

**DOĞRUDAN FAALİYET DESTEK (DFD) PROGRAMI KAPSAMINDA
DESTEKLENEN PROJE:**

**COĞRAFİ İŞARET ALINMASINA YÖNELİK
EYLEM PLANI OLUŞTURULMASI**

İÇİNDEKİLER

BİRİNCİ BÖLÜM	7
Coğrafi İşaret.....	7
Coğrafi İşaretin Önemi.....	7
Coğrafi İşaret Korunmasının Sağladığı Haklar	9
Türkiye'de Tescilli Coğrafi İşaretler	9
Türkiye’de Coğrafi İşaretlere İlişkin Teşvik ve Destekler	11
Kahramanmaraş ‘ın Tescilli Coğrafi İşaretleri	13
Maraş Burma Bileziği	13
Maraş Biberi	14
Maraş Tarhanası	15
Çağlayancerit Cevizi	17
Andırın Tırşığı	18

İKİNCİ BÖLÜM	20
DOĞRUDAN FAALİYET DESTEK (DFD) PROGRAMI KAPSAMINDA DESTEKLENEN PROJE	20
“ <i>COĞRAFİ İŞARET ALINMASINA YÖNELİK EYLEM PLANI OLUŞTURULMASI</i> ”	20
PROJE AMACI	21
SÖZLEŞME HEDEFLERİ	21
PROJE FAALİYET LİSTESİ	22
<i>1.Proje Ekibinin Oluşturulması</i>	22
<i>2.Coğrafi İşaret Alımı İçin Eylem Planı Oluşturulması ve Teknik Raporların Hazırlanması..</i>	23
<i>2.1. Coğrafi İşaret Alımına Konu Olabilecek Ürünlerin Belirlenmesi</i>	23
<i>2.2 Belirlenen Ürünlerin Ekonomik Ve Markalaşma Değerinin Araştırılması</i>	24
<i>2.3. Coğrafi İşaret Alımına Yönelik Yol Haritasının Belirlenmesi ve Maliyetlerinin Hesaplanması.</i>	26
<i>2.4 Eylem Planı Oluşturulması</i>	28
<i>2.5 Ürünlerin Önceliklendirilmesi</i>	29
<i>3.Oluşturulan Eylem Planı ve Teknik Raporların Basımı</i>	34
<i>4.Sonuçların Kamuoyu İle Paylaşılabilmesi İçin Kapanış Toplantısı Yapılması:</i>	34

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	36
Teknik Raporlar.....	36
1.Ravanda Şerbeti	36
2.Maraş Parmak Peyniri	39
3.Maraş Çöreği	43
4.Abbas İnciri	45
5.Maraş Yemenisi	46
6.Maraş Sumak Ekşi Akıtı	49
7. Maraş Urmudutu	52
8.Maraş Fıstık Ezmesi	54
9.Maraş Sim Sırma	57
10.Maraş Bahri Cevizi	60
11.Maraş Yağlık Zeytinyağı	65
12.Maraş Sarı Çeltiği	68
13.Maraş Çeyiz Sandığı	73
14.Maraş Hartlap Bıçağı	76

ÖNSÖZ

Coğrafi işaret(Cİ), kırsal kalkınmanın lokomotifi olabilecek önemli bir değer, Endüstriyel anlamda tarım ve hayvancılığın yapılmasının çok güç olduğu kırsal bölgelerde, yerel ürünlerin üretimi önemli bir istihdam ve gelir kaynağı, Coğrafi işaretlerin tescil edilmesi ve bu sayede yerel ürünlere katma değer kazandırılması, istihdam ve geliri arttırmada da önemli bir araçtır.

‘Coğrafi İşaret’li ürünlerin geleceğin tüketici davranışlarında önemli bir yer edinmesi beklenmektedir. Sağlıksız ürünlerin tüketimi halinde yaşanabilecek sorunların bilincine varan tüketiciler fazla maliyete katlanma pahasına sağlıklı olduğu tescilli ürünlere yani Coğrafi İşaret(Cİ) etiketli ürünlere yönelecektir.

Yöresel ürünler konusunda son derece zengin olan ilimizdeki üreticilerin Cİ ile tanıştırılması, tescilin marka değerlerinden faydalandırılması, ürünlerinin tescil ile korunması, diğer taraftan ilimizin hem turistik hem de ticari olarak canlanması yönleriyle Cİ konusunun ele alınmasında fayda görülmüş ve bu proje hazırlanmıştır.

Ülkemizde fikri mülkiyet hakları halen KHK ile korunmaya çalışılmaktadır. Dünyadaki gelişmelere paralel olarak özellikle son yıllarda ülkemizde de ürünlerin kaynağına ve coğrafi işaretlere olan ilgi artmıştır. Artan ilgi ile birlikte coğrafi işaretlerin korunması, tüketiciye ürünlerin kaynağı konusunda garanti sunulması gereği belirgin olarak ortaya çıkmış bunun sağlanması için de piyasa denetiminin etkin bir şekilde yapılmasının önemi belirginleşmiştir. 2013 yılında “Ulusal Fikri Haklar Taslak Stratejisi ve Eylem Planı” ve devamında da 2015-2018 Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı hazırlanmıştır.

Kasım 2014 tarihli Eylem Planında Bakanlığımıza doğrudan olmasa da birkaç eylemde işbirliği görevi verilmiştir. Özellikle Cİ ürünlerin tanıtılması, Cİ’lerle ilgili kurumların bilgilendirilmesine yönelik eğitim verilmesi’ şeklindeki eylemlerde İl Müdürlüğü olarak bu kapsamda yapılabilecek iş/işlemler araştırılmıştır. Bu arada DOĞAKA tarafından konuyla ilgili Hatay ilinde yapılan Çalıştay’a katılım sağlanmış, akabinde dönemin valisi Sn.Mustafa Hakan GÜVENÇER beyefendiye sunum yapılmıştır. Valiliğimizce yapılan değerlendirme sonucunda Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile birlikte Cİ potansiyelinin araştırılması, başvuru yapılabilecek ürünlerin belirlenmesi ve önemli ürünler için tescil işlemlerine başlanmasına dönük bir eylem planı hazırlanmasına karar verilmiştir.

Eylem Planı gereği ürünlerin tescil edilmesi için gerekli yaklaşık maliyetler hesaplanmış, ortaya çıkacak maliyetin başvuru için görevlendirilen kurum ve kuruluşlara

paylaştırılması düşünölmüş, ancak maliyetin düşürölerek başvuruların cazip hale getirilmesi amacıyla Bilimsel Raporların hazırlanması ve Yol Haritası yapılması konusunda DOĞAKA'ya bir proje ile başvurulmasına karar verilmiştir.

Bilindiğı gibi, maliyetin önemli kısmı coğrafi işaret alınacak ürönlere yönelik hazırlanacak olan **bilimsel rapor ücretleri** ve ilan ücretlerinden oluşmaktadır. Mevcut durumda başvurular, Resmi Gazetede ve bir yerel gazetede bazı durumlarda ulusal gazetelerde ilan edilmekte iken, TBMM'ye sevk edilen ve yakın bir zamanda yasalaşması beklenen *“Patent Haklarının Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değışiklik Yapılmasına Dair Kanun Tasarısı”* hayata geçirildiğinde ilan ücretlerine dönük maliyetler de ortadan kalkacak böylelikle başvuruların önünde her hangi bir mali engel de kalmayacaktır.

Proje sonucunda, başvuruların önündeki iki önemli bariyer ortadan kaldırılmıştır: Bilimsel Rapor hazırlatılması ve buna dair maliyetlerin karşılanması. Bilimsel rapor maliyetlerinin karşılanıyor olması yalnız başına yeterli olmayacaktır, bununla birlikte raporu hazırlayacak olan yetkin bilim adamına ulaşılması, ikna edilmesi ve TPE tarafından istenen formatta bilimsel rapor için ikna edilmesi de son derece önemlidir.

Diğör taraftan, yaşanan sürece baktığımızda Cİ alınması ile yetinilmesi halinde üreticiye katkı yapmasını beklemek mümkün olmamaktadır. Tescil sonrası tanıtım, pazarlama ve en önemlisi de denetim yapılmasını teminen üreticileri destekleyecek mekanizmaların kurulması gerekir. Proje kapsamında yerel yönetimlerle işbirliğı alanları araştırılmış, Büyükşehir Belediyesi ile temasa geçilerek konu birkaç toplantıda ele alınmıştır. Toplantıların sonunda varılan mutabakata göre Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi; bilimsel raporları hazırlanmış olan ürünlerin tescil işlemlerini yapacak, tescil işlemleri yapan kurum olarak doğal olarak üretici birlikleri ile birlikte denetimde önemli bir rol üstlenecek ancak daha da önemlisi ilimizi komşu illere bağlayan üç ana arter üzerinde ‘**Yöresel Köyler**’, ‘**Yöresel Ürün Satış Yerleri**’ inşa edecek, böylelikle, tescil edilen ürünlerin korunmasının yanında tanıtılması ve pazarlanması konusunda da önemli bir rol üstlenmiş olacaktır.

Projemizin Kahramanmaraş iline hayırlı olması dileğıyle projemize öncölük eden sürecin her anında sahip çıkan Valimiz Sn.Mustafa Hakan GÜVENÇER'e, Projemizi farklı bir boyuta taşıyacak olan Büyükşehir Belediye Başkanımız Sn.Mehmet Fatih ERKOÇ'a, ‘*Bilimsel Rapor*’ların hazırlanması aşamasında desteklerini esirgemeyen KSÜ Rektörü Sn.Durmuş DEVECİ'ye şükranlarımı sunuyor; projenin başarıya ulaşması konusunda her aşamada yanımızda olan DOĞAKA Genel Sekreteri Sn.Onur YILDIZ'a, İl Koordinatörü Sn.Ertuğrul KAZANCI'ya Proje Koordinatörü Yrd.Doç.Dr. Ömer Süha USLU'ya, Gıda,

Tarım ve Hayvancılık personeli ve İl Müdürü İhsan EMİRALİOĞLU'na, raporları hazırlayan değerli bilim adamlarına ve projeyi yürüten müdürlüğümüz personeline çok teşekkür ediyorum.

NESİH TANRIVERDİ

Bakanlık Müşaviri

Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdür V.

BİRİNCİ BÖLÜM

Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökeni bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılır.

Menşe Adı

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürünün tüm veya esas nitelik ile özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanması ve ilgili ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması ürünün “**menşe adını**” belirtir. Menşe adları ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilmezler. Çünkü ürün, niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilir. Menşe adına Finike portakalı ve Malatya kayısısı örnek gösterilebilir.

Mahreç İşareti

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan bir ürünün belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olan ve üretimi, işlenmesi veya diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılan ürüne mahreç işareti denir. Mahreç işaretlerinin, ürünün özelliklerinden en az biri o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilmesi söz konusudur. Mahreç işaretine Antep baklavası, Hereke ipek halısı örnek gösterilebilir (TPE).

Coğrafi İşaretin Önemi

Coğrafi işaretler tüketiciler için ürün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretleridir. Coğrafi işaret tescilinin amaçlarından biri genel nitelikleri itibariyle

üretimi, coğrafi kaynağı gibi bir takım yerel niteliklerine bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır (Kaynak: Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı 2015-2018)

Coğrafi işaret tescil başvurusu, coğrafi işarete konu olan ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler, tüketici dernekleri, konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları tarafından aşağıda belirtildiği şekilde yapılabilir. Coğrafi işaret tescili tek bir üreticinin haklarını değil, tescil belgesindeki şartlara uygun üretim yapan ve pazarlayanların tümünün haklarını korur. Coğrafi işaretlerin bu özelliği, coğrafi işaretlerin diğer sınai mülkiyet haklarından en temel farkını oluşturur. Çünkü coğrafi işaret yöresel, bölgesel ve ülkesel genelliğe sahip olup, sağladığı hak belli bir kişiye veya bazı kişilere bağlanamaz. Diğer yandan coğrafi işaretlerin denetim mekanizmasının varlığı diğer sınai mülkiyet haklarından farkını oluşturur. Coğrafi işaretin amacı, coğrafi işarete konu olan ürünün üretimi, kaynağı gibi bir takım genel niteliklerine bağlı olarak yerel özelliklerden ötürü belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır. Örneğin leblebi için “Çorum leblebisi” ibaresi, halı için “Kars el halısı” ibaresi, kaymak için “Afyon kaymağı” ibaresi belirli bir kalitenin işareti olarak ortaya çıkmaktadır.

