

No: 649 – Menş e Adı

SİNOP KESTANE BALI

Tescil Ettiren
SİNOP ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 649
Tescil Tarihi : 13.01.2021
Başvuru No : C2020/069
Başvuru Tarihi : 06.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Sinop Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu : Bal
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Sinop Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi : Korucuk Mah. Trafo Sok. 15 Temmuz Yerleşkesi No:36 Rektörlük Binası 57000 SİNOP
Coğrafi Sınır : Sinop ili Erfelek, Ayancık ve Türkeli ilçelerinin aşağıda belirtilen köyleri

<u>Ayancık</u>	<u>Erfelek</u>	<u>Türkeli</u>
Hacılı	Abdurrahman	Akçabük
Abdülkadir	Ahmet Muhip Dıranas	Aşpişer
Hüseyinbey	Balıfakı	Çamyayla
Kozsökö	Bülbül	Çizmeci
Tarakçı	Değirmeneli	Direkli
Dedeagaç	Dereköy	Erdemli
Ali	Güven Köy	Gaziler
Uzunçam	Hacılar	Gökçealan
Tepecik	Hasandere	Gündoğdu
Hatip	İncemeydan	Harmanlı
Bahçeli	İnesökü	Mestanköy
Ağaçlı	Karacaköy	Sarmaşık
Kestanelik	Kirazlık	Satıköt
Belpınar	Salı	Taşlıca
Yenice	Selbeyi	Yapraklı
Pazarcık	Soğucalı	Yazıcı
Aşağıköy	Şerefıye	Yenice
Gölköy	Yeniköy	
Karakestane		

Kullanım Biçimi

: Sinop Kestane Balı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sinop Kestane Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sinop Kestane Balı; geçmişi 14. yüzyıla kadar uzanan; doğal ve aşılanmamış ağaçlardan oluşan saf kestane ormanlarının yanı sıra kestane asli karışım, kestane karışım ve çeşitli yapılarda bozuk kestane ormanları bulunan coğrafi sınırdan elde edilen baldır.

Sinop Kestane Balının Organoleptik Özellikleri:

Görünüm ve renk: Sinop Kestane Balı; akışkanlığı yoğun ve bekleme süresince yoğunluğu artan, rengi açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengine kadar değişebilen bir üründür. Hasat edildikten sonra karanlık ve loş bir ortamda depolanan balın, kristalleşme süresi 2 yıldan daha fazla olabilir.

Renk analiz değerleri:

L değeri: 36,99 - 58,44

a değeri (+27,10) - (+41,58)

b değeri (+56,62) - (+87,07)

Tat: Ağıza alındığında genizde yanma hissi bırakmayan, hızlı eriyen, keskin, acı, kalıcı aroma tadında olup odunsu, bitkisel kokuludur.

Kıvam: Akışkanlığı ağır, yoğunluğu kremi yumuşaklıktadır.

Toplam Polen Sayısı: Toplam polen sayısı en az 68.000'dir. Bu polen sayısı itibarıyla Sinop Kestane Balı poleni normal ballar ile poleni zengin ballar grubunda yer alır.

Polen Analizi: Sinop Kestane Balında *Castanea sativa* polenleri %87 - %94 oranındadır.

Bala kaynak olan diğer bitki polenlerinin dağılım oranları ise aşağıdaki şekildedir.

Fabaceae (Baklagiller): %2-7

Apiaceae (Maydonozgiller): %1-4

Brassicaceae (Hardalgiller) %1-3

Scrophulariaceae (Sıraca otugiller) %2

Ericaceae (Fundagiller) %1-2

Sinop 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.

<u>Özellik</u>	<u>Değer Aralığı</u>
Nem (en fazla) (%)	17-18,6
Sakkaroz (en fazla) (g/100 g)	0
Fruktoz+Glukoz (en az) (g/100 g)	64,4 - 69,6
Fruktoz/Glukoz	1,44 - 1,80
Suda çözünmeyen madde (en fazla) (g/100 g)	0,004-0,03
Serbest asitlik (en fazla) (meq/kg)	10 - 28
pH	4,56 - 6,06
Elektriksel iletkenlik (en az) (mS/cm)	1,2 -2,72
Diastaz sayısı (en az)	20,2 - 26,9
HMF (en fazla) (mg/kg)	1,3 - 10,8
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	(-0,71) - 0,76
Balda protein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C14 şekerleri oranı (en fazla) (%)	0 - 2,35
Prolin (en az) (mg/kg)	616 - 1215
Naftalin (en fazla) (ppb)	0
Toplam polifenolik madde miktarı (mg GAE/100g)	39,60- 108,61
Toplam flavanoid madde miktarı (mg QE/100 g)	0,15-3,74
Toplam antioksidan kapasite FRAP (µmol Fe ₂ SO ₄ .7H ₂ O/100g)	633,97- 803,39

Üretim Metodu:

Sinop Kestane Balının üretim aşamaları aşağıdaki gibidir.

