

No: 1846 – Mahreç İşareti

ŞEMDİNLİ BALI

Tescil Ettiren

HAKKÂRİ İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1846
Tescil Tarihi	: 04.05.2026
Başvuru No	: C2019/106
Başvuru Tarihi	: 21.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Şemdinli Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Bağlar Mahallesi Merzan Caddesi No: 1 Yüksekova HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili Şemdinli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şemdinli Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şemdinli Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şemdinli Balı, coğrafi sınırdaki *Apis mellifera meda* ırkı arılar tarafından üretilen çiçek balıdır. Açık bir renge, yüksek berraklığa, akışkan ve kaygan yapıya, keskin ve kalıcı bir tada sahiptir. Şemdinli Balı içeriğindeki glukoz, fruktoz ve su oranı sebebiyle geç kristalleşir. Şemdinli Balında çiçek, tütün ve bergamot tatları ile kokularına ek olarak nane-mentol ve damla sakızı tadı yoğun oranda hissedilir.

Şemdinli Balının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Şemdinli ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Şemdinli Balının bazı özellikleri

<u>Kriter</u>	<u>Değer</u>
Nem	% 15 - 18,5
Sakaroz	0 - 3 g / 100 g
Fruktoz + Glukoz	67 - 75 g / 100 g
Serbest asitlik	10 - 25 meq / kg
Elektrik İletkenliği	0,15 - 0,3 mS / cm
Diastaz Sayısı	8 - 25
İnvertaz	100 - 350 U / kg
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	En az (-1)
Balda protein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şeker oranı	En fazla % 7
Prolin miktarı	400 - 850 mg / kg
Toplam antioksidan	35 - 154 mg TE / 100 g
Toplam fenolik madde	15 - 60 mg GAE / 100 g
Toplam flavonoid madde	1,6 - 6,5 mg KE / 100 g

Şemdinli Balında *Astragalus* spp., *Anthemis* spp., ve *Onobrychis* spp. türlerine ait polenler primer; *Apiaceae*, *Astragalus* spp., *Anthemis* spp., *Plantago* spp., *Onobrychis* spp., *Liliaceae*, *Salix* spp., *Lamiaceae*, *Lotus* spp. ve *Chenopodiaceae* türlerine ait polenler sekonder olarak bulunur.

Üretim Metodu:

Yörede arıcılık faaliyeti sabit ve gezginci arıcılık şeklinde, tabi oğul almak suretiyle koloni sayısını arttırmak, kolonilerin yaşlı ve verimsiz ana arılarını değiştirmek ve ağırlıklı olarak bal üretimi şeklinde yürütülmektedir.

Uzun kış şartları dikkate alındığında kolonilerin kışa hazırlanması için güz dönemi beslemesi büyük önem arz eder. İlkbahar beslenmesinde olduğu gibi güz dönemi beslenmesinde de kek ve polen gibi katı yemler ile başlanır, ısı durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artış oranına göre önce koyu (2 birim kristalize şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim kristalize şeker / 1 birim su) şurupla beslemeye bal akış dönemine kadar devam edilir. Bal hasadından sonra, kovanda bal miktarının azalması nedeniyle ortaya çıkan stresi azaltmak ve ana arının yumurta

atmasını / bırakmasını teşvik amacıyla koyu şurupla kademeli olarak besleme yapılır. Bu beslemeye her gün bir kez olmak üzere on beş gün boyunca devam edilmelidir. Havalarda soğumaya başlamasıyla birlikte, kovadaki polen stokunun azaldığı güz döneminde polen ve polen ikame yemler (arı keki) kullanılarak katı besleme yapılır. Katı beslemeye, kovanların kışlama yerine alınacağı zamana kadar devam edilebilir. Güz dönemi beslemesinin amacı, yaşlanmış ve yıpranmış işçi arıların ölümü ile azalan kovan nüfusunun, ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesini sağlamaktır.

Arıların kışlama döneminde oluşturduğu kış salkımının bozulmaması için ani ısı değişikliklerinden kaçınılmalıdır. Ayrıca ortamda kış salkımını bozabilecek yoğun sis, fazla ışık veya aşırı nem olmamalıdır. Bu şartların sağlandığı kapalı kışlaklarda, kovanlar yerden bir metre yükseklikteki profil sergiler üzerine yerleştirilir. Zayıf koloniler ortada olacak şekilde 3 - 4 sıra halinde düzenlenir ve kovanların ön kısımları 10 - 15 cm yukarı kaldırılır. Kovan uçuş deliklerinde oluşan labirent şeklindeki propolis temizlenir, uçuş deliğine kovan giriş kapağı kapatılır. Kovanlar hava sirkülasyonunu sağlamak için temiz pamuklu bezlerle örtülür. Kovan kapaklarının havalandırma delikleri açık tutulur ve kovan içerisindeki havalandırma, taze hava girişine ve solunan hava tahliyesine izin verecek şekilde düzenlenir. Üretim döneminde kovan giriş kapakları açık tutulur.

Kışı kapalı mekânlarda geçiren kovanlar; hava sıcaklıklarına bağlı olarak mart sonu veya nisan ayı başında kışlaklardan çıkarılarak arılıklara yerleştirilir.

