serin ortamlarda muhafaza edilerek depolanır.

Arhavi 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 bilgilerini içerecek şekilde etiketlenir ve tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Arhavi Ziraat Odasının koordinasyonunda; Arhavi Ziraat Odası ile Arhavi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Arhavi Kestane Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Arhavi Ziraat Odası tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Arhavi Ziraat Odasına arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Arhavi Ziraat Odası tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur. Denetim merci tarafından Arhavi Kestane Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Arhavi Kestane Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, kestane balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ve ilgili gıda mevzuatı dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluş bildirilir.

Denetimler 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 Arhavi Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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.