İlkbahar ve yaz dönemi:

Sinop Kestane Balı üretiminin yapıldığı bölgelerde mart ayının başlarında arılar yavru oluşturmaya başlamadan önce Varroa biti ile mücadele amacıyla ilaçlama yapılır. İlaçlama işlemi “ballık” denilen çerçeveler kovana yerleştirilmeden en az 15-20 gün önce kesilir.

İlkbahar döneminde arılar yeni yavruları polen, su ve baldan yaptıkları bir bulamaç ile ya da arı sütü ile beslerler. Bu dönemde vejetasyonun çiçeklenme dönemi sınırlı olduğu için, yeni çıkan yavruların beslenmesi önemlidir. Arıların besin bulmakta zorlanmaya başladıkları dönem yavru üretiminde artışın olduğu döneme denk gelir. Kovanlar günlük olarak kontrol edilir ve beslenme zorluğu olması durumunda “teşvik şuruplaması” denilen bir işlem uygulanır. Bu uygulamada; polen, pudra şekeri ve baldan oluşan hamur kıvamındaki beslenme maddesi arıların üzerine konulur. Arılar dışarıdan kovana taşıdıkları su ile bu beslenme maddesini sulandırarak tüketirler. Bu mevsimde güçlü olan arılar kovan dışına kısa uçuşlar yaparak hem su taşırlar hem de kovanın temizliğini yaparlar. Teşvik şuruplamasının yapılmasındaki amaç, arı popülasyonunu korumak ve arıların çoğalmasını desteklemektir. Hava koşullarının belirlediği çiçeklenme ve beslenme durumları gözetilmek suretiyle teşvik şuruplaması nisan ayı içinde kesilir.

Kovanlarda yavru gelişimi arttıkça, kış döneminde 5-6 çerçeveye indirilmiş olan çerçeve sayısı 10 çerçeveye kadar artırılır. Mayıs ortalarında “büyük bal mevsimi” nin başlaması ile öncelikle kuluçka bölmesinin üzerine ana arı ızgarası yerleştirilir. Bu ızgara işçi arıların geçmesine olanak tanırken ana arı ve erkek arıların geçişini engeller. Böylece ana arının kovanın üst kısımlarına çıkarak peteklerin içine yumurta bırakması ve erkek arıların da üretilen balı yemesi engellenir. Bu uygulama ile daha saf renkli bir bal elde edilmesi amaçlanır. Kestane balı üretim mevsiminin kısa olması nedeniyle oğullama engellenir. Çünkü bir işçi arının gelişmesi yaklaşık 21 gün sürer. Kestane çiçeklenme döneminin 3 hafta olması nedeniyle bu işlemin yapılması zorunludur. Aksi halde yavru üretimi nedeniyle bal üretimi olmaz. Bu aşamadan sonra kovanın üst kısmına “ballık” denilen çerçeveler yerleştirilir. Kovana dolu çerçeveler yerleştirildiği gibi bazen boş çerçeveler de yerleştirilerek arının kendi peteğini yapmasına müsaade edilir.

Nisan ortasından haziran başına kadar geçen süreçte arılar, topladıkları nektarları kendilerini beslemek ve yerleştirilmiş olan çerçevelerdeki petekleri kabartarak boş gözenekler yapmak için kullanırlar. Haziran başında kestane ağaçlarının çiçek açması ile birlikte kestane balı üretimi başlar. Bu süre en fazla 3 hafta devam eder. Yaklaşık 25 Haziranda kestane çiçeklerinin meyveye durması ile sonlanan kestane balı üretiminde çerçeveler, kovandan hemen alınmaz ve temmuz ayının ortalarına kadar arılar tarafından baldaki fazla suyun uçurulması beklenir. Bu dönemde arılar, peteklerin üzerinde sürekli kanat çırpırlar ve kanat çırpmalarının yarattığı etki ile baldaki fazla suyun buharlaşarak uçmasını sağlarlar. Çerçevelerdeki bal sırlanınca hasat dönemi başlar. Kestane balı üretiminde tek hasat vardır ve suyun buharlaşma durumuna göre hasat mevsimi 15 Temmuz ile 15 Ağustos arasındadır.

