

No: 676 – Menş e Adı

ANZER BALI

Tescil Ettiren

RİZE İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

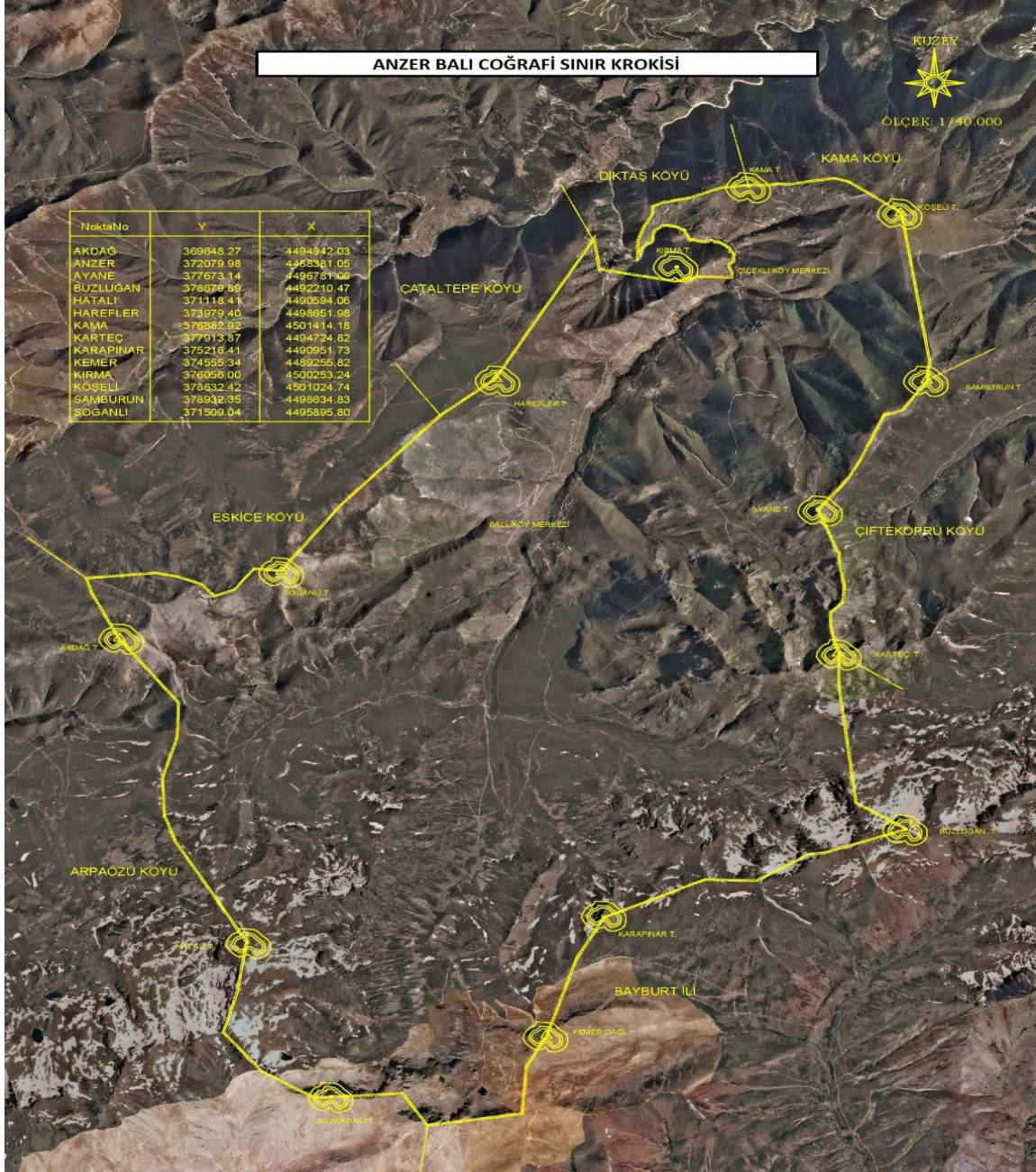
Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.12.201 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.12.2021 tarih ve 115 sayılı Bülten

