

## COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3296865	Başvuru Numarası	C2024/000377
Evrak Numarası	2024-GE-875354	Evrak Tarihi	17.12.2024 14:50:28
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK BALI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Bal	Ürün	BAL
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

## COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	BOZÜ***
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	GÖLP*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	MERK**
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	OSMA****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	PAZA*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	SÖĞÜ*
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	YENİ*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	İNHI***

Coğrafi Sınır Ayrıntıları BİLECİK İLİ

## ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Balı, Türkiye'nin Marmara Bölgesi'nde yer alan Bilecik iline özgü karışık çiçek balıdır. Bölgenin doğal bitki örtüsünden elde edilen Bilecik Balı, geven (Astragalus), korunga (Onobrychis) ve laden (Cistus) gibi bitkilerden alınan polenlerle üretilir. Yöresel florası ve üretim yöntemleri, Bilecik Balı'nın tat, aroma ve kıvam özelliklerini belirler.

Bilecik Balı'nın rengi, arıların polen topladığı bitkilere bağlı olarak açık sarıdan koyu kehribar tonlarına kadar değişir. Geven ve korunga gibi açık renkli polenler, balın açık tonlarda olmasını sağlarken, laden ve ayçiçeği gibi koyu renkli polenler balın rengini koyu kehribar tonlarına dönüştürür. İlkbahar ve yaz başında erken çiçeklenen bitkiler balın açık ve parlak bir renkte olmasına katkı sağlarken, yaz sonu ve sonbaharda geç çiçeklenen bitkiler balın koyulaşmasına yol açar. Bölgenin zengin florası ve mevsimsel değişimler, Bilecik Balı'nın renk, tat ve aroma özelliklerini etkiler.

Bilecik Balı, hafif çiçek kokusuna sahiptir. Bu koku, geven, korunga ve laden gibi bölgeye özgü bitkilerden alınan polenler ile şekillenir. Doğal aromatik özellikleri, Bilecik Balı'nın koku profilinde belirleyici rol oynar. Temiz ve taze bir his uyandıran bu çiçeksi koku, katkısız ve doğal üretim yöntemlerinin sonucudur.

Bilecik Balı, yoğun bir çiçeksi aroma ile hafif fındıksı ve şarabımsı alt tonlara sahip bir tat profiline sahiptir. Bölgenin florasına özgü otumsu ve hafif baharatımsı lezzetler de balın tadında hissedilir. Dengeli bir tat ve aroma yapısına sahip olan Bilecik Balı, ne aşırı tatlı ne de hafif bir lezzeti vardır. Tatlılığı tamamen doğal şekerlerden gelir ve ağızda yapışkan bir his bırakmaz.

Bilecik Balı, akışkan bir yapıya sahiptir ve bu kıvam ortam sıcaklığına bağlı olarak değişiklik gösterir. Daha sıcak koşullarda kolayca akar, ancak soğuk hava koşullarında daha yoğun ve koyu bir kıvam alır. Doğal bir ürün olmasının göstergesi olarak, zamanla kristalleşme görülebilir. Bu durum, Bilecik Balı'nın kalitesini olumsuz etkilemez; aksine doğal üretim sürecinin bir doğrulamasıdır. Balın kıvamı, yüksek kaliteli karışık çiçek ballarına özgü hafif yoğunlukta ve kremamsı bir yapıya sahiptir. Bu özellik, Bilecik Balı'nın ağızda kalıcı ve hoş bir tat bırakmasını sağlar.

Bilecik ili, Türkiye'nin dört coğrafi bölgesinin (Marmara, İç Anadolu, Ege ve Karadeniz) kesişim noktasında yer almasıyla kendine özgü bir mikroklima iklimine sahiptir. Bu durum, bölgenin bitki örtüsünü ve coğrafi yapısını çeşitlendiren en önemli etmenlerden biridir. Mikroklima koşulları sayesinde Bilecik, hem Akdeniz iklimine özgü otsu ve çalı türlerine hem de İç Anadolu'ya özgü kurakçıl bitki örtüsüne ev sahipliği yapar. Aynı zamanda Karadeniz'in nemli koşullarından etkilenen vadiler ve dere yatakları, bölgedeki bitki çeşitliliğini artırır.

Bu coğrafi ve iklimsel özellikler, Bilecik Balı'nın üretildiği floranı doğrudan etkiler. Geven, korunga, laden ve ayçiçeği gibi farklı bitki türleri, bu iklimsel ve coğrafi çeşitlilik sayesinde aynı anda bölgede yetişir. Mikroklima, bitkilerin daha uzun süre çiçeklenmesini ve arıların farklı dönemlerde çeşitli polen kaynaklarına ulaşmasını sağlar. Böylece, Bilecik Balı zengin bir çiçek karışımıyla üretilir ve bu çeşitlilik balın aroma, tat ve renk özelliklerine yansır.

