

No: 1889 – Menş e Adı

ZONGULDAK KESTANE BALI

Tescil Ettiren

ZONGULDAK İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.01.2026 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1889
Tescil Tarihi	: 21.08.2026
Başvuru No	: C2026/000020
Başvuru Tarihi	: 26.01.2026
Coğrafi İşaretin Adı	: Zonguldak Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Mithatpaşa Mah. Tulumba Sok. Elçe Plaza No: 1 ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili
Kullanım Biçimi	: Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zonguldak Kestane Balı; Zonguldak il sınırları içerisinde yer alan kestane ormanlarında, bal arıları tarafından kestane ağacı (*Castanea sativa* Mill.) nektarının temel kaynak olarak kullanılmasıyla üretilen monofloral baldır.

Osmanlı Dönemi'ne ait tahrir defterleri ve salnameler, Zonguldak ve çevresinde kestane ağaçlarının uzun yıllardır varlığını sürdürdüğünü ortaya koyar. XIX. yüzyıla ait kayıtlarda bölgedeki ormanların kestane başta olmak üzere çeşitli ağaç türlerinden oluştuğu ve kestanenin bu ormanlarda yaygın şekilde bulunduğu açıkça belirtilir. Ayrıca salnamelerde kestanenin bölgedeki tarım ve orman ürünleri arasında düzenli olarak yer alması, ekonomik değerinin tarihsel boyutunu gösterir. Bunun yanı sıra, Kestaneci Karyesi gibi yer adları, kestanenin bölgenin coğrafyasıyla güçlü bir bağ kurduğunu gösterir. Osmanlı Dönemi'nden Cumhuriyet Dönemi'ne uzanan süreçte kestaneye dayalı faaliyetlerin kayıt altına alınmış olması, bu ilişkinin sürekliliğini destekler. Tüm bu veriler birlikte değerlendirildiğinde, kestane ağaçlarının Zonguldak ili ile güçlü, köklü ve süreklilik arz eden bir bağa sahip olduğu anlaşılr.

Zonguldak Kestane Balı, bölge ekosistemine tam adaptasyon sağlamış Anadolu bal arısının (*Apis mellifera anatoliaca*) bir ekotipi olan Yığılca arısı ve yerel genotipler tarafından üretilir. Bölgenin yüksek nemli ve engebeli coğrafyasına uyumlu olan bu arı popülasyonları, kestane çiçeklerindeki nektarı toplama ve işleme konusunda yüksek verimlilik gösterir.

Zonguldak Kestane Balının botanik karakterini bölgenin kuzeye bakan nemli yamaçlarında baskın ve süreklilik arz eden kestane ormanlarındaki kestane ağaçları (*Castanea sativa* Mill.) oluşturur. Yapılan melissopalınolojik analizlerde, polen spektrumunun %70 ve üzerinde kestane poleninden oluştuğu görülmüştür. Balın duyuusal zenginliğine katkı sunan ikincil polen ve nektar kaynakları arasında; ıhlamur (*Tilia* türleri), kekik (*Thymus* türleri), fundagiller (*Ericaceae*), buğdaygiller (*Poaceae*), baklagiller (*Fabaceae*) ve papatygiller (*Asteraceae*) gibi bitki grupları yer alır. Bu yardımcı flora, kestane polenin baskın karakterini bozmaksızın balın aroma derinliğini artırır.

Zonguldak Kestane Balının tat profili yoğun kestane aroması ile karakterize olup, hafif acımsı ve keskin özellik gösterir. Rengi ise, koyu amber tonlarından koyu kahverengi tonları arasında değişir. Kristalizasyon süreci yavaş olup, orta-yüksek viskoziteye sahiptir.

Zonguldak Kestane Balının kendine has niteliği, sahip olduğu ünü ve ayırt edici özellikleri; üretimin gerçekleştirildiği coğrafi alanın doğal, beşeri, ekolojik ve iklimsel unsurlarıyla bir bağ içerisinde.