05.05.2022 tarih ve 124 sayılı Bülten

Tescil No : 676
Tescil Tarihi : 16.02.2021
Başvuru No : C2019/199
Başvuru Tarihi : 02.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı : Anzer Balı
Ürün / Ürün Grubu : Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi : Gülbahar Mah. Atatürk Cad. Duttıbi Sok. Merkez 53100 RİZE
Coğrafi Sınırı : Rize ili İkizdere ilçesi Anzer Yaylasının (Ballıköy ve Çiçekli Köyü) aşağıdaki krokide belirtilen bölgesi



Kullanım Biçimi

: Anzer Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Anzer Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Anzer Balı; Anzer Yaylasındaki en dar yeri 4 km, en geniş yeri 9,5 km olan, 1750 m rakımdan 3150 m rakıma kadar ulaşan, yaklaşık 13 km uzunluğundaki bir vadide üretilen çiçek balıdır. Tüketiciye süzme bal olarak sunulur.

Ayrı ve korunaklı bir bölge olarak, U biçimli bir vadi olan Anzer Vadisinin Anzer Balı üretimi yapılan yerlerinin doğu, batı ve güney yönlerinden 3000 metreyi geçen yüksek dağ silsileleri ile çevrili olması, doğal bir ekosistem oluşturur ve etrafındaki yerlerden iklim, flora ve diğer doğal özellikleri bakımından farklıdır. Bu farklılıklar ise nektar ve bala yansır.

Endemik bitkiler de dâhil olmak üzere zengin bitki çeşitliliğine sahip olan Anzer Yaylasının bitki örtüsü alpiniktir. Doğal bir ekosistemde üretilen Anzer Balının ayırt edici özelliği; *Fabaceae* familyasının üyeleri olan dominant polenlerden *Asteraceae*, *Boraginaceae* (*Myosotis*), *Poaceae*, *Rosaceae*, *Geraniaceae* ve *Lamiaceae* bitki çiçek polenlerinin bulunması ancak *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenlerinin kesinlikle bulunmamasıdır. Anzer Balının temel ayırt edici özelliği *Myosotis* polenlerinin minör (%3 - %15 arası) veya nadir (%3 den az) olarak bulunmasıdır. Anzer Balı polen sayısı TPS-10 >1.000.000 değerinde olmaz ve katkı polen içermez.

Anzer Balının üretiminde; hastalıklara karşı dayanıklı ve kuvvetli olması, soğuk ve sisli havalarda bile uçuş kabiliyetinin bulunması ve dilinin diğer arı ırklarından daha uzun olması nedenleriyle Kafkas ve Kafkas melezi ırkı arılar kullanılır.

Soğuk ortamda kristalize olarak kremi bir hal alan Anzer Balının nem miktarı %20'nin altındadır. Anzer Balında bulunan sakkaroz, fruktoz ve glukoz şekerlerinin toplamı, prolin, fruktoz/glukoz oranı, suda çözünmeyen madde miktarı, serbest asitlik değeri, elektrik iletkenliği, diastaz sayısı, vb. değerler Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğinde belirtilen değerleri sağlar.

Üretim Metodu:

Anzer Balı üretimi için bölgeye gelen arıların, 20 Mayıs - 30 Haziran tarihleri arasında konaklama işlemleri tamamlanır. Bu tarihten sonra yapılacak konaklama talepleri değerlendirilmez ve konu hakkındaki kontroller; köy muhtarlıkları, ilgili kooperatifler, kolluk kuvvetleri ve İkizdere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yapılır.

