

No: 1456 – Menş e Adı

YENİCE IHLAMUR BALI

Tescil Ettiren
YENİCE KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1456
Tescil Tarihi	: 22.08.2023
Başvuru No	: C2022/000446
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Yenice Ihlamur Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Ihlamur balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Yenice Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. Hükümet Konağı Yenice KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili Yenice ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yenice Ihlamur Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yenice Ihlamur Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenice Ihlamur Balı; coğrafi sınır içerisindeki alanlara özgü bitki örtüsünde, başta adını aldığı ihlamur ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir çiçek balıdır. Yenice Ihlamur Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Coğrafi sınırdaki alanlar engebeli bir topografyaya sahiptir. Ihlamur ağaçları genel itibariyle bu engebeli alanlarda bulunduğundan, ihlamur ağaçlarının yaprak ve çiçeklerinin insanlar tarafından toplanması zorlaşır. Bu durum coğrafi sınırdaki alanlarda geniş bir yayılış gösteren ihlamur ağaçlarının bal arıları için potansiyel bir nektar kaynağı olmasını sağlar. Yenice ilçesinde; ihlamur ağaçlarının yaygın olarak bulunması ve ihlamur nektarının yoğunluğu nedeniyle üretilen balların büyük bir kısmı ihlamur balıdır. Bölgede çokça bilinen ve rastlanılan ihlamur türleri; *Tilia tomentosa* Moench. (Gümüşi ihlamur) ve *Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica* (Kafkas ihlamuru)'dır.

Yenice ilçesi; Batı Karadeniz iklim kuşağında, her mevsim yağış alabilen, kışları soğuk, yazları serin, genel itibariyle bölgesinde nemli, yağışlı ve sisli bir Karadeniz iklimine sahip olan bir coğrafi konumdadır. Bu durum coğrafi sınırdaki alanların floristik yapısının geniş yapraklı orman, karışık orman ve orman çalı geçişi habitat tipleriyle kaplı olmasını sağlar. Geniş yapraklı ağaç türlerinden olan ihlamur da çiçek açma dönemi de geç tabir edebilecek şekilde yılın haziran-temmuzda aylarında gerçekleşir.

Yenice Ihlamur Balı; ihlamur ağaçlarının bulunduğu bitki florası ile coğrafi sınırdaki arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Yenice ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir balıdır. Özellikle ihlamur ağaçları olmak üzere bölgenin bitki örtüsü ile coğrafi sınır içerisindeki alanlarda arıcılık faaliyetleri ve ihlamur balı üretimi yüzyıllar öncesine dayanır.

Yenice Ihlamur Balında; *Tilia* spp. (ihlamur) poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde ürünün botanik orijini olarak ön plana çıkar. Coğrafi sınırdaki alanlarda yayılış gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Yenice Ihlamur Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak, Yenice Ihlamur Balında; primer polen varlığını başlıca; *Tilia* spp. (ihlamur), *Ericaceae* (fundagiller), *Rosaceae* (gülğiller), *Sambucus* spp. ve başlıca bulunabilecek sekonder polenlerin (toplam sekonder polen miktarı en az %16) varlığını; *Castanea sativa* (kestane), *Fabaceae*, *Oleaceae*, *Ranunculaceae*, *Cistaceae*, *Rhamnaceae*, *Liliaceae* ait türler oluşturur.

Yenice Ihlamur Balı üretiminde genel itibariyle Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ırkı arılar kullanılır.

Yenice Ihlamur Balında; botanik orijini ile belirtilen ballardan ihlamur poleni temsiliyeti bakımından, üründeki ihlamur (*Tilia spp.*) türlerine ait toplam polen içeriği; uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ortalama %8 olarak seyrederek ve %5'in altına düşmez. Polen temsiliyeti bakımından az olan unifloral türlerin botanik kaynağıyla (ihlamur) isimlendirilen bu ürün; ihlamur balı olarak nitelendirilir.

Yenice Ihlamur Balı; sarı ve amber renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki örtüsüne ve ihlamura özgü tat ve kokuya sahip, kıvamı viskoz ve akışkan yapıda olan bir çiçek balıdır. Tüketildiğinde ağızda ve genizde acımsı tat hissi oluşturmaz. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olur. Bu nedenle kristalleşmesi orta düzeydedir. Kristalleşmesi durumunda, dilde rahatsız edici his bırakmayan yumuşak kristal granülleri oluşturur.