Zonguldak ili, Batı Karadeniz iklim kuşağında yer almakta olup yıl boyunca yüksek nispi nem, düzenli yağış rejimi ve dengeli sıcaklık değerleri gösterir. Yıllık yağış miktarının 1000-2000 mm aralığında seyretmesi ve sıcaklık değişimlerinin stabil bir seyir izlemesi; kestane ağaçlarının sağlıklı gelişimini destekleyerek bal arılarının öncelikli olarak kestane çiçeklerini tercih etmesini, bu durum ise polen spektrumunun %70 ve üzerinde kestane poleninden oluşmasını sağlar. İlin engebeli topoğrafyası, yükselti farkları ve farklı bakılara sahip yamaçları, kestane ağaçları için ideal mikroklimatik alanlar oluşturur. Söz konusu çevresel koşullar, kestane ağaçlarının yüksek nektar verimine sahip olmasına ve güçlü aromatik özellikler geliştirmesine zemin hazırlar. Kovanların kestane ormanlarına yakın, sabit alanlarda konumlandırılmasına dayalı yerleşik arıcılık geleneği ise, ürünün botanik saflığını koruyan en önemli beşeri faktördür.

Tablo 1. Zonguldak Kestane Balının fiziksel ve kimyasal özellikleri

Analiz Parametresi	Değer
Nem (%) (en çok)	20
Elektrik İletkenliği (mS/cm) (en çok)	0,8
pH Değeri	4,37 - 5,42
Serbest Asitlik (meq/kg) (en çok)	50
Prolin (mg/kg) (en az)	500
Diastaz Sayısı (DN) (en az)	8
HMF (mg/kg) (en çok)	40
Fruktoz (g/100g)	34,70 - 41,76
Glukoz (g/100g)	23,09 - 29,53
Fruktoz + Glukoz (g/100g) (en az)	60
Fruktoz / Glukoz Oranı	1,0 - 1,85
Ham Bal δ13C (%)	-23 ve daha negatif

Zonguldak Kestane Balı süzme bal formunda piyasaya arz edilir.

Üretim Metodu:

Zonguldak Kestane Balı sabit arıcılık yöntemiyle üretilir. Bu yöntemde arılıklar sabit kovanlarda tutularak doğal çiçeklenme döngüsü izlenir.

Arıcılık faaliyetlerinde, standart ölçülere sahip, dayanıklı ahşap malzemelerden üretilen Langstroth tipi kovanlar tercih edilir.

Zonguldak Kestane Balının üretimi yıllık arıcılık döngüsüne bağlı olarak yürütülür.

İlkbahar Bakımı:

Kışlatma sürecinden çıkan kolonilerin genel kontrolleri yapılır. Bu kapsamda kovanların fiziki durumu incelenir, gerekli bakım ve onarımlar gerçekleştirilir. Kolonilerde ana arı varlığı yavru durumu ve koloni gücü kontrol edilir; zayıf koloniler güçlendirilerek üretim dönemine hazır hale getirilir.

Kolonilerin gelişimini desteklemek amacıyla gerekli görülen durumlarda besleme yapılabilir. Bu dönemde hastalık ve zararlılara yönelik kontroller gerçekleştirilir ve özellikle Varroa zararlısına karşı ilgili mevzuata uygun mücadele yöntemleri uygulanır. Kolonilerin sağlıklı ve güçlü olması bal üretimi açısından temel üretim koşullarından biridir.

Bal Akım Dönemi:

Bal akım dönemi, kestane ağaçlarının çiçeklenmesi ile birlikte başlar. Bu dönemde arı kolonileri, kestane ormanlarının yoğun olarak bulunduğu alanlara yerleştirilir. Kovanların konumlandırılmasında, nektar veriminin yüksek olduğu güney bakılı yamaçlar ile hava sirkülasyonunun kontrollü olduğu orman içi açıklıklar tercih edilir. Nektar toplama kapasitesinin artırılması amacıyla kovanlara kat (ballık) ilavesi yapılır. Bu aşamada ürünün monofloral karakteristiğinin ve organoleptik profilinin korunması amacıyla ek besleme faaliyetleri tamamen durdurulur.

Bal Sağım Dönemi (hasat):

Peteklerdeki balın tamamen olgunlaşarak en az %80 oranında sırlanmasını takiben hasat işlemi, hijyen standartlarına uygun kapalı ortamlarda başlatılır. Kovanlardan alınan sırlı peteklerin üzerindeki mum tabakası, sır tarağı veya bıçağı yardımıyla alındıktan sonra süzme aşamasına geçilir. Bu aşamada, santrifüj makineleri kullanılarak balın petek gözlerinden ayrılması sağlanır. Kestane balının yüksek viskozitesi nedeniyle bu işlem 25-30 °C sıcaklık aralığında yapılır. Bu koşullar, süzme verimini artırır.