Tüketiciler söz konusu yöre adıyla satılan ürünleri o yöre adına duydukları güven nedeniyle, diğer yerlerde üretilenlere tercih edebilirler. Bu nedenle bir ürün için belirli bir kalite ve aitlik işareti haline gelmiş yer adlarının coğrafi işaret olarak koruma altına alınmasında o yöre halkının menfaatlerinin korunması açısından büyük fayda vardır. Coğrafi işaretler, ayrıca, ürüne pazarlama gücü katar ve ürünün gerçek üreticilerini koruyan kolektif bir hak olduğundan kırsal kalkınmaya aracılık eder ve ülke ekonomisine katkı sağlar. Coğrafi işaret korumasının amaç ve faydalarından biri de, coğrafi işaret ibarelerinin gerekli özelliklere haiz olmayan sahte ürünler üzerinde kullanılmasının önüne geçilerek, tüketicinin yanıltılmasına engel olunması ve coğrafi işaretli ürünün ününden faydalanılmaması dolayısıyla tüketicinin korunmasına yardımcı olmaktır. (Kaynak: TPE)

Bir ürün, yöresel ürün kategorisine girdiğinde piyasa değerinin yaklaşık %20 üstünde bir rakama alıcı bulabilmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik değerini ifade etmede Dünya örnekleri yol gösterici olacaktır. Örneğin sadece coğrafi işarete konu ürünlerde Fransa ekonomisi 2012 yılı verilerine göre 19milyar Avro gelir elde etmiştir. Fransa coğrafi işaretli ürünlerin ihracatından 6 milyar Avro gelir sağlamakta ve bu rakam gıda endüstrisinin yıllık toplam ihracatının %30'unu oluşturmaktadır. Fransız coğrafi işaretli peynirleri diğer peynirlere göre %30 oranında, şaraplar ise %230 oranında daha yüksek fiyata alıcı bulmaktadır. İtalyan Toscano yağları, coğrafi işaret olarak 1998 yılında tescil edilmesinden

itibaren%20 daha fazla fiyata satılmakta; ihraç edilen Fransız şaraplarının % 85'i coğrafi işaret taşımaktadır. AB genelinde ise yine 2012 yılı verilerine göre coğrafi işaretli ürünlerin toplam satış tutarı gıda ürünlerinde 14,5milyar Avro, şaraplarda 13 milyar avro ve yüksek alkollü içkilerde 30 milyar Avro olarak belirtilmektedir. AB ihracat rakamlarına göre ise coğrafi işaretli gıda ürünleri 0,7milyar Avro, şaraplar 5,9milyar Avro, yüksek alkollü içkiler 5,7milyar Avro tutarında gelir sağlamaktadır. (Kaynak: Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı 2015-2018)

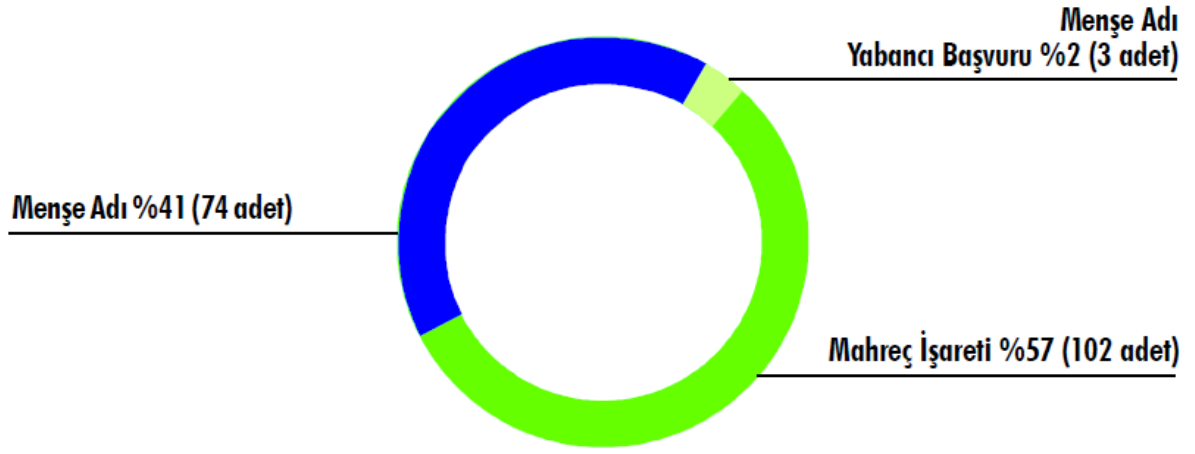
Coğrafi İşaret Korunmasının Sağladığı Haklar

Coğrafi işaret tescili almış ürünün üretimini veya pazarlamasını tescil belgesinde düzenlenen şartlara uygun olarak herkes yapabilir. Yani tek bir üreticiyi değil, tescil belgesinde belirtilen şartlarda üretim yapanların veya satışa sunanların tümünü korur. Başvuru sahibinin rolü ise coğrafi işaretin tescil işlemlerini yürütmek, denetim işlemlerinde görev almaktır. Yani coğrafi işaret tescilinin ürüne katma değer sağlamasında başvuru sahibi temel rol almakta olup tescil, başvuru sahibine inhisari hak sağlamaz. Tescilli adın ününden herhangi bir biçimde yarar sağlayacak kullanımlar veya tescil kapsamındaki ürünleri andıran ya da çağrıştırabilen ürünlerle ilgili olarak tescilli adın dolaylı veya dolaysız olarak ticari kullanımı hak sahibinin talebi üzerine mahkeme tarafından önlenir. Sözcük olarak gerçek coğrafi yeri ifade etmekle birlikte halkta haksız biçimde ürünün başka yer kaynaklı olduğu izlenimini bırakan kullanımı veya korunan adın tercümesinin kullanımı veya 'stilinde' 'tarzında' 'tipinde' 'türünde' 'yöntemiyle' 'orada üretildiği biçimde' veya benzeri diğer açıklama veya terimlerle birlikte kullanımı hak sahibinin talebi üzerine mahkeme tarafından önlenir. Ürünün iç veya dış ambalajında, tanıtım ve reklamında veya ürünle ilgili herhangi bir yazılı belgede doğal, esas nitelik ve özellikleri ile menşei konusunda yanlış veya yanıltıcı herhangi bir açıklama veya belirtiyeye yer verilmesi hak sahibinin talebi üzerine mahkeme tarafından önlenir. Ürünün kaynağı konusunda halkı yanıltabilecek biçimde ambalajlanması veya yanlış yaratabilecek herhangi bir şekilde sunulması denetime ve yaptırıma tabidir. (Kaynak: TPE)

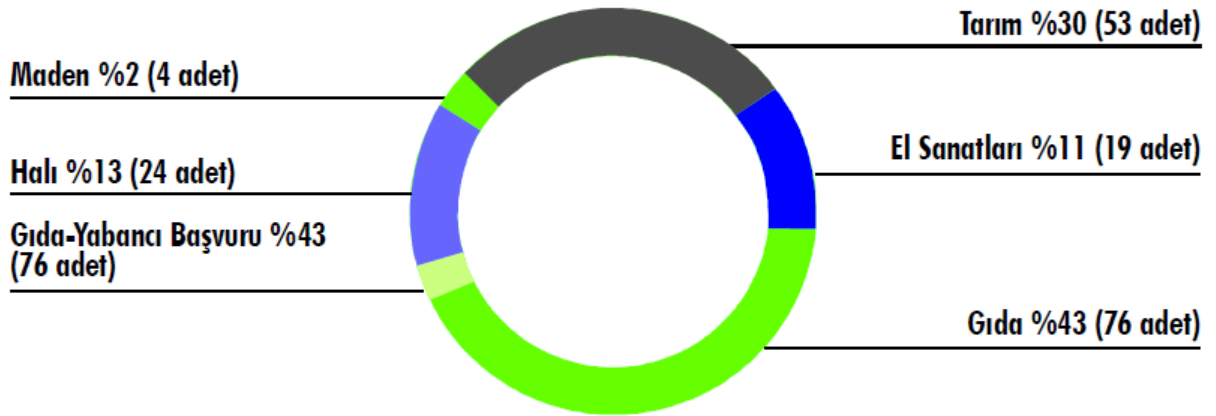
Türkiye'de Tescilli Coğrafi İşaretler

2014 yılı Eylül sonu itibarıyla TPE nezdinde 77 menşe adı, 102 mahreç işareti olmak üzere toplam 179 tescilli coğrafi işaret bulunmaktadır. Bu tescillerden üçü yabancı ülke kaynaklıdır. Aynı tarih itibarıyla 203 coğrafi işaret tescil başvurusunun işlemleri devam

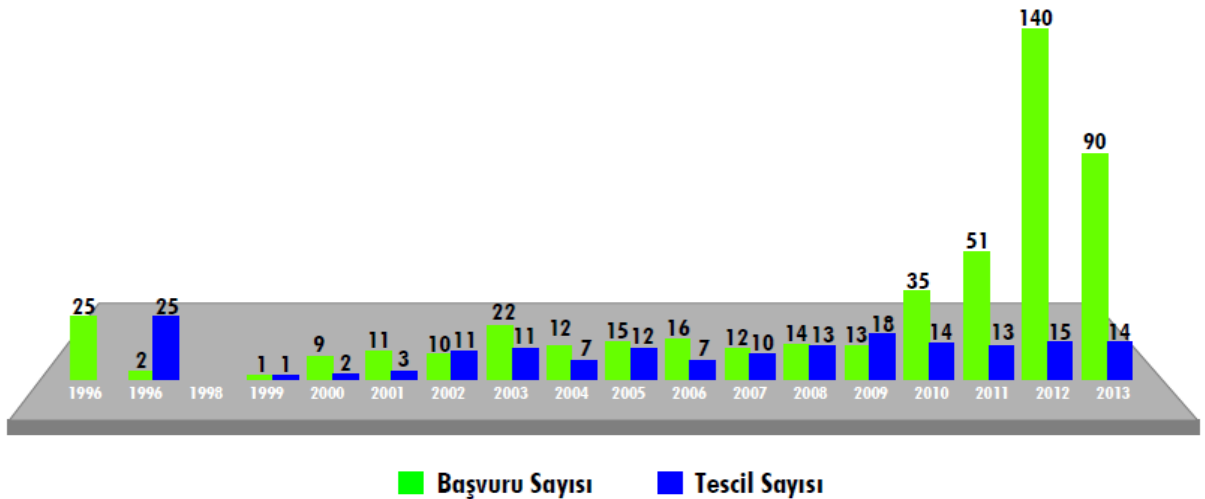
etmektedir. Bu tescillerle ilgili oranların gösterildiği grafik, Şekil 1 ve Şekil 2'de yer almaktadır.



Şekil 1. Coğrafi İşaret Tescillerinin Türü



Şekil 2. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı



Şekil 3. Türkiye’deki Coğrafi İşaret Başvuru ve Tescil Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı

Coğrafi işaret tescili diğer sınai mülkiyet haklarından farklı olarak sahibine tekel hakkı sağlamamaktadır. Tescil sahibi gerçekleştirmiş olduğu tescille, belirli bir coğrafi alana ait özellikleri taşıyan bir ürünün üretim yöntemini ve dolayısıyla kalitesini garanti altına almış olmaktadır. Bu açıdan bakıldığında coğrafi işaret tescili için en uygun yapıların üreticilerin oluşturduğu örgütler olduğunu söylenebilir.

Ülkesellik prensibi gereği tescil edilen coğrafi işaretler, tescil edildikleri ülkede hüküm ifade etmektedir. Bu bağlamda Türkiye’de tescil edilen coğrafi işaretler yalnızca Türkiye sınırları içinde korunmaktadır. Coğrafi işaretlerin diğer ülkelerde de korunabilmesi için, koruma elde edilmesi istenen ülkenin yasal düzenlemelerine bağlı olarak tescil başvurusu yapılması gerekmektedir. Ayrıca ülkeler arasında yapılacak ikili ya da çok taraflı anlaşmalar uyarınca da coğrafi işaretlere koruma sağlanması mümkündür.

555 sayılı KHK kapsamında yabancı ülke kaynaklı coğrafi işaretler için tescil başvurusu yapılabilmekte olup, söz konusu coğrafi işaretlerin kendi ülkesinde tescilli olması ve Türkiye’den yapılacak başvurulara eşit bir koruma sağlayan ülkelere kaynaklanması ek şart olarak aranmaktadır(Kaynak: Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı 2015-2018).

Türkiye’de Coğrafi İşaretlere İlişkin Teşvik ve Destekler

Coğrafi işaretlerin ulusal ve uluslararası alanda korunması ve tescil edilmesi belirli harcamalar gerektirmektedir. Bu harcamaların çeşitli projeler veya teşvik mekanizmaları ile desteklenmesi ülkemizdeki tescilli coğrafi işaretlerin uluslararası alanda da tescil edilmesini kolaylaştırmaktadır. Coğrafi işaret başvurularının ilgili gazetelerdeki ilan masraflarının mevcut durumda yüksek bir harcama kalemi olması, başvuru sahipleri açısından engel teşkil edebilmektedir. İlan maliyetlerini düşürmek ve tescil sürecini kolaylaştırmak amacıyla TPE tarafından hâlihazırda Türkiye Büyük Millet Meclisine (TBMM) sevk edilmiş bulunan yasa tasarısında, coğrafi işaretlerin Resmi Marka Bülteninde ilan edilmesine ilişkin bir düzenleme bulunmaktadır. Söz konusu tasarının yasalaşması ile ilan masraflarının ortadan kalkması öngörülmektedir.

Coğrafi işaret başvurularının hazırlanması sırasında; ürünün ayırt edici özellikleri ile üretim yönteminin belirlenmesi ve ürün ile belirlenen coğrafi alan arasındaki bağlantıyı ortaya

koyan bilimsel çalışmaların yapılması aşamalarında çeşitli masraflar ortaya çıkmaktadır. Söz konusu çalışmalar, ürünün niteliğine göre büyük ölçüde bir bütçe gerektirebilmektedir.

Uluslararası boyuta bakıldığında ise; AB Komisyonuna yapılan başvurular için coğrafi işaretin menşe ülkede tescil şartı aranmakta olup, AB Komisyonuna herhangi bir ücret ödenmemektedir. Ancak buna rağmen çeviri ve danışmanlık ücretlerinin yanı sıra başvuru hakkında karşılıklı görüşmenin gerekli olması durumunda ortaya çıkacak yol ve konaklama masrafları da önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca uluslararası başvuruda bulunmak isteyenler açısından yabancı dil engeli nedeniyle çeşitli sıkıntılar da ortaya çıkabilmektedir.

Coğrafi İşaretlerin tescilinden sonraki süreçte tanıtım ve sektörde tutunma aşamalarında yapılan harcamalar, ulusal ve uluslararası tescil için yapılan harcamalara kıyasla çok daha büyük boyutlara ulaşabilmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin dış pazarlara açılması ve uluslararası alanda tanıtımının sağlanması oldukça önemli olmakla birlikte, ekonomik getirisi de çok daha yüksek seviyelere ulaşabilmektedir. Bu bakımdan bazı kurumlarımız coğrafi işaretlerin tescili, tanıtımı, pazarlaması gibi süreçlerde bir takım destekler sağlamaktadır.

Ekonomi Bakanlığı tarafından sağlanan desteklerden 2010/8 sayılı “Uluslararası Rekabetçiliğin Geliştirilmesinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ” (URGE) kapsamında; yerel üreticilerin bir araya getirilerek ortak hareket etmeleri sağlanmakta ve ürünlerin yurt dışına pazarlanması desteklenmektedir. Buna ek olarak Ekonomi Bakanlığının yürüttüğü markalaşma programı olan “TURQUALITY” kapsamında bir destekleme yapılabilmesi için, şirketlerin yapacakları başvuruda Türkiye’de ve en az bir yurtdışı pazarda markalarını tescil ettirdiklerine ilişkin belgeleri de sunmaları gerekmektedir. Ayrıca TURQUALITY Programı kapsamındaki desteklerden “üretici dernekleri ve ihracatçı birlikleri” de faydalanabilmekte olup, söz konusu birlik ve derneklerin başvurularında marka tescil şartı aranmamaktadır. Ayrıca 2010/6 sayılı “Yurt Dışı Birim, Marka ve Tanıtım Faaliyetlerinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ”; 2008/2 sayılı “Tasarım Desteği Hakkında Tebliğ” ve 2006/4 sayılı “Türk Ürünlerinin Yurtdışında Markalaşması ve Türk Malı İmajının Yerleştirilmesi ve Turquality’nin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ” kapsamında bir sektörel ayırım yapılmaksızın, coğrafi işaretli ürünlerin ihracatını yapan firmalar söz konusu desteklerden faydalanabilmektedirler.

Diğer bir kurum desteği olarak Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) tarafından sağlanan “Tematik Proje Destek Programı” kapsamında coğrafi işaretli ürünleri içeren projelere 150.000 TL’ye kadar destek verilmektedir. Bu projeler “meslek kuruluşları” diye adlandırılan grupları hedef almaktadır. GTHB tarafından hazırlanan ve Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK)

tarafından uygulanan “Katılım öncesi Yardım Aracı-Kırsal Kalkınma Programı” (IPARD)” altında yer alan “Yerel ürünler ve Mikro İşletmelerin Geliştirilmesi” alt tedbiri kapsamında; TPE tarafından tescil edilen coğrafi işaretli ürünlere öncelik tanınarak, geleneksel ve özgün yerel tarım (gıda ve gıda olmayan) ürünleri ile geleneksel el sanatlarının değerlendirilmesi ve/veya işlenmesi için destek sağlanmakta fakat bu destek, ürünlerin uluslararası tescilinde başvuru sahibi tarafından ödenmesi gereken uluslararası tescil ücretini kapsamamaktadır.

AB'ye üye ülke uygulamaları hakkında bilgi edinmek için AB Komisyonunun Teknik Destek ve Bilgi Değişimi Programı (TAIEX) da kullanılabilmektedir. TAIEX Programı ile yapılacak çalışmalarda katılımcı masrafları da AB Komisyonu tarafından karşılanmaktadır. AB Bakanlığı tarafından coğrafi işaretlerle ilgili farkındalığın artırılması amacıyla “AB Entegrasyon Sürecinin Desteklenmesi Faaliyetleri” (Support Activities to Strengthen the European Integration Process - SEI) altında etkinlikler düzenlenebilmektedir. Bu proje kapsamında yalnızca kamu kurumları başvuruda bulunabilmektedir. Birden fazla kamu kurumunun ortak başvuruda bulunması da mümkün olmakla birlikte, katılımcıların konaklama ve yol masrafları proje kapsamında karşılanamamaktadır.

Kahramanmaraş ‘ın Tescilli Coğrafi İşaretleri

İlimiz Tescilli Coğrafi İşaretleri **Maraş Burma Bileziği, Maraş Biberi ve Maraş Tarhanası, Çağlayancerit Cevizi, Andırın Tirşığı** olmak üzere beş tanedir. Buna ilaveten Başvuru Aşamasındaki Coğrafi İşaretleri ise Maraş Cevizi(Maraş 18), Maraş Dondurması, Göksun Redchief Elması, Göksun Starkrimson Delicious, Andırın Kirazı olmak üzere beş tanedir.

Maraş Burma Bileziği

Değerli madenlerden biri olan altın ile yapılan ve ‘Maraş Burma Bileziği’ olarak adlandırılan takı, genellikle 22 ayar (916 milyem) altından yapılmakla birlikte ticari amaç doğrultusunda 18 ve 14 ayar, özel istek üzerine ise 925 ayar gümüş olarak üretilen bir bilezik çeşididir. Maraş Burma Bileziği tamamen elişine dayalı bir teknikle üretilmektedir.



Ürünün en belirgin özelliklerinden birisi Kahramanmaraş'a özgü bir tasarım olmasıdır. Diğer belirgin özellikleri ise çok uzun bir müddet özelliğini bozmadan kullanılabilmesi ve hiçbir burmada uygulanmayan inşaat çivisi kullanarak teknik geliştirilmiş olmasıdır.

Maraş Biberi

Maraş biberi toz, pul(yaprak) ve pul(isot) biber yapımında kullanılan, meyveleri konik yapılı, ince etli, kurutulmaya elverişli, tek yıllık bir bitkidir. Su tutma kapasitesi iyi, ağır olmayan toprakları sever. Tuzlu toprakları sevmez.



Maraş Biberinin Meyve Özellikleri: Sebze konik şekilli, uç kısmı sivri ya da küt olabilmektedir. Meyve körüksüz, yüzeyi pürüzsüz ve düzgündür. Meyvenin sapla birleştiği kısım genelde düz, bazen tümsek, enine kesiti ise genel olarak oval şeklindedir.



Ekimi Şubat-Mart aylarında doğrudan tarlaya elle serpmeye veya mibzer ile yapılır. Bitkisi 60cm civarında boylanır, yaprakları oval, rengi yeşil, yaprak uzunluğu 60-90mm, yaprak genişliği 30-50mm arasında değişir. Çiçeklerde ta yapraklar beyaz renkli, olgun meyveler kırmızı olgunlaşma öncesi meyve rengi ise yeşildir. Meyvenin daldaki pozisyonu ise sarkık yatay veya karışık olabilmektedir.

Kırmızı olgun meyvelerin hasadına ise Ağustos ayında başlanır. Mevsim şartlarının uygunluğuna bağlı olarak 2 veya 3 kırım hasat yapılır. Yaş olarak verimi dekar başına 2-3 ton arasında değişir. Kurutulduğu zaman yaş ağırlığının %75-80ini teşkil eden suyu kaybeder.

Kırmızı biberin analiz değerleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

	Taze Yaş Kırmızı Biber Analizi (100g)	Kurutulmuş Kırmızı Biber Analizi (100g)
Potasyum (mg/100g)	168	718
Magnezyum (mg/100g)	86,7	209
Sodyum (mg/100g)	2,0	5,7
Demir (mg/100g)	0,98	3,3
Çinko (mg/100g)	0,28	1,0
Fosfor	23,5	131
C Vitamini (mg/100g)	52,616	14,48
Nem %	84,29	11,076
Toplam Şeker %	2,33	8,23
Yağ %	0,34	2,72
Protein %	2,07	11,74
Toplam karbonhidrat	2,745	8,23
Metabolik Enerji (K.cal/100g)	21,44	106,27
Renk	Kendine özgü kırmızı	Koyu kırmızı

Maraş Tarhanası

Maraş tarhanası, yapım teknolojisinde uygulanan bazı farklı işlem basamakları, doğal

katkıları ve tüketilme alışkanlıkları nedeniyle ülkemizin değişik yörelerindeki tarhanalardan ayrılmaktadır. Genelde un ve yoğurttan yapılan toz halindeki tarhana sadece çorba olarak tüketilmektedir. Dövme ve yoğurttan yapılarak çığ üzerine ince bir şekilde serilip kurutulan



Maraş tarhanası tüketilme şekilleri şöyledir;

1. Tarhana kurumadan, yarı kurumuş (firik) halinde,
2. Kurumuş halde ve çerez gibi yenerek,
3. Çorba halinde,
4. Sıcak haldeki et veya kelle suyuna ıslanarak,
5. Yağda kızartılarak,
6. Islanmış tarhana yağda soğanla kavrularak,
7. Sıcak sac üzerinde gevretilerek

Maraş tarhanası; bileşenleri, yapım şekli ve farklı tüketim şekilleri bakımından özgündür. Maraş tarhanasının yapımında ana bileşen olarak rol üstlenen iki unsur yoğurt ve buğday yarmasıdır (dövme). Maraş tarhanasında Buğday direkt yarma (dövme) olarak kullanılmaktadır. Buğday yarmasının (dövme) çoğunlukla dane bileşeni olan kepek kısmını barındırması, besinsel (zengin vitamin ve mineral içeriği) ve metabolizmal fonksiyonlarının yanında, Dünya Sağlık Teşkilatınca günlük tüketimi tavsiye edilen belli miktar (30-40 g) selülozik materyal bu kapsamda değerlendirildiğinde, bu ürüne özgü olarak kullanılan yarma bileşeni önem arz etmektedir.

Maraş tarhanasının yapım şekli ayrıcalıklıdır ve ürüne özgüdür. Maraş tarhanası dışındaki yöresel tarhanalarımızın yapımındaki pişirme aşamasında yoğurt da bulunmaktadır, ama Maraş Tarhanasında yoğurt direkt pişirme aşamasına girmez. Önce buğday dövmesi su ile pişirilir, daha sonra kekik, çörek otu (isteğe bağlı) ve yoğurt bu pişmiş dövme (yarma) karıştırılarak yapılır. Yoğurdun pişirilmemesi ve baharat olarak içine yalnızca kekik ve çörek otu atılması (isteğe bağlı), Maraş tarhanasının diğer tarhana

türlerinden ayıran en önemli özelliğidir. Yoğurdun pişirilmeden işleme alınmasından dolayı bünyesinde bulunan probiyotik yoğurt kültürleri zarar görmemekte, yarmadan (dövme) gelen prebiyotik doğal katkıları ile birlikte Maraş tarhanası; sağlık, beslenme ve metabolik aktivite bakımından fonksiyonel özellik göstermektedir. Keza, yarma bünyesinden gelen besinsel lifler sindirimi kolaylaştırmakta, beslenme uzmanlarınca alımı önerilen günlük miktarın önemli bir kısmını karşılamaktadır.

Maraş tarhanasının üretim şeklinde, yöredeki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü çığ adı verilen sergilere serilerek kurutulma işlemine tabi tutulması da ayrı bir özellik katmaktadır.



Maraş tarhanası, beslenmemizde önem arz eden bir kısım mineral ile suda ve yağda çözünür vitaminleri de içermektedir. Yoğurttan ve buğday türevlerinden gelen fermentatif mayalar aromatik profili doğal olarak zenginleştirmektedir. Ayrıca, Maraş tarhanası beslenme açısından büyük önem arz eden bitkisel ve hayvansal proteinlerin bulunduğu ideal bir protein kombinasyonu olup, ürünün 100 gr'ı yaklaşık 370 kalori içermektedir

Çağlayancerit Cevizi

Çağlayancerit Cevizi, Kahramanmaraş İli'nin Çağlayancerit İlçesi'nin yerli çeşidi olup; dolgun gövdeli, ekstra irilikte, açık sarı iç rengine, yumuşak yapılı ve kolay kırılarak içi tüm olarak çıkarılabilen, antraknoza ve iç kurduna dayanıklı cevizdir. Erkek ve dişi çiçek oluşum zamanları birbirine yakın olduğundan meyve verimi yüksektir. Çiçeklenme Nisan-Mayıs aylarında gerçekleşmektedir. Çağlayancerit Cevizinde ilk yapraklanma Mart ortasından Nisan başına kadardır. Yaprak Dökümü Kasım ve Aralık ayında gerçekleşmektedir.



