

**No: 674 – Menş e Adı**

**KIRKLARELİ MEŞ E BALI**

Tescil Ettiren

**KIRKLARELİ İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜ ĞÜ**

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 674
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.02.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/204
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.12.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırklareli Meşe Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Meşe Balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karacaibrahim Mahallesi Fahrettin Altay Caddesi No84 KIRKLARELİ
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kırklareli ili Merkez, Pınarhisar, Vize, Kofçaz ve Demirköy ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kırklareli Meşe Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırklareli Meşe Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırklareli Meşe Balı; koyu renkli, kolay kristalize olmayan, viskoz, akışkan, nem oranı çiçek ballarına göre daha düşük, boğazı yakmayan, antioksidan kapasitesi yüksek bir salgı balıdır. Kırklareli Meşe Balı temmuz - ağustos aylarında üretilir.

Salgı balı niteliğinde bulunan Kırklareli Meşe Balı daha koyu ve kırmızılığa doğru kayan rengi ile kolayca ayırt edilir. Tadı pekmezi andırır. Düşük miktarda polen içerdiği için kolay kristalize olmadığından herhangi bir ısıl işlem uygulanmaz. Bu nedenle düşük HMF miktarı ve yüksek diastaz aktivitesine sahiptir. Balın koyu rengi de benzer şekilde balda hile yapılmasına izin vermez.

Predominant polen Kırklareli Meşe Balında bulunmaz. Ancak coğrafi sınırın florasına uygun orman gülü (*Rhododendron ponticum*), karaçalı (*Paliurus spina-christi* Miller), meşe (*Quercus spp.*), çobanpüskülü (*Ilex aquifolium* L.), ayçiçeği (*Helianthus annuus*), böğürtlen (*Rubus fruticosus*), kocayemiş (*Arbutus unedo*), kestane (*Castania sativa*), alıç (*Crataegus orientalis*), sarmasık (*Hedera helix*) polenlerinden eser miktarda bulunur.

Bölgenin meşe ormanları ile kaplı olması ve bölgede meşe çeşitlerinin zenginliği Kırklareli Meşe Balının kalitesini oluşturmada önemli bir etkidir. Meşe çeşitlerinden *Q. frainetto* Ten. ve *Q. robur* bal üretiminde en önemli türdür ve coğrafi sınırdan yoğun olarak bulunur. *Q. frainetto* Ten. ve *Q. robur* meşe türünün meyvelerinde salgı içeren çok sayıda salgı tüyleri vardır ve meşe balını üreten salgı, ekstra floral kaynaklıdır. Ağaçtaki öz sular meyvelerden dışarıya salgı tüyleri ile çıkar. Tatlı salgılar bal arıları tarafından toplanır ve meşe balı üretilir.

Tablo.1 Kırklareli Meşe Balının Fiziko-kimyasal ve biyolojik aktif özellikleri

Özellik	Ortalama
%Nem	16,60±1,62
pH	4,32±0,50
İletkenlik	0,84±0,34
Optik Rotasyon	1,50±1,06
Turbidite	180±25,40
L (-koyuluk, + açıklık)	32±6,40
a (-yeşillik, +kırmızılık)	33±4,60
b (-mavilik, + sarılık)	34±18

Prolin m/kg	760±235
Diastaz	18±2
HMF (mg/kg)	2,08±0,55
Toplam polifenolik madde miktarı	61±14,20
Toplam flavonoid madde miktarı	3,28±0,67
Fruktoz	28,20±4,30
Glukoz	25,60±3,62
F+G	54,60
F/G	1,40±0,30
K (mg/kg)	5600±482
Ca (mg/kg)	62.33±12,30
Mg (mg/kg)	35,25±3,90

### Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde, tabii oğul almak ve kolonilerde bölme yapmak suretiyle koloni sayısını arttırmak, kolonilerin yaşlı ve verimsiz ana arılarını değiştirmek ve ağırlıklı olarak bal üretimi şeklinde yürütülür. Arıcılar, genellikle Langstroth tipi standart kovanlar kullanılır.

Coğrafi sınırdaki arıcılık, sepet kovanlar tercih edilerek kara kovan ile yapılır. Kırklareli Meşe Balı üretiminde kullanılan sepetler konik şeklinde, 50-70 cm boy ve 40 cm çapındadır. Üst kısmında bir sap bulunur. Saplar, daldan oğul almada kolaylık sağlar. Sepetler düz bir tahta zemin üzerine ve ön kısmında arıların rahatça çalışabileceği çıkış deliği bırakılarak yerleştirilir. Tabanın etrafı iyice sıvanarak, başka zararlılarının sepetin içine girmeleri önlenir. Kışlatma için sepetlerin üzerleri uygun malzemelerle kapatılarak korumaya alınır.