Arıların gezginci olarak faaliyet gösterebilmeleri için; il dışından gelen arıların, Tarım ve Orman Bakanlığının il/ilçe müdürlüklerinden alacakları veteriner sağlık raporu ve sevk belgesiyle birlikte koloni varlığını gösteren evrakları; il içinden gelen arıların ise, işletme belgesi ve koloni varlığı listesini yanlarında bulundurur. Tarım ve Orman Bakanlığının Arı Kayıt Sistemi (AKS), Hayvan Bilgi Sistemi (HBS) ve Organik Tarım Bilgi Sistemi (OTBİS) sistemlerine kayıt zorunluluğunun yerine getirilmesi amacıyla, bu evraklarla sevk işlemi yapılan gezginci arıların Anzer Yaylasına çıkabilmeleri için, arıların üretim yaptıkları yerdeki arılıkların koordinatları alınarak kayıt yapılır.

Coğrafi sınırdaki yaklaşık 3000 kovan kapasitesi bulunur. Bununla beraber kovan kapasitesi tekrar belirlenirken, kovan sayısı ve konaklama usulleri 30 Kasım 2011 tarihinde Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Arıcılık Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda ilgili köy muhtarlıkları ve İkizdere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün kontrolünde belirlenir. Arıcılık Yönetmeliğinde yer verilen gezginci arıcılık şartlarını sağlaması koşuluyla; bölgede faaliyette bulunan kooperatiflerden herhangi birine üye olmayan üreticiler, ancak bu kooperatiflerin üyesi arıların konakladıktan sonra kalan koloni kontenjanı kadar konaklama yapabilirler.

İğne yapraklı orman ağaçlarından imal edilen fenni ahşap kovanlardan oluşan arılıklar, uygun bal kalitesini elde etmek amacıyla yaklaşık 50 m aralıklarla yerleştirilir.

Anzer Balının sağım zamanında iklim şartları önemli rol oynar. Havanın aşırı sıcak geçmesi, bölgedeki çiçeklerin solmasına ve polen veriminin düşürmesine neden olur. Benzer şekilde bölgede oluşan yağmur ve sis de arıların çalışmasını yavaşlatacağı için, çiçek ve polen durumuna bakılarak sağım zamanına karar verilir. Sağım zamanı, denetim mercii tarafından temmuz ayının ikinci haftasında yapılacak çalışma ile belirlenir ve üreticilere duyurulur. Bal rekoltelinin belirlenmesinde de aynı yöntem uygulanır. Geleneksel usullerle yapılan sağımda, körükler kullanılarak hafif dumanlama yapılır ve çerçeveler ballıklardan alınır. Sır bıçağı veya tarağı ile sırları alınan ballar, bal mumu ve arı parçalarının ayrılması için süzme makinelerinde süzdürülür.

Süzülen bal 1-2 gün dinlendirildikten sonra teslim edilmek üzere üreticiler tarafından üyesi oldukları kooperatife ulaştırılır. Tüm balların kooperatife teslim edilmesinden sonra numune alımı için görevliler kooperatife gider ve numuneleri mevzuata uygun biçimde alırlar. Numunesi alınan balların ağzı, mevzuata uygun şekilde etiketlenerek kooperatiflerde yedi emine bırakılır. Anzer Balı analizi için en az 2 numune alınır ve itiraz olması durumunda ikinci ve varsa diğer numuneler kullanılır.

Herhangi bir kooperatife üye olmayan üreticiler, sağımdan sonra Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne numune alımı için başvururlar. Başvuru sonrası numune alımı için görevliler üreticiye gider ve numuneleri mevzuata uygun biçimde alırlar. Numunesi alınan balların ağzı, mevzuata uygun şekilde etiketlenerek üreticilerde yedi emine bırakılır.