Bilecik'in coğrafi yapısı, Bilecik Balı'nın özelliklerini belirleyen temel faktörlerden biridir. Dağlık alanlarda yetişen otsu ve çalı türleri, vadilerdeki su kaynaklarıyla birleşerek arıların zengin polen kaynaklarına erişimini sağlar. Bölgenin toprak yapısı ve irili ufaklı akarsular, bitki örtüsünün sağlıklı gelişimini destekler ve bu durum Bilecik Balı'nın aromatik yapısını güçlendirir. Coğrafi ve bitkisel bu uyum, Bilecik Balı'nın farklı dönemlerde üretilen diğer ballardan ayrılmasını sağlayan temel unsurlardan biridir.

Bilecik Balı, 2416-24098 mg GAE/100g fenolik madde içeriğiyle zengin antioksidan özelliklere sahiptir. Bu değerler, balın serbest radikalleri etkisiz hale getirerek hücresel oksidatif stresi azaltma kapasitesini gösterir. Bölgedeki geniş bitki örtüsü, özellikle geven, korunga ve laden gibi polifenol bakımından zengin bitkiler, bu yüksek fenolik madde içeriğine katkı sağlar ve balın yoğun aromatik yapısını oluşturur.

Bilecik Balı'nın prolin değeri 673.93-1087.88 mg/kg arasında olup ulusal ve uluslararası standartların çok üzerindedir. Prolin, balın otantik (katkısız) ve kaliteli olduğunu kanıtlayan önemli bir biyokimyasal göstergedir. Bu yüksek prolin miktarı, balın doğallığını ve üretim sürecinin katkısız olduğunu doğrular.

Bilecik Balı'nın iletkenlik değeri 0.36-0.59 mS/cm aralığındadır. Bu değerler, balın doğal yapısını ve katkısız olduğunu kanıtlar. Yüksek mineralli ballara kıyasla, bu değerler Bilecik Balı'nın hafif ve çiçeksi karakterini yansıttığını gösterir. Balın pH değeri ise 3.27-3.57 arasında değişmekte olup hafif asidik bir yapıya sahiptir. Hafif asidik yapı, balın tat profilini dengeler ve mikrobiyal dayanıklılığını artırır.

Bilecik Balı Polen yapısı bakımından 2 tiptir. Birinci Tip Polen yapısı baskın(dominant) polenler Fabaceae familyasının polenlerinden oluşur. Astragalus subs. (Fabaceae) (Geven) ve Onobrychis subs. (Fabaceae) (Korunga) polenleri en çok % 80 oranındadır. İkinci Tip polen yapısı baskın (dominant) polen yapısı olmayıp sekunder polenler; Boricaceae (Funda)+Asteraceae (Papatyagiller)+ Rosaceae (Gülgiller)familyalarına ait polen sayılarının toplamı en çok % 80 dir.

Tablo 1: Bilecik Balı'nın Özellikleri

Analiz	Birim	En Az-En Çok
<u>Prolin</u>	<u>mg/kg</u>	673.93-1087.88
<u>Toplam Fenolik Madde</u>	<u>mg GAE/100g</u>	2416-24098
<u>Diastaz</u>	%	9.71-19.86
<u>Nem</u>	%	15.80-19.50
<u>İletkenlik</u>	<u>mS/cm</u>	0.36-0.59
<u>pH</u>	<u>pH</u>	3.27-3.57
<u>Serbest Asitlik</u>	<u>mmol/kg</u>	30.87-41.24
<u>HMF</u>	<u>mg/kg</u>	2.16-15.53
<u>Protein (<math>\Delta_{13}C</math>)</u>	‰	(-26.82)-(-25.94)
<u>Ham Bal (<math>\Delta_{13}C</math>)</u>	‰	(-27.67)-(-25.94)
<u>Balda Protein ve Ham Bal <math>\Delta_{13}C</math></u>	‰	(-0.05)-0.88
<u>Delta C<sub>13</sub> Şekerleri Oranı</u>	%	0.00-0.28
<b>ŞEKER İÇERİĞİ</b>		
<u>Fruktoz+Glukoz</u>	<u>g/100g</u>	63.58-76.98
<u>Fruktoz/Glukoz</u>	-	0.96-1.34
<u>Sakkaroz</u>	<u>g/100g</u>	-
<u>Maltoz</u>	<u>g/100g</u>	-
<b>POLEN YAPISI</b>		
<b>1. TİP BASKIN POLEN (PİRİMER) SAYILI BİLECİK BALI</b>		
<u>Astragalus subs. (Fabaceae) (Geven)</u>	%	35-50
<u>Onobrychis subs. (Fabaceae) (Korunga)</u>	%	25-40
<u>Diğer Fabaceae Türleri</u>	%	5-15
<u>Diğer Türler (Cistaceae, Rosaceae, Helianthus, Asteraceae vb.)</u>	%	10-20
<b>2. TİP BASKIN OLMAYAN (SEKONDER) POLEN SAYILI BİLECİK BALI</b>		
<u>Boricaceae (Funda)+Asteraceae (Papatyagiller)+ Rosaceae (Gülgiller)</u>	%	60-80
<u>Cistaceae (Ladengiller)+Fabaceae (Baklagiller)</u>	%	15-30
<u>Hypericaceae (Kantaron), Brassicaceae (Turpgiller) Apiaceae (Maydanozgiller), Poaceae (Buğdaygiller) ve diğer polen kaynakları</u>	%	5-10