Üretim Metodu:

Yenice Ihlamur Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatında yer alan olarak süzme çiçek balı ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Yenice Ihlamur Balı Üretim Aşamaları:

İlkbahar Bakımı: İlkbaharda havaların ısınmasıyla birlikte arıların bakım ve besleme işlemleri başlar. Arılar ilkbaharda arı keki ve şekerli şurup verilerek beslenir, güçlendirilir. Genellikle mart ayında ağaçların çiçeklenmeye başlaması ile birlikte başlayan bakım ve beslemeye; mayıs ayının ortalarına kadar devam edilerek arılar üretim sezonuna hazırlanmış olur. Çiçeklenme dönemi olan haziran ayından önce mayıs ayı ortalarında arılara besleme kesilir ve kovan birleştirme yöntemiyle zayıf arıları güçlendirme işlemi gerçekleştirilir. Arıların, nektar toplamaya başlamasının ardından ilave besleme yapılmaz.

Zararlı Mücadelesi: Arılarda oluşabilecek hastalık ve zararlılara karşı ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında prospektüslere uyulur.

Bal Akım Dönemi: Yenice Ihlamur Balı üretimi; haziran ayı itibariyle çiçeklenmeye başlayan ihlamur ağaçlarındaki çiçek özlerinin/nektarların arılar tarafından toplanması ile gerçekleşir. Üretim sezonu haziran ayında başlar temmuz ayına kadar devam eder. Ihlamur ağaçlarının çiçeklerini dökmemesi ve nektar kaybetmemesi için üretim sezonu boyunca uzun süreli ve kesintisiz yağışa maruz kalmaması gerekir. Coğrafi sınırda genellikle arıcılık; uygun tahta, plastik ya da taşımacılığı kolay strafor malzemelerden imal edilen langstroth tipi standart kovanlar kullanılarak gerçekleştirilir.

Elde edilen balın neminin düşmesi, balın dinlendirilmesi, olgunlaştırılması ve sırlanması (arıların petek gözlerini kapatma işlemi) amacıyla kovanlar ağustos ayının başlarına kadar dinlenmeye bırakılır. Arılar ballarını olgunlaştırdıkları petekleri, çerçevenin üst çitasından başlayarak aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'si bal dolu gözlerle sırlanmışsa, petek balının olgunlaşmış ve balın hasat edilmeye hazır olduğu kabul edilir.

Hasat: İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak, Yenice Ihlamur Balı hasadı ağustos ayında yapılır. Hasat yapıldıktan sonra en kısa sürede sağlık kolaylığı için süzme işlemine geçilir. Süzme işlemi; balın akıcılığını kaybetmemesi, hastalık ve zararlı etmenlere meydan vermemek için en kısa sürede yapılması gerekir. Bal hasadının arıların daha sakin kabul edildikleri sabahın erken saatlerinde yapılması tavsiye edilir. Kovana genellikle duman verilip sonrasında kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata indirilir ya da silkelenerek toplanır.

Süzme için ayrılan çerçeveli balların sırları; sır tarağı veya elektrikli bıçaklarla alındıktan sonra elle veya elektrikle çalışan santrifüjlü bal süzme makinelerine yerleştirilerek petekli balların süzme işlemi yapılır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Süzülen ballar arıcılar tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar birkaç gün süreyle dinlendirilir. 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.

Yenice Ihlamur 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.

Yenice Ihlamur Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi için serin ve güneş görmeyen ortamlarda depolanarak, muhafaza edilir.

Yenice Ihlamur Balı; süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde, 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 ambalajlanır ve etiketlenir.

Piyasaya Arz: Yenice Ihlamur Balı; süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Yenice Kaymakamlığının koordinasyonunda; Yenice Kaymakamlığı, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Yenice Ihlamur Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliği 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 Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması için Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur. Denetim merci tarafından Yenice Ihlamur Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Yenice Ihlamur 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,
- Yenice Ihlamur Balının piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, bal analizi için ihlamur balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa 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 Yenice Kaymakamlığı 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.