

No: 1095 – Mahreç İşareti

ZARA BALI

Tescil Ettiren
ZARA ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.09.2023 tarih ve 157 sayılı Bülten

Tescil No : 1095
Tescil Tarihi : 26.04.2022
Başvuru No : C2020/420
Başvuru Tarihi : 27.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Zara Balı
Ürün / Ürün Grubu : Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Zara Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Demirciler Zara SİVAS
Coğrafi Sınır : Sivas ili Zara ilçesi
Kullanım Biçimi : Zara Balı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zara Balı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zara Balı; coğrafi sınırın florasında yetişen bitkilerle beslenen, Kafkas ırkı ve melezi arılar tarafından üretilen çiçek balıdır. Hasadı ağustos ayı ortasında başlayıp eylül ayı ortasına kadar süren Zara Balı, petekli ve süzme bal olarak iki şekilde piyasaya sunulur.

Önemli arıcılık merkezlerinden biri olan Zara ilçesinde arıcılık faaliyetleri 1350-1800 metre yükseklikteki yaylalarda yapılır. Bölgede başta kekik olmak üzere geven, kuş fiği, nane, ballıbaba, böğürtlen, sığırkuyruğu, ölmez otu, taş yoncası, söğüt, yonca ve sütleğen bitkileri zengin bir flora oluşturur.

Zara Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Prolin	750-1200 mg/kg
Sakkaroz (en fazla)	% 5
Fruktoz+glukoz oranı (en az)	% 65
Fruktoz/glukoz	0,9-1,4
Nem oranı	% 16-17
Diastaz sayısı (en az)	8
Suda çözünmeyen madde (en fazla)	0,1/100 g
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,8 mS/cm
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	-1 veya daha pozitif
Balda protein ve ham bal delta C13 değerinden hesaplanan C4 şekeri oranı (en fazla)	% 7
HMF değeri (en fazla)	40 mg/kg
Naftalin (balmumunda) (en fazla)	10 ppb

Zara Balının organoleptik özellikleri:

Renk: Geven (keven) polenleri yoğun olan bal açık sarı, kekik polenleri yoğun olan bal ise koyu kırmızıdır.

Tat: Buruk ve hafif keskindir.

Kıvam: Koyu kıvamlıdır.

Zara Balında baskın polenler; Astragalus subs. (Fabaceae) (% 42), belirgin polenler ise; Apiaceae (%12), Lamiaceae (%7), Asteraceae (%), Onobrychis subs. (Fabaceae) (%4), Dipsaceae (% 2)'dir.

Zara Balının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zara Balı çiçek balı olup petekli ve süzme bal olmak üzere 2 farklı şekilde üretilir.

Zara Balı üretiminde kullanılan kovanlar Langstroth tipi modern kovanlar olup TSE standartlarına uygundur.

Zara'da arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Ekim-kasım aylarında başlayan kışlama için Zara'da uygun bir yeri olmayan Zara Balı üreticileri kışlama için ilçe dışına çıkar. Kışlama alanı olarak genellikle Tokat, Hatay, Osmaniye, Adana, İskenderun, Muğla, Antalya ve Sivas illerinde valiliklerin uygun gördüğü alanlar kullanılır.

Kışlama:

Arıların kışı geçirme dönemidir. Sonbahar döneminde arıların kışlık bakımı yapılır. Kovandaki boş çerçeveler ile içindeki ballar alınır. Havaaların soğumaya başlaması ile birlikte, kovanlara polen ve arı keki ile katı besleme yapılmaya başlanır. Güz dönemi beslemesinin amacı yaşlanmış ve yıpranmış işçi arıların ölümü ile azalan kovan nüfusunun ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesini sağlamaktır. Bölgede kış ayları soğuk ve uzun yaşandığı için kapalı alanda kışlama yapılır. Kışlama alanları fazla hava sirkülasyonu olmayan, yoğun ses ve ışıktan uzak, nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş yerlerdir. Koloniler yerden 20-25 cm yüksekliğe konulur. Üst üste en fazla 3 kovan konulabilir. Koloniler yerleştirilirken zayıf koloniler ortaya, güçlü koloniler ise birinci ve üçüncü katlara konur. Böyle konulmasının sebebi ise ortadaki zayıf koloninin ısı kaybının engellenmesi ve ilkbahara güçlü bir şekilde çıkmasını sağlamaktır.

İlkbahar bakımı: İlkbahar bakımında amaç; arıların kışı nasıl geçirdiğini, kovanda mevcut gıda miktarını, ana arının varlığını, yumurtlama durumunu, işçi arı miktarını, kovanda hastalık olup olmadığını kontrol etmektir. İlkbahar bakımına nisan ayı başında başlanır. Kovanların ana arı kontrolleri yapılır, anasız kolonilere ana arı konur veya analı başka koloni ile birleştirilir. Ana arının yumurtlama durumuna ve işçi arıların miktarına bakılır, kovanlarda hastalık olup olmadığı kontrol edilir ve gerekli tedbirler alınır. Kovan dip tahtalarının temizliği yapılır, nemli ve küflü olan dip tahtaları değiştirilir. Arıların Zara'ya nakil işlemi nisan ayı sonunda gerçekleştirilir.

