

**No: 1050 – Menş e Adı**

**AĞRI GEVEN BALI**

Tescil Ettiren

**AĞRI İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.10.2024 tarih ve 182 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 1050
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.03.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/374
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.11.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ağrı Geven Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bal / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Leylekpınar Mah. 1704. Sok. ER-SE İş Merkezi Kat 6 No:30/22 AĞRI
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Ağrı ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Geven Balı, coğrafi sınırdaki yetişen geven bitkilerinden elde edilen monofloral süzme balıdır. Rengi açık sarıdan turuncu renge doğru değişir ve koyu kıvamlıdır. Hafif rahiyalıdır ancak yenildiğinde boğazda yanma hissi oluşturan tada sahiptir. Ağrı Geven Balı, Kafkas arısı (*Apis mellifera caucasia*) kolonileri tarafından üretilir. Kafkas arısı ırkı dil uzunluğunun daha fazla olması nedeni ile bitkilerin öz sularına daha kolay ulaşır. Kafkas arısı ile bölgede uzun süredir arıcılık yapılması, bu ırkın bölgenin koşullarına adapte olmasını sağlamıştır.

Ağrı Geven Balında dominant olarak minimum %50 oranında geven (*Astragalus*) polenleri, sekonder olarak minimum %3 oranında *Asteraceae* polenleri ile minimum %1 oranında *Rosaceae*, *Lamiaceae*, *Lauraceae* ve *Apiaceae* familyalarına ait polenler bulunur.

Ağrı Geven Balı prolin miktarı en az 400 mg/kg, nem oranı ise en fazla %18'dir. Nem oranının düşük olması Ağrı ili coğrafyasının derin vadilerden oluşması ve yaz aylarında günlük sıcaklıkların yüksek olmasından kaynaklanır. HMF (hidroksimetil furfural) değeri en fazla 30 mg/kg'dır. Ağrı Geven Balının kimyasal özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1: Ağrı Geven Balının kimyasal özellikleri**

Nem (en fazla)	%18	
Sakkaroz (en fazla)	4 g/100 g	
Fruktoz+Glukoz (en az)	60 g/100 g	
Fruktoz/Glukoz oranı	1,20 - 1,40	
Serbest asitlik (en fazla)	35 meq/kg	
Elektrik iletkenliği	0,10 - 0,70 mS/cm	
Diastaz sayısı (en az)	8	
HMF (en fazla)	30 mg/kg	
Prolin (en az)	400 mg/kg	
Fenolik madde	177,51 µg - 289,33 µg	
Flavanoid miktarı	32,91 µg - 314,67 µg kersetin/kg	
Balda protein ve bal δ13C değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)	%7	
Polenler (en az)	Geven ( <i>Astragalus</i> )	%50
	<i>Asteraceae</i>	%3
	<i>Rosaceae</i> , <i>Lamiaceae</i> , <i>Lauraceae</i> ve <i>Apiaceae</i>	%1

Ağrı ili, Doğu Anadolu Bölgesinin Yukarı Murat Havzası içerisinde yer alır. Yükselti farklarının fazla olduğu Ağrı ili sınırlarında dağlık - tepelik alanlar, ovalar ve vadiler olmak üzere, başlıca üç ana jeomorfolojik üniteden oluşur. Ova tabanlarından çevreye doğru gidildikçe kademeli olarak yükselti artar ve vadiler derinleşir. Ovalar ile

yüksek dağlık - tepelik alanların iç içe bulunduğundan kısa mesafelerde önemli yükselti farkları görülür. Vadi tabanları ile çevrede yer alan yüksek dağlık sahalar arasındaki yükselti farkı, birçok yerde 1000 m'yi geçer. Dolayısıyla Ağrı ili sınırları içerisinde yer alan ovaları çevreleyen dağlar, aynı zamanda yöreye bir havza niteliği kazandırır. Ovaların büyük kesimini dağların kapladığı ve ortalama yükseltinin 2000 m'ye ulaştığı düzlüklerdir.

Ağrı coğrafyasının önemli bir kısmının mera ve otlaklardan oluşması, tarım yapılan alanlarda ise ziraî mücadele faaliyetinin yoğun olmaması, bal kalitesini artırırken diğer taraftan arı popülasyonunun korunmasına da olumlu katkı sağlar.