Santrifüj yönteminden elde edilen ham bal, bünyesindeki makro partiküllerden arındırılmak üzere kademeli bir filtrasyon sürecine tabi tutulur. İlk etapta 1000-2000 mikronluk (1-2 mm) kaba süzgeçlerden, ardından ise 500-1000 mikronluk (0,5-1 mm) hassas süzgeçlerden geçirilerek balmumu parçaları ve diğer kalıntılardan temizlenir. Bu süreçte ürünün doğal polen spektrumunu ve karakteristik değerlerini korumak için aşırı filtrasyondan kaçınılır.

Süzme işlemi tamamlanan bal, gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklara hava boşluğu bırakılmayacak şekilde aktarılır. Bal, burada 15-20 gün boyunca dinlendirilir. Süzme sırasında oluşan hava kabarcıkları, dinlendirme aşamasındaki balın yüzeyinde birikir. Bu tabaka, yüzeyden tahta kaşıkla uzaklaştırılarak balın pürüzsüz ve berrak bir yapıya kavuşması sağlanır.

Dolum, Ambalajlama ve Depolama:

Dinlendirilmiş bal, hijyen kurallarına uygun şekilde sterilize edilmiş cam kavanozlara doldurulur. Doldurma işlemi, balın köpürmemesi için hafif eğik bir şekilde yapılır. Zonguldak Kestane Balı, doğrudan güneş ışığından izole, serin ve kuru ortamlarda depolanır. Her ürünün ambalajı üzerinde ürün adı, üreticiye ait işletme kayıt numarası, hasat yılı, gram cinsinden net miktar, üretim yeri, muhafaza koşulları ve son tüketim tarihi yer alır. Etiketleme işlemlerinde Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Sonbahar Bakımı ve Kışlatma:

Hasat sonrası dönemde koloniler, bir sonraki üretim sezonuna hazırlık amacıyla bakıma alınır. Sonbahar bakımında kolonilerin kışlık stok durumu kontrol edilerek yeterli bal rezervine sahip olmaları sağlanır. Zararlılara yönelik sonbahar periyodu, uygun biyoteknik veya kimyasal yöntemlerle tamamlanır. Kışlatma sürecinde kovanlar, rüzgâr almayan, nem birikimini engelleyen ve ısı izolasyonu sağlanan uygun alanlarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler, Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinatörlüğünde; Zonguldak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü bünyesinde yer alan Hayvan Sağlığı Şube Müdürlüğü ile Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü personelleri arasından görevlendirilen ve ayrıca Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliğini temsilen ürün konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

İlk defa üretim yapacak arıcılar Zonguldak İl veya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerine başvurarak üretim yapacaklarını resmi olarak bildirir. İl veya İlçe Müdürlüğü tarafından işletme açılışı ve Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kaydı yapıldıktan sonra coğrafi işaret tescilinin sahibi olan Zonguldak İli Arı Yetiştiriciler Birliğinden denetim talep eder. Denetim sonucunda uygun bulunan üreticiler, Zonguldak Kestane Balı Faaliyet Gösterenler Listesine kaydedilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Zonguldak Kestane Balı üretimi yapan arıcıların Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında kayıtlı olup olmadıklarının, kovan sayılarının ve üretici kayıt defterindeki bilgilerin güncelliği,
- Arı kovanlarının bulunduğu alanın, belirtilen coğrafi sınırlar içinde yer alıp almadığı,
- Arı kolonilerinin sağlık durumunun ve arıcılık faaliyetlerinde kullanılan ekipmanların uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluğu,
- Dolum, ambalajlama ve depolama işlemlerinin hijyen ve kalite standartlarına uygunluğu,
- Etiket bilgilerinin ilgili mevzuata uygunluğu,
- Bal numunelerinin belirtilen fiziksel ve kimyasal özelliklere uygunluğu,
- Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Zonguldak Kestane Balı için polen analizi, rutin bir denetim unsuru olmayıp; yalnızca ihtiyaç duyulması, şüphe oluşması ya da şikâyet söz konusu olması durumlarında yapılır.

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.