Rakım: 1.100 – 1.500

Verim: (kuru kabuklu meyve olarak) 60 – 65 kg/ağaç

Yan dal verimi (%): 70 - 80

Meyve ağırlığı (g): 15 – 16 g

İç oranı (%): 53 – 54 (8 – 9 g)

İç rengi: açık sarı (beyaz)

Kabuk kalınlığı (mm): 1.00 – 1.10 mm

Çiçeklenme özelliği: Yarı homogamy olup protogynidir.

Hasat tarihi: 10 Eylül – 01 Ekim

Yetiştirilme olarak tavsiye edilen rakım aralığı: 750 -1500 m

Boy: 10 - 12 yaşında 8 – 10 m uzunluğa ulaşmaktadır.

Taç yayvan gelişmektedir ve taç çevresi 15– 20 m olabilmektedir.

Bitkisel özellikleri

Kazık kök oluşumu görülür. Taban suyuna dikkat edilmelidir. Su tutan killi topraklarda ve aşırı kireçli topraklarda gelişimi düşüktür. Gövde kuvvetli gelişir, dallar yayvan bir taç yapısına sahiptir. Yan dal verimi %70-80'dir. Çağlayancerit Cevizi her yıl düzenli meyve verir. 7 yaşında meyve verimine başlamakta, 10-12 yaşında ekonomik olgunluğa erişmekte ve ortalama 1500 – 2000 adet ceviz vermektedir.

Andırın Tirşiği

Andırın Tirşiği yapımında kullanılan bitki, maki bitki örtüsünün oluşturduğu humuslu toprakta yetişen, özellikle yeryüzü kireç taşı kaplı alanda taze ve kuzu kulağı diye tabir edilen 10-15 cm uzunluğunda, Kahramanmaraş ili Andırın ilçesinde yabani pancar olarak adlandırılan zehirli bir bitkidir.



Çok ince kıyılmış yabani pancar, su, yoğurt, un tercihen (yarma ve nohut) ile meydana gelen karışımının havayla teması kesilmek suretiyle en az 10 saat mayalanmaya tabi tutulması, mayalanan karışımın 2,5-3 saat odun ateşinde pişirilmesi sonra miktarı tercihe bağlı olarak bir porsiyonuna yaklaşık 1 diş sarımsak ezmesi ilave edilerek soğuk bir şekilde tüketilen bir bitki çorbasıdır.



Tırşik'in iki önemli ayırt edici özelliği vardır. Birincisi yapım tekniği ve mayalanması, ikincisi hammaddesi yabancı pancar bitkisinin, biyolojik değişime uğramasıdır. Damak zevkini ve tadını veren yaban pancarının yaklaşık 650-1250 m yükseklikte Karasal ve Akdeniz ikliminin kesişim noktasında, Kasım-Nisan ayları arasında yetişmesidir. Damak zevkine uygunluk açısından tercih edilen yetiştirme dönemi Aralık-Şubat ayları arasındadır.

İKİNCİ BÖLÜM

DOĞRUDAN FAALİYET DESTEK (DFD) PROGRAMI KAPSAMINDA DESTEKLENEN PROJE:

“COĞRAFI İŞARET ALINMASINA YÖNELİK EYLEM PLANI OLUŞTURULMASI”

Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü ve Tarım, Gıda ve Hayvancılık İl Müdürlüğü’nün ortak çalışması ile Doğrudan Faaliyet Mali Destek Programı kapsamında Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansına(DOĞAKA) ‘**Coğrafi İşaret Alınmasına Yönelik Eylem Planı Oluşturulması**’ konulu proje başvurusunda bulunuldu.

Değerlendirme komitesinin tavsiye kararı üzerine TR63/16/DFD/0001 referans numaralı “Coğrafi İşaret Alınmasına Yönelik Eylem Planı Oluşturulması” konulu proje 2016 Yılı Doğrudan Faaliyet Mali Destek Programı kapsamında desteklenmeye hak kazanmıştır. Bu kapsamda 25 Mart 2016 tarihinde Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı ile Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü arasında **sözleşme** imzalanmıştır.



PROJE AMACI

Projenin genel amacı; Kahramanmaraş ilindeki öne çıkan ürünlerin coğrafi işaretlerinin alınmasına katkı sağlayarak ürünlerin standartlarının ve geleneksel özelliklerinin korunmasına, ürünün gerçek üreticilerini koruyan kolektif bir hak olduğundan da kırsal kalkınmaya ve ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır.

Projenin konusu, Kahramanmaraş'ta coğrafi işaret alabilecek yöresel ürünler için coğrafi işaret alımına yönelik Eylem planı oluşturulması ve ekonomik ve marka değeri yüksek ürünlerden ilk en az 13 tanesi için TPE standartlarında Teknik Rapor hazırlanmasıdır.

SÖZLEŞME HEDEFLERİ

Projenin beklenen sonuçları; Kahramanmaraş'ta öne çıkan yöresel ürünlerin coğrafi işaret alım sürecine yönelik eylem planı ve proje uygulama sürecinde hazırlanabilecek, ekonomik değeri yüksek olan ve önceliklendirilenlerden en az 13 tanesinin TPE standartlarında teknik raporlarının hazırlanmasıdır.

Projenin uzun vadedeki beklenen sonuçları ise; bu eylem planının uygulanmasının ve belirlenen bu ürünlerin coğrafi işaret aldıktan sonra gözlemlenebilecek sonuçlardır. Bunlar:

- ✓ Ürünlerin geleneksel özellikleri korunarak özgün hali ile nesillere aktarılması hedeflenmektedir. Yerel değerleri yaşatıp korumanın o kültürü yaratmakla eş değer olduğu savından hareketle, coğrafi işaretler yerel, gelenek ve kültürü koruyan, ürünün özgün niteliğinin bozulmadan devamını sağlayan, üretici ile tüketici arasında bilginin ve kültürün paylaşımına imkân verilmesi beklenmektedir.
- ✓ Coğrafi işareti alınacak ürünlerle pazarlama fonksiyonunda da belirtildiği üzere, özellikle ürünün kaynaklandığı coğrafi yerin reklamını yapmak suretiyle, ürünün üretimine ve yörede sunulan hizmetlerin gelişmesine katkısı sağlanması hedeflenmektedir.
- ✓ Alınan coğrafi işaretler fiyatların ve üretimin artması, üretim zincirinde daha iyi değer dağılımı sağlanması sonucunda, ekonomide değer yaratmasına katkı sağlayacağı öngörülmektedir.
- ✓ Coğrafi işaretler emek yorun ürünler olduklarından ve üretimi genellikle küçük ölçekli işletmeler tarafından yapıldığından, kırsal alanlarda hem dolaylı hem de doğrudan kırsal istihdam olanaklarının oluşturulmasına yardımcı olması hedeflenmektedir.
- ✓ Proje ile coğrafi işaret alınacak ürünlere yönelik oluşturulacak eylem planı ile tespit edilen ürünler için belirli cetvel çerçevesinde, gider dağılımı, yaklaşık bütçe, yaklaşık zaman faaliyetleri elde edilecektir.

PROJE FAALİYET LİSTESİ:

1.Proje Ekibinin Oluşturulması: Proje ekibinin oluşturularak görev dağılımlarının yapılması.

Proje Yöneticisi ve Denetleyicisi: Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürü V. Nesih Tanrıverdi

Proje Koordinatörü: KSÜ Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Öğr. Üyesi Yrd.Doç.Dr. Ömer Süha Uslu

2.Coğrafi İşaret Alımı İçin Eylem Planı Oluşturulması ve Teknik Raporların Hazırlanması: Kahramanmaraş'ta öne çıkan yöresel ürünler araştırılıp coğrafi işaret alabilecek olanlar belirlenecektir. Bunlardan ekonomik olarak daha çok katma değeri olanlar önceliklendirilecek ve bu ürünlerin coğrafi işaret alabilmesi için hangi adımların izlenmesi gerektiği, hangi kurumun hangi ürün için başvuru yapması gerektiği ve bunların ne kadara mal olduğunu anlatan bir eylem planı oluşturularak tüm bu ürünlerin coğrafi işaret alabilmesi için altyapı oluşturulacaktır. Bu belirlenen ürünlerden ilk 13 veya üzeri tanesi için TPE standartlarında teknik raporlar hazırlanacaktır.

Söz konusu proje kapsamında Coğrafi İşaret alınması muhtemel yöresel ürünlerin belirlenmesi, listelenmesi amacıyla İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü İhsan Emirlioğlu, İl Müd. Yrd. Mustafa Bozkurt, Mühendis Mehmet Erayman, Mühendis Ali Kalaycı, Mühendis Sefair Bağcı'nın katılımı ile Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nde 29.03.2016 tarihinde ön değerlendirme toplantısı gerçekleştirilmiştir.

Toplantıda İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi ortak projemizin temel faaliyetleri hakkında bilgilendirme konuşması yapmış ve daha sonra Kahramanmaraş'a özgü, en çok katkı sağlayacak coğrafi İşaret alınması muhtemel yöresel ürünler hakkında konuşulmuştur. Birlikte yapılan değerlendirmeler sonucunda 39 tane yöresel ürün belirlenmiştir.

2.1. Coğrafi İşaret Alımına Konu Olabilecek Ürünlerin Belirlenmesi: Kahramanmaraş ilinde mevcut ve coğrafi işaret alabilecek olan tüm ürünlerin listesi çıkarılacaktır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nde gerçekleştirilen toplantı sonucunda Kahramanmaraş ilinde mevcut ve coğrafi işaret alabilecek olan yöresel ürünler belirlenmiştir ve başvuru sahibi olabilecek muhtemel kurumlar aşağıdaki listede sıralanmıştır.

Coğrafi İşarete konu olabilecek ürün listesi:

	Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilecek Ürün Adı	Başvuru Sahibi
1	Maraş Çeyiz Sandığı	KMESOB
2	Hartlap Bıçağı	KMESOB
3	Sim Sırma	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
4	Maraş Ekşili Çorba	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
5	Maraş Urmududu	KMTB
6	Sarı Çeltik	KMTB
7	Maraş Samsası(Sucuk)	KMTB
8	Abbas İnciri	KMZO
9	Maraş Parmak Peyniri	Kahramanmaraş Damızlık Koyun Keçi Yetiştiriciliği Birliği

10	Ravanda Şerbeti	KMTB
11	Kabarcık Üzümlü	KMTB
12	Sumak Ekşisi (Ekşi Akıtı)	KMTB
13	Maraş Yemenisi	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
14	Maraş Çöreği	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
15	Maraş Çete Kıyafeti	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
16	Mahrabaşı Üzümlü	KMTB
17	Bahri cevizi	KMTB
18	Maraş Paçası	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
19	Maraş Eliböğünde	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
20	Andız Pekmezi	KMTB
21	Maraş Hıtası	KMTB
22	Sultani Zeytini	KMTB
23	Külek	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
24	Zeytinyağı	Zeytin Dostu Derneği
25	Fıstık Ezmesi	KMTSO
26	Elbistan Çerezlik Ayçekirdeği	KMTB
27	Maraş Et Kabağı	KMTB
28	Afşin Koçovası Sarımsağı	KMTB
29	Çaman(Çemen)	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
30	Maraş Çullaması	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
31	Maraş Ekşili Kebabı,	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
32	Pisik Omacı	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
33	Maraş İrişkiti	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
34	Ekşili Aya Sulusu	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
35	Çardak Ekmeği	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
36	Elbistan Lahanası	KMTB
37	Maraş Bazlaması	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
38	Elbistan Yoğurtlu Pancar Çorbası	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
39	Maraş İğne Oyası	KMESOB

2.2 Belirlenen Ürünlerin Ekonomik Ve Markalaşma Değerinin Araştırılması: Coğrafi işaret alabilecek ürünler belirlendikten sonra bunlardan hangilerinin ekonomik değerlerinin daha yüksek olduğu, hangi ürünlerin coğrafi işaret alırsa bölgeye daha çok katma değer yaratacağı hesaplanarak önceliklendirme yapılacaktır.

Kahramanmaraş Ticaret Borsası, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi'nde coğrafi işaretler konusunda çalışmaları bulunan ilgili kişilerle yapılan istişareler sonucunda ürün listesi **Öncelik-1, Öncelik-2 ve Öncelik-3** olarak önceliklendirilmiştir.