Ağrı ili coğrafi yapı itibari ile yaz aylarında yükseltiye bağlı olarak yeşil ve çiçekli bitkilerin sürekliliğinin olması bakımından arıcılık faaliyetlerini yürütmeye elverişli bir konuma sahiptir. Yörenin arıcılık faaliyetleri için nisan ayından eylül aylarına kadar uygun bir ortam mevcuttur. Ağrı'nın arazi yapısı engebeli olup dar bir alan içinde topografik farklılıklar göstermesinden dolayı mikro klima alanları ile arıcılık sezonu daha uzun sürebilir. Yükseklik farklılıklarının yanı sıra, bitki örtüsü bakımından zengin bir floraya sahiptir. Yayla ve dağlarda yükseltiye bağlı olarak bitkilerin değişik zamanlarda çiçek açması ve yöreye has çiçeklerin bolluğuyla da arıcılık yönünden elverişli özelliklere sahiptir.

Kısa mesafede önemli yükseklik farklarının ortaya çıktığı vadi ve ovalık kesimler ile dağlık ve tepelik alanlar arasında sıcaklık değişiklikleri görülür. Bu durum arıların beslenmesi için temel unsur olan bitkilerin vejetasyon devrelerinin farklılaşmasına yol açarak, yörede ilkbahar ve yaz devresinde her zaman çiçekli kalabilen bitkilerin bulunmasına imkân tanır. Yörede arıcılar ilkbahardan itibaren doğada çiçeklenmeyi takip ederek ilkbaharda vadi tabanlarında konaklarken yaz ortalarında yüksek yayla ve dağ eteklerine konumlanırlar. Bulduğu yöre ve vadilerde vejetasyonu takip ederek arılar dışarıda olduğu mevsimlerde birkaç kez yer değiştirirler. Kovanlar bal üretim sezonunda il sınırları dışına nakledilmez ancak il içerisinde nektar akımının bol olduğu bölgelere taşınabilirler.

Ağrı Geven Balı, 15 Ağustos - 10 Eylül arasında olmak üzere yılda bir kez ve kovanın üst katından hasat edilir. Kovanın alt kısmından (kuluçkalıktan) hasat edilmez.

Ağrı ili sınırlarında fitocoğrafik bölge karakteristiği olan *Astragalus* (geven) cinsinin üyeleri yaygın bulunur. Bölgenin her yerinde gelişmiş olan *Astragalus* ssp., *Artemisia* spp. erozyona karşı direnç sağlamış, kök sistemi iyi gelişmiş otsu bitkilerdir. Ağrı coğrafyasında geven (*Astragalus*) bitkisinin onlarca türü yaygın olarak yetişir. Gevenin yoğun yetiştiği yerlerde arılar geven çiçeklerinden ve polenlerinden faydalanarak, geven balı üretirler. Ağrı Geven Balı polen profilinde üretiminde yörenin coğrafi özelliğine geven bitkisi gibi adapte olmuş *Apiaceae* familyasından da polen yer alır. Ağrı Geven Balında bu bitki polen ve nektarlarının da bulunması ayırt edici bir özelliktir.

Ağrı'da arıcılık önemli bir geçim kaynağı olup her yıl hasat sonunda gerçekleştirilen geleneksel bal festivalleri ve tadım şenlikleri, arıcıları ve yöre halkını bir araya getiren sosyal aktivitelere de dönüşmüştür.

### **Üretim Metodu:**

Ağrı Geven Balının üretimi; iklim koşullarına bağlı olarak nisan ayı sonunda başlayıp ağustos ayı ortalarına kadar devam eder. Yılda bir defa 15 Ağustos - 10 Eylül arası bal hasadı yapılır. Hasat sadece kovanın üst katından yapılır.

### **Hasat, sağım ve depolama:**

Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ballıklara, kendi üretimleri olan balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bu çerçevelerin tamamı veya 2/3'ü sırandıktan sonra hasada alınır. Hasat zamanı toplanacak bal, arı kovanın ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden hasat yapılmaz. Kovanlardan toplanan ballar, arıcının işletmesinin olduğu yerdeki arı kışlatma ve bal sağım odası olarak adlandırılan yere taşınır. Loş, mevsime göre değişmekle birlikte iç sıcaklığı 4-20 °C olan ve havalandırılmaya müsait olan bu üniteye petek ballar ısıtma yapmaksızın (soğuk santrifüj) santrifüj edilir. Süzülen ballar işletme büyüklüğüne göre temin edilen 100-200 litrelik krom bal kaplarında biriktirilir. Biriktirilen ballar depolama alanında 3 gün kadar bekletilerek, büyük partiküllerin çökmesi ve hava kabarcıklarının sönmeye sağlanarak bala homojen bir görünüm kazandırılır. Uygun bulunan ballar; Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından izin verilmiş ve Ağrı Arı Yetiştiricileri Birliğinin tespit ettiği bal dolun tesislerinde ambalajlanır. Gıda ile teması uygun olan 500 ve 1000 ml'lik cam kavanozlarda veya 1-2 kg'lık laklı tenekelerde ambalajlanarak bu odalarda depolanır. Ambalajlarda Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşee adı amblemi bulunur.

