

No: 1541 – Menş e Adı

MUNZUR BALI

Tescil Ettiren

TUNCELİ İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1541
Tescil Tarihi	: 19.02.2024
Başvuru No	: C2022/000420
Başvuru Tarihi	: 28.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Munzur Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Muhlisakarsu Cad. No:33 TUNCELİ
Coğrafi Sınır	: Tunceli ili Munzur Vadisi
Kullanım Biçimi	: Tunceli Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tunceli Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Munzur Balı, Tunceli ili Munzur Vadisinde Anadolu arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) kolonileri tarafından üretilen sarımtırak ve haki rengine sahip çiçek balıdır. Petekli ve süzme bal olarak piyasaya sunulur.

Koyu bir kıvama sahip olan Munzur Balı hasat edildiği döneme göre ağustos döneminde yapılan sağımlarda daha akışkan bir yapıya sahipken genel olarak yoğun hasadın yapıldığı eylül ayında ki sağımlarda ise daha yoğun bir yapıya sahiptir. Oda sıcaklığında kristalleşme olmadan muhafaza edilebilirken oda sıcaklığının (18-24 °C) altında ve üstündeki sıcaklıklarda kendini koruma amaçlı kristalize olabilir.

Munzur Vadisi, Tunceli iline 8 km uzaklıkta başlayıp Munzur Dağlarına kadar uzanan bölümdür. Munzur Vadisindeki akarsu kaynakları ve vadi boyunca dökülen şelaleler ile dağların sarp ve dik yamaçlarının varlığı, güneş ışınlarının geliş açılarının etkisi bitki florasının zenginliğini sağlamış ve coğrafi sınırın nektar ve polen kaynağı bitki familyalarının başlıcalarının Apiaceae, Asteraceae, Berberidaceae, Betulaceae, Boraginaceae, Campanulaceae, Caryophyllaceae, Chenopodiaceae, Cistaceae, Cyperaceae, Fabaceae, Lamiaceae, Liliaceae, Myrtaceae, Plantaginaceae, Poaceae, Polygonaceae, Ranunculaceae, Rhamnaceae, Rosaceae, Rubiaceae, Salicaceae yetişmesine neden olurken Munzur Vadisinde üretilen ballarda *Berberis crataegina*, *Hypericum scabrum* ve *Paracaryum cristatum* taksonlarının polenlerine dominant oranlarda, *Anthemis tricornis* Eig., *Astragalus* L. sp., *Berberis crataegina*, *Coronilla varia* L., *Epilobium hirsutum* L., *Helianthemum ledifolium* (L.) Miller, *Hypericum scabrum*, *Lotus corniculatus* L., *Paracaryum cristatum*, *Plantago lanceolata* L., *Potentilla argentea* L., *Tanacetum parthenium* (L.) Schultz Bip., *Teucrium* L. sp., *Trifolium repens* L., *Onobrychis oxyodonta* Boiss., *Verbascum* L. sp. taksonlarına ait polenlere sekonder oranda polen bulunmasına neden olur. Bu durum Munzur Balının, bal ve polen akımının uzun olmasını etkiler. Ayrıca Munzur Vadisinin, yerleşim yerlerinden tamamen izole olması üretilen balın kalitesini olumlu yönde etkiler. Bu nedenle Tunceli ilinin Munzur Vadisine kovanlar yerleştirilip üretim yapılır.

Munzur vadisi, Tunceli-Ovacık arasında, 42.000 hektarlık bir alan olup 1971 yılında Milli Park olarak ilan edilmiştir. Munzur Vadisinin florasında 1000'den fazla bitki türü yetişir. Bunlardan tek diş sarımsak, ölmez çiçek, ayıgülü, sakayık, çadır mantarı, solucan otu, alı gelin, top karanfil, yabani haşhaş, siyah fernk üzümü, havacıva kökü, sater, kadrancı, sarıkokulu, çatallı salep, çayır salabi, kar sümbülü, çiğdem, mor nevroz, karaçiğdem, öksürükotu, yabani glayör, navroz, tataricum, kar sümbülü, yayla çiçeği, ıskın, soluncan otu, gulik ile nergiz çiçeği gibi endemik bitkilerdir.

Tablo 1. Munzur Balının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı) (ortalama)	87126
Fruktoz+Glukoz (100 g baldaki, en az)	100 g'da 65 g
Fruktoz/Glukoz	0,97
% Nem (ortalama)	15,51
Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)	143,46 (mgGAE/kg)

Tablo 2. Munzur Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Minumum miktarı	Maksimum miktarı
Prolin (mg/kg bal)	450	1112,37
Diastaz sayısı	12,00	24,36

Üretim Metodu:

Tunceli ilinin Munzur Vadisine kovanlar yerleştirilip üretim yapılır.

Arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde, bölme yapmak suretiyle koloni sayısını arttırmak, kolonilerin yaşlı ve verimsiz ana arılarını değiştirmek ve ağırlıklı olarak bal üretimi şeklinde yürütülür. Bal üretimi süzme bal ve petek bal olarak gerçekleştirilir. Bal üretim döneminde kimyasal ilaç kullanımı yapılmaz. Diğer dönemlerde ilgili mevzuat çerçevesinde bakım çalışmaları yapılır.

Kışlatma:

Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünce her yıl yayınlanan genelgede “konaklama yeri” için belirtilen asgari koşullar temel alınarak arıcıların konaklayacağı yerler Tunceli Valiliği tarafından belirlenir. Tunceli’de kapalı kışlaklarda konaklatılacak koloniler, ekim-kasım aylarında arıların çalışmadığı ve kovanda bulunduğu soğuk hava şartlarında, günün akşam saatlerinde içeri alınır. Munzur Balı üreticilerinden arı kolonilerini köylerinde, bahçelerindeki açık alanda, mayıs ayının sonunda daha yüksek yaylara ve dağ eteklerine kışlatacak olanlar da aynı dönemde kolonilerini Tunceli Valiliğinin gösterdiği kışlatma alanına nakleder.

Kovan nüfusunun ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesi için güz döneminde kovanda bölge florasından elde edilmiş yeterli miktarda bal bırakılması gerekir.

Kışlatma döneminde kapalı kışlaklarda kovanlar yerden 30 cm yükseklikte ve zayıf koloniler orta kısımlarda olacak şekilde konumlandırılmalıdır. Arı kayıplarının önüne geçilebilmesi için bu alanlarda ani sıcaklık değişimleri, aşırı nem, yoğun ses olmaması için iyi bir şekilde izole edilmesi gerekir.

Zararlı Mücadelesi (Varroa Mücadelesi):

Varroa mücadelesinde ilaçlama çalışmaları kovanda bal olmadığı erken ilkbaharda (mart- nisan) ve bal hasadından sonra geç sonbaharda (ekim-kasım) olmak üzere yılda iki defa yapılır. Varroa mücadelesinde ilaç kullanımı tescilli olan ilaçlar prospektüste belirtilen talimatlara uyularak kullanılır.

İlkbahar Bakımı:

İlkbahar kontrolleri mart-nisan ayında başlar. Bu dönemde arının genel durumu kontrol edilir. Ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık kontrolü ve kovandaki besin miktarı gözden geçirilir. Kovandaki dip tahtalarının genel temizliği yapılır, nemli ve küflü uygun olmayan dip tahtaları değiştirilir. İlkbaharda konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartları, kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir. Bu alanlarda arıcılar ekim ayı sonuna kadar kalıp ikinci bal hasadını gerçekleştirdikten sonra arıyı kışlatacakları alanlara geri dönerler.

Bal Akım Dönemi:

Bal akım dönemi arıcının bal üreteceği en önemli dönemdir. Bu dönemde herhangi bir kimyasal ilaçlama yapılmaz. Bu dönemde ballı bitkiler yoğun bir şekilde çiçek açar ve arılar bu bitkilerden polen ve nektar toplamasıyla bal akımı dönemi başlamış olur. Bu dönem nisan- ekim ayları arasında gerçekleşir.

Bal Hasadı Dönemi:

Ağustos ayında başlar ve ekim ayına kadar devam eder. Petekli balın en az 2/3 ünün sırlanmış olması gerekir. Bu şekilde sırlanmış ballar genelde petek bal şeklinde değerlendirilir daha az sırlanmış bal ise süzme bal şeklinde değerlendirilir. Erken dönemde hasat yapılmamalıdır. Aksi takdirde baldaki nem oranı fazla olacağından bal kristalize olur ve fermantasyona uğrar. Hasat yapılacağı zaman arıları peteklerden uzaklaştırmak için silkme, fırça ve hava akımı gibi teknikler kullanılır. Arılar temizlendikten sonra petekler bal taşıma sandığına konulur.

Süzme, Dinlendirme ve Depolama:

Süzme yapılacak yerde petek bal olarak kullanılacak petekler poşetlenir ve dinlenmeye bırakılır. Süzülen ballar ise depolama alanında bekletilerek büyük partikül ve kabarcıkların çökmesi ve balın daha homojen bir görüntüye sahip olması sağlanmış olur.

Munzur Balı dinlendirilerek temiz ve parlak bir görünüm alan ballar, cam kavanoz, teneke vb. gıda ile temasa uygun malzemeler ile ambalajlanır. Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

Ürün 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.

Denetleme:

Denetimler Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tunceli İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımından oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Yapılan denetimler, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından, Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından; coğrafi sınırdaki üretim yapan Munzur Balı üreticileri, coğrafi sınırdaki bulunan kovanlar ile bu kovanların üretim kapasiteleri kayıt altına alınarak denetim planı oluşturulur.

Denetim mercii denetim planına göre; arılık yerlerinin uygunluğunu, kovanlar arası mesafenin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, hasat, süzme, dinlendirme ve depolamanın uygunluğunu ve bu işlemlerin Türk Gıda mevzuatına uygunluğunu, kışlatma yerinin uygunluğunu, arı bakımı ve beslenmesinin uygunluğunu ve Munzur Balı ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Gerekli görülmesi halinde Munzur Balının kimyasal özelliklerinin (nem, prolin vb.) analizler için bal numunesi alınması sağlanır.

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.