

No: 379 – Menş e Adı

MUĞLA ÇAM BALI

Tescil Ettiren

MUĞLA İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2007 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.04.2021 tarih ve 98 sayılı Bülten

02.01.2024 tarih ve 164 sayılı Bülten

Tescil No	: 379
Tescil Tarihi	: 15.08.2018
Başvuru No	: C2007/013
Başvuru Tarihi	: 24.09.2007
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Çam Balı
Ürünün Adı	: Çam Balı
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Orhaniye Mahallesi İsmet Çatak Caddesi Okutucu Apt. Kat:1 No:67 MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ilinin, Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Kavaklıdere, Köyceğiz, Menteşe, Milas, Ortaca, Seydikemer, Ula ve Yatağan ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Muğla Çam Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muğla Çam Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Çam Balı tamamen belirtilen coğrafi sınırda üretilmekte, üretimin tüm safhaları bu coğrafya içerisinde gerçekleşmektedir.

Muğla Çam Balı'nın diğer bal çeşitleri içinde özel bir yeri vardır. Kızılçam (*Pinus brutia*) üzerinde yaşayan, Türkiye'de "basra böceği" olarak bilinen, çam pamuklu koşnili (*Marchalina hellenica*) katkısı ile üretimi gerçekleşen bir bal çeşididir. Koşnil çamdan emdiği özsudaki proteini alıp, şekerli usareyi vücutlarından dışarı atar. Bu tatlı usare bal arıları tarafından toplanarak çam balına dönüştürülür. Çam iletim demetlerindeki öz suyun %80'i şekerdir ve az miktarda protein vardır. Böcek protein ihtiyacını karşılayabilmek için fazla miktarda öz su emmek durumundadır. Çam pamuklu koşnilinin, gelişmesini tamamlamış ağaçlarda yaşayabildiği ve çam ağaçlarına zararı olmadığı tespit edilmiştir. Mevsim ve çevre koşulları çam balı içerisindeki maddelerin yapısal özellikleri üzerine doğrudan etki etmektedir. Çam balı, kompleks karbonhidratlar, aminoasitler, enzimler, su, mineral maddeler, rüzgar polenleri ve vitaminler içerir.

Çam ballarının en önemli özelliklerinden birisi kıvamı bozulmadan ve donmadan uzun bir süre saklanabilmesidir. Uzun süre kristalize olmaması ve fonksiyonel gıda özelliği taşıması nedeniyle tıp ve gıda sektöründe geniş kullanım alanına sahiptir. Kimyasal açıdan çam ballarını çiçek ballarından ayıran en önemli özelliklerinden biri iletkenlik değerinin 0,8 ms/cm'den büyük olmasıdır. Bu değerden daha az iletkenliğe sahip olan ballar çam balı olarak değerlendirilmez. Rengi çiçek ballarının pek çoğundan daha koyu, sakkoroz düzeyi daha yüksek, elektrik iletkenliği daha fazla, mineral madde içeriği bakımından daha zengindir.

Çam balı tat, aroma ve renk gibi fiziksel özellikleri duyu testi ile kolaylıkla diğer ballardan ayırt edilebilmektedir. Bunun yanında renk, elektriksel iletkenlik, PH, serbest asitlik, nem, diastaz, prolin, fruktoz, glukoz, sakkoroz ve kül gibi laboratuvar analizleri sonucunda da diğer ballardan kolaylıkla ayrılmaktadır. Çam balı mikroskop altında çalışıldığında salgı balı elementleri olarak tanımlanan mold hyphae, sporları ve tek hücreli algler ve nektarsız bitkilerden alınmış polenler gözlenir.

Ayırt Edici Özellikleri

Dünya çam balı üretiminin %90-92'si Türkiye'de yapılmaktadır. Türkiye çam balı üretiminin ve sahalarının %75-80'i de Muğla'dadır. Muğla %68 ormanlarla kaplıdır. Muğla çam sahalarının %14,46'sı çam pamuklu koşnili (*Marchalina hellenica*) ile bulaşmıştır. Muğla'da 385 orman köyü mevcuttur. Bu köylerin 260'ında koşnili sahalar

mevcuttur. am balı etimi Muğla'nın tüm ilçelerinde yoğun bir şekilde yapılmaktadır. İklim koşulları, toprak yapısı ve orman yapısı itibariyle Muğla ili am Basra Böceğinin ana vatani kabul edilmektedir.

Yüzyıllardır Muğla'da arıcılık yapılmasının ve Türkiye arıcılık ve bal potansiyelinde Muğla'nın nde olmasının tek sebebi ulu am ormanlarının Muğla insanına verdiği am balıdır. Ayrıca balda dış ticaret istatistiklerine bakıldığında Muğla'da am balı etimi yapılamadığı yıllarda Türkiye'de bal ihracatı yapılamadığı görülmektedir. Türkiye, am balını Muğla ile tanımaya başlamış, 1909 yılından günümüze kadar Muğla am Balının Türkiye ticaretine konu olduğu saptanmıştır.

Belirtilen coğrafı sınırdaki üretilen am balları, üretim miktarı, üretim alanı ve biyokimyasal kriterleri (PH, diastas, invert şeker, sakaroz, maltoz, asitlik, HMF) açısından diğer üretim bölgelerindeki am ballarından farklı bir profil arz eder.

Organoleptik Analizler: am ballarını diğer ballardan ayıran karakteristik duysal özellikleri ve Honey wheel arkından da yararlanılarak tat ve koku değerlendirmeleri Tablo-1'de verilmiştir. Muğla am Balı, coğrafı olarak elde edildiği yöreyi temsil eden ve am balı karakteristiğinin göründüğü bir besindir. Bu yöreden elde edilen am ballarının daha koyu renkli ve yoğun mineral madde (Demir, mangan, çinko) içermesi, Muğla kızılçam ormanlarının bulunduğu toprak yapısının daha zengin mineral madde taşıması ile açıklanabilir.