Tarım ve Orman İl Müdürlüğüne her yıl yayınlanan genelgede konaklama yeri için belirtilen asgari koşullar temel alınarak kovanların konulacağı yerler belirlenir. Kovanlar arasındaki mesafeler en az 3 - 4 metre olmalıdır ve arılıklar arasındaki mesafeler ile köy hayvanlarının geçiş yolları, köy içi, okul, cami, köy içme suyu, ana yollar gibi yerlere olan uzaklıklar, kolonilerin yoğunluğuna göre en az 500 metre olmalıdır. Pis su kaynakları ile atık ve çöp alanlarına uzaklık ise en az 3 km olacak şekilde konaklama yerleri belirlenir. Her arılıkta arıların su ihtiyacını giderebileceği bir suluk bulundurulur.

Şemdinli Balı üretiminde *Apis mellifera meda* ırkı arılar kullanılır. Bu arılar ırk özellikleri nedeniyle erken ilkbaharda oldukça hızlı bir şekilde gelişir. Koloni, haziran ayı başında hızla gelişmeye başlayıp temmuz ayındaki balı akış dönemine en güçlü, 21. gününü tamamlamış, nektar, polen, propolis ve su toplama kabiliyetine erişmiş tarlacı arı popülasyonu ile girerek en fazla bal stokunu sağlayabilir. Bal hasadından sonra, bal stokunu uzun kış aylarında ekonomik olarak değerlendirmek için yeniden yavru üretimini azaltırlar. Arıların kışlıklarından çıkarıldığı mart - nisan aylarında ilkbahar beslemesine kek ve polen gibi katı yemler ile başlanır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artış oranına bağlı olarak önce koyu (2 birim kristalize şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim kristalize şeker / 1 birim su) şurupla beslemeye bal akış dönemine kadar devam edilir.

Yöredeki bal hasadı, petek gözlerinin sırlandığı temmuz ayının ortasından itibaren başlanarak ağustos ayında tamamlanır. Balın olgunlaşma göstergesi olarak peteklerin sırlanması, yani balın olgunlaşması sebebiyle arılar tarafından petek gözlerinin ince bir mum tabakasıyla kapatılmış olması kabul edilir. Yörede üretilen peteklerdeki balın tamamının veya en az 2 / 3'ünün sırlanmış olduğunun tespit edilmesi durumunda, hasat işlemine bahsedilen özellikteki peteklerden başlanır. Henüz olgunlaşmamış, erken dönemde süzülen ballarda su oranı yüksek olduğundan bal daha erken kristalize olur ve fermantasyona uğrar. Bu nedenle balın nemi (su oranı) % 20'nin altında olmalıdır. Bu gereklilik, balların olgunlaştığı zaman hasat edilmesiyle yerine getirilmiş olur.

Bal akışının başladığı temmuz ayının başlarında gelişen kolonilerde, balın üretileceği ballıklara (üstlükler) da steril petek konulur.

Varroa (parazitinin sebep olduğu arı hastalığı) mücadelesi yılda iki defa yapılır. İlk mücadele, petek gözlerindeki yavru oranının en az olduğu arıların, kışlaklardan çıkarıldığı mart - nisan aylarında yapılır. İkinci mücadele ise bal hasadından sonra, petek gözlerindeki yavru oranının en düşük olduğu dönem olan eylül ayında yapılır. Varroa mücadelesi için kullanılan ilaçların ruhsatlı olması gerekir. Ruhsatlı ilaçlar, prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılmalıdır.

Bal hasadı akşamüstü başlar. Kovanlardan alınan petekler, temiz bir boş kovana yerleştirilir ve üzerleri temiz beyaz bir bez ile örtülerek süzme odalarına veya çadırlarına taşınır. Beyaz petekli ve nem sızdıran petekler petekli bal olarak, diğer petekler süzme makinesinde (santrifüj) süzülerek krom çelik tanklara doldurulur ve hijyenik bir ortamda dinlendirilir. Dinlendirmede amaç; polen taneciklerinin çökeltmesi ve hava kabarcıklarının giderilmesidir. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak bir görünüm alan ballar cam kavanoz veya laklı tenekelere doldurulur.

Şemdinli Balı ile ilgili üretim, muhafaza, depolama, taşınma ve pazarlama süreçlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi sağlanarak tüm aşamalar gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

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

Şemdinli Balının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Şemdinli ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şemdinli Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde ve Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliği, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda iki defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

1 Şubat - 15 Mayıs tarihleri arasında yapılacak birinci denetimde, konaklama yerinin ve koşullarının uygunluğu ile arı ırkının uygunluğu denetlenir.

1 Haziran - 30 Ağustos tarihleri arasında yapılacak ikinci denetimde ise;

- Üretim metoduna uygunluk,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Şemdinli Balı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

denetlenir. Gerek görülmesi halinde; ürünün Tablo 1’de yer alan özelliklere uygunluğunun yanı sıra, polen analizi yoluyla baskın bitki polenleri de denetime tabi tutulur.

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.