Öncelik-1 Listesi

1	Maraş Çeyiz Sandığı
2	Hartlap Bıçağı
3	Sim Sırma
4	Maraş Ekşili Çorba
5	Maraş Urmududu
6	Sarı Çeltik
7	Maraş Samsası(Sucuk)
8	Abbas İnciri
9	Maraş Parmak Peyniri
10	Ravanda Şerbeti
11	Kabarcık Üzümü
12	Sumak Ekşisi (Ekşi Akıtı)
13	Maraş Yemenisi
14	Maraş Çöreği
15	Maraş Çete Kıyafeti
16	Mahrabaşı Üzümü
17	Bahri cevizi
18	Maraş Paçası
19	Maraş Eliböğünde
20	Andız Pekmezi

Öncelik-2 Listesi

1	Maraş Hitası
2	Sultani Zeytini
3	Külek
4	Zeytinyağı
5	Fıstık Ezmesi

Öncelik-3 Listesi

1	Elbistan Çerezlik Ayçekirdeği
---	-------------------------------

2	Maraş Et Kabağı
3	Afşin Koçovası Sarımsağı
4	Çaman(Çemen)
5	Maraş Çullaması
6	Maraş Ekşili Kebabı,
7	Pisik Omacı
8	Maraş İrişkiti
9	Ekşili Aya Sulusu
10	Çardak Ekmeği
11	Elbistan Lahanası
12	Maraş Bazlaması
13	Elbistan Yoğurtlu Pancar Çorbası
14	Maraş İğne Oyası

2.3. Coğrafi İşaret Alımına Yönelik Yol Haritasının Belirlenmesi ve Maliyetlerinin Hesaplanması: Kahramanmaraş'ta Coğrafi İşaret alabilecek tüm ürünler tespit edildikten sonra bu ürünlerden hangisinin hangi kurum tarafından alınacağı, ilgili kurum ve kuruluşlarla yapılan toplantılardan sonra belirlenecektir. Sonrasında bu ürünlere yönelik coğrafi işaret alınabilmesi için katlanılması gereken maliyetler hesaplanacaktır. Ve bu ürünlerin coğrafi işaret alabilmesi için izlenmesi gereken yol haritası/ eylem planı hazırlanmış olacaktır.

Kahramanmaraş'ta coğrafi işarete konu olabilecek ürünler ve bu ürünleri alması muhtemel olan kurumlar 2.1 nolu faaliyette belirlenmiştir. Daha sonra ekonomik değerler göz önünde bulundurularak katma değeri yüksek olabilecek ürünler Öncelik-1, Öncelik-2 ve Öncelik-3 olmak üzere sıralanmıştır.

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreteri **İbrahim Ulaş** ile Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürümüz **Nesih Tanrıverdi** katılımı ile gerçekleşen toplantı sonucunda karşılıklı olarak aşağıda verilen “Coğrafi İşaret Eylem Planı” adı altında işbirliği protokolü imzalanmıştır.

Protokole göre proje kapsamında bilimsel raporları hazırlanmış yöresel ürünlere Coğrafi İşaret alınması için TPE'ye başvurulması ve ürünlerin tescil haklarının Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı'na verilmesine, bunun karşılığında ilimizi komşu illere bağlayan şehirlerarası karayolu üzerinde olmak kaydıyla en az iki **Yöresel Köy** inşa edilmesine karar verilmiştir.

“Coğrafi İşaret Eylem Planı” İşbirliği Protokolü

**KAHRAMANMARAŞ VALİLİĞİ (Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü) ile
KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
" Coğrafi İşaret EYLEM PLANI"
İŞBİRLİĞİ PROTOKOLÜ**

Kahramanmaraş Valiliği (Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü) ile Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı arasında Kahramanmaraş'a özgü yöresel ürünlere "Coğrafi İşaret" alınmasına ve bunun için aşağıda belirlenen çerçevede dahilinde işbirliği yapılmasına karar verilmiştir.

İşbirliği kapsamında;

Kahramanmaraş Valiliği (Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü);

- 1- Coğrafi İşaret alabilecek ürünlerin belirlenmesi,
- 2- Belirlenen ürünlerin önceliklendirilmesi,
- 3- Öncelikli ürünlerden 10-15 adet ürün için Bilimsel Raporların hazırlanması/hazırlanması,
- 4- Bilimsel Raporların hazırlanması amacıyla gerekli olan bütçenin karşılanması,

İş/işlemlerini yapacaktır.

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı;

- 1-Bilimsel Raporu hazırlanmış olan yöresel ürünlere Coğrafi İşaret alınması için Türk Paten Enstitüsü(TPE)'ne başvurulması,
- 2-Ürünlerin tescil edilmesi,
- 3-Tescil işlemleri ile ilgili raporlara ek olarak eksik materyallerin hazırlanması ve ortaya çıkan bütçenin karşılanması,
- 4-İlimizi komşu illere bağlayan şehirlerarası karayolu üzerinde olmak kaydıyla en az iki "Yöresel Köy" inşa edilmesi, coğrafi işaret alan ürünlerle birlikte yöresel ürünlerin pazarlanması için gerekli alt yapının kurulması,
- 5-İşlemleri ve tescili tamamlanan coğrafi işaretlerin kullanılması ve kullandırılması,

İş/işlemlerini yapacaktır.

İş bu protokol taraflarca 2 nüsha olarak düzenlenmiş taraflarca okunarak imza altına alınmıştır. *31/Mayıs/2016*

Nesih TANRIVERDİ
İl Müdürü
Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü

İbrahim ULAŞ
İbrahim ULAŞ
Genel Sekreter
Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı

2.4 Eylem Planı Oluşturulması: Elde edilen bilgiler ışığında coğrafi işaret alımına uygun ürünler için eylem planı oluşturulmasıdır.

Yapılan toplantılar ışığında projenin aşamaları belirlenmiş ve aşağıda madde madde verilen “Eylem Planı” oluşturulmuştur.

No	Eylem Adı	Açıklama
1	Coğrafi İşarete Konu olabilecek Kahramanmaraş’a özgü yöresel ürünlerin belirlenmesi	Coğrafi İşaret alınması muhtemel yöresel ürünlerin belirlenmesi ve listelenmesi amacıyla Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü’nde 29.03.2016 tarihinde toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantı sonucunda 39 tane yöresel ürün belirlenmiştir.
2	Belirlenen Ürünlerin Önceliklendirilmesi	Kahramanmaraş Ticaret Borsası, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi’nde coğrafi işaretler konusunda çalışmaları bulunan ilgili kişilerle yapılan istişareler sonucunda ürün listesi Öncelik-1, Öncelik-2 ve Öncelik-3 olarak önceliklendirilmiştir.
3	Öncelikli ürünlerden 13 veya üzeri tanesinin Bilimsel Raporlarının hazırlanması	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü ve Kahramanmaraş MYO El Sanatları Bölümü hocaları ile gerçekleştirilen olumlu ön görüşmeler ışığında 14 yöresel ürün ve bu ürünlerin bilimsel raporunu hazırlayacak hocalar eşleştirildi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Rektörü Prof.Dr.Durmuş Deveci ile İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi arasında “İşbirliği Protokolü” imzalandı. Protokolde üniversitedeki proje koordinatörümüz KSÜ Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Yr.Doç.Dr.Ömer Süha Uslu olarak belirlendi.
4	Oluşturulan Eylem Planı ve Bilimsel Raporların Kitap Haline Getirilmesi	Proje sonunda oluşturulan Eylem Planı ve yöresel ürünlere ait Teknik Raporlar kitap halinde derlenmiş ve çoğaltılmıştır.
5	Proje kapsamında elde edilen bilgilerin kamuoyu ile	Proje bitiminde sonuçların kamuoyu ile paylaşacağı, kamu kurum ve kuruluş

	paylaşılabilmesi için Kapanış Toplantısı yapılması	yöneticilerinin ve personelinin, projemize emeği geçen değerli hocalarımızın katılacağı Kapanış Toplantısı yapılması planlanmaktadır.
6	Proje bitimi sonrası Eylem Planı oluşturulması	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreteri İbrahim Ulaş ile Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi arasında “ Coğrafi İşaret Eylem Planı ” adı altında işbirliği protokolü imzalanmıştır. Protokole göre proje kapsamında bilimsel raporları hazırlanmış yöresel ürünlere Coğrafi İşaret alınması için TPE’ye başvurulması ve ürünlerin tescil haklarının Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı’na verilmesine, bunun karşılığında ilimizi komşu illere bağlayan şehirlerarası karayolu üzerinde olmak kaydıyla en az iki Yöresel Köy inşa edilmesine karar verilmiştir.

2.5 Ürünlerin Önceliklendirilmesi: Coğrafi işaret alımı için ürünlere ekonomik ve marka değeri yüksekte başlayarak önceliklendirme yapılması

✓ **KSÜ Gıda Mühendisliği Bölümü hocaları ile gerçekleştirilen toplantı:**

Söz konusu proje kapsamında daha önceden oluşturulan listede adı geçen Coğrafi İşaret alınması muhtemel yöresel ürünlerin bilimsel raporlarının hazırlanması amacıyla İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi, KSÜ Tarla Bitkileri Bölümü hocalarımızdan Yrd.Doç.Dr. Ömer Süha USLU, KSÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr. Özlem Turgay, KSÜ Gıda Mühendisliği hocalarımız Yrd. Doç. Dr. Bahri ÖZSİSLİ, Yrd. Doç. Dr. Yekta GEZGİNÇ, Yrd. Doç. Dr. Abdullah Sinan ÇOLAKOĞLU, Yrd. Doç. Dr. Ahmet Levent İNANÇ, Yrd. Doç. Dr. İnci ÇINAR, Arş.Gör. Sermet AYMAN ve Arş.Gör. Elif ÇELİK’in katılımı ile KSÜ Gıda Mühendisliği Bölümünde 06.04.2016 tarihinde değerlendirme toplantısı gerçekleştirmiştir.

Toplantıda İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi Coğrafi İşaretler ile ilgili projemiz ve belirlenen liste hakkında hocalarımızı bilgilendirmiş ve listede adı geçen yöresel ürünler hakkında konuşulmuştur. Birlikte yapılan değerlendirmeler sonucunda listedeki gıda ile ilgili yöresel ürünler hocalarımız tarafından önceliklendirilerek, bunlardan ilk 6 tanesinin coğrafi işarete konu olabilecek yöresel ürünler olduğuna ve bilimsel raporlarının aşağıda verilen hoca isimleri tarafından çalışabileceğine karar verilmiştir.

1. Ravanda Şerbeti	Prof. Dr. Özlem Turgay
2. Maraş Parmak Peyniri	Prof. Dr. Özlem Turgay
3. Maraş Çöreği	Yrd. Doç. Dr. Bahri Özsisi
4. Maraş Sumak Ekşi Akıtı	Yrd. Doç. Dr. Yekta Gezginç
5. Maraş Fıstık Ezmesi	Yrd. Doç. Dr. Yekta Gezginç
6. Maraş Zeytinyağı	Yrd. Doç. Dr. Abdullah Sinan Çolakoglu

✓ **KSÜ Kahramanmaraş MYO El Sanatları Bölümü hocalarıyla gerçekleştirilen toplantı:**

Proje kapsamında daha önceden oluşturulan listede adı geçen Coğrafi İşaret alınması muhtemel yöresel ürünlerin bilimsel raporlarının hazırlanması amacıyla İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi, İl Müdürlüğümüz personeli Mühendis N. Olcay Helvacı ile KSU Teknik Bilimler MYO Müdürü Yrd.Doç.Dr. Erdal Küçükönder, Geleneksel El Sanatları Bölüm Başkan Yrd. Öğr.Gör. Hakan Özger, Öğr.Gör. Ahmet Akkurt'un katılımı ile Teknik Bilimler MYO 'da 04.04.2016 tarihinde bilgilendirme ve değerlendirme toplantısı gerçekleştirilmiştir.

Toplantıda İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi Coğrafi İşaretler ile ilgili projemiz ve daha önceden belirlenen liste hakkında hocalarımızı bilgilendirmiş ve listede adı geçen yöresel ürünler hakkında konuşulmuştur. Birlikte yapılan değerlendirmeler sonucunda listedeki el sanatlarına dayalı yöresel ürünler hocalarımız tarafından önceliklendirilerek, bunlardan ilk 4 tanesinin coğrafi işarete konu olabilecek yöresel ürünler olduğuna ve bilimsel raporlarının aşağıda isimleri verilen hocalar tarafından çalışabileceğine karar verilmiştir.

1. Maraş Çeyiz Sandığı	Yrd. Doç.Dr. Alaaddin GÜNDEŞ
2. Maraş Yemenisi	Öğr. Gör. Hakan ÖZGER
3. Maraş Hartlap Bıçağı	Öğr.Gör. Ahmet AKKURT
4. Maraş Sim Sırma	Öğr.Gör. Zeynep BIÇAK

✓ **KSÜ Ziraat Fakültesi hocaları ile gerçekleştirilen toplantı:**

Proje kapsamında daha önceden oluşturulan listede adı geçen Coğrafi İşaret alınması muhtemel yöresel ürünlerin bilimsel raporlarının hazırlanması amacıyla İl Müdürümüz Nesih

Tanrıverdi, Ziraat Fakültesi Dekanı Prof.Dr. Ali Kaygısız ve KSÜ Tarla Bitkileri Bölümü hocalarımızdan Yrd.Doç.Dr. Ömer Süha USLU'nun katılımı ile KSÜ Ziraat Fakültesi'nde 05.04.2016 tarihinde değerlendirme toplantısı gerçekleştirmiştir.

Toplantıda İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi Coğrafi İşaretler ile ilgili projemiz ve belirlenen liste hakkında hocalarımızı bilgilendirmiş ve listede adı geçen yöresel ürünler hakkında konuşulmuştur. Birlikte yapılan değerlendirmeler sonucunda listedeki ilgili yöresel ürünler hocalarımız tarafından önceliklendirilerek, bunlardan ilk 4 tanesinin coğrafi işarete konu olabilecek yöresel ürünler olduğuna ve bilimsel raporlarının aşağıda verilen hoca isimleri tarafından çalışabileceğine karar verilmiştir.

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. Maraş bahri cevizi | Doç. Dr. Mehmet Sütyemez |
| 2. Maraş sarı çeltiği | Doç. Dr. Leyla İdikut |
| 3. Maraş abbas inciri | Prof. Dr. Mürüvvet Ilgın |
| 4. Maraş urmududu | Prof. Dr. Mürüvvet Ilgın |

2.6 Önceliklendirilen İlk 13 veya üzeri Ürün İçin TPE Standartlarında Teknik Raporların Oluşturulması: Ekonomik ve marka değeri olarak önceliklendirilen ürünlerden ilk 13 veya üzeri tanesi için proje uygulama sürecinde, coğrafi işaret almaya yönelik, Türk Patent Enstitüsü standartlarında teknik raporlar hazırlanacaktır.

Proje kapsamında Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi'nin ilgili bölüm hocalarıyla yapılan toplantılar sonucunda aşağıda verilen eşleştirme listesi oluşturulmuş ve bu kapsamda Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Rektörü Prof.Dr. Durmuş Deveci ile İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi arasında aşağıda verilen 'İşbirliği Protokolü' imzalanmıştır.

Protokole göre üniversitedeki proje koordinatörümüz KSÜ Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Yr.Doç.Dr.Ömer Süha Uslu olarak belirlenmiştir. Eşleştirme listesinde adı geçen yöresel ürünlerin ilgili öğretim elemanları tarafından bilimsel raporlarının Türk Patent Enstitüsü'nün belirlediği standart ve içerikte hazırlanmasına, en geç 20.05.2016 tarihine kadar İl Müdürlüğümüze ulaştırılması konusunda mutabakata varılmıştır. Verilen sürenin sonunda sorumlu öğretim elemanları tarafından 14 tane teknik rapor hazırlanmış olup, kitabımızın üçüncü bölümünde yer verilmiştir.

Sıra No	Coğrafi İşaret İsmi	Bilimsel Raporu Hazırlamayı Talep Eden Öğretim Elemanı
---------	---------------------	--

Coğrafi İşaretler Eşleştirme Listesi

1	Maraş Çeyiz Sandığı	Yrd. Doç.Dr. Alaaddin GÜNDEŞ
2	Maraş Yemenisi	Öğr. Gör. Hakan ÖZGER
3	Maraş Hartlap Bıçağı	Öğr.Gör. Ahmet AKKURT
4	Maraş Sim Sırma	Öğr.Gör. Zeynep BIÇAK
5	Maraş Bahri Cevizi	Doç. Dr. Mehmet Sütyemez
6	Maraş Sarı Çeltiği	Doç. Dr. Leyla İdikut
7	Maraş Abbas İnciri	Prof. Dr. Mürüvvet Ilgın
8	Maraş Urmudutu	Prof. Dr. Mürüvvet Ilgın
9	Ravanda Şerbeti	Prof. Dr. Özlem Turgay
10	Maraş Parmak Peyniri	Prof. Dr. Özlem Turgay
11	Maraş Çöreği	Yrd. Doç. Dr. Bahri Özsisli
12	Maraş Sumak Ekşi Akıtı	Yrd. Doç. Dr. Yekta Gezginç
13	Maraş Fıstık Ezmesi	Yrd. Doç. Dr. Yekta Gezginç
14	Maraş Zeytinyağı	Yrd. Doç. Dr. Abdullah Sinan Çolakoğlu

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi ile imzalanan İşbirliği Protokolü

"COĞRAFI İŞARETLER ALINMASINA YÖNELİK EYLEM PLANI OLUŞTURULMASI"

BAŞLIKLİ PROJEYE İLİŞKİN İŞBİRLİĞİ PROTOKOLÜ

Kurumumuzun TR63/16/DFD/0001 referans numaralı "Coğrafi İşaret Alınmasına Yönelik Eylem Planı Oluşturulması" konulu projesi 2016 Yılı Doğrudan Faaliyet Mali Destek Programı kapsamında desteklenmeye hak kazanmış ve 25 Mart 2016 tarihinde Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA) ile İl Müdürlüğümüz arasında sözleşme imzalanmıştır.

Söz konusu proje kapsamında Coğrafi İşaret alınması uygun ürünlerin bilimsel raporlarının hazırlanması amacıyla Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi ve Kahramanmaraş Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü aşağıda belirtilen prensipler çerçevesinde işbirliği kararı alınmıştır.

Bu çerçevede;

1. Proje Koordinatörü olarak KSÜ Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Ömer Süha USLU'nun görevlendirilmesine,
2. Proje kapsamında yapılan çalışma sonucu belirlenen yöresel ürünler arasından en az 13 ürünün bilimsel raporlarının KSÜ öğretim elemanları tarafından hazırlanmasına,
3. Eşleştirme Listesinde adı geçen ürünlerin, ilgili öğretim elemanları tarafından bilimsel raporlarının Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından istenen standartta ve içerikte hazırlanarak, en geç 20.05.2016 tarihine kadar İl Müdürlüğümüze ulaştırılmasına,
4. Hazırlanan raporlarla ilgili DOĞAKA ve TPE tarafından gerekli görülen ve yapılması istenen düzeltme ve düzenlemelerin yapılmasına,
5. Mücbir sebeplerle hazırlanması gereken raporlarla ilgili yaşanması muhtemel aksaklıkların Bilim, Sanayi Teknoloji İl Müdürlüğüne iletilmek üzere zamanında ilgili öğretim elemanı tarafından Proje Koordinatörüne bildirilmesi ve aksaklığın giderilmesine,
6. Hazırlanan her bir rapor karşılığı brüt 1.850 TL'nin KSÜ Döner Sermayesine ödenmesine,
7. Bu protokolün rapor hazırlamak üzere görevlendirilen öğretim elemanlarına tebliğ edilmesine karar verilmiştir.

İş bu protokol taraflarca 4 nüsha düzenlenerek imza altına alınmıştır. 28.04.2016

NESİH TANRIVERDİ

İl Müdürü
Kahramanmaraş Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü

PROF. DR. DURMUŞ DEVECİ

Rektör
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

3.Oluşturulan Eylem Planı ve Teknik Raporların Basımı: Hazırlanan eylem planı ve 13 veya üzeri teknik raporun kitap haline getirilip 200 adet civarında basılmasıdır.

Proje sonunda oluşturulan Eylem Planı ve yöresel ürünlere ait Teknik Raporlar kitap halinde derlenmiş ve çoğaltılmıştır. Projenin İlimize sağladığı katkılar bakımından örnek bir proje örneği olması nedeniyle Bakanlığımız başta olmak üzere Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Taşra Teşkilatlarına ve Kahramanmaraş İli resmi kurumlarına gönderilmesi planlanmaktadır.

4.Sonuçların Kamuoyu İle Paylaşılabilmesi İçin Kapanış Toplantısı Yapılması: Proje kapsamında elde edilen bilgilerin kamuoyu ile paylaşılabilmesi için Kapanış Toplantısı yapılacaktır.

Proje bitiminde Sayın Valimizin açılış konuşması ile bizi onurlandıracağı, İl Müdürümüz Nesih Tanrıverdi'nin proje sonuçlarını kamuoyu ile paylaşacağı, kamu kurum ve kuruluş yöneticilerinin ve personelinin, projemize emeği geçen değerli hocalarımızın katılacağı **Kapanış Toplantısı** yapılması planlanmaktadır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Teknik Raporlar

1.Ravanda Şerbeti

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Üzüm (*Vitis vinifera* L) kültürü yapılan en eski meyve türlerinden biridir. Anavatanı Anadolu'yu da içine alan Küçük Asya adıyla bilinen Kafkasya olup, tarihçesi MÖ 5000 yılına kadar dayanır. Yeryüzünde tahminen 10.000' nin üzerinde üzüm çeşidi olduğu belirtilmektedir.



Şerbet, Doğu Akdeniz, Ortadoğu ve Orta Asya coğrafyalarında İslam toplulukları tarafından ortaya çıkarılmış ve tüketilmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nda yemek kültüründe önemli bir yeri olan ve altın tombakta sunulan şerbet, günümüzde sadece ramazan aylarında sembolik olarak sunulan bir kültür mirasına dönüşmüştür. Batı imparatorluklarının şölen sofralarındaki şarabın yerini, tarihsel süreçte Osmanlı Sultanı'nın sofrasında şerbet almış ve Topkapı Sarayı'na sonradan eklenen helvahane ile mutfak adeta bir tatlı, şurup ve şerbet laboratuvarı halini almıştır. Sarayın en gözde şerbetleri gül, zambak, menekşe, fulya, yasemin, muhabbet, iğde ve nilüfer çiçeklerinden yapılmaktaydı. Osmanlı dönemlerinde İngiliz seyyah ve sefirler bu ürünü, onu evrenselleştiren Osmanlılar sayesinde tanıdıkları için kendi dillerine şerbet (sherbet) kelimesini doğrudan almışlardır. Osmanlı-Bizans-Venedik ilişkileri döneminde şerbet İtalyan mutfağına "Sorbetto" olarak girmiş, Fransızlar da şerbeti

İtalyanlar'dan öğrenerek "Sorbet" adını vermiş ve karlı-buzlu şerbetin benzeri olan buzlandırılmış şerbeti geliştirmişlerdir.

Kahramanmaraş ilinde ekolojik şartların çok uygun olmasından dolayı bağcılık ve bununla bağlantılı olarak bağcılık ürünleri üretimi ve tüketimi geleneksel ve yaygındır. Üzüm üretiminde Türkiye'deki toplam üretimin sofralık, çekirdekli olarak %12.33, kurutmalık, çekirdekli olarak 11.85'ini oluşturmaktadır. Başta pekmez ve pekmezden yapılan pestil, bastık, cevizli sucuk bu ürünlerden olup ezik olmayan ve zarar görmemiş üzümlerden yapılmaktadır.

Ravanda şerbeti ise 2. kalite denebilecek ezilmiş, rengi kararmış fakat küflü olmayan üründen veya dalında kalmış ve kurumuş, aşırı olgunlaşmış veya tam yetmemiş üzümlerden yapılan yerel bir içecek ürünüdür. Böylece ıskartaya ayrılmış üzümler değerlendirilebilmektedir. Bu özellikteki üzümler geniş gözenekli metal süzeklerden geçirilir ve elde edilen posa bez torbalara konarak süzülür ve direk güneşte yoğunlaştırılır, kullanım öncesi sulandırılarak tüketilir.

Ravanda her ne kadar düşük kalitedeki üzümlerden yapılsa da, yüksek şeker içeriği, düşük pH ve nem değerlerine sahiptir. Ravanda'nın pH değeri 3,2-4,7 arasında, nem % 13-15 arasında, kül % 1,5-2 arasında, briksi 23-25.9 °Bx olup, ravanda şerbetinin ise ravandanın briks değerinin 0.33 ile çarpılması ile elde edilmektedir (sulandırma faktörü= 1 kısım ravanda/ 3 kısım su= 0.33), mikrobiyolojik olarak üzüm pekmezi standardına (TS 3792) uygunluk gösterecek şekildedir.

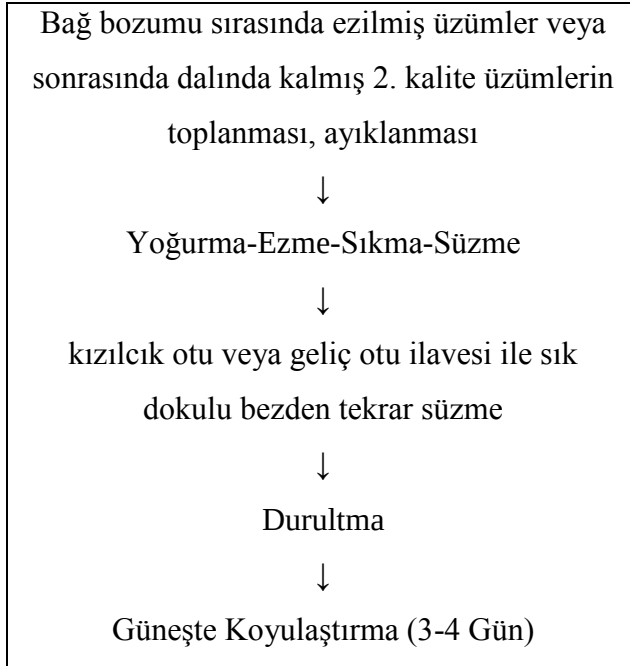
Üretim Metodu

Geleneksel ravanda üretiminde emek ve ustalık çok önemlidir. Ravanda yapımında izlenen yol sırası ile şu şekildedir:

1. Bağ bozumunda (Üzüm çeşidine göre Eylül ortası-Ekim ortası) üzümler hasat edilir. Çeşidine göre, büyüklüğüne göre, işlenecek ürüne göre sınıflandırılır.
2. Ravanda yapılacak üzümler (bağ bozumu sırasında ezilmiş, yarı kurumuş, rengi kararmış fakat küflü olmayan üründen veya dalında kalmış ve kurumuş, aşırı olgunlaşmış veya tam yetmemiş üzümler) toplanır, ayıklanır, yoğurulur, ezilir, süzülür, elde edilen çok koyu renkteki posa tekrar ezilerek çorba kıvamından biraz daha sulu olacak şekilde sulandırılır ve tekrar süzülür.