Coğrafi sınırdaki haziran ayından sonra meşe balı için koloniler hazırlanır. Kırklareli Meşe Balı üretimi tamamen iklim özelliklerine bağlı olduğu için ancak temmuz sonu veya ağustos başına doğru başlar. Havanın 30°C'nin üzerinde olduğu, gece sıcaklıklarının da ılıman olduğu durumlarda salgı oluşur ve salgının akışı bazen 1 hafta bazen 2 haftayı bulabilir. Bu dönemde saf meşe balı toplayabilmek için üst çerçevelerde kabarmış veya toplanmış bal bulundurulmaz. Mevsimin rüzgârlı, yağmurlu olduğu sezonlarda meşe balı salgısı azalır veya tamamen kaybolur.

Coğrafi sınırdaki kapalı ve açık yerlerde konaklatılan koloniler, kışlatma, ilkbahar, yaz ve sonbahar bakımları yapıldıktan sonra, mevsim ve iklim şartlarına göre yıllara göre değişim göstermesi ile Kırklareli Meşe Balı salgı akımının temmuz ve ağustos aylarında başlar ve ağustos sonu ve eylül başlarında bal hasatları yapılır.

Arılar tarafından meşe ağaçlarından topladıkları tatlımsı sıvıyı (salgı) arının midesinde kimyasal değişime uğratar ve daha sonra yiyecek olarak kullanılmak üzere petek gözlerine depolanır. Bitki çeşidine bağlı olarak %20-80 oranında su içeren bal, arılar petek gözleri üzerinde kanat çırpılarak ve dışarıdan kovana hava pompalayarak, kovan içinde oluşturdukları hava akımı ile balın fazla suyunu uçurup olgunlaştırırlar. Böylece balın su oranı yaklaşık %17-18 civarına indirilip bal dolu petek gözleri balmumu ile kapatılır. Bu işleme "balın sırlanması" denir. Arılar balını olgunlaştırdıkları petekleri çerçevenin üst çitasından başlayıp aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'de bal dolu gözler sırlanmışsa bu peteğin balı olgunlaşmış ve bal hasadı yapılmaya hazırdır.

Bal hasadı genellikle arıların yağmacılık eğilimlerinin az olduğu sabahın erken saatlerinde yapılır. Kovana duman verilip kovan açılır. Ballıdaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata (kuluçkalığa) indirilir ya da silkelendir. Ballı çerçeveler ağız kapalı bal kasalarına alınıp kapalı ortama taşınır. Bal hasat edilen kovanda arılara yeterince kışık yiyecek olarak bal bırakılır. Bal hasadı yapılan kovan sonbahar bakımına alınarak kışlamaya hazırlanır.

Bal süzme işlemi yapılmadan önce oda sıcaklığı, süzme kolaylığı ve akıcılığın sağlanması açısından 25-30 °C olmalıdır. Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar, sır bıçağı veya sır tarağı ile alınır. Sırı alınan petekler elle veya elektrikle döndürülen santrifüj (bal süzme) makinesine yerleştirilerek balları çıkartılır. Peteklerde kalan bal bulaşıklarının temizlenmesi için balı süzölmüş petekler akşam üzeri kuluçkalığın üzerine verilerek arılarca temizlenmesi sağlanır. Bu çerçevelerden temiz ve kullanılabilir olanlar saklanarak ilkbaharda tekrar kovanlara verilebilir.

Bal süzme makinesinde elde edilen bal, gittikçe incelen çok katlı elekten veya tülbenkten geçirilerek mum kırıntıları ve diğer yabancı maddeler ayıklanır. Buna rağmen küçük parçacıklar ve oluşan hava kabarcığı balın rengini bulandırır. Bunun için bal, dinlendirme tankına alınır ve dinlendirilir. Küçük mum kırıntıları ve hava kabarcığı köpük şeklinde üstte toplanır. Dinlendirme kabındaki bal durulduğunda ve berraklaştığında ambalajlanır.

Hasat edilen ballar toptan ve perakende bir şekilde pazarlanmakta, cam kavanozlarda üreticinin işletme numarasının ve bilgilerinin yer aldığı etiketli olarak tüketiciye sunulur. Depolanması gereken ballar ısı değişimi olmayan serin bir yerde muhafaza edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kırklareli Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği, Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası ile Atatürk Toprak, Su ve Tarımsal Meteoroloji Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşacak 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluğu; Kırklareli Meşe Balının fiziko-kimyasal ve biyolojik aktif özellikleri ile balın renginin uygunluğu ((Nem, pH, iletkenlik, Optik Rotasyon L (-koyuluk,+ açıklık), Prolin m/kg, Toplam polifenolik madde miktarı, F/G) ve Kırklareli Meşe Balı ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu 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.