

No: 1800 – Menş e Adı

NİĞDE GEVEN BALI

Tescil Ettiren

NİĞDE İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1800
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
Başvuru No	: C2023/000049
Başvuru Tarihi	: 16.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Esenbey Mah. Yurt Sok. No:14 A Merkez NİĞDE
Coğrafi Sınır	: Niğde ili
Kullanım Biçimi	: Niğde Geven Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Geven Balı ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Niğde Geven Balı etiketinde “Niğde Geven Balı” ibaresi, logo, coğrafi işaret amblemi, balın türü ve parti numarası bulunmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Geven Balı; belirtilen coğrafi sınıra özgü florada doğal olarak yetişen çok yıllık geven (*Astragalus* spp.) bitkisi ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Kaynağına göre çiçek balı sınıfına girer ve üretim veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Niğde Geven Balı, duyuusal özellik bakımından; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında değişebilen renklerde, temin edildiği floraaya özgü kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı tada sahip, kıvamlı ve akışkan yapıda, nispeten geç kristalleşen bir baldır.

Görünüş: Yoğun geven poleni içeren ballar açık sarı renge sahiptir. Geven polen yoğunluğu düştükçe balın rengi açık amber rengini alır.

Koku: Ortama yayılmayan ancak yaklaştığında algılanan hafif bir kokuya sahiptir.

Tat: Yumuşak bir yapıya sahiptir. Rahatsız edici tatlı yoğunluğuna sahip değildir.

Asitlik: Boğazı yakmayan bir asitlik yapıya sahiptir.

Acılık: Acılık hissi oluşturmaz.

Aroma: Aroma yoğunluğu diğer monofloral ballara göre daha azdır. Mineral yapısından dolayı keskin bir aromaya sahip değildir.

Kristalleşme oranı: Nem oranının çok düşük olmasından dolayı kristalleşme oranı da düşüktür.

Niğde Geven Balının kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Niğde Geven Balının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (en fazla)	%18
Sakkaroz (en fazla)	0,12 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az)	62 g/100 g
Maltoz (en fazla)	%3
Serbest asitlik (en fazla)	25 meq/kg
pH	3-5
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,4 mS/cm
Diastaz sayısı (en az)	14
HMF (en fazla)	20 mg/kg
Prolin (en az)	670 mg/kg

Niğde Geven Balında geven (*Astragalus* spp.) poleni mevcudiyeti, melissopalnolojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. Türkiye genelindeki geven ballarında polen oranları incelendiğinde, %90 oranına ulaşan örneklerin elde edildiği iki bölgeden biri Niğde ilidir. Genel ortalama değerlendirildiğinde ise, %76'lık geven poleni oranı ile en yüksek ortalama Niğde iline aittir. Niğde Geven Balında sekonder polenler arasında papatyagiller (*Asteraceae*) ve gülgiller (*Rosaceae*) familyaları ön plana çıkar.

Tablo 2. Niğde Geven Balının polen içeriği

Polen	Değer
Geven (<i>Astragalus</i> spp.)	%70-90
Papatyagiller (<i>Asteraceae</i>)	%3-12
Gülgiller (<i>Rosaceae</i>)	%2-3
Ballıbabagiller (<i>Lamiaceae</i>)	%1

Niğde 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. Geven bitkisi özellikle yüksek rakımlı dağ yamaçlarında yetişir. Geven bitkisinin çiçeğinin nektarı, genellikle çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple coğrafi sınırdaki arıcılık faaliyetlerinde, nektarları toplamaya elverişli olması ve bölge iklimine adaptasyon sağlaması bakımından çoğunlukla Kafkas arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ırkları tercih edilir.

Üretim Metodu:

Niğde Geven Balı; süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve ilave bir madde katılmaz.

Niğde Geven Balı; sabit arıcılık veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, ağustos ve eylül aylarında bal hasadı gerçekleştirilir. Zararlı mücadelesi, ilaç kullanımı vb. konularda prospektüslere uyulur, asgari teknik ve hijyen şartlarına riayet edilir.

Bölge arıcıları genellikle kapalı alanlarda kışı geçirttikleri arıların normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı (şeker/su oranı, 2/1 veya 1/1 olacak şekilde hazırlanan şeker şurubu) ile gerçekleştirir. Besleme için farklı ballar kullanılmaz. Arıcılar, bahar dönemi çalışmaları mart ayında başlar. Kovandaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı ile kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımları değiştirilir.

Arıların araziye yerleştirildikleri dönem mayıs ve haziran aylarıdır. Arının, nektar toplamaya başlamasını müteakip, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar toplama süresince gerekirse arı kovanlarının çevresine içilebilir temiz su konularak arıların su ihtiyacı karşılanır.

Hasat işlemlerinin o yılın iklim koşullarına göre eylül ayı içinde tamamlanması beklenir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar, konakladıkları arılıkta hasada başlar. Süzme işlemi, genelde arılıklarda olmak üzere gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile gerçekleştirilir. Süzülen ballar, arıcı tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Ballar, bu tanklarda en az 3 gün süreyle dinlenmeye alınarak istenmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çöküp, balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar, oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Niğde Geven Balı sadece tanımlanmış coğrafi sınır içinde şişelenebilir ve paketlenir. Ancak bu şekilde balın yüksek kalitesini korumak ve uzun mesafelerde taşınması durumunda oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve organoleptik özelliklerinde meydana gelebilecek değişiklikleri önlemek mümkündür.

Niğde Geven Balı; paketlenme/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. Niğde Geven Balı; hemen doluma geçilmeyip tüketiciye arz edilmeyecek ise 25 °C'yi aşmayacak şekilde serin ortamlarda muhafaza edilerek depolanır.

Paketlenme, Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği kayıtlarında listelenen arı kovanlarından bal alan tesislerde yapılır. Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliğine kayıtlı olmadan üretim ve pazarlama yapan kişi veya kurumlardan Birliğe bilgi vermeleri ve denetleme talebinde bulunmaları beklenir.

Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği kayıtlı olmadan üretim ve pazarlama yapan kişi veya kurumlardan coğrafi işaret sicilinde belirlenen kurallara uymaları beklenir. Bütün bunlar kaliteyi korumak ve ürün izlenebilirliğini sağlamayı amaçlar.

Niğde Geven Balı etiketinde "Niğde Geven Balı" ibaresi, logo, coğrafi işaret amblemi, balın türü ve parti numarası bulunmalıdır.

Denetleme:

Denetimler; Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinatörlüğünde, Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği ile Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii; yılın ilk iki ayı içinde uygun bir tarihte yıllık toplantısını yaparak, içinde bulunulan yıla yönelik denetlenecek kişi/kuruluşların adreslerine ve üretim/pazarlama yerlerine göre denetleme planı oluşturur. Denetleme, oluşturulan plan çerçevesinde hasat (ağustos ve eylül ayları), işleme, depolama, pazarlama aşamalarında ifa edilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Arıcının üretim dönemi içinde o bölgede olup olmadığına dair Arıcılık Kayıt Sisteminden (AKS) kontrolünün uygunluğu.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2'de yer verilen kimyasal özellikler ve polen içeriği bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.
- Niğde Geven Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler bakımından bal numunesi alınarak analiz yaptırılabilir. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile

bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Ürünün paketlenme/dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde tüketiciye arz edilmesi sağlanır. Denetim esnasında 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 Niğde 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.