3. Sık dokulu bir bez içine halk arasında kızılcık otu (*Hypericum perforatum*) ilave edilir bir miktar su yardımı ile süzme işlemine devam edilir. Bu otu kullanmaktaki amaç; bez torbanın dibindeki gözeneklerin hemen kapanmasını önlemektir. İşlem durulma oluncaya kadar devam eder. Bu otun dışında halkın yerel olarak kullandığı başka ot neveleri de bulunmaktadır (geliç otu, boruk otu). Süzme işleminde kullanılan bez eskiden tarladan hasat edilen pamuğun el çıkırığı ile ip yapılması ve ev tezgahında dokunması ile yapılırdı. Buna ev astarı denirdi. Bu dokunan bezden üçgen şeklinde süzme işlemi için dikilirdi.
4. Durulan süzüntü güneşe konur, pekmez kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 3-4 gün güneşte bekletilir ve son ürün tülbentten geçirilir.
5. Cam veya plastik kavanozlarda, serin, karanlık bir yerde 3 yıla kadar muhafaza edilir. Tüketileceği zaman bir su bardağı soğuk suya 2 yemek kaşığı ravanda karıştırılır. Hem tatlı hem ekşi, mayhoş tadı ile dört mevsim tüketilebilir. Ravandanın üretim aşaması Şekil 1' de verilmektedir.

Ravandanın üretim aşamaları:



Ravanda Şerbetinin Hazırlanışı: Bir su bardağına 2 yemek kaşığı ravanda koyulup üzerine soğuk su ilave edilerek tüketilmektedir.

Kahramanmaraş mutfağının kendine özgü yeme içme gelişim ve değişiminde Hitit, Asur, Makedon, Roma, Selçuklu, Dulkadirli ve Osmanlı kültür etkileşiminin ortak paydası vardır. Zülkadirli “Sultan Analar”, Osmanlı beslenme kültürünü beylik kültürüyle zenginleştirmişlerdir. Osmanlı saray mutfağında Maraş mutfağının örnekleri bulunmaktadır. Cumhuriyet döneminde Kahramanmaraş damak zevkine farklılıklar yerleştirdiyse de özünü

günümüze kadar korumuştur. Kahramanmaraş mutfağında Orta Asya'nın et ve mayalanmış süt ürünlerini, Mezopotamya'nın tahıl bereketini (çeşitlerini), Akdeniz'in sebze meyve ve zeytinyağını, görebildiğimiz gibi Güney Asya baharatlarını ve Kahramanmaraş'ın adıyla anılan kırmızı pul biberini katkı ve lezzet düzenleyicisi olarak anabiliriz. Kahramanmaraşlı; çorbalarıyla, sebze yemekleriyle, et yemekleriyle, dolmalarıyla, sarmalarıyla, kavurmalarıyla, pilavlarıyla, lepeleriyle, bulgurlu köfteleriyle, çerezleriyle, çörekleriyle, börekleriyle, tatlılarıyla, hoşaflarıyla, şerbetleriyle ve dünya markası dondurmasıyla, beslenme kültürünü ayrıntılarda gizleyen çok farklı bir beslenme kültürünün birikimidir. Evliya Çelebi 17. yüzyılda yazdığı Seyahatnamede Maraş ile ilgili şu sözleri nakletmiştir. Maraş'ın yaz kış yirmi çeşit üzümü vardır. Kabak üzümünü, cem üzümünü ve sarı üzümü kar altından çıkarıp yerler. Diğer üzümlerle birlikte özellikle Maraş kabarcık üzümünden yapılan ravanda şerbeti yaklaşık 4 kuşaktır Kahramanmaraş yapılmakta olup, önceleri misafirlere Maraş çöreği ile ikram edilmekte veya maraş peyniri ev ekmeği ile yapılan dürümle yenilmektedir.

2.Maraş Parmak Peyniri

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Anadolu coğrafi konumu nedeniyle tarih boyunca Asya, Avrupa, Afrika, Mısır ve Mezopotamya kültür yollarının kesiştiği bir merkez olmuştur. Bu kesişim birçok alanda olduğu gibi, geleneksel ürünlerin şekillenmesinde ve ürün yelpazesinin oluşumunda da önemli bir etkidir. Yüzölçümü oldukça geniş olan ülkemizde, her yörede farklı özelliklere sahip yemek alışkanlığı vardır. Peynir tarihi hemen hemen süt tarihi kadar eskidir. Peynir, Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfağında da önemli bir yer tutmaktadır ve bu kültürün Mezopotamya'dan tüm dünyaya aktarıldığı görüşü yaygındır. Peynir inek, keçi, koyun, manda gibi hayvanların sütlerinin fermente edilmesiyle elde edilen çok besleyici bir gıda maddesidir. Dünyada yaklaşık 4000 çeşit peynir türü olduğu bunların büyük kısmının yöresel peynirler olduğu bilinmektedir.

Türkiye'nin çeşitli yörelerinde üretimi sınırlı kalmış ve yörenin sosyo-ekonomik koşullarının değişmesine bağlı olarak unutulmaya terk edilmiş birçok peynir çeşidi bulunmaktadır. Ülkemizde kültür zenginliği içerisinde 50'den fazla peynir çeşidi mevcuttur. Son yıllarda yöresel peynirlerin çeşitliliği özellikle lezzetleri, kırsal alanlardan büyük kentlere göç sonucu fark edilmiş ve geniş halk kitleleri tarafından tanınmasına yol açmıştır. Bu peynirlerin tüketici fiyatlarının da genelde tercih edilebilir düzeyde olması, talebin artmasına neden olmuştur.

Bunun sonucunda birkaç büyük firma ile bazı orta ölçekli işletmeler, bir kısım yöresel (örgü, Urfa, Antep) peynirinin üretimine başlamıştır. Bununla beraber tüketimlerinin yeterli düzeyde olduğu söylenemez. Üretimleri çağımızın gerektirdiği hijyen unsurlarını barındırmamaktadır. Maraş peyniri (parmak peynir, sıkma peynir) Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, özellikle Kahramanmaraş ve çevresinde telemesi haşlanarak üretilen bir peynir çeşididir. Önceleri keçi ve koyun sütü veya bunların karışımları yaygın kullanılmasına karşın, günümüzde inek sütü daha çok kullanılmaktadır.

Peynirler başlıca orjini, sütün nevi, dış nitelikleri (kabuk, dumanlama, büyüklük, şekil, ağırlık, ambalaj materyali), yapım metodu (koagulasyon metodu, olgunlaşma süresi, olgunlaşmada rol oynayan mikroorganizma tipi) ve iç nitelikleri (tekstür, renk, gözenek, lezzet maddesi-baharat, bitki) ile kimyasal analiz (kurumaddede yüzde yağ, yüzde en az yağ ve yüzde en fazla rutubet) bulguları dikkate alınarak sınıflandırılır.

Maraş peyniri Türkiye'de telemesi baskılamadan sonra haşlanan ve elle şekillendirilen, sıcak su içerisinde uzayıp şekil alabilen yöresel peynirlerden olup pasta filata (plastik teleme) tipi peynirlere benzer. Maraş peyniri yapım ve kimyasal bileşim yönünden bazı İtalyan peynirlerine, Arap ülkeleri peynirlerine (nabulsi, braided-örgü), Balkan ülkeleri peynirlerine (kasseri, kaşkaval), başlıca Kıbrıs'ta üretilen hellim peynirine, Batı Kafkasya'da üretilen, asiditesi yüksek süttten yapılan Armavir peynirine ve farklı ülkelerde değişik adlarla anılan, az yağlı/yavan süttten çoğunlukla yayıkaltı katılarak yapılan, hand peynirine benzerlik gösterir.

Türkiye'nin güney kısmında telemesi haşlanarak elde edilen peynirler yapım metotları ve şekildeki farklılıklardan dolayı değişik adlarla Diyarbakır'da örgü, Kahramanmaraş'ta Maraş-parmak-sıkma, Gaziantep'de Antep-sıkma-pişken, Şanlıurfa'da Urfa peyniri şeklinde bilinmektedir.



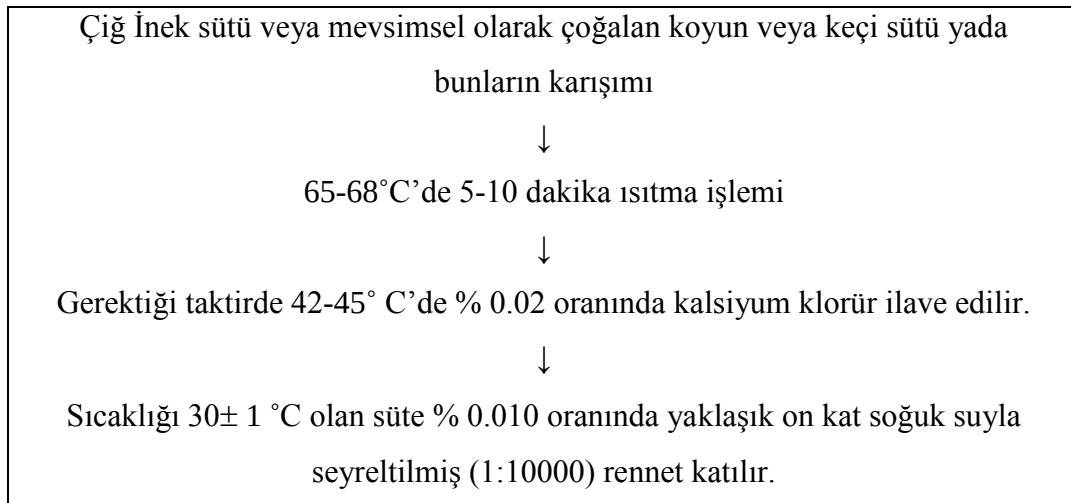
Kahramanmaraş ilinin ekonomik yapısı genel haliyle 1950'li yıllarda tarıma dayalı bulunmaktaydı. Özellikle 1968 yılında İl'in Kalkınmada Öncelikli İller kapsamına alınması ile sanayileşmenin yapısında bir değişim görülmüş, mevcut küçük çaplı sanayi kuruluşlarından farklı olarak büyük çaplı pamuklu dokuma sanayi, iplik fabrikaları, süt ürünleri, dondurma, zeytin ve ayçiçeği yağı fabrikaları kurulmuştur. Coğrafi olarak geniş bir endemik bitki yapısı, ormanları ve su varlığı, ovaları ile tarım ve hayvancılık için son derece uygundur. Kahramanmaraş'ta yaylacılığın olduğu kesimlerde yağ, peynir ve yoğurt yaz-kış beslenmenin ana öğeleridir.

