

No: 1725 – Menş e Adı

KURŞUNLU ÇİÇEK BALI

Tescil Ettiren
KURŞUNLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1725
Tescil Tarihi	: 21.04.2025
Başvuru No	: C2023/000026
Başvuru Tarihi	: 16.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kurşunlu Çiçek Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kurşunlu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cömertler Mah. Hasan Ceylan Cad. No: 21 Kurşunlu ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Kurşunlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kurşunlu Çiçek Balı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kurşunlu Çiçek Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kurşunlu Çiçek Balı; Çankırı ilinin Kurşunlu ilçesinde Anadolu melezi arılar kullanılarak üretilen, endemik tür olan *Astragalus*; geven ve geven türleri gibi doğal yetişen bitkilerin polenlerini yoğun olarak içeren çiçek balıdır.

Çankırı ili Kurşunlu ilçesinde arıcılık çok eski yıllara dayanır. Yöre halkının geçim kaynaklarından biridir. Kurşunlu ilçesi yüksek rakımlı bozkır bitki örtüsüne sahip bir konumdadır. 1129 metreye varan yüksek rakım ve iklim koşulları nedeniyle çiçeklenme süresi kısadır. Ancak yüzlerce bitki çeşidi barındıran bölge, çiçek florası ve özellikle endemik bitki türü bakımından zengindir. Kısa zaman diliminde bütün floranın birlikte çiçeklenmesi sonucunda arıların çok sayıda çiçekten aynı anda nektar alabilmesi Kurşunlu Çiçek Balının zengin nektar içeriğine katkı sağlar.

Bölgenin florasında aşağıdaki bitkilere ait nektarlar bulunur.

Astragalus subs. taksonunda; iğne geveni, alaca geven, bıyık geveni, ayaş gümüşü, korungamsı geven, sırk otu,

Rosaceae subs. taksonunda; erik, ahlat, kuşburnu, aluç,

Onobrychis subs ve *Fabaceae* taksonunda; öküz kuyruğu, yabani korunga, üçgül, kayışkıran, katran yoncası, kara yonca, taş yoncası, tilki kuyruğu, domuz ayrığı, akasya,

Asteraceae taksonunda; kangal, devedikeni, karahindiba, gökbaşı, gelinbaşı, peygamber çiçeği, eşekdikeni, papatya, karakavuk,

Vitex agnus castus L. ve *Verbenaceae* taksonunda; hayıtotu, ballıbaba,

Thymus ve *Lamiaceae* taksonunda; kekik,

Zea mays L. ve *Poaceae* taksonunda; mısırotu,

Myrtaceae taksonunda; eldurun çiçeği,

Rutaceae taksonunda; sedefotu,

Lamiaceae taksonunda; çakırdikeni.

Bölgede kekik, geven ve yabani korunga bitkisi baskındır.

Kurşunlu Çiçek Balı, yüksek rakımlı Kurşunlu coğrafyasına uyumlu Anadolu ırkı arılar tarafından yapılır.

Yörede çiçeklenme çeşitli ve süresi kısa olduğundan birim bal içinde bulunan nektar çeşidi ve kalitesi çok fazladır.

Kurşunlu Çiçek Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (meq/kg)	25-40
Fruktoz+glukoz (g/100g)	70-80
Fruktoz/glukoz oranı	1-1,4
Sakkaroz (g/100g)	0-2
Nem (%)	15,80-18
Prolin (mg/kg)	500-1500
pH	3-6

Kurşunlu Çiçek Balının polen spektrumu dikkate alındığında bölgesel olarak geven yoğunluğu tespit edilmiştir. Primer polen olarak birim miktarda *Astragalus* taksonunda; kangal, devedikeni, karahindiba, gökbaşı, gelinbaşı, peygamber çiçeği, eşekdikeni, papatya, karakavuk % 50 ila % 60 arasında bulunur. Sekonder polen olarak birim miktarda *Rosa* subs. taksonunda; erik, ahlat, kuşburnu, aluç, *Onobrychis* subs. ve *Fabaceae* taksonunda; öküz kuyruğu, yabani korunga, üçgül, kayışkıran, katran yoncası, kara yonca, taş yoncası, tilki kuyruğu, domuz ayrığı, akasya % 5 ila % 10 oranında bulunur.

Üretim Metodu:

Çiçekli bitki örtüsü bulunan Kurşunlu ilçesinde yaklaşık 5000 kovan bulunur. Kurşunlu Çiçek Balı, Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Arıcılık Kayıt Sistemine kayıtlı arıcılar tarafından üretilir.