### Kışlatma:

Arılar, hava durumuna göre kasım ayı ortasından aralık ayı başlarına doğru kışlatmaya alınır. Kapalı kışlatma yapılması durumunda kullanılacak kışlatma odaları; kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sessiz, doğal havalandırılmalı, içerisinde su donmayacak ve sıcaklığı 10°C'yi geçmeyecek şekilde olmalıdır. İklima bağlı olarak kışlatma odasının sıcaklığı 10 °C'nin üstüne çıktığında, kapısı açılarak soğutulur. Kışlatma odalarında kovanlar duvara fazla yaklaştırılmadan kovanın ön kısmı yere hafifi eğimli olarak bırakılır. Açık alanda kışlatma yapılması durumunda kovanlar doğal şartlara bırakılır, kış boyu kar altında kalırlar. Bu kışlatma biçiminde uygun havalandırma, kovan üstünde sıkı bir izolasyon sağlamak suretiyle yapılır. Dışarıda kışlatılan kovanlarda giriş deliğinin yaklaşık 25 cm üstünden 5 cm çapında bir delik açılır. Kışın bu delik açık bırakılarak kovanlara taze hava girişi sağlanır. Kovanlar karla örtüldüğünde, ön kısımlarının karı temizlenerek kovana hava girişi sağlanır. Sadece kışlatma işlemi hava şartlarının coğrafi sınırdan uygunsuz olması durumunda İçdir ovasında gerçekleştirilebilir.

Arıların kışın beslenmesi ve rahat geçirmesi için kovanın alt kısmına bal hasadında yeteri miktarda Ağrı Geven Balı bırakılır. Arılar, başka bölge ballarıyla beslenmez. Kış soğuklarının uzaması durumunda kovandaki bal ve polenler arılar tarafından bitirildiğinde arıcılar, bal şurubu ile besleme yapar. Şeker şurubu kullanılmaz.

Arılar, havalar soğuyunca kovanlardaki çatlak ve delik alanları propolisle kapatır, giriş deliğini propolisle daraltırlar. Sonbaharda kovanda biriken propolisler, kovanın ısı stabilitesini koruduğu için temizlenmez. Propolis temizliği baharda arılar doğaya çıktığında yapılır.

### **Denetleme:**

Denetimler; Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde ve Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Serhat Kalkınma Ajansı (SERKA) Ağrı Ofisi, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi ile Ağrı Ticaret Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az beş kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği, kendisine yapılan şikâyetler üzerine en geç 1 hafta içinde denetim yapılmasını sağlar. Denetim mercii, her rutin denetleme dönemi öncesi denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetim planı oluşturur. Ağrı Geven Balı üreten arıcılar, arıcılık sezonunun başladığı nisan ayında Ağrı Arı Yetiştiricileri Birliğine üretim yaptıklarını bildirirler. Bildirim yapmadığı halde Ağrı Geven Balı coğrafi işaretini kullanan üreticiler de denetime tabidir.

Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından her yıl; bal akım ve bal hasat döneminde konaklama noktalarının belirlenmesi, kovan sayısı, üreticiler, bitki florası ve benzeri hususlar düzenli olarak kayıt altına alınır. Denetim mercii; Ağrı Geven Balı üreticilerinin bölgeye giriş çıkışı, konaklama süreleri ve benzeri konulardaki takip ve kayıt işlemlerini, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcı Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında yürütür.

Denetimler, aşağıdaki belirtilen hususlar çerçevesinde gerçekleştirilir.

1. Ağrı Geven Balı üretmek isteyen arı yetiştiricisi, nisan-mayıs aylarında Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğine müracaat eder. En geç 2 hafta içerisinde kovanların konumu, yerleşim yerlerine ve anayola uzaklığı tespit edilerek kayıt altına alınır.

2. Üretici, bal hasadı başlamadan 2 hafta önce Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğine hasat yapacağı bilgisini verir. Denetim mercii denetim planlaması yaparken bu bildirim dikkate alır ve hasat zamanı ürünün kontrolü ile kovan başına ortalama yıllık bal verimi tespiti yapar. Bu veri, hasat sonrası satışa hazır bal miktarı ile karşılaştırılarak üretim miktarları kayıt altına alınır.

3. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi durumunda, ürün nihai ambalaja konulmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır. Analizlerin yaptırılacağı laboratuvar, yürürlükteki kanun, yönetmelik ve genelgeler göz önünde bulundurularak denetim mercii tarafından belirlenir ve analiz giderleri üretici tarafından karşılanır.

4. Üretimde kullanılan arı ırkı, hasat, sağım, depolama, ambalajlama ve kışlatma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk denetlenir.

5. Dolum tesisinin uygunluğu denetlenir.

6. Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.