Polenlerin bala homojen olarak dağılmasını sağlamak amacıyla dinlendirilen ballar karıştırılarak Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü ekiplerince mevzuata uygun şekilde numuneler alınır. Kooperatif üyesi arıcıların analiz ücretleri, daha sonra üreticilerden tahsil edilmek şartıyla bağlı oldukları kooperatiflerce karşılanır. Kooperatiflerden herhangi birine üye olmayan arıcıların ürettikleri balların numuneleri ise, ücretleri kendilerince karşılanmak kaydıyla, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ekiplerince alınır. Talep edilmesi halinde numune alımı sırasında söz konusu kooperatiflerden veya Rize İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden birer üye hazır bulunabilir. Alınan numuneler, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygunluk bakımından Tarım ve Orman Bakanlığınca akredite edilmiş bir laboratuvara ve polen analizi bakımından da Hacettepe Üniversitesi Arı ve Arı Ürünleri Uygulama ve Araştırma Merkezine (HARÜM'e) gönderilir. Analiz sonuçlarının tamamının Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne ulaşmasının ardından, Anzer Balı şartlarını taşıyan ballar en geç 15 gün içinde Rize İli Arı Yetiştiricileri Birliği Bal Dolum Tesisinde, aynı kooperatif üyesi olan üreticilerin balları birleştirilerek harmonize edilir. Kooperatif üyesi olmayan üreticilere ait balların dolumu ise münferiden yapılır. Anzer Balı dolumu sırasında Rize İli Arı Yetiştiricileri Birliği Bal Dolum Tesisine dışarıdan bal girişi yasaklanır ve dolum sırasında talep edilmesi halinde, kooperatifler tarafından görevlendirilmiş birer kişi de dolumu takip edebilir. Anzer Yaylasında faaliyet gösteren bal üretim kooperatifleri tarafından her yıl 15 Mayıs tarihinden önce; kooperatiflerden birinin dolum tesisinin kullanılması hususunda uzlaşmaya varıldığının tescil ettirene bildirilmesi halinde, uzlaşmaya konu dolum tesisinde, uzlaşmaya ilişkin bildirim olmaması halinde ise Rize İli Arı Yetiştiricileri Birliğine ait bal dolum tesisinde, tüm üreticilerin ballarının dolumu gerçekleştirilir. Ballar 100, 250, 500 ve 1000 gramlık cam kavanozlara doldurulur. Kavanozlara dolum işleminden sonra üreticiler tarafından bastırılan ve Anzer Balı ibaresi ve Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliğine uygun olarak menşe adı amblemleri dâhil marka, üretici bilgileri gibi bilgileri içerir etiket kavanoz üzerine uygulanır. Kavanoz kapaklarının açılmasını engelleyen ve ısıl işlemle sabitlenen plastik güvenlik bandı uygulanarak satışa hazır hale getirilir. İsteyen üretici, kavanoz kapaklarının açılmasını engelleyen diğer güvenlik önlemlerini alabilir.

Anzer Balının zaman içinde kristalize olarak kremi bir hal almaması için bal dolum işlemi, kooperatiflerin talepleri göz önüne alınarak ayda 1 defa yapılır. Dolum tarihi, parti numarası olarak belirlenir ve her partide dolum yapılan kavanoz sayısı gramaja göre kayıt altına alınır. Bal dolum talepleri, denetim işlerinin aksatılmadan yürütülebilmesi için en az bir hafta önceden tescil ettirene bildirilir.

Arıcılar kovanlarını, kışı geçirmek üzere daha ılıman bölgelere götürür. İlkbaharın erken dönemlerinde arılar, henüz ballık katları konulmadan önce, tercihen bal ya da pancar şekeri (sakkaroz) şurubu ile beslenir. Ballık katı konulduktan sonra besleme yapılmaz. Bal hasadını takiben kış hazırlıkları yapılır ve bu dönemde de arılar, aynı yöntemle beslenir.

Kovan temizliği ilkbaharda fiziksel yöntemlerle yapılmakta olup hastalık ve zararlılarla mücadelede sadece, Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği yöntemler kullanılır.