Anadolu melezi arılar Kurşunlu'da kışlatılarak sezona yine burada hazırlanır ve üretim bu bölgede yapılır.

Kovanlar da arılar gibi Kurşunlu ilçesi sınırları içinde kışlatılır ve kovan temizliği fiziksel olarak (el ile) yapılır. Arıcılar 10 km'lik uçuş alanı içinde kendilerine belirlenmiş bölgelerde kovanlarını kurar.

Kurşunlu Çiçek Balı üretiminde Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği zirai ilaçlardan izin verilen miktarlarda kullanılarak hastalık ve zararlılarla mücadele edilir.

Kışlatma:

Arılar Kurşunlu'da kışlatılır. Sonbaharda bakımları yapılan arılar kapalı yerde veya üstleri örtülerek kışlatmaya alınır. İlkbahara kadar dokunulmaz. Bakım olarak parazitlere karşı ilaçlama yapılır. Arılar kovandaki peteklerde bırakılan ballarla ilkbahara kadar beslenir. Arılar kışlatma süresince Kurşunlu Çiçek Balı ile beslenir.

Besleme ve kış stoku olarak kek veya şurup takviyesi yapılır.

Sağım:

Kurşunlu'da sağım balın olgunlaşmasına ve iklim şartlarına bağlı olarak ağustos ayının ilk haftasında başlar, eylül ayının ilk haftasına kadar sürer. İklim şartlarından ve gezginci arıcı bulunmamasından dolayı tek sağım yapılır. Kurşunlu Çiçek Balı süzme ve petekli bal olarak üretilir.

Sağım işlemi geleneksel usullerle yapılır. Körükler kullanılarak hafif dumanlama yapılır ve çerçeveler ballıklardan alınır. Süzme yapılacak petekler ve petek bal olarak tüketilecek ürünler ayrılır. Süzmeye ayrılan balların sırtları sır bıçağı veya tarağı ile alınıp bal süzme makinelerinde süzdürülür ve 1-2 gün dinlendirilir. Bal süzgecinden bal mumu ve arı parçalarının ayrılması için süzülüp cam kavanozlara doldurulur. Petek bal olarak tüketilecek ürünler petek güvesine karşı serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir.

Bakım ve Besleme:

İlkbaharda kolonilerde ana arı varlığı kontrolü yapıldıktan sonra fazla çıtalar alınarak daraltma yapılır. Hava şartlarına göre kek şurupla veya fondan şekeri ile besleme yapılır. Parazit ilaçlaması yapılır. Kek; bal ve pudra şekerinden yapılan katı besleyicidir. Şurup ise şeker ve su ile yapılır. Fondan şekeri kıvamlı şekerden yapılır. Arıların

bal üretmeye başladığı, ballık katlarının atıldığı dönemden en az 10 gün önce (15 Mayıs'tan sonra) arıların beslenmesi kesilir. Ağustos sonunda bal hasadı yapıldıktan sonra yavruya teşvik için şurup takviyesi yapılır ve tekrar parazit ilaçlaması yapılır. Son olarak sonbaharda; kovanların bal stoklarının tamamlanması, çıtaların daraltılması, kovanların Varroa'ya karşı ilaçlanması ve izolasyonu yapılarak kovanlar kışa hazır hale getirilir.

Balın Depolanması ve Ambalajlanması:

Ağustos ortalarında balların sağılmasından sonra süzülen ballar 0,5 kg, 1 kg ve 2 kg cam kavanozlara doldurulur. 15 °C'nin üstünde depolarda saklanır.

Petek ballar ise 10 °C'nin altında naylon ve kâğıt bal ambalajına koyularak güneş görmeyen serin bir depoda saklanır.

Denetleme:

Denetimler; Kurşunlu Belediyesi koordinatörlüğünde ve Kurşunlu Belediyesi, Kurşunlu Kaymakamlığı ve Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kurşunlu Çiçek Balı üreticilerini kışlatma, sağım, pazarlama ve satış dönemlerini kapsayacak şekilde yılda 2 defa denetler. Bunun dışında gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Numunelerin analizi için üniversite kontrol laboratuvarları veya denetim mercii tarafından uygun bulunan diğer laboratuvarlardan yararlanılacaktır.

Denetimler üretim metodu üzerinden gerçekleştirilecek olup, gerekli görüldüğünde kimyasal ve fiziksel olarak numune analizleri ile şeker kompozisyon analizleri yapılır. Yapılan analizlerin ücreti üreticiden temin edilir.

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.