

No: 1831 – Menş e Adı

ERZİNCAN GEVEN BALI

Tescil Ettiren

ERZİNCAN İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1831
Tescil Tarihi	: 18.03.2026
Başvuru No	: C2023/000012
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kızılay Mah. 1031. Sok. No: 6 24050 Merkez ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili
Kullanım Biçimi	: Erzincan Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Geven Balı; belirtilen coğrafi sınıra özgü bitki örtüsündeki çok yıllık bir bitki olan geven ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Erzincan Geven Balı, şeffaf bir görünüme, sarı ve tonlarında değişebilen bir renge, temin edildiği flora ve oğzü bir kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahiptir. Ayrıca, nispeten geç kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır. Erzincan Geven Balının organoleptik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Erzincan Geven Balının organoleptik özellikleri

Görünüş değerlendirmesi	Renk: Şeffaf bir algıya yakın olmakla birlikte, polen yoğunluğuna bağlı olarak değişkenlik gösterir. Yoğun geven poleni içeren ballar açık sarı renge sahiptir. Geven polen yoğunluğu azaldıkça balın rengi açık amber rengini alır.
Koku değerlendirmesi	Koku yoğunluğu: Hafif koku yapısına sahiptir. Ortama yayılmayan ancak yaklaşıldığında algılanan hafif bir kokuya sahiptir.
Tat değerlendirmesi	Tatlılık: Yumuşak bir yapıya sahiptir. Rahatsız edici tatlı yoğunluğu bulunmaz. Asitlik: Boğazı yakmayan bir asitlik yapıya sahiptir. Acılık: Acılık hissi oluşturmaz. Aroma yoğunluğu: Diğer monofloral ballara kıyasla daha azdır. Aromanın tanımlanması: Mineral yapısı nedeniyle keskin bir aromaya sahip değildir.
Fiziksel karakteristikler	Kristalleşme oranı: Nem oranının çok düşük olması nedeniyle kristalleşme oranı da düşüktür.

Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (en fazla)	%16,5
Sakaroz (en fazla)	0,35 g/100 g
% Maltoz (en fazla)	2,90
Fruktoz + Glukoz (en az)	100 g'da 71 g
HMF (en fazla)	40 mg/kg
Serbest asitlik (en fazla)	50 meq/kg
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,5 mS/cm
Diastaz sayısı (en az)	14,90
Prolin (en az)	750 mg/kg

Erzincan Geven Balında; geven poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Erzincan Geven Balında, primer olarak en az %50 oranında geven

(*Astragalus* spp.) poleni, sekonder olarak ise genellikle gülgiller (*Rosaceae*) ve papatyagiller (*Asteraceae*) türlerine ait polenler bulunur. Erzincan Geven Balının polen içeriğine aşağıda yer verilmektedir.

Primer polen	Sekonder polenler	Diğer polenler (Eser miktarlarda)
<i>Astragalus</i> subs. (<i>Fabaceae</i>) En az %50	<i>Rosaceae</i> (%10-12) <i>Asteraceae</i> (%2-5)	<i>Salix</i> spp., <i>Cistaceae</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Thymus</i> spp., <i>Papaveraceae</i> , <i>Onobrychis</i> spp.

Erzincan ilinde yetişen geven bitkileri genellikle yastık biçiminde kümeler oluşturur. Dikeni bulunan gevenlerin yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçludur. Genellikle öbekler halinde toplanmış beyaz, sarı, mor ya da pembe çiçekleri bulunur. Çiçeklenme dönemi düşük rakımlarda takriben mayıs ve haziran aylarında gerçekleşirken, yüksek kesimlerde ağustos ayında sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Erzincan ilinde geven bitkisinin yayılış alanları incelendiğinde, özellikle doğal step alanları ile lokalize olduğu görülür. Geven bitkisinin çiçeğinin nektarı, genellikle çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde, Erzincan ilinde bu nektarları toplamaya en elverişli olan ve bölge iklimine adapte olabilen arı ırkları tercih edilir. Bu ırklar çoğunlukla, Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısıdır (*Apis mellifera anatoliaca*).

Üretim Metodu:

Erzincan Geven Balı; süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılamaz.

Erzincan Geven Balı; sabit arıcılık veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, ağustos ve eylül aylarında bal hasadı gerçekleştirilir. Zararlı mücadelesi, ilaç kullanımı vb. konularda prospektüslerde belirtilen talimatlara uyulur ve asgari teknik ve hijyen şartlarına riayet edilir.

Bölge arıcıları genellikle kapalı alanlarda kışı geçirttikleri arılıklarının normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirir. Arıcılar, bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlar. Kovadaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımları değiştirilir.

Arılıkların araziye yerleştirildikleri dönem mayıs ve haziran aylarıdır. Arılar nektar toplamaya başladıktan sonra, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Hasat işlemlerinin ağustos-eylül ayı içinde tamamlanması beklenir. Hasat, iklim koşullarına bağlı olarak temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar, konakladıkları arılıkta hasada başlar. Süzme işlemi, genelde arılıklarda olmak üzere gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile gerçekleştirilir. Süzülen ballar, arıcı tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Ballar, bu tanklarda en az 3 gün süreyle dinlendirilerek istenmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çökmesi ve balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar, oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Muhafaza ve Depolama: Tüketiciye arz edilecek ballar, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

Erzincan Geven Balı; paketleme / dolun 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 edilerek depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde, Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Ürünü üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kaydedilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının

uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından kayıt altında tutulur.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sonucunda hazırlanan denetim tutanakları, Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci tarafından Erzincan Geven Balında denetime esas kriterlere aşağıda verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Arıcının üretim dönemi içinde o bölgede olup olmadığına dair Arıcılık Kayıt Sisteminden (AKS) kontrolünün uygunluğu.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen özellikler ve polen içeriği bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluęu.
- Erzincan Geven Balı ibaresinin ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınarak analiz yaptırılabilir. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Ürünün paketleme / dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde tüketiciye arz edilmesi sağlanır. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.