#### ÜRETİM METODU

Bilecik Balı Üretimi ve Arıcılık Faaliyetleri

##### 1. Genel Bilgiler

Bilecik ili, arıcılık faaliyetlerinde özellikle Bilecik Çiçek Balı ile tanınmaktadır. Coğrafi konumu, bitki çeşitliliği ve uygun iklim koşulları sayesinde kaliteli çiçek balı üretimi

yapılmaktadır.

**Gezginci Arıcılık:** Arıcılar, arı kovanlarını bölgedeki ağaç ve bitki çeşitliliğinin yoğun olduğu alanlara taşıyarak çiçeklenme dönemlerinden maksimum faydayı elde eder. Yaz aylarında ormanların bulunduğu alanlarda çiçek balı üretimi yoğunlaşır.

**Sabit Arıcılık:** Daha küçük işletmeler tarafından yapılan bu yöntemde, arılar sabit kovanlarda tutulur ve doğal çiçeklenme döngüsü izlenir.

## 2. Yıl İçinde Kovandaki Arılara Yapılacak İşlemler

Bilecik Çiçek Balı üretiminde yıl boyunca arıların sağlığını korumak ve bal verimini arttırmak için aşağıdaki işlemler gerçekleştirilir:

**Erken İlkbahar (Mart-Nisan):**

? Kovanların kış şartlarından çıkarılması ve ilk kontrollerin yapılması.

? Kovan içindeki ölmüş arılar ve zararlı atıklar temizlenir.

? Ana arının aktif olup olmadığı kontrol edilir. Gerekirse ana arı değiştirilir.

? Arılara erken ilkbaharda ek yem verilerek koloni güçlendirilir.

**Geç İlkbahar (Mayıs):**

? Koloni gözlemine devam edilir ve arıların çiçeklenme alanlarına taşınması planlanır.

? Kuluçkalıklar kontrol edilir ve arıların sağlıklı bir şekilde yumurtlama yaptığından emin olunur.

**Yaz Ayları (Haziran-Temmuz):**

? Arılar yoğun çiçeklenme alanlarına taşınır.

? Kovanların havalandırması ve rutubet kontrolü yapılır.

? Bal çerçeveleri doldukça hasat edilir. Gerekirse yeni ballıklar eklenir.

**Sonbahar (Eylül-Ekim):**

? Bal hasadı tamamlanır ve peteklerde kalan bal temizlenir.

? Arıların kışa hazırlanması için kolonilere ek yem verilerek beslenir.

? Zararlılarla mücadele için kovanlar ilaçlanır.

**Kış (Kasım-Şubat):**

? Arıların kış şartlarında korunması için kovanlar uygun şekilde kapatılır ve rüzgârı engelleyecek alanlara yerleştirilir.

? Kovanların içindeki nem ve soğuk kontrol edilir. Gerekirse kovanlar izolasyon malzemeleriyle desteklenir.

## 3. Kovan Tipleri ve Özellikleri

**Kovan Tipleri:**

? **Langstroth Tipi Kovanlar:** Bilecik bölgesinde yaygın olarak kullanılan kovan tipi olup, arıların doğal yaşam alanlarına uygun bir yapı sunar. Bu kovan tipi kolay taşınabilir, modüler yapısı sayesinde bal hasadı ve kovan bakımı için pratiktir.

? **Dede Kovanı:** Geleneksel olarak bölgede kullanılan, ancak modern kovanlara göre daha az verim sağlayan, genellikle sabit arıcılıkta tercih edilen kovan tipidir.

**Kovan Özellikleri:**

1. **Dip Tahtası:**

o Tek parçadan oluşmalı veya birleştirme yerlerinde boşluk kalmamalıdır.

o Dip tahtası, zararlı organizmaların barınmasını önlemek için düzenli olarak temizlenir ve kontrol edilir.

2. **Kuluçkalık:**

o Arıların ana yaşam alanıdır ve ana arı genellikle burada yumurtlama yapar.

o Kuluçkalık bölgesi rutubete dayanıklı ve izolasyonu iyi sağlanmış olmalıdır.

