

No: 507 – Mahreç İşareti

BAYBURT BALI

Tescil Ettiren
BAYBURT ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.10.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 507
Tescil Tarihi	: 20.07.2020
Başvuru No	: C2019/145
Başvuru Tarihi	: 10.10.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bayburt Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bayburt Üniversitesi Rektörlüğü 69000 BAYBURT
Coğrafi Sınırı	: Bayburt ili
Kullanım Biçimi	: Bayburt Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayburt Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayburt Balı; şeffaf ve parlak bir görüntüye sahip, mevsimin durumuna ve arıların faydalandığı bitkilerin çiçeklerinin rengine bağlı olarak genellikle sarımtırak bazen de haki renkte olabilen çiçek balıdır. Hoş bir tada sahip olup, boğazda hafif yanma hissi bırakır ve bölgede yetişen ballı bitkilerin nektarlarından kaynaklanan hoş bir kokuya sahiptir. Akışkan kıvama sahip olan Bayburt Balı oda sıcaklığında iki ayda kristalize olabilirken, düşük sıcaklıklarda bu süre daha da kısalmır.

Bayburt Balı, Kafkas arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Kafkas melezi arılar tarafından üretilir. Bu arı ırkları dil uzunluğu sayesinde derin tüplü bitkilerden rahat bir şekilde nektar toplayabilir. Arılar peteklerin üzerini iç bükey bir şekilde sırladığı için petekli bal koyu renkte görünür. Kafkas arısının soğuk iklimlerde kışlama yeteneği zayıf olduğu için Bayburt Balı üretiminde kullanılan arılar, kışlatılmak üzere iklimi daha sıcak olan bölgelere götürülür ve ilkbaharın gelmesiyle birlikte, üretim yapılmak üzere coğrafi sınıra geri getirilir.

Karadeniz Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi arasında geçit kuşağı oluşturan ve ortalama 1750 m rakımı olan Bayburt ili; coğrafi yapısı, iklimi ve bitki örtüsü bakımından arıcılığa son derece elverişli bir floraya sahiptir. Bu flora içerisinde yonca, korunga, fiğ, kekik, geven, adaçayı, yabani korunga, ballıbaba, akasya, sığırkuyruğu vb. nektar kalitesi yüksek olan ballı bitkiler yer alır.

Bayburt genelinde nektar ve polen kaynağı olan bitkilerin başlıcaları, *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Cannabaceae*, *Dipsacaceae*, *Onagraceae*, *Cornaceae*, *Rosaceae*, *Poaceae*, *Elaeagnaceae*, *Apiaceae*, *Boraginaceae*, *Cupressaceae*, *Lamiaceae*, *Liliaceae*, *Caprifoliaceae*, *Paeoniaceae*, *Plantaginaceae*, *Ranunculaceae*, *Polygonaceae*, *Salicaceae*, *Crassulaceae*, *Caryophyllaceae*, *Solanaceae*, *Tiliaceae*, *Urticaceae* olup üretilen ballarda genellikle yoğun olarak *Boraginaceae* ve *Fabaceae* familyalarına ait polenlere rastlanır.

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki arıcılık kış aylarında kolonilerin sıcak bölgelere götürülmesi, yazın ise coğrafi sınıra getirilmesi ile yapılır. Koloni sayıları genellikle doğal oğul alınarak artırılır. Yaşlanan ana arılar dışardan alınan Kafkas arısı veya Kafkas melezi ana arılar ile değiştirilir. Kovan olarak genellikle sarıçamdan imal edilmiş standart Langstroth tipi kovanlar kullanılır. Erken ilkbaharda ve geç sonbaharda, eksilen bal stoklarını tamamlamaları veya ana arının yumurtlamasını teşvik etmek amacıyla, arı kolonileri her gün, azar azar koyu şerbet ile beslenir. Havalar iyice soğuyunca da arı keki ile besleme yapılır.

Arıların konaklayacağı yerler, gezginci arıcılık mevzuatına uygun olarak konaklama yeri için belirtilen asgari koşullar temel alınarak belirlenir.

Kafkas arısı, ırk özellikleri nedeniyle erken ilkbaharda oldukça yavaş gelişir ve temmuz ayında büyük bal akış dönemine; en güçlü ve 21. gününü tamamlamış tarlacı arı popülasyonu ile girip maksimum bal stokunu sağlayacak şekilde haziran ayı başında hızla gelişir. Bu arı popülasyonu nektar, polen, propolis ve su toplama kabiliyetine erişmiştir. Üreticiler bal hasadından sonra yeniden yavru üretimini azaltarak bal stokunu uzun kış aylarında ekonomik olarak değerlendirir. Arıların kışlaklardan çıkartıldığı mart - nisan aylarında yapılacak ilkbahar beslemesine arı keki ve polen gibi katı yemler ile başlanmalı, sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artış oranına göre önce koyu (2 birim kristalize beyaz şeker:1 birim su) sonra da normal (1 birim kristalize beyaz şeker:1 birim su) şurupla beslemeye bal akış dönemine kadar devam edilir.

Bal akışının başladığı temmuz ayı başlarında, gelişen kolonilere, balın üretileceği ballıklar (üstlükler) ve ballıklara da steril petek konulmalıdır. Kuluçkalıktaki ballar hasat edilmez ve kış koşulları dikkate alınarak arılara bırakılır.

Bayburt Balı hasadına petek gözlerin sırlandığı temmuz ayının ortasından itibaren başlanır ve ağustos ayında da bal hasadı tamamlanır. Hasada, balın olgunlaşma göstergesi olan, petekteki balın tamamı veya en az 2/3'ü sırlanan peteklerden başlanır. Bayburt Balının nemi %18'nin altında olmalıdır. Henüz olgunlaşmamış, erken dönemde süzülen ballarda nem yüksek olduğundan bal daha erken kristalize olur aynı zamanda fermantasyona uğrar.

Bal hasadına akşamüstü başlanır. Kovanlardan alınan petekler temiz bir boş kovana yerleştirilip, üzerleri temiz beyaz bir bez ile örtülerek süzme odaları veya çadırlarına taşınır. Beyaz petekli ve tam sırlı düzgün petekler, petekli bal olarak, diğer petekler ise süzme makinesinde süzülerek süzme çiçek balı olarak krom çelik tanklara doldurulur. Ballar daha sonra polen taneciklerinin çöktürülmesi ve hava kabarcıklarının giderilmesi amacıyla hijyenik bir ortamda dinlendirilmeye bırakılır. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak bir görünüm alan ballar, cam kavanoz, teneke vb. gıda ile temasa uygun malzemeler ile ambalajlanır. Bayburt Balı; gıda kodeksi kriterlerine uygun olarak tüketiciye arz edilir.

Varroa mücadelesi; birincisi petek gözlerindeki yavru oranının en az olduğu dönemde, yani arıların kışlaklardan çıkartıldığı mart - nisan aylarında, ikincisi ise bal hasadından sonra, petek gözlerindeki yavru oranının en düşük olduğu dönem olan eylül ayında olmak üzere yılda iki defa yapılır. Varroa mücadelesi döneminde kullanılan ilaçların ruhsatlı olması gerekmektedir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Bayburt Balı ünü itibarıyla coğrafi sınır ile özdeşleşen ve uzun yıllardır bilinen ve üretiminde emek gerektiren bir üründür. Bayburt Balının, arıların kış konaklaması dışında kalan üretimi ve paketlenmesi dâhil tüm işlemleri Bayburt ilinde gerçekleştirilmektedir.

Denetleme:

Denetimler Bayburt Üniversitesi koordinatörlüğünde, Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bayburt İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Bayburt Belediyesi, Bayburt Ticaret ve Sanayi Odası, Bayburt Ziraat Odası ve Bayburt Üniversitesinden birer uzman olmak üzere altı kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Bayburt Balının üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm evrelerine yönelik kontroller yılda en az 3 defa ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Bayburt Balı üreticileri arıcılık sezonu başı olan mayıs ayında Bayburt İli Arı Yetiştiricileri Birliğine üretim yaptıklarına dair bilgi verecektir. Bildirim yapan üreticiler üretimin başlangıcından, üretim sezonunun sonu olan eylül ayına kadar olan süreçte denetime tabi tutulurlar. Bildirim yapmadıkları halde Bayburt Balı coğrafi işaretini kullanarak üretim yapan üreticiler de denetim mercii'nin rutin kontrolleri kapsamında denetlenirler.

Denetimlerde aşağıdaki hususlara öncelikli olarak dikkat edilecektir:

- Bayburt Balı üreticileri mayıs ayında Bayburt İli Arı Yetiştiricileri Birliğine müracaat eder. Müracaatı takiben en geç 2 hafta içerisinde denetim mercii üreticiye dönüş yapar ve kovan sayısını yerinde tespit ederek kayıt altına alır.
- Bayburt Balı üreticisi, bal hasadı başlamadan 2 hafta önce Bayburt İli Arı Yetiştiricileri Birliğine müracaat eder. Denetim mercii hasat zamanı, ürünlerin Bayburt Balının tescilinde belirtilen özelliklerine uygunluğunu kontrol eder.
- Bayburt Balı, 500 ve 1000 ml'lik cam kavanozlar, 1-2 kg'lık tenekeler veya denetim mercii'nin ortak kararıyla uygun görülen, gıda ile temasa uygun malzemeler ile ambalajlanarak muhafaza edilir. Bayburt Balı coğrafi sınır dışına belirlenen ambalaj tipi ve miktarı haricindeki ambalaj (örneğin 15-20 kg'lık tenekelerde) ambalajlarda coğrafi sınır dışına çıkartılamaz.

Denetim Şekli ve Zamanları:

İlk Denetim: Uygun hava şartları oluşmuş ise mart ayından itibaren haziran ayının ortalarına kadar, kışlaklardan çıkarılan kolonilerin üretim sezonunu geçireceği arılıklara yerleştirilmesi aşamasında gerçekleştirilir.

Bu denetim döneminde; kovan ve koloni sayısı, konaklama yeri, arı ırkı ve arı besinleri hususlarında kontroller yapılacaktır.

İkinci Denetim: Haziran, temmuz ve ağustos aylarında kolonilerin geliştiği, oğul verdiği ve ballıkların kovanlara verilmeye başlandığı, bal üretiminin en yoğun olduğu üretim döneminde gerçekleştirilecektir. Bu denetim döneminde; koloni gelişimi ve üretim materyalleri hususlarında kontroller yapılacaktır.

Üçüncü Denetim: Bal hasadının yapıldığı temmuz ayı sonunda ve ağustos ayında yapılır. Denetim merciinin gerekli görmesi üzerine Bayburt Balından numune alınması sağlanarak; ilgili bal mevzuatı kapsamında değerlendirilir.

Hasat dönemi bittikten sonra Bayburt Balı tescilinde belirtilen özelliklere uygun olan balların dolumu, her yıl denetim mercii tarafından belirlenecek dolum tesislerinde yapılır ve dolumu yapılan ballar, Bayburt Balı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımı da dikkate alınarak etiketlenir.

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.