Denetleme:

Denetimler; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, talep etmeleri halinde bölgede faaliyette bulunan kooperatiflerden birer kişi, İkizdere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Ballıköy Muhtarlığından 1 kişi ile Çiçekli Köy Muhtarlığından 1 kişiden oluşturulan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; arıcıların konaklama amacıyla coğrafi sınıra çıkabilecekleri son tarih olan 30 Hazirandan sonra düzenli olarak yılda bir defa, şikâyet ve ihtiyaç durumunda ise her zaman gerçekleştirilir. Muhtarlıklar, kendi görev alanındaki köyden sorumlu olmak üzere denetime katılır.

Üreticilerden alınan ballara ait numuneler; Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygunluk açısından Tarım ve Orman Bakanlığınca akredite edilmiş bir laboratuvara gönderilir. Bal Tebliğine uygunluğu onaylanan ballar, polen analizi için HARÜM'e gönderilir. HARÜM'ün analiz için yoğun olması veya teknik sebeplerle süreci tamamlayamayacağını beyan etmesi durumunda sırasıyla Rize Recep Tayyip Erdoğan (RTE) Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesine, Karadeniz Teknik Üniversitesi (KTÜ) Fen Fakültesi Kimya Bölümüne veya Trabzon KTÜ Maçka Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümüne gönderilebilir.

Anzer Balı üreticilerinin bölgeye giriş-çıkışı, konaklama süreleri vb benzeri konulardaki takip ve kayıt işlemleri, Tarım ve Orman Bakanlığının AKS-HBS-OTBİS sistemleri kapsamında yürütülür.

Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından coğrafi işaret tescilini müteakip beş yıllık periyotlarda; Anzer Balında bulunması gereken *Fabaceae* familyasının üyeleri olan dominant polenlerden *Asteraceae*, *Boraginaceae* (*Myosotis*), *Poaceae*, *Rosaceae*, *Geraniaceae* ve *Lamiaceae* bitki çiçekleri polenleri ile bulunmaması gereken *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeklerinin polenleri bakımından flora takip ve izleme çalışması yaptırılır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununda belirtilen usule uygun biçimde gerçekleştirilen denetime ilişkin raporlar, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.

Orjinal Hakiki Anzer Balı Ürün Kontrolü

Orjinal Hakiki Anzer Balı Ürün Kontrolü

2023 -2024 Yılı S.S. ANZER BALLIKÖYÜ KOOPERATİFİ'mizden aldığınız Anzer Ballarının Orjinalliğini buradan kontrol edebilirsiniz.

Orjinal Anzer Balı Kontrolü Nasıl Yapılır;

1. Hakiki Orjinal Anzer Balı Alırken Mağduriyet yaşamamanız için Öncelikle Kooperatifimizden **COĞRAFI TESCİLLİ ANZER BALI** Satın Alınız.



- 2.Satın ALDIĞINIZ ANZER BALI nın **COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜN** Olduğunu Kontrol ediniz,
- 2.Anzer Balı Ürünün Üzerinde Kooperatifimizin adres telefonları, internet Adresini gösteren Karekodu Okutunuz,



- 2.Kazımalı kısmı kazıyıp **SERİ NUMARAYI** alınız,
- 4.Çıkan **ANZER BAL KONTROL** linkini <https://anzerkontrol.web.app> internet tarayıcınıza yazınız.
- 5.Açılan Sayfaya **SERİ NUMARANIZI** Yazıp **ENTER** layınız.

ANZER BALI SORGULA

 anzerkontrol.web.app

Anzer Balı Sorgula

Seri No

Kod

SORGULA

KOOPERATİF MÜHRÜ **TARIM BAKANLIĞI COĞRAFI LOGO** **KOOPERATİF GÜVENLİK BANDI**



TELEFONUNUZDAN KAREKODU OKUTUNUZ **KAZIMA YERİNDEN SERİ NUMARAYI ALINIZ**