# No: 1660 – Menşe Adı

# KEŞAN KORUDAĞ ÇİÇEK BALI

Tescil Ettiren

**KEŞAN BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1660
**Tescil Tarihi** : 18.11.2024
**Başvuru No** : C2022/000459
**Başvuru Tarihi** : 20.12.2022
**Coğrafi İşaretin Adı** : Keşan Korudağ Çiçek Balı
**Ürün / Ürün Grubu** : Çiçek Balı / Bal
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı
**Tescil Ettiren** : Keşan Belediyesi
**Tescil Ettirenin Adresi** : Yukarı Zafiye Mah. İlyas Bey Cad. 23/E Keşan EDİRNE
**Coğrafi Sınır** : Edirne ili Keşan ilçesi Danişment, Mecidiye, Gökçetepe, Sazlıdere, Bahceköy, İzzetiye, Yenimuhaçir, Küçükdoğanca, Altıntaş, Beğendik, Paşayiğit, Türkmen, Orhaniye, Şabanmera, Yaylaköy, Beyköy, Suluca,Mercan, Yeşilköy,Kılıçköy, Büyükdoğanca, Hacıköy,Erikli, Kozköy, Mahmutköy, Kadıköy, Şükrüköy, Seydiköy ve Çamlıca köyleri
**Kullanım Biçimi** : Keşan Korudağ Çiçek Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Keşan Korudağ Çiçek Balı aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.




**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Keşan Korudağ Çiçek Balı, multifloral özellikte ham bal niteliğinde bir çiçek balıdır. Hasadından yaklaşık 2-4 ay sonra kristallenmeye başlar. Balın kolay kristalize olma özelliğinden dolayı akışkanlığı yüksek ve yapışkan özelliktedir.

Keşan Korudağ Çiçek Balı, parlak sarı ve açık renkli olup hafif lavanta, kekik ve ıhlamur çiçeği kokusuna,ağızda acılık bırakmayan, boğazı yakmayan hafif meyve tadına sahiptir. Yanık, karamel ve duman kokusu hissettirmez.

Keşan Korudağ Çiçek Balında yoğun miktarda karaçalı (*Paliurus spina-christi*), ayçiçek (*Helianthus annuus*), trifil (*Trifolium* spp.), ıhlamur (Tilia spp.) ve bögürtlen (Rosaceae) bulunurken az miktarda Cistaceae, *Chenepodiaceae, Brassicaceae, Cornaceae, Myrtaceae, Fabaseae, Rosacea, Apiaceae, Asteraceae, Eriacaceae, Lamiaceae, Paliurus, Liliaceae* türü polenler bulunur. Keşan Korudağ Çiçek Balında kestane, orman gülü, geven polenlerine rastlanmaz.

Tablo 1. Keşan Korudağ Çiçek Balına ait major, sekonder ve minor polen bilgileri

| Major polenleri<br>% 20 - %40 | Sekonder polenleri<br>% 15 - %20 | Minor polenleri<br>< %15 |
|---|---|---|
| *Helianthus annuus*<br>Familya: *Asteraceae* | *Rosaceae* | *Plantaginaceae* |
| *Paliurus spina-christi*<br>Familya: *Rhamnaceae* | *Ericaceae* | *Anacardiaceae* |
| *Medicago* spp.<br>Familya: *Fabaceae* | *Brassicaceae* | *Apiaceae* |
| *Tilia* spp.<br>Familya: *Tilicaeae* | *Lauraceae* | *Oleaceae* |
| *Trifolium* spp.<br>Familya: *Fabaceae* | *Lavandula* spp.<br>Familya: *Lamiaceae* | *Pinaceae* |
| - | *Liliaceae* | - |

Keşan Korudağ Çiçek Balı; Edirne ilinin Keşan ilçesindeki coğrafi sınırda belirtilen köylerdeki arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda ününe kavuşmuştur. Coğrafi sınırda yer alan köyler sanayiden ve tarım alanlarından uzakta üretim yaptıklarından dolayı Keşan Korudağ Çiçek Balı, ağır metal ve pestisitler içermez.

Keşan Korudağ Çiçek Balının en önemli ayırt edici özelliği bal asitliğinin yüksek olmasıdır. Çiçek ballarının pH değerleri 3,5 ile 5,50 arasında değişir ancak Keşan Korudağ Çiçek Balının pH değeri 3,50-4,00 aralığındadır.

