

**No: 638 – Menş e Adı**

**BABADAĞ KEKİK BALI**

Tescil Ettiren

**DENİZLİ İLİ ARI YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 638
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.12.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/032
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.03.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Babadağ Kekik Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çiçek Balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Denizli İli Arı Yetiştiricileri Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Saraylar Mah. Dörtçeşme Mevki No:85 Merkezefendi DENİZLİ
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Denizli ili Babadağ ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Babadağ Kekik Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Babadağ Kekik Balı ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Üretildiği kaynağına göre çiçek balı sınıfına giren Babadağ Kekik Balı; üretim ve/veya piyasaya sunulmuş şekline göre süzme bal olarak tüketiciye arz edilir.

**Bitki Örtüsü:** Kekik bitkisi botanik orijini ile anılan bu üründe en önemli flora bileşenidir. Kekik; *Origanum*, *Thymus*, *Coridothymus* ve *Satureja (Lamiaceae)* cinslerine giren bitkiler olarak tanımlanmakta ve kullanım olarak ise bu bitkilerin toprak üstü kısımlarının kullanımı söz konusudur. Bölgenin coğrafi konumu ve iklim özellikleri sayesinde belirtilen coğrafi sınır bitki çeşitliliği bakımından zengin bir yelpazeye sahiptir.

Kekik bitkisi bölgenin bitki örtüsünde doğal olarak yetişen bir bitkidir. Belirtilen coğrafi sınır iklim ve toprak yapısı itibarıyla söz konusu kekik türlerinin gelişimine uygundur. Babadağ Kekik Balının önemli ölçüde botanik orijini oluşturulan kekiğe bu bölgenin bitki örtüsünde sıkça rastlanır. *Thymus serpyllum* L. (yabani kekik) ve *Thymus vulgaris* L. bu iki kekik türü bölgenin önemli tıbbi ve aromatik bitkileri arasında yer alır. Bu iki tür dışında aynı familyadan olan türler de bölgede bulunabilir: *Origanum onites* L., *Origanum vulgare* L., *Thymus capitatus* L., *Thymbrae spicata* L. (karabaş kekik) vb.

Babadağ Kekik Balına renk, tat, koku gibi karakteristik özelliklerini veren bölgede yetişen ve botanik kaynağı olarak ürüne de adını veren kekik bitkisidir. Bölgenin bitki örtüsünde kekiğinin yanında hardalgiller, ballıbabagiller, zambakgiller, gülgiller, sığır kuyruğu, çan çiçeği vb. bitkiler de bulunabilir.

**Arı Irkı:** Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) olarak adlandırılan arı ırkı Anadolu'nun büyük bir bölümünde olduğu gibi Babadağ ilçesinde de yayılış gösterir. Ege bölgesindeki bal arıları, Anadolu Arısının bir ekotipi olarak kabul edilir. Anadolu Arısı; nektar toplama kabiliyeti yüksek uysal, sakin tabiatlı, kışlama kabiliyeti iyi, çalışkan, olumsuz koşullara dayanıklı ve yağmacılığa meyilli olmayan bir arı ırkı olarak bilinir. En bilinen özelliği Anadolu coğrafyasına ve iklimine uyum sağlamış olmasıdır. Anadolu Arısının üstün vasıflarından birisi de zor şartlarda bile nektar toplayarak hayatını devam ettirebilmesidir. Az miktarda bal tüketimleri nedeniyle olumsuz koşullarda dahi bal biriktirebilirler. Yön belirleme bakımından üstün performans gösterirler. Kuluçka sezonu dışında yavru yetiştirme aktiviteleri düşük ancak döl verimleri yüksek bir ırktır.

Bölgede, Anadolu Arısı ırkı dışında İtalyan (*Apis mellifera ligustica*) ve Karniyol arı ırkıyla da (*Apis mellifera carnica*) bal üretimi yapılabilir.

**Babadağ Kekik Balının Bazı Kimyasal, Fiziksel ve Duyusal Özellikleri:** Babadağ Kekik Balı; şeffaf ve parlak bir görünüme sahip, mevsim koşulları ve bölgenin bitki örtüsü vb. faktörlerine de bağlı olarak rengi kırmızı renk ve tonlarında değişir.

