

No: 1226 – Menş e Adı

ELAZIĞ GEVEN BALI

Tescil Ettiren

ELAZIĞ İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1226
Tescil Tarihi	: 21.09.2022
Başvuru No	: C2021/000070
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Çarşı Mah. Sakarya Cad. No:52 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınırı	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Elazığ Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ 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. Elazığ Geven Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Elazığ 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 bu zaman ağustos ayında çiçeklenme şeklinde sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Elazığ ilimizde geven bitkisinin yayılış alanları incelendiğinde özellikle şehir merkezi kuzeyinden güneyine doğru doğal step alanları ile lokalize olduğu görülür. Elazığ ilinde, arıcıların yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Elazığ Geven Balı üretimi geçmişten günümüze kadar yapılagelmiştir.

Elazığ Geven Balında; geven (*Astragalus spp.*) poleni mevcudiyeti melissopalinolojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Elazığ Geven Balında; primer polen yoğunluğunu öncelikle geven (*Astragalus spp.*) poleni, sekonder polenlerin yoğunluğunu ise genel itibarıyla; maydanozgiller (*Apiaceae*), papatyagiller (*Asteraceae*), gülgiller (*Rosaceae*) ve kekik (*Thymus spp.*) türleri oluşturur.

Elazığ Geven Balı üretiminde faydalanan geven bitkisinin çiçeğinin nektarı genel itibarıyla çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde Elazığ ilimizde bu nektarları toplamaya en elverişli ve bölge iklimine adaptasyon sağlayan çoğunlukla Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*), Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) arı ırkları tercih edilir.

Elazığ Geven Balının duyuşsal olarak karakteristik özellikleri; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında değişebilen renklere, temin edildiği floraya özgü kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahip, nispeten geç kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır.

Elazığ Geven Balına, en genel karakteristik özelliğini veren geven poleni oranı ve üretildiği bölgenin bitki örtüsü dolayısıyla renk, tat, koku ve aroması; arının konaklatıldığı alanlara, yıllara, nektar varlığına ve bal hasat dönemlerine göre farklılıklar gösterir. Elazığ Geven Balında; geven poleni temsiliyeti bakımından, ürünlerdeki geven türlerine ait toplam polen içeriğinin en az % 45'ini geven polenleri oluşturur. Ürün, normal olan ünifloral türlerin botanik kaynağıyla (geven) isimlendirildiği için “geven balı” olarak nitelendirilir.

Üretim Metodu:

Elazığ Geven Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak 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.

Elazığ Geven Balı; sabit arıcılık ve/veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Yılın ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, ağustos ve eylül aylarında bal hasadı şeklinde üretim gerçekleştirilir. Zararlı mücadele, ilaç kullanımı vb. konularda prospektüslere uyulur, asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir.

Elazığ ilindeki arı yetiştiricileri genellikle kapalı alanlarda kışı geçirttikleri arıların normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirirler. Arıcılar

bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlarlar. 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. Arıların, nektar toplamaya başlamasını müteakip, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Ağustos ve eylül aylarında tamamlanan hasat olumsuz iklim koşullarından dolayı temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar tarafından konakladıkları arılıkta hasat başlar. Süzülmesi gereken ballar genelde arılıklarda gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile süzme işlemi gerçekleştirilir. Süzülen ballar önce arıcı tarafından yine gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklarda ballar en az 3 gün süreyle dinlendirmeye alınır. Böylelikle istenilmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çöküp, balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

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

Elazığ Geven Balı; paketleme/dolum 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 edilir/depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinasyonunda; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Elazığ Geven Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde; kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Elazığ Geven Balında denetime esas kriterler aşağıda verilmiştir:

- Elazığ Geven Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınması sağlanır. Ürünün; paketleme/dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ki tüm aşamalarında ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde üretilmesi sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşla bildirilir.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.