Bal akımının bittiği dönemde arılar kuluçkada bulunan erkek arıları uçuş deliğinden dışarı atarak kovan içine girip üretilmiş olan balı yemelerini önlerler ve erkek arıların açlıktan ölmesini sağlarlar.

Tamamı sırlanmış olarak kovan içinden çıkartılan peteklerde bulunan sır tabakası, sır tarağı ya da bir bıçak yardımıyla alınır ve bal, süzme makinelerinde süzülür. Makineden süzülen ballar, içinde kalan mum ve çeşitli organik kırıntılar gibi bal dışı maddelerden arındırılmak amacıyla süzgeçten geçirilir. Temiz dinlenme kaplarına hava boşluğu olmayacak şekilde doldurulan bal, güneş görmeyen bir ortamda 15-20 gün dinlendirilir. Bu sürede, ağırlıklarının baldan daha hafif olan yabancı maddeler ile süzme sırasında bal içinde biriken hava kabarcıkları bal yüzeyinde birikir. Bu birikinti dinlenme sonrasında yüzeyden toplanır ve dinlendirilmiş olan bal dezenfekte edilmiş cam kavanozlara doldurulur.

Süzme sonrasında petekler arı kovanının üst katmanına konularak, hem arıların peteklerde kalan atıkları yiyerek beslenmesi hem de arı peteklerinin temizlenmesi ve peteklerdeki yıpranmış bölgelerin tamir edilmesi sağlanır. Temizlenmiş olan petekler, kapalı kaplar içinde sonraki bal üretim mevsiminde kullanılmak üzere saklanır.

Sonbahar ve kış dönemi:

Sonbahar mevsiminin başlaması ile kış dinlenmesine geçecek olan arıların bulunduğu kovanlarda sadece 5-6 çerçeve bırakılarak arıların sınırlı bir alana sıkışması ve böylece ısı dağılımının engellenmesi suretiyle sıcaklığın korunması sağlanır. Kovana şurupluk bölmesi ile bölme tahtası yerleştirilerek Varroa ilaçlaması yapılır. Şubat-mart ayları arasında uçuş delikleri küçültülür ve kovanın üstü arıların soğuyan havadan etkilenmemesi amacıyla muşamba ya da ısı yalıtımı sağlayacak bir malzemeyle örtülür.

Denetleme:

Denetimler, Sinop Üniversitesinin koordinatörlüğünde; Sinop Üniversitesi, Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sinop İl Ticaret Müdürlüğü ve Sinop Orman İşletme Müdürlüğünden konuda uzman birer personel olmak üzere en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Sinop Kestane Balı coğrafi işaretini veya logosunu kullanacak üreticilerin balları periyodik olarak; üretim dönemi olan haziran-temmuz aylarında yılda iki defa (üretimin başlangıcında ve ortasında), kestane balı hasat dönemi olan temmuz-ağustos aylarında yılda bir defa, paketleme ve piyasaya arzı aşamasında ağustos-eylül aylarında yılda bir defa, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman denetlenir.

Ürünün denetlenmesi aşamasında öncelikle üreticilerin Tarım ve Orman Bakanlığınca verilmiş işletme belgesine sahip olup olmadıkları kontrol edilir. Sinop Kestane Balı üretimi yapılacak olan kovanlar Sinop Üniversitesi Doğal Ürünler Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün desteği ile numaralandırılır. Denetimler; kovanların üretim yapılacak alana yerleştirilmesi, bal akımının olduğu dönemler, bal hasadının yapıldığı dönem, süzülme aşaması ve ambalajlama aşamalarında yapılır. Ürünün fiziksel olarak Sinop Kestane Balı özelliklerine uygun olup olmadığı kontrol edilir. Denetlenen üründe şüpheli bir durumun tespit edilmesi ya da şikâyet halinde ürünün kimyasal özellikleri analiz edilir. Analiz ücretleri üreticiler tarafından karşılanır.

Denetim sırasında ayrıca Sinop Kestane Balı coğrafi işaretinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu da denetlenir.

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.