



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 59
Başvuru Tarihi : 27.05.2003
Başvuru No : C 2003/017
Yayın Tarihi : 27.07.2003
Türü : Menşe Adı
Başvuru sahibinin kimliği : T.C. Siirt Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü
Başvuru Sahibinin Adresi : Özbel İşhanı K: 6 SİİRT
Coğrafi işaret : PERVARI BALI
Coğrafi Sınırları : Siirt İli Pervari İlçesi sınırları
Kullanılacağı ürün : Bal

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 27.07.2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 27.07.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

16/8/04

Doç. Dr. Yusuf BALCI
ENSTİTÜ BAŞKANI

Uzman : Hakan Kızıltepe 16/08/2004
Dai. Bşk. V. : Hüseyin Sarier 16/08/2004
Ens. Bşk. Yrd.: Memduh Murat 16/08/2004

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

Başvuru Tarihi : 27.05.2003
Başvuru No : C 2003/017
Başvuru Sahibi : Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü
Adresi : Özbel İşhamı Kat:6 SİİRT
Ürünün Adı : Bal
Coğrafi İşaretin Türü: Menşe Adı

PERVARI BALI

Üretim Alanı : Siirt İli Pervari İlçesi sınırları

Kullanım Biçimi : Etiketleme

Ayırt Edici Özelliği : Pervari Balı, Siirt İlinin Pervari İlçesindeki 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 furfurool (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 furfurool (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.

Denetim : Yukarıda belirtilen özelliklere uygun üretimin yapılması, Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanlığına kayıtlı konu ile ilgili bir üye, Tarım İl Müdürlüğünden konu ile ilgili iki uzman elemandan oluşacak toplam üç kişilik komisyon tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikayet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetlenir.