

**No: 893 – Menş e Adı**

**HATİLA BALI**

Tescil Ettiren

**SINIRLI SORUMLU TAŞLICA KÖYÜ TARIMSAL KALKINMA  
KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 893
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/473
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.12.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatıla Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bal / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sınırlı Sorumlu Taşlıca Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Çarşı Mah. İnönü Cad. Karahan Pasajı Kat:2 No:208 ARTVİN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Artvin ili Merkez ilçe Hatıla Köyü ve Milli Parkı
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatıla Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatıla Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek bir yerde ve şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatıla Balı; Artvin ili Merkez ilçesine bağlı Taşlıca Köyünde üretilir. Taşlıca Köyünün eski adı Hatıla olup köy, 1994 yılında Milli Park sınırları içinde kalmıştır. Bu alan Hatıla Vadisi olarak bilinir. Vadi boyunca litolojik farklılıklardan kaynaklanan eğim kırıkları, şelaleler oluşturarak vadinin orta ve yukarı ağzında çok zengin ve yoğun olan vejetatif örtünün gelişmesini sağlamıştır. Bu bitki örtüsü relik bir özellik gösterir ve endemik karakterde olanlar da dahil olmak üzere, 1.349'dan fazla bitki türünü ve çeşidini barındırır. Bu durum arı varlığını ve bal üretimini olumlu etkiler.

Coğrafi sınırdaki arıcılık faaliyetleri, yaklaşık üç yüz yıllık bir geçmişe sahip olup, geleneksel arıcılık yöntem ve araçlarının kullanılması ile bal üretimi yapılır.

Hatıla Balının üretiminde; Kafkas ve Kafkas melezi ırkı arıları kullanılır.

Hatıla Balında; *Apiaceae* familyası (maydonozgiller), *Fagaceae* familyası (Kayıngiller familyası), *Fabaceae* familyası (baklagiller), *Ericaceae* familyası (fundagiller), *Rosaceae* familyası (gülçiller), *Oleaceae* familyası (zeytinciller), *Tiliaceae* familyası (ıhlamur) gibi bitki çiçeklerinin polenleri bulunur.

Coğrafi sınırın iklim ve yeryüzü şekline bağlı olarak oluşan relik bitki özelliği ile alanın yerleşim yerlerinden tamamen izole olması Hatıla Balının prolin ve nem değerleri bakımından karakteristik özelliğini kazandırır.

### Hatıla Balının Duyusal Özellikleri:

Hatıla Balının rengi, içeriğinde bulunan polenlerin çeşitlerinin yoğunluğuna göre amber ve sarı tonlarında olup görünümü berraktır. Yutma sırasında boğazda hafif yanma hissi uyandırır. Yapısı akışkan olup, süzme ballar saklama koşullarına göre homojen yapıda kristalize olarak krema formunda bulunabilir.

Tablo.1 Hatıla Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Elektriksel iletkenlik (en fazla)	0,8 ms/cm
Fruktoz+Glukoz miktarı (en az)	60 g/100g
Nem (en fazla)	%20
Prolin (en az)	300 mg/kg
Diastaz sayısı (en az)	8
pH	3,5-5,5
Serbest asitlik (en fazla)	50 meq/kg
Balda protein ve bal delta C13 değerleri arasındaki fark	-1,0 veya daha pozitif
Balda protein ve bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)	%7

### Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki geleneksel arıcılık faaliyetlerinde temelde iki tür yapı kullanılır. Bunlardan ilki doğal kaya oyuklarına ahşap destekler ile sabitlenen mekânlar ikincisi ise kestane ağacından iki katlı, çantı tekniğinde oluşturulan semerdem çatılı ve nalya tipindeki tümüyle ahşap arılıkların kullanıldığı özgün yapılardır. Bu yapıların

ilk katı malzemelerin konulduğu tek kapı girişli korunaklı odalar şeklinde tasarlanmıştır. İkinci kat ise sadece arılara tahsis edilir.

#### Arıcılık Yapılan Alanın Yayılışı:

Hatila Vadisinin yan kolları oldukça geniş olduğundan, yoğunluk yaşanmadan kovanlar uygun yerlere yerleştirilir. Bu durum arının yazlık ve kışlık konaklama imkânı da sağlar. Arıcılar Mayıs ayının sonundan, Eylül ayının sonuna kadar tüm alanı kullanabilir. Vadi, Çoruh Nehri kıyısından dikey olarak yükseldiğinden, vadinin alt kısımları arıların kışlatma ve ilkbahar aylarında kullanılırken, yukarı kısımlar ise yaz aylarında kullanılır.

#### Arının Bakım ve Beslenmesi:

Bakım işlemleri; ilkbahar, sağım sonrası ve sonbahar - kışa hazırlama şeklinde, üç aşamalı olarak uygulanır. İlkbahar bakımında (Mart ayı) hava sıcaklığının 13°C olması gerekir.

Arılar doğal olarak baharda petekleri temizler ve bu temizleme sürecinde, kovanın alt kısmında mum artığıyla tozlanma olur. Bu durumda kovan altlarının değişimi ve temizliği yapılır.

İlkbahar da parazit kontrolü yapılır. Varova ve diğer yavru hastalıkları oluşmuş ise önlemleri alınır. Arının beslenmesi için kovanda bal eksikliği varsa, eksiklik arı keki ile giderilir. Arı kekinin arının kendi balından yapılması tercih edilir. Nisan ayı içerisinde, arı sayısının yeterli düzeye ulaşması ile kovan bala hazırlanır. Vadi bahar yağmurlarının yoğunluğu ve kovan mevcudunun artması, kovan içinde nem oluşturabilir. Bu nedenle arı kayıplarının yaşanmaması için bu alanların nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş olmasına özen gösterilir. Mayıs ayının sonunda bala gidecek arılar belirlenir. Tüm kontroller yapılır ve katlar verilir. Sağım yapıldıktan sonra bu arılara herhangi bir besleme veya ilaçlama yapılmaz. Eğer kovanda başka bir eksiklik olursa, kovan bölme işlemi uygulanır. Sağım sonrası ana arı kontrolü ve Varova mücadelesi, Artvin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün önerdiği, ruhsatlı ilaçlar kullanılarak yapılır. Ayrıca ısırgan otu, ceviz yaprağı ve ardıc tohumu vb. ile bitkisel mücadele de her zaman yapılır.

Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında herhangi bir ilaç veya kimyasal uygulanmaz. Nektar toplama süresince, arı kovanlarının önüne, arıların su ihtiyacını karşılamak için (günlük) yayvan bir kaptan içilebilir temiz su koyulur. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında, balıklara steril balmumu çerçeveleri yerleştirilir.

Sonbahar bakımı; kışa hazırlama ana kontrolü, bal stoku ve kovan içi daraltma işlemi ile yapılır. Arılar sonbahar bakımından sonra kışa hazırlanır. Kovanlar vadi içerisinde güneş görmeyen bölgeye alınır. Isı kaybının olmaması için kovanların üst örtüsünün sağlam olması gerekir. Kışlatma, vadi açık alanda yapılır.

Arılıklarda sehpa üzerindeki yüksekliğin 50 cm olmasına, kovan üstlerinin kış şartlarından etkilenmeyecek şekilde olmasına ve kovanın ön kısmının güney yöne dönük olmasına dikkat edilir.

Hasat öncesi; yavru düzeni, petek örme ve çalışması takip edilir. Bu aşamadan sonra arı kovanına sadece kat ihtiyacı uygulanabilir. Başka bir müdahale yapılmaz.

#### Hasat Zamanı:

Mevsimsel şartlara göre bal akımı doğada kesilmeden, Temmuz ayının üçüncü veya dördüncü haftasında başlanır. Bu aşamada hasat, Ağustos ayının birinci haftasını geçmemeli ve kovan kontrol edilerek, çerçevelerin tamamı veya 2/3'ü sırlanmış ve olgunlaşmış olduğu görülür. Temmuz ayının üçüncü haftasındaki sağım, olgunlaşma tamamı ise en iyi zamandır. Sağımdan sonra 1-2 hafta daha bal akımı devam eder. Bu durum kovanların alt katlarının bal stoklaması açısından önemlidir. Bunun nedeni, arıda artık yumurtlama kesilir ve gözenekler bal stoku ile dolar. Bu oluşumda, sırlanmış olan petekler alınmayarak, alt kat takviyesi olarak verilir.

#### Süzme ve Dinlendirme:

Peteklerin süzme işlemi Tarım ve Orman Bakanlığının ilgili mevzuatına uygun olarak yapılır. Islak kap kullanılmaz, işlem tamamen kapalı alanda yapılır. Süzülen ballar dinlendirme tanklarına aktarılır. Bu ballar depolama alanında 3 gün kadar bekletilerek, büyük partiküllerin ve kabarcıkların çöküp, balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır.

### Ambalajlama ve Depolama:

Dinlendirme kaplarındaki ballar, gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. TGK- Bal Tebliğine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir. Ürün paketleme/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.

### Hasat Sonrası:

Sağım sonrası ana arı, bal stok ve hastalık kontrolü yapılır. Bu aşama ile arıların gelecek yıla sağlıklı çıkması sağlanır.

### **Denetleme:**

Denetimler Sınırlı Sorumlu Taşlıca Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi koordinasyonunda; S.S. Taşlıca Köyü Tarımsal Kalkındırma Kooperatifi, Artvin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi, Artvin Ticaret ve Sanayi Odası ile Artvin Belediyesinden konuda uzman birer kişi olmak üzere, en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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 S. S. Taşlıca Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından, Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetime ilişkin ulaşım, analiz vb. masraflar üreticilerce karşılanır.

S.S. Taşlıca Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından; coğrafi sınırdaki üretim yapan Hatıla Balı üreticileri; coğrafi sınırdaki aktif olan bitki çeşitliliği bilgileri ve coğrafi sınırdaki bulunan kovanlar ile bu kovanların üretim kapasiteleri kayıt altına alınarak, denetim planı oluşturulur.

Denetim mercii denetim planına göre;

- Bal akımı dönemi ve bal hasat döneminde konaklama noktalarının uygunluğunu,
- Konaklama noktalarında bakım işlemlerinin uygunluğunu,
- Su kaynaklarının temizliği ve yeterliliğinin uygunluğunu,
- Arı bakımı ve beslenmesinin uygunluğunu,
- Zararlılarla mücadelenin uygunluğunu,
- Balın duyuşal özelliklerinin uygunluğunu,
- Balın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesinin uygunluğunu,
- Balın muhafazası, depolanması, taşınması ve bu işlemlerin Türk Gıda mevzuatına uygunluğunu,
- Hatıla Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Gerekli görülmesi halinde (şikâyet ya da ürün kalitesinde şüphe olması durumlarında), Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğinde belirtilen nem, prolin, hmf 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.