Babadağ Kekik Balında bölgede yetişen kekiğin aromasından kaynaklanan kekiğe özgü tat bulunmakta ve tüketildiğinde boğazda hafif yanma hissi oluşturur.

Üründe bölgede yetişen kekik aromasından kaynaklı karakteristik kekik kokusu hâkimdir.

Babadağ Kekik Balı; kıvamı akışkan, viskoz, kısmen veya tamamen kristalize olabilen yapıdadır. Süzme olarak üretilen bu ballar, oda sıcaklığında yaklaşık iki ay gibi bir sürede, oda sıcaklığının altına düşen sıcaklıklarda ise daha erken bir sürede, krema kıvamında ve homojen yapıda kristalize olabilir.

Botanik kaynağı kekik olarak belirtilen Babadağ Kekik Balında; kekik poleni temsiliyeti bakımından üründeki kekik türlerine ait toplam polen içeriği en az %10'dur.

Prolin değeri ise en az 800 mg/kg'dır.

### **Üretim Metodu:**

Denizli ilinde genel itibariyle gezginci arıcılık faaliyetleri yapılır. Bölgede bulunan sabit arıcılar ile Denizli'nin diğer bölgelerinden gelen gezginci arıcılar ağustos-eylül aylarında kekik balı üretimi faaliyetinde bulunurlar. Babadağ bölgesinde kekikler genellikle 15 ağustos tarihinden itibaren çiçek açmaya başlar. Çiçeklenme süresi yaklaşık bir ay sürer. Bal arılarının ağustos ayından itibaren yoğun olarak faydalandıkları ve bal üretimi faaliyetinde buldukları hâkim bölgedeki bitki türü kekiktir.

Bölgede konaklayan gezginci arıcı sayısı ve kovan miktarı yıllık olarak farklılık gösterir. Verimin yüksek olduğu yıllarda bölgede konaklayan arıcı ve kovan miktarı da artar. Kurak geçen ve yağışın yetersiz olduğu, verim miktarının azaldığı yıllarda bölgede konaklayan arıcı ve kovan sayısı da azalır. Konveksiyon üretim metodu uygulanarak bal üretimi yapılır. Bölgede konaklayan arıcılar eylül ayının sonlarında bal hasadına başlarlar. Bir kısım üreticiler süzme bal hasadı yaparken bir kısım üreticilerde petekli bal üretimi yapar. Yeni kovan tipleri de bu üretim yöntemine göre yeniden düzenlenmiştir. Çerçeve ebatları küçültülmüş ve içerisinde ortalama 15 adet çerçeve bulunan yeni kovan tipleri yaygın olarak üretimde kullanılır.

Genel olarak langstroth tipi kovanlarda; ballı çerçevelerin yaklaşık 2/3'ü sırlandığında bal hasadı yapılır. Petekli bal çerçevelerinin sırları alındıktan sonra bal süzme makinalarında süzme işlemi yapılır. İnce elekler ile süzme işlemi yapılan ballar bir kaç hafta kapalı ortamda, dinlendirme kazanlarında bekletilerek muhafaza edilir.

Babadağ Kekik Balı; paketlenme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunur ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun cam kavanozlarda ambalajlanarak ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Denizli İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinatörlüğünde; Denizli İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Denizli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Babadağ Belediyesi ve Denizli Orman Bölge Müdürlüğünden birer personelin katılımı ile en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Babadağ Kekik Balı üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri Denizli İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde o yıla ait bal akım dönemindeki kovan sayısı, konaklama noktasının uygunluğu ve flora kayıt altına alınır. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Denizli İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim mercii, Babadağ Kekik Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretim metodu bölümünde belirtilen hususlar (ambalajlama, muhafaza koşulları, kovan tipi), balın renk, tat ve koku özelliklerinin uygunluğunu kontrol eder. Denetim mercii'nin gerekli gerekli görmesi halinde bal mevzuatında belirtilen ilgili analizler için bal numunesi alınması sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bal mevzuatı dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Ürünün paketlenme/dolum aşamaları başta olmak üzere bu balların 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 Denizli İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.