3. **Ballık:**

o Arıların bal depoladığı alan olup, kolayca çıkarılabilir modüler şeklindedir.

o Balın temiz ve hijyenik bir ortamda muhafaza edilmesini sağlar.

4. **Kapak ve Havalandırma Delikleri:**

o Kapak kısmının rüzgâra dayanıklı olması ve havalandırma deliklerinin yazın yeterli hava akışını sağlaması gerekir.

o Kış aylarında soğuğu engellemek için delikler uygun malzemelerle kapatılabilir.

5. **Malzeme:**

o Kovanlar genellikle çam ağacından yapılır ve nem dengesini korur.

**Kovan Bakımında Kullanılan Malzemeler:**

? **Sır Tarağı ve Sır Bıçağı:** Peteklerdeki fazla sırların alınması için.

? **Santrifüj Bal Süzme Makinesi:** Balın petekten ayrılmasında kullanılır.

? **Dinlendirme Tankları:** Balın berraklaşması için.

? **İzolasyon Malzemeleri:** Kovanların soğuk havalarda korunması için kullanılır.

? **Boya ve Fırça:** Kovanların dış yüzeylerinin bakımında kullanılır.

? **Bal Tartısı ve Kaplama Malzemeleri:** Balın tartılması ve saklanması için.

## 4. Hasat Zamanı

? Bilecik Çiçek Balı'nın hasat dönemi genellikle Ağustos ve Eylül ayları arasında gerçekleştirilir.

#### Hasat Aşamaları:

##### 1. Sır Alma:

o Peteklerdeki sır tabakası sır tarağı veya bıçakla dikkatlice alınır.

##### 2. Bal Süzme:

o Petekler santrifüj bal süzme makinesine yerleştirilerek bal ayrılır.

##### 3. Dinlendirme:

o Süzülen bal, dinlendirme tanklarında bekletilerek yabancı maddelerden ayrılır.

o Dinlendirme sürecinde balın içindeki hava kabarcıkları ve mum kırıntıları yüzeye çıkar. Bu kısımlar temizlenir ve bal berraklaşır.

##### 4. Dolum ve Ambalajlama:

o Berraklaşan bal, hijyenik dolum makinelerinde istenilen gramajlarda kavanozlara doldurulur.

o Ambalajlanan bal, günün taze şartlarına uygun şekilde paketlenir ve etiketlenir.

o Ambalajlarda muhafaza şartları ve son kullanma tarihi mutlaka belirtilir. Çiçek balı genellikle uygun saklama koşullarında 2 yıla kadar tazeliğini korur.

##### -Muhafaza Koşulları:

? Balın saklanması için serin, kuru ve direkt güneş ışığından uzak bir ortam tercih edilmelidir.

? Bal, 5-20°C arasında muhafaza edildiğinde uzun süre kalitesini korur. Yüksek sıcaklıklar, balın besin değerlerini azaltabilir.

## COĞRAFI İŞARETİN TÜRÜ MAHREÇ İŞARETİ İSE COĞRAFI SINIR İÇERİSİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRETİM, İŞLEME VE DİĞER İŞLEMLER

ÜRETİMİN TÜMAŞAMALARI BİLECİKİLİNDEGERÇEKLEŞMELİDİR.

### DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bilecik Arı Yetiştiricileri Birliği (BAYBİR)katılımıyla en az 3 kişiden oluşan bir denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim Süresi ve Şartları:

? Denetim yılda en az bir kez yapılır.

? Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

? Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanır ve her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetimde Aranılacak Kriterler: Denetim merci tarafından, denetimlerde aşağıdaki kriterlere uygunluk aranır:

1. Bilecik Balı'nın fiziksel, kimyasal ve organoleptik özelliklerinin uygunluğu:

2. Üretim metodunun uygunluğu:

3. Bilecik Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu:

4. Coğrafi Bölge Uygunluğu

Denetim Süreci: Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa yazılı olarak bildirilir. Denetim merci, kamu veya özel kuruluşlardan, uzman kişilerden ya da tüzel kişilerden hizmet alabilir veya iş birliği yapabilir. Tescil ettiren kurum olan Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, tescil haklarının korunması ve hukuki süreçlerin yürütülmesi sorumluluğunu üstlenir. Her denetim raporu düzenli olarak kayda alınır ve Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim raporları, balın coğrafi işaret standartlarına uygunluğunu belgelemek için kullanılır.

### BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda*****	5462*****	Tüzel	

### FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
8440*****		

### DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	46434209926-3296865
-----------------	---------------------

### ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3913944 17-12-2024



\* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

\*\* Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ\*\*\*\*\* tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

\*\*\* Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'uncü maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

\*\*\*\* Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=28956916032644DFE0635A01A8C099FB> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.