Tablo 1. Muğla am Balının organoleptik zellikleri

Grsel Değerlendirme	Renk Yoğunluğu: Koyudan, çok koyu renge Renk Tonu: Yeşilimsi floresans renkte normal bal rengi (Koyu kahverengi yeşile alar)
Koku Değerlendirmesi	Koku Yoğunluğu: Orta Koku Tanımlama: Odunsu ve taze
Tat Değerlendirmesi	Tatlılık: Orta Asitlik: Zayıf Yoğunluğu: Orta Acılık: Yok Aroma Yoğunluğu: Orta Aromanın Tanımlanması: Odunsu, taze, oldukça aromatik ve balsamsı Tat: Hafif ve belirgin olmayan tat. Koku: Reçine ve am kokulu Kalıcılık / Ağızda kalan tat: Orta
Fiziksel Karakteristikler	Kristalleşme Oranı: Yavaş Diğer zellikleri: Düşük su içeriğinden dolayı yüksek tutarlılıktadır.

Fizikokimyasal zellikler: Belirtilen coğrafı sınırdaki üretilen am ballarında yapılan çalışmalar sonucu Muğla am Balının fizikokimyasal özellikleri aşağıdaki şekilde bulunmuştur.

Tablo 2. Muğla am Balının fizikokimyasal zellikleri

Fizikokimyasal Parametreler	Birim	Değer
Nem (en fazla)	%	18,0
Sakaroz (en fazla)	g / 100g	3,5
Fruktoz + Glukoz (en az)	g / 100 g	47,0
Fruktoz / Glukoz	-	1,0 - 1,3
Maltoz (en fazla)	%	4
Serbest asitlik (en fazla)	meq / kg	36
PH	-	4,0 - 5,55
Elektriksel iletkenlik (en az)	mS / cm	0,9
Diastaz sayısı (en az)	-	8,5
HMF (en fazla)	mg / kg	15
Prolin (en az)	mg / kg	400
Bal delta C13 değeri	-	-22,5 ve daha negatif

Muğla Çam Balının ayırt edici özellikleri tamamen belirtilen coğrafi sınırın coğrafyasına, toprak yapısına ve rakım farkına bağlıdır. Muğla Çam Balı dış görünüm itibari ile rengi koyu, yoğunluğu fazla ve raf ömrü uzundur. Ülkemiz arıcılık faaliyetleri Muğla ili ile başlamıştır.

Üretim Metodu:

Muğla Çam Balı, arıcılar tarafından 15 Ağustos - 30 Kasım tarihleri arasında üretilmektedir. Çam balı üretimi iklim koşullarına yüksek bağlılık gösterdiğinden, çam balı üretimi döneminde hava şartları ve arı kolonilerinin gücüne göre 2-3 kez çam balı hasadı yapılabilmektedirler. Genellikle birinci sağımlar eylül ayında, ikinci sağımlar ekim ayında, üçüncü sağım da kasım ayında yapılır. Çam balı üretiminde hiçbir besleme yapmadan üreticiler yoğun bal hasadı yapabildikleri gibi kolonilerini kışlatmaya bal stokunu gerçekleştirmiş olarak hazırlamaktadırlar. Belirtilen coğrafi sınırdaki üreticiler çam balı üretim dönemlerinde koloni kondisyonu ve iklim şartlarına bağlı olarak kovan/25-35 kg bal üretebilmektedirler.

Üretim Çeşitleri

1. Petekli çam balı: Kuluçka amaçlı kullanılmamış olan saf balmumundan hazırlanmış temel peteklerin veya arılar tarafından yapılmış peteklerin gözlerinde depolanmış ve tamamı veya büyük bölümü sırlanmış olarak satışa sunulan baldır. Petekli ballarda, peteğin en az %80'i sırlanmış olmalıdır.
2. Karakovan çam balı: İçinde temel petek kullanılmadan, karakovanlarda arılar tarafından peteği ile birlikte üretilen baldır. Karakovan çam balı, süzme bal olarak piyasaya arz edilemez.
3. Süzme çam balı: Sırları alınan yavrusuz peteklerden santrifüj yoluyla edilde edilen baldır.

Denetleme:

Muğla Çam Balı denetimleri; Muğla Arı Yetiştiricileri Birliği (MAYBİR) koordinatörlüğünde, Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden konusunda uzman iki kişi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nden konusunda uzman bir öğretim üyesi ve Muğla Arı Yetiştiricileri Birliğinden bir kişi olmak üzere toplamda 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilecektir.

Denetleme aşağıdaki şekilde yapılacaktır:

- Muğla Çam Balı denetimleri, çam balı hasat dönemi olan eylül - kasım aylarında yılda bir defa ve paketleme ve piyasaya arzı aşaması olan aralık ayında yılda bir defa olmak üzere periyodik olarak, ayrıca şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda her zaman yapılır.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal olarak Muğla Çam Balı özelliklerine uygun olup olmadığı kontrol edilir.
- Menşe adı amblemi ve logo kullanımının uygunluğu denetlenir.
- Denetleme esnasında gerekli görüldüğü durumlarda, biri şahit olmak üzere 2 numune alımı gerçekleştirilir. Söz konusu numunelerin analiz ücretleri denetlenen üretici, toptancı ve perakendeci tarafından karşılanır. Şikâyet üzerine yapılan denetimlerde analiz ücretleri Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından karşılanır.

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