

**No: 59 – Menş e adı**

**PERVARİ BALI**

Tescil Ettiren

**PERVARİ KÖYLERE HİZMET GÖTÜRME BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 27.07.2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 27.07.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değ iş iklik İlanı:**

02.01.2019 tarih ve 44 sayılı Bülten

15.04.2024 tarih ve 171 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 59
<b>Tescil Tarihi</b>	: 19.08.2004
<b>Başvuru No</b>	: C2003/017
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.05.2003
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Pervari Balı
<b>Ürün Adı</b>	: Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Aydın Mah. Beyazıt Cad. Hükümet Konağı 19/2 Pervari SİİRT
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Siirt ili Pervari ilçesi sınırları
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Etiketleme

#### **Ayırt Edici Özelliği:**

Pervari Balı, Siirt ilinin Pervari ilçesindeki dağların eteklerinde ve yaylalarındaki florada bulunan üçgül, yonca, adaçayı, kekik, ballıbaba, peygamber çiçeği, geven, engerek otu, sığır dili, fiğ, kenger gibi çiçek ve bitkilerde bulunan bal özlerinin, bal arısı tarafından toplanması ile elde edilmektedir. Pervari balı, üretildiği ilçenin coğrafi yapısına ve bitki örtüsüne bağlı olarak koyu kıvamlı ve hoş kokulu bir nitelik arz etmektedir.

#### **Pervari Balının Üretimi:**

Pervari Balı, Pervari Karakovan Balı, Pervari Petekli Balı ve Pervari Süzme Balı olarak üç farklı şekilde üretilmektedir.

Pervari Karakovan Balı, peteğin arı tarafından yapılması ve petek içinin de yine arı tarafından bal ile doldurulması ile üretilir. Bu bal % 13 rutubet, 1,54 hidroksimetil furfurool (HMF mg/kg), %78,98 invert şeker, %4,86 sakkaroz, 9,67 diastas sayısı muhteviyatla, amber renginde, normal görünüşlü olarak üretilmektedir. Üründe asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmamaktadır.

Pervari Petekli Balı, hazır peteğin arı tarafından bal ile doldurulması ile üretilir. Bu bal %13,4 rutubet, 1,92 hidroksimetil furfurool (HMF mg/kg), %76,07 invert şeker, %2,82 sakkaroz, 11,54 diastas sayısı muhteviyatla, açık amber renginde, normal görünüşlü olarak üretilmektedir. Bu üründe de asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmamaktadır.

Pervari Süzme Balı, petekli balın içinde bulunan balın petekten, bal süzme makinesi ile veya doğal olarak süzülmesi yöntemiyle üretilmektedir.

Pervari Karakovan ve Pervari Petekli Balı genellikle galvanizli hijyenik teneke kutular içerisinde, süzme bal ise cam kavanozlarda piyasaya sunulmaktadır.

#### **Denetim:**

Yukarıda belirtilen özelliklere uygun üretimin yapılması, Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği Başkanlığına kayıtlı konu ile ilgili bir üye, Tarım İl Müdürlüğünden konu ile ilgili iki uzman elemandan oluşacak toplam üç kişilik komisyon tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetlenir.