

No: 1765 – Menş e Adı

SASON BALI

Tescil Ettiren
SASON KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1765
Tescil Tarihi	: 01.09.2025
Başvuru No	: C2024/000114
Başvuru Tarihi	: 20.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Sason Balı
Ürün/Ürün Grubu	: Çiçek balı/Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Sason Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yaylatepe Mah. Cumhuriyet Cad. Sason BATMAN
Coğrafi Sınır	: Batman ili
Kullanım Biçimi	: Sason Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sason Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sason Balı, Batman ili sınırları içerisinde özellikle zengin bitki florasına sahip Sason ilçesi, Mereto Dağı ve çevresindeki bitki örtüsünde yetişen çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, bal arıları tarafından toplanmasıyla üretilen multifloral bir çiçek balıdır.

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

Sason Balının üretimi yüzyıllar öncesine dayanır. Sason Balı; arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Sason ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir baldır.

Sason Balı üretiminde genel itibariyle Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve melezi arı ırkları kullanılır. Bu arılar; ideal dil yapısı ve morfolojik özellikleri sayesinde derin tüplü çiçeklerden kolaylıkla nektar toplama yeteneğine sahiptir. Arılar tarafından peteklerin üzeri iç bükey bir şekilde sırlandığı için bu durum özellikle petekli balın koyu renkte görünmesine katkı sağlar.

Batman ilinde arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlar; Akdeniz iklimi ile karasal iklimi arasında bir geçiş iklimi özelliğine sahip, kışları soğuk, yazları nispeten serin, genel itibariyle yağışlı bir coğrafi konumdadır.

Batman ilinde arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlar nispeten engebeli bir topografyaya sahiptir. Çok kısa mesafelerde ekolojik faktörlerin farklılaşması, kısa mesafelerde değişen yükselti ve yer şekilleri, iklim özelliklerinde ve bitki florasında çeşitliliğe yol açar. Bu durum yaz döneminin nispeten serin geçmesine ve çiçeklenme süresinin uzamasına yardımcı olur.

Batman ili ve başta Sason ilçesinin coğrafi yapısı ve konumu, arıcılık faaliyetleri için Mayıs ayından Ekim ayına kadar kullanılacak konaklama sahalarının oluşmasını sağlar. Arıcılık için en ideal alanlar yüksek rakımlı yaylalardır. Arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlarda yıllık yağış miktarı ve güneşli geçen gün sayısının fazla olması bitki florasının çeşitliliğini zengin kılar. Bu durum bal arıları için potansiyel polen ve nektar kaynağını sağlar. Ormanlık alanlardaki hâkim bitki florasını başlıca meşe, kavak, çınar, ceviz, söğüt ağaçları oluşturur. Step vb. alanlarda bulunabilecek bitki florasını ise genellikle geven, alıç, akasya, üçgül, hardal, kekik, karagöz, süpürge otu, sütleğen otu, ballıbaba, tütsü, devedikeni, topuz dikenini ve çakır dikenini içerir.

Sason Balına konu arıcılık faaliyetlerindeki başlıca bitki florası ve ortalama çiçeklenme dönemlerine ilişkin zaman aralıklarına aşağıda yer verilmektedir:

Tablo.1- Sason Balının Elde Edildiği Başlıca Bitki Florası ve Ortalama Çiçeklenme Dönemleri

Majör (Yaygın) Bitki Adı	Çiçeklenme Başlangıç Tarihi	Çiçeklenme Bitiş Tarihi
Alıç, Akasya	20 Nisan	5 Mayıs
Üçgül	25 Nisan	15 Mayıs
Hardal	20 Nisan	20 Mayıs
Ballı Baba, Devedikeni, Topuz Dikeni, Çakır Dikeni	20 Haziran	20 Temmuz
Geven, Kekik	1 Temmuz	1 Ağustos
Sütleğen otu	1 Ağustos	1 Eylül

Süprüge otu	20 Temmuz	1 Eylül
Karagöz	1 Mayıs	1 Haziran

Yukarıda sayılan bitki florası sayesinde Sason Balı; sarı-amber renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki florasına özgü tat ve kokuya sahip, tatlı, kıvamı viskoz ve akışkan yapıda olan bir çiçek balıdır. Tüketildiğinde ağızda ve genizde acımsı tat hissi oluşturmaz. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olur.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Sason Balının sağlandığı başlıca yaygın bitki florası/botanik kaynağı; Asteraceae, Fabaceae, Euphorbiaceae, Lamiaceae ve Liliaceae familyalarından oluşur. Bu familyalara ait toplam polen oranı Sason Balında en az % 45'dir.

Sason Balında botanik kaynak olarak sekonder ve minör polenler ise; Apiaceae, Boraginaceae, Rosaceae, Campanulaceae, Hypericaceae, Orchidaceae, Papaveraceae familyalarına ait türlerden oluşur.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Sason Balında prolin miktarı 800 mg/kg'nin üzerine çıkabilmektedir.

Üretim Metodu:

Sason Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatında yer alan; süzme çiçek balı ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Sason Balı üretimi, Sason ilçesi ve çevresindeki genel itibarıyla yüksek rakımlı alanlara kovanlar yerleştirilmek suretiyle gerçekleştirilir.

Arıcılık faaliyetleri genellikle sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Arı yetiştiricileri sahip oldukları bilgi birikimini ve pratik arıcılık uygulamalarını kuşaktan kuşağa aktararak bu bilgilerin devamlılığını sağlar.

Sason Balı Üretim Aşamaları:

Kışlatma: Açık alanlarda ve kapalı alanlarda kışlatma olmak üzere iki şekilde kışlatma yapılır:

- 1- Açık alanda kışlatma yönteminin kullanıldığı durumda kovanlar, doğal şartlara/açık alanlara bırakılır. Birçok arı yetiştiricisi, zayıf popülasyonlarla kışa girmeye bağlı riskleri azaltmak için açık alanlarda kışlatmayı tercih eder. Kış aylarında Batman il merkezi, Hasankeyf, Beşiri ve Kozluk ilçeleri kışlatma için nispeten sıcaklığın daha yüksek olduğu Batman ilinin en ideal coğrafi alanlarıdır. Bu nedenle arı yetiştiricileri genellikle bu alanlarda kışlatma yapmayı tercih eder. Kışlatma için uygun havalandırma koşullarının sağlanması, tabandaki polen tuzasının açık bırakılması ve kovan için etkili bir nem ve ısı izolasyonunun sağlanması önem arz eder.
- 2- Kapalı alanlarda kışlatma durumunda ise arı yetiştiricileri, arılarını kışlatmak için nem, ısı ve ışık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanları kullanır. Bu kışlatma alanlarında hava akımı ve ışılandırma olmamalıdır. Kışlatma odalarının, beton, kerpiç vb. sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyen malzemelerden yapılması; kışlatma için karanlık, sessiz ve havalandırılabilir bir ortama olanak sağlar. Ayrıca bu odaların içinde suyun donmayacağı ve iç sıcaklığının 4-8 °C aralığında olacağı şekilde tasarlanması uygun olur. İklim ve hava şartlarına bağlı olarak oda sıcaklığının artması durumlarına karşı odaya yeni hava girecek şekilde ortamın serinletilmesi uygun olur. Böylelikle ortamın havalandırılması ve nem seviyesinin kontrol altında tutulması sağlanır. Kışlatma odasının, gürültü ve titreşimlerden etkilenmemesi, sıcaklık durumunun ise düzenli aralıklarla kontrol edilmesi uygun olur. Bal arıları genellikle kasım ayında kışlatmaya alınır. Kovanlar, duvarlara fazla yaklaşmayacak şekilde, zeminden ortalama 20 cm yükseklikteki raf vb. üzerine yerleştirilir. Üst üste en fazla üç sıra kovan konulması tavsiye edilir. Kovanlar dizilirken güçlü koloniler en altta zayıf koloniler ise ortada olacak şekilde sıralama yapılır. Bunun nedeni zayıf kolonilerin soğuğa karşı daha hassas olmasıdır. Ayrıca kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanların hafif eğimli olacak şekilde yerleştirilmesi uygun olur.

Bakım ve Besleme İşlemleri: Sonbahar bakımı sırasında kovanlarda biriken propolis kovan içerisindeki sıcaklık dengesinin sağlanmasına yardımcı olduğu için temizlenmez. Propolis temizliği, arıların doğaya çıktığı bahar aylarında yapılır. Bu dönemde kovanların içi detaylı bir şekilde temizlenir ve uygun olmayan petekler yenileri ile değiştirilir.

İlkbaharda havaların ısınmasıyla birlikte arıların bakım ve besleme işlemleri başlar. Arıların ilkbaharda arılar için hazırlanan kek ve şekerli şurup verilerek beslenmesi, güçlenmesi sağlanır. Genellikle mart ayında ağaçların/bitkilerin çiçeklenmeye başlaması ile birlikte başlayan bakım ve beslemeye; mayıs ayının ortalarına kadar devam edilerek arılar üretim sezonuna hazırlanmış olur.

Arı yetiştiricileri ilkbahar faaliyetlerine mart ayında başlar. Bu dönemde arı ve kovan kontrolleri yapılır. Kovandaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovan dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan malzemeler/kısımlar var ise değiştirilir. Arı yetiştiricileri, kovanlarını ilkbaharda özellikle nektar veriminin iyi olduğu bölgelerde/alanlarda konaklatmayı tercih ederler. Konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartlarının ve kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir. Kovanlar bu alanlarda ikinci bal hasadının yapıldığı zamana kadar kalır ve sonrasında kolonileri ile birlikte kışlatma yapılacakları sabit alanlarına geri bırakılır.

Bal hasadında, arıların kışın beslenmesi ve bu ayları rahat geçirmesi için, genellikle arılı çerçeve sayısının iki katı miktarda bal bırakılır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı tedbir olarak sonbahar beslemesi yapılması ve genellikle besleme faaliyetlerinin akşamüzeri saatlerinde gerçekleştirilmesi tavsiye edilir. Besleme için genellikle Sason Balının hasadından kalan ballar kullanılır.

Arıların nektar ve polen toplamaya başladığı zaman ve sonrasında destek beslemesi yapılmaz. Arıcılık faaliyetlerinde, arılar polen ve nektar toplamaya başladığında veteriner ilaçları vb. herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar ve polen toplama süresince arı kovanlarının önüne, uygun şekilde temiz su konularak arıların su ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olunur.

Zararlı Mücadelesi: Arılarda oluşabilecek hastalık ve zararlılara karşı ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında ilgili prospektüslere uyulur.

Bal Akım Dönemi, Hasat ve Süzme İşlemleri: Sason Balı üretimi; genellikle mart-nisan ayları itibariyle çiçeklenmeye başlayan bitki florasındaki çiçek özlerinin/nektarların arılar tarafından toplanması ile gerçekleşir. En iyi nektar akışı ve dolayısıyla üretim sezonu haziran-temmuz aylarında başlar. Yapılan arıcılık faaliyetleri genellikle uygun tahta, plastik ya da taşımacılığı kolay malzemelerden üretilen langstroth tipi standart kovanlar kullanılarak gerçekleştirilir.

İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak Sason Balı hasadı kovanlarda ağustos ayının sonu ve eylül ayının başında, kara kovanlarda ise eylül ayı sonu ve ekim ayının başlangıcında yapılır. Bal hasadı belirgin olarak balların arılar tarafından sırlanmasından sonra yapılır. Peteklerin en az üçte ikisinin ya da tamamının sırlanmış olması istenir. Çünkü balların sırlanmasından önce yapılan hasat işlemi, nem oranının yeterince düşürülemediği olmasından dolayı balın bozulmasına neden olur. Hasatta soğuk hava şartlarının olduğu günler, balın petekten ayrılması zor olduğu için tercih edilmez. Hasat edilen bal, kovanın ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden alınmaz.

Elde edilen balın neminin düşmesi, balın dinlendirilmesi, olgunlaştırılması ve sırlanması (arıların petek gözlerini kapatma işlemi) amacıyla kovanlar ağustos ayının başlarına kadar dinlenmeye bırakılır. Arılar ballarını olgunlaştırdıkları petekleri, çerçevenin üst çitasından başlayarak aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'si bal dolu gözlerle sırlanmışsa petek balının olgunlaştığı ve balın hasat edilmeye hazır olduğu kabul edilir.

Hasat yapıldıktan sonra en kısa sürede sağım kolaylığı için süzme işlemine geçilir. Süzme işlemi; balın akıcılığını kaybetmemesi, hastalık ve zararlı etmenlere meydan vermemek için en kısa sürede yapılması gerekir. Bal hasadının arıların daha sakin olarak kabul edildikleri sabahın erken saatlerinde yapılması tavsiye edilir. Kovana genellikle duman verilip sonrasında kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata indirilir ya da silkelenerek toplanır.

Süzme için ayrılan çerçeveli balların sırları; sır tarağı veya elektrikli bıçaklar kullanılarak alınır. Daha sonra elle veya santrifüj özelliğine sahip bal süzme makinelerine yerleştirilerek petekli balların süzme işlemi yapılır.

Süzülen ballar gıda işletmecileri tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar birkaç gün gün süreyle dinlendirilir. Böylelikle parçacık, kabarcık vb. istenilmeyen unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek parçacık, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Sason Balı; ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru ortamlarda, kokulardan ari biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Sason Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi için serin ve güneş görmeyen ortamlarda depolanır ve muhafaza edilir.

Piyasaya Arz: Sason Balı; Türk Gıda Kodeksine uygunluğu kontrol edildikten sonra süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Sason Balı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Sason Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Sason Kaymakamlığı ile Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Sason Balı ile ilgili arı yetiştiricileri ve gıda işletmecileri; Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki örtüsünün çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması için Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Sason Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Sason Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Sason Balının piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, Sason Balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması ve analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sason Kaymakamlığı 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.