No: 59 – Menşe adı

PERVARİ BALI

Tescil Ettiren

PERVARİ KÖYLERE HİZMET GÖTÜRME BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 27.07.2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 27.07.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

02.01.2019 tarih ve 44 sayılı Bülten

15.04.2024 tarih ve 171 sayılı Bülten

16.11.2026 tarih ve 233 sayılı Bülten

Tescil No : 59
Tescil Tarihi : 19.08.2004
Başvuru No : C2003/017
Başvuru Tarihi : 27.05.2003
Coğrafi İşaretin Adı : Pervari Balı
Ürün Adı : Bal
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği
Tescil Ettirenin Adresi : Aydın Mah. Beyazıt Cad. Hükümet Konağı 19/2 Pervari SİİRT
Coğrafi Sınırı : Siirt ili Pervari ilçesi sınırları
Kullanım Biçimi : Etiketleme

Ayırt Edici Özelliği:

Pervari Balı, Siirt ilinin Pervari ilçesindeki dağların eteklerinde ve yaylalarındaki florada bulunan üçgül, yonca, adaçayı, kekik, ballıbaba, peygamber çiçeği, geven, engerek otu, sığır dili, fiğ, kenger gibi çiçek ve bitkilerde bulunan bal özlerinin, bal arısı tarafından toplanması ile elde edilmektedir. Pervari balı, üretildiği ilçenin coğrafi yapısına ve bitki örtüsüne bağlı olarak koyu kıvamlı ve hoş kokulu bir nitelik arz etmektedir.

Pervari Balının Üretimi:

Pervari Balı, Pervari Karakovan Balı, Pervari Petekli Balı ve Pervari Süzme Balı olarak üç farklı şekilde üretilmektedir.

Pervari Karakovan Balı, peteğin arı tarafından yapılması ve petek içinin de yine arı tarafından bal ile doldurulması ile üretilir. Bu bal %13 rutubet, 1,54 hidroksimetil furfurol (HMF mg/kg), %78,98 invert şeker, %4,86 sakkaroz, 9,67 diastas sayısı muhteviyatla, amber renginde, normal görünüşlü olarak üretilmektedir. Üründe asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmamaktadır.

Pervari Petekli Balı, hazır peteğin arı tarafından bal ile doldurulması ile üretilir. Bu bal %13,4 rutubet, 1,92 hidroksimetil furfurol (HMF mg/kg), %76,07 invert şeker, %2,82 sakkaroz, 11,54 diastas sayısı muhteviyatla, açık amber renginde, normal görünüşlü olarak üretilmektedir. Bu üründe de asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmamaktadır.

Pervari Süzme Balı, petekli balın içinde bulunan balın petekten, bal süzme makinesi ile veya doğal olarak süzülmesi yöntemiyle üretilmektedir.

Pervari Karakovan ve Pervari Petekli Balı genellikle galvanizli hijyenik teneke kutular içerisinde, süzme bal ise cam kavanozlarda piyasaya sunulmaktadır.

Denetleme:

Denetimler; Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinasyonunda ve Pervari İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman iki kişinin katılımıyla oluşacak toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetime ilişkin raporlar, Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürünün rutubet, HMF, invert şeker, sakkaroz, diastas sayısı, renk ve görüm özelliklerinin uygun olması.
- Üründe asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmaması.
- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle hasat, süzme, ambalajlama ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Üreticilerin Arıcılık Kayıt Sisteminde (AKS) Pervari ilçesine kayıtlı olması.
- Üreticinin bal sattığı yılda Pervari İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünce kesinleşen arılı kovan destekleme icmalinde yer alması.
- Satış zincirinde düzenlenen müstahsil makbuzlarının Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından onaylanması.
- Pervari Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.