Tablo 2. Keşan Korudağ Çiçek Balına ait bazı özellikler

| Özellik | | Değer |
|---|---|---|
| Optik rotasyon | | -1,60 / -2,20 |
| pH | | 3,50 - 4,00 |
| Nem | | %14 - %18 |
| Elektriksel iletkenlik | | 0,2 - 0,40 (mS/cm) |
| Prolin | | 300 - 490 mg/kg |
| Diastaz | | 8,00 - 15,00 |
| Toplam polifenolik | | 5,10 - 13,40 (mg gallik asit / 100 g) |
| Fruktoz / Glukoz | | 1,10 - 1,30 |
| Fruktoz + Glukoz | | 63,50 - 78,90 (g / 100 g) |
| Fruktoz | | 37,60 - 41,10 (g / 100 g) |
| Glukoz | | 24,40 - 39,40 (g / 100 g) |
| Renk | *L** | 76 - 87 |
| | *a** | 6 - 12 |
| | *b** | 75 - 100 |

**Üretim Metodu:**

Bölgedeki arıcılık faaliyetleri sabit arıcılık şeklinde yapılır. Genellikle sepet kovanlar tercih edilerek üretim yapılır.

Kışlatma: Bölge arıcıları, genellikle evleri içerisinde oluşturdukları kapalı alanlarda kışlatma yaparlar. Bu özel kışlatma alanları serin, kış mevsimi için uygun, nem ve sıcaklık açısından geleneksel yöntemlere bağlı olarak edindikleri bilgi ile şekillenmiştir. Arı kayıplarının önüne geçilebilmesi için bu alanların nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş olmasına özen gösterilir. Bal hasadında kovanın alt kısmında arıların kışın beslenmesi ve rahat geçirmesi için kovanlara yeteri miktarda bal bırakılır.

İlkbahar bakımı: Coğrafi sınırda mayıs ayından sonra Korudağ Çiçek Balı için koloniler hazırlanır. Bu dönemde arı ve kovan kontrolleri yapılır. Kovandaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartlarının ve kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir. Bal üretimi tamamen iklim özelliklerine bağlı olmakla beraber, nektar akışı mayıs ayında başlar ve haziran-temmuz sonunda tamamlanır. Hava sıcaklığı 25-30°C aralığına geldiğinde nektar oluşumu başlar.

Konaklama ve bal akımı: Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında herhangi bir kimyasal ya da ilaç uygulanmaz. Nektar toplama süresince arı kovanlarının önüne arıların su ihtiyacını karşılamak için günlük olarak bir kapta içilebilir temiz su konur. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ballıklara steril balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Çerçevelerin tamamı veya 2/3'ü sırlandıktan sonra hasada alınır.

Hasat, süzme ve dinlendirme: İklim şartlarına göre nem oranı %16-18 arasında değişen bal tamamen sırlandıktan sonra sağımı yapılır. Arılar ballarını çerçevenin üst çıtasından başlayıp aşağı doğru sırlar. Bal hasadı genellikle arıların yağmacılık eğilimlerinin az olduğu sabahın erken saatlerinde yapılır. Kovana duman verilip kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata (kuluçkalığa) indirilir ya da silkelenir. Ballı çerçeveler ağzı kapalı bal kasalarına alınıp kapalı ortama taşınır. Hasat edilen kovanlarda arılara yeterince kışlık yiyecek olarak bal mutlaka bırakılır. Hasat kovan sonbahar bakımına alınarak kışlamaya hazırlanır. Bal süzme işlemi yapılmadan önce oda sıcaklığı, süzme kolaylığı ve akıcılığın sağlanması açısından 25-30 °C aralığında olması gerekir. Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar, streil bir sır bıçağı veya sır tarağı kullanılarak alınır. Sırlanan petekler elle

veya elektrikle döndürülen santrifüj (bal süzme) makinesine yerleştirilerek balları çıkartılır. Peteklerde kalan bal bulaşıklarının temizlenmesi için balı süzülmüş petekler akşamüzeri kuluçkalığın üzerine verilerek arılarca temizlenmesi sağlanır. Süzme makinesinden geçen bal, gittikçe incelen çok katlı elekten veya tülbentten 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.

Ambalajlama ve depolama: Dinlendirme kaplarındaki ballar birlik tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Ürün paketleme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan ari biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Keşan Belediyesi koordinatörlüğünde; Keşan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Edirne ili Arı Yetiştiricileri Birliği ve Enez, Keşan, İpsala, Meriç ilçeleri Bal Üreticileri Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin, analiz değerlerinin bal tebliği ve coğrafi işaret tescil kriterlerine uygunluğu.
- Keşan Korudağ Çiçek Balı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.