Besleme: İlkbahar bakımı yapıldıktan sonra kovanlar arılıklara yerleştirilmeye başlanır. Kovanlar yerleştirirken koloniler arası şaşırma önlemek amacıyla, kovanlar arasında en az 2 metre mesafe bırakılmasına dikkat edilir. Arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında koloninin beslenmesi ve kuvvetlendirilmesi için bal, kek ve polen takviyesi yapılır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artışa göre önce koyu (2 birim şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim şeker / 1 birim su) şurupla besleme yapılır. Böylece ilkbahara güçsüz ve zayıf girmiş olan koloniler güçlendirilmiş olur. Her arılıkta arıların su ihtiyacını gidermek için bir suluk bulundurulur.

Petekler: Temel petek ihtiyacı, daha önce kullanılmış peteklerin geri dönüşümü ile karşılanır. Arıların ürettiği bal mumları toplanıp eritilerek külçe haline getirilir. Daha sonra külçe haline getirilen mumlar eritilir. Düzgün altıgenler içeren ve soğutulan iki silindirin üzerine erimiş bal mumu akıtılır ve bal mumunun donması ile plaka şeklinde temel petekler elde edilir.

Bal akım dönemi: 1 Temmuz-15 Ağustos arası ballı bitkilerin tam olarak çiçek açtığı dönemdir. Arıların yoğun bir şekilde bu çiçeklerden bal toplamasıyla bal akımı dönemi gerçekleşmiş olur. Bal akımı bittikten sonra bal yaklaşık 15 gün kovan içinde olgunlaşması için bekletilir.

Bal hasat d6nemi: Zara Balı hasadı; petek gözlerinin sırlandığı ağustos ayı ortasında başlayıp eylöl ayı ortasına kadar sürer. Petekli balın sırlanmış olması balın olgunlaşmış olduğunun göstergesidir. Hasada, petekli balın tamamının veya en az 2/3'ünün sırlanmış olduğu peteklerden başlanır. Bal hasadı akşamüstü yapılır. Balın erken dönemde hasat edilmemesine dikkat edilir. Erken dönemde hasat edilen ballarda nem oranı yüksek olacağından bal erken kristalize olur ve fermentasyona uğrar. Hasatta kovan açılarak çerçeve çıkarılır. Üzerindeki arılar silkelenerek çerçeve, hazır bulundurulmuş temiz bal taşıma sandığına konur. Burada tam sırlı düzgün petekler, petekli bal olarak satılacağı için poşetlenip dinlendirmeye bırakılır. Daha az sırlanmış diğer petekler ise süzme odasına alınır.

Süzme ve Dinlendirme: Piyasaya süzme bal olarak sunulacak ballar süzme odasına alınarak süzme makinesine yerleştirilir. Bal, süzme makinesinde süzölerek krom çelik tanklara doldurulur ve hijyenik ortamda dinlendirilmeye bırakılır. 35-40 °C'ye ısıtılmış balın dinlendirilmesi sırasında, baldan yoğun olan parçacıkların dibe çökmesi ve baldan daha az yoğun yabancı maddeler ile hava kabarcıklarının yüzeye çıkması ile balda bir miktar durulma görülür. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak görünüm alan ballar opak cam kavanoz veya TSE standartlarına göre üretilmiş laklı tenekelere doldurulur.

Depolama: Ballar; paketleme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir. Ürünün depolanması Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olarak yapılır.

Zararlılarla Mücadele (varroa mücadelesi): Birincisi arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında, ikincisi ise eylöl ayına denk gelen bal hasadından sonra olmak üzere, petek gözlerinde yavru oranının en az olduğu dönemlerde gerçekleştirilir. Varroa mücadelesinde kullanılan ruhsatlı ilaçlar, ilaç prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılır.

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

Zara Balının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Zara Balının üretimindeki, arıların kışlatma işlemi hariç bütün işlemleri, belirlenen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Zara Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Zara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Zara Tarım Kredi Kooperatifi ve Zara Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafında gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Zara Balı üretimi yapacak üreticiler nisan-mayıs aylarında Zara Ziraat Odasına müracaat ederek Zara Balı üretici kayıt defterine kayıt olurlar. Kayıt yapıldıktan sonra en geç 15 gün içinde denetim mercii arılık yerinde denetim yaparak kovan sayısını, konaklama noktasının uygunluğunu ve flora yapısını kayıt altına alır.

Üreticiler bal hasadına başlamadan 15 gün önce tescil ettirene bal hasadı yapacağına dair bilgi verir. Bildirim üzerine denetim mercii hasat zamanı arılığa giderek denetim yapar ve “Zara Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri” başlıklı tabloda yer alan özelliklere uygunluk bakımından analiz yapılması için numune alır. Yapılan analizlerin ücretleri üreticiden temin edilir.

Denetim mercii tarafından ayrıca;

- balların tat, koku, aroma ve renk bakımından uygunluğu,
- üretimde kullanılan arı ırkı uygunluğu, özellikle arılıklarda su bulunup bulunmadığı, arıların temiz su ihtiyacını giderme şekli ve zararlılarla mücadele şekli bakımından üretim metoduna uygunluk,
- ürünün ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Zara Balı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti 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.