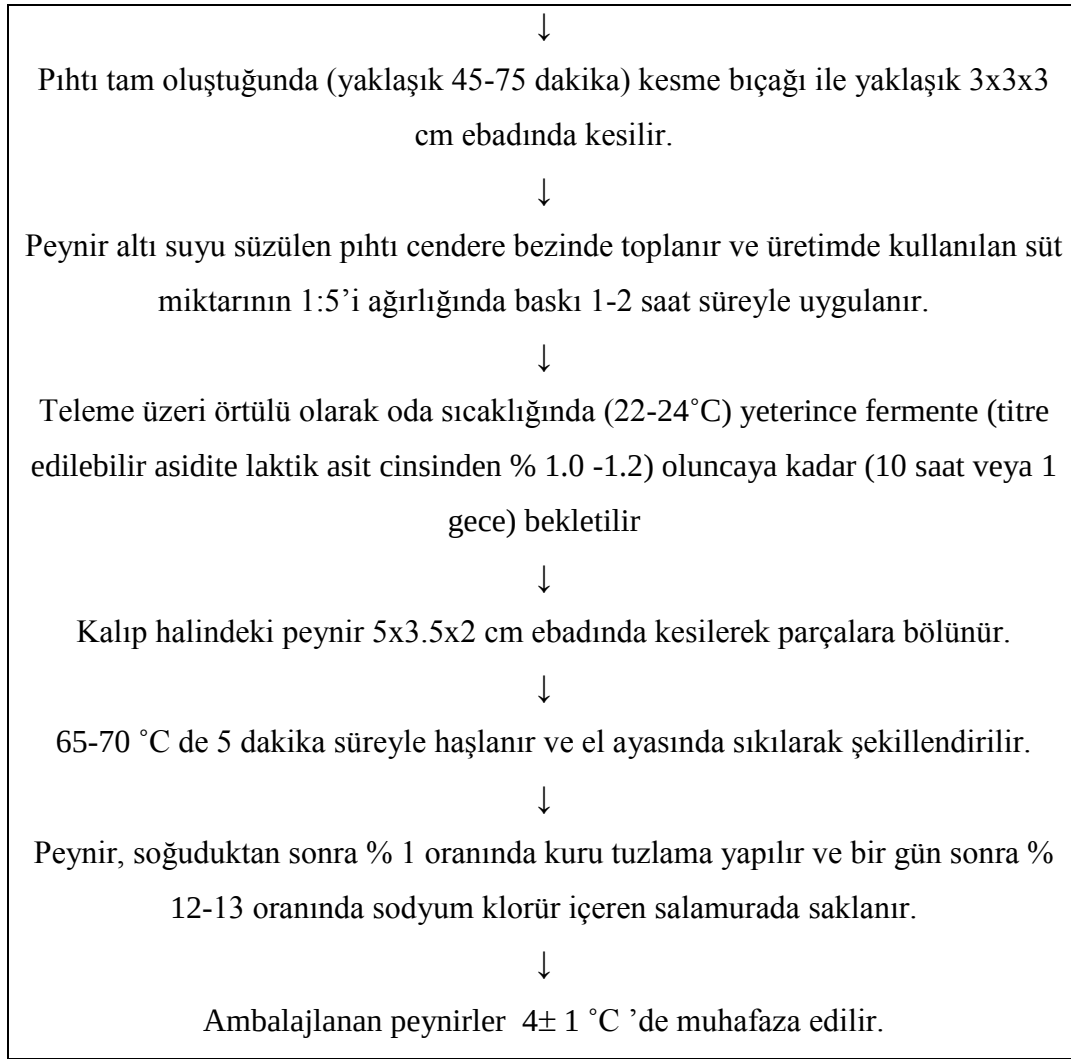
Yağı alınmamış süttten geleneksel olarak yapılan olgunlaşmış Maraş peynirinin kuru maddesi ortalama %45-48, yağ oranı ortalama %20-23, kuru maddede yağ oranı % 40-45, protein oranı % 20-22, tuz oranı %4.5-6, pH 5-5.5, titre edilebilir asidite (g laktik asit/100g) 0.5-0.9 şeklindedir.

Üretim Metodu

Önceleri çiğ koyun veya keçi sütünden sadece yaz aylarında yapılan sıkma peynirinden geliştirilen parmak peyniri çok özel bir peynirdir. Parmak peynir pastörize edilmiş çoğunlukla inek sütü varsa koyun veya keçi sütü ilavesiyle hazırlanan ve sıcak suda iki parmak genişliğinde şekil verilen sağlık açısından güvenli bir peynirdir. Sade yenebildiği gibi her çeşit börek ve güveç yapımında, tuzu alınarak yapısı bozulmadan tatlı yapımında kullanılabilir. Geleneksel Maraş Parmak Peynirinin Üretim Aşamaları aşağıda verilmektedir.

Geleneksel Maraş Parmak Peynirinin Üretim Aşamaları





Kahramanmaraş lezzetleri Hitit, Asur, Makedon, Roma, Selçuklu, Dulkadirli ve Osmanlı kültür etkileşiminden oluşmuştur. Cumhuriyet döneminde Kahramanmaraş damak zevkine farklılıklar yerleştirdiyse de özünü günümüze kadar korumuştur.

Coğrafi olarak geniş bir endemik bitki yapısı, ormanları ve su varlığı, ovaları ile tarım ve hayvancılık için son derece uygundur. Kahramanmaraş'ta yaylacılığın olduğu kesimlerde yağ, peynir ve yoğurt yaz-kış beslenmenin ana öğeleridir. Önceleri çiğ koyun, keçi sütünden sadece yaz aylarında yapılan sıkma peynirinden geliştirilen parmak peyniri çok özel bir peynirdir. Osmanlı döneminden beri bazı değişikliklerle bu peynirin üretildiği bildirilmektedir. Osmanlı dönemi ile şu anki üretimdeki farklılık sütün pastörize edilmesi, dönemsel olarak sadece yaz aylarında yapılan üretimin şimdi her mevsim yapılması, yaygın olarak inek sütünün kullanılması şeklindedir. Parmak peynir pastörize edilmiş çoğunlukla inek sütü varsa koyun ve keçi sütü ilavesiyle hazırlanan ve sıcak suda iki parmak genişliğinde şekil verilen sağlık açısından güvenli bir peynirdir. Sade yenebildiği gibi her çeşit börek ve

güveç yapımında, tuzu alınarak yapısı bozulmadan tatlı yapımında kullanılabilir. Resmi olarak 1969 yılından beri Maraş parmak peyniri yapılmaktadır.

3.Maraş Çöreği

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Yöresel, geleneksel bir gıdamız olan Maraş Çöreği, içerik ve yapım tekniği itibarı ile ölkemizin farklı yörelerinde çörek adı altında üretilip tüketilen gıdalarımızdan olup içerik ve yapılış tekniği itibarı ile Kahramanmaraş'a özgü bir gıdamızdır. Daha önceleri sadece hane halkının tüketimi için bireysel olarak hazırlanan hamur, fırınlarda pişirilerek tüketilirdi.



Maraş Çöreği, özellikle Ramazan aylarında Kahramanmaraş insanı tarafından yoğun olarak yapılip tüketilirdi. Kahramanmaraş'ta son 30 yıldan bu yana ticari olarak işletmelerde üretilip Kahramanmaraş insanının tüketimine sunulan Maraş Çöreği, içeriğinde bulunan un, su, margarin, yaş maya, tuz, çörekotundan oluşur. Hamur haline getirilen bileşenler sonra ortalama 110 gramlık bezeler haline getirilir. Maraş Çöreği hamuru bezeleri, çapları ortalama 15 cm olacak şekilde, yiv aralığı 0,5 cm, yiv derinliği 0,5 cm olan yivli gürgen merdane ile hamur yüzeyinde küçük dörtgen şekiller oluşacak şekilde ortalama 2 mm kalınlıkta açılır, ve meşe odunu alevinde taş fırını ocaklarda pişirilir. Pişme sonrası kalınlığı ortalama 8 mm olur. Maraş Çöreği kendine özgü tekstürü ve kendine özgü altın sarısı krem renkte olan besleyici ve enerji verici bir gıdamızdır.

Üretim Metodu

Un: Maraş Çöreğinde kullanılan un normal ekmeklik tip 1 olarak adlandırılan un olmalıdır.

Su: Maraş Çöreği hamur üretiminde kullanılacak suyun içilebilir nitelikte içme suyu olması gerekmektedir.

Margarin: Baklava yapımında kullanılan bitkisel margarin kullanılmalıdır.

Yaş maya: Maraş Çöreği üretiminde kullanılan maya sanayi tipi yaş maya olmalıdır.

Tuz: Maraş Çöreğinde istenilen tat ve aromayı oluşturması için tüketilebilecek saflıkta ve temizlikte olması gerekir.

Çörek Otu: Tüketilebilecek saflıkta ve tazelikte olmalıdır.

Maraş Çöreğinin Yapımı:

10 kg un, 4 kg margarin, 120 gr tuz, 30 gr çörek otu, 250 gr yaş maya, 4 lt su

Öncelikle su, tuz, maya, çörek otu yoğurma kazanında birbiri içerisinde tam karışım oluşturacak şekilde birkaç dakika karıştırılır. Sonra bu karışıma margarin katılarak karıştırma işlemine devam edilir. Son olarak unun tamamı, elde edilen karışıma ilave edilerek hamurda düzgün yüzey oluşuncaya kadar yoğurma yapılır (10-15 dakika). Hazırlanan hamur 5-10 dakikalık bir bekletme sonunda ustaların el yordamı ile ortalama 110 gramlık bezeler haline getirilir. Bu halde iken bezeler açılıp pişirme yapılmadan 10 dakika kadar daha bekletilir. Bekletilen bu bezeler, çapı ortalama 15 cm olacak şekilde, yiv aralığı 0,5 cm, yiv derinliği 0,5 cm olan yivli gürgen merdane ile hamur yüzeyinde küçük dörtgen şekiller oluşturacak şekilde açılır. Açım sonrası pişirme esnasında kabarma ya da kubbeleşme olmaması için hamurun yüzeyine birkaç yerden merdanenin ucu ile vurulur. Önceden meşe odunu yakılarak ısıtılmış taş fırında yaklaşık 250 °C de odun alevinde 3-5 dakika kendine özgü altın sarısı krem rengi elde edilinceye kadar pişirim yapılır. Pişirme sonunda fırından çıkan Maraş Çörekleri tahta ızgaralar üzerinde soğumaya bırakılır. Tercihe göre sıcak ya da soğuk olarak tüketim yapılır.

Maraş Çöreği, içerik ve yapım tekniği itibarı ile ülkemizin farklı yörelerinde çörek adı altında üretilip tüketilen gıdalarımızdan olup içerik ve yapılış tekniği itibarı ile Kahramanmaraş'a özgü bir gıdamızdır. Daha önceleri sadece hane halkının tüketimi için bireysel olarak hazırlanan hamur, fırınlarda pişirilerek tüketilirdi. Maraş Çöreği, özellikle

Ramazan aylarında Kahramanmaraş insanı tarafından yoğun olarak yapılıp tüketilirdi. Kahramanmaraş'ta son 30 yıldan bu yana ticari olarak işletmelerde üretilip Kahramanmaraş insanının tüketimine sunulan Maraş Çöreği, içeriğinde bulunan un, su, margarin, yaş maya, tuz, çörekotundan oluşur. Maraş Çöreği kendine özgü tekstürü ve kendine özgü altın sarısı krem renkte olan besleyici ve enerji verici bir gıdamızdır.

4.Abbas İnciri

Yoğun olarak yetiştiği yer Kahramanmaraş Türkoğlu ilçesidir, aynı zamanda Kahramanmaraş merkez ve Kahramanmaraş Andırın ilçelerinde de yetişmektedir. Bu bölgeler sofralık tüketime uygun Abbas incir genotipinin yetiştirilmesine imkân tanımaktadır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Sofralık tüketime uygun Abbas inciri genotipinin meyveleridir.

Ağaç Özellikleri: Kuvvetli gelişen 6-7 metreye ulaşan ağaçlar yapan Abbas inciri yaygın taç yapma eğilimindedir. Dip sürgünü oluşturma eğilimi azdır. Ortalama sürgün uzunluğu 9.5 ile 21.7 cm arasında olup, sürgünde ortalama 4.2 adet meyve bulunmaktadır. Yaprakları 19.0 - 17.7 cm boy ve 18.9-17.5 cm enine sahip olup 5 ile 3 parçalıdır. Ağaçlar üzerindeki ana ürün o yılki sürgün üzerinde oluşan ikinci ürün (iyilop-yaz ürünü) meyveleridir. Bir yıl önceki sürgünlerde ilk ürün (yellop ürünü) doğar ve irileşmeden dökülür. Abbas incirinin olgunlaşması için mutlak döllemeye gereksinimi vardır.

Meyve Özellikleri: Meyveler yetiştiği çevre koşullarına göre değişmek üzere genelde 20 Temmuz ile 15 Ağustos arasında olgunlaşmaya başlamakta ve Ağustos sonunda olgunlaşma

en yüksek seviyeye ulaşmaktadır. Derim süresi yaklaşık 25-40 gün sürmektedir. Döllenme gereksinimi olduğu için ilekleme yapılması gerekmektedir, bu dönem 10-20 Haziran arasında olup, ilekleme 15-21 gün sürmektedir. Ortalama meyve ağırlığı 71.1 gr, meyve eni 55.2 mm ve meyve boyu 42.9 mm kadardır. Basık boyunlu bir yapıya sahip olan meyvelerin sap kısmı oldukça kısadır. Meyve kabuğu kolay soyulmaktadır. Meyve kabuk rengi sarı-açık sarı, meyve et rengi ise açık kırmızıdır. Renk ölçer ile yapılan ölçümde meyve kabuk rengi L değeri (parlaklığı ifade eder) 73.5, a değeri (+ değerler kırmızı rengi ifade eder) -9.9, b değeri (yeşil rengi ifade eder) 31.9 olarak belirlenmiştir. Meyve iç rengi ölçüm değerleri ise şu şekildedir; L değeri 39.4, a değeri 5.9, b değeri 13.8. Meyvede suda çözünür kuru madde miktarı %20.4-23.5 arasında, titre edilebilir asitlik %0.119-0.214, pH ise 4.14 ile 5.23 arasındadır.

İklim istekleri: Kışları ılık ve yağışlı, yazları sıcak ve kurak geçen Akdeniz iklim yapısına sahip alanlarda yetişmektedir. Yıllık sıcaklık ortalaması 16.5 °C, yıllık en yüksek sıcaklık ortalaması 32.4 °C ve yıllık en düşük sıcaklık ortalaması 0.6 °C'dir. Aylar itibarı ile en yüksek sıcaklık Ağustos ayında (44.3 °C), en düşük sıcaklık ise Ocak ve Şubat aylarında (-9 °C) ölçülmüştür. Meyvelerin döllenme ve olgunlaşma dönemleri olan Haziran-Temmuz ve Ağustos aylarında ortalama maksimum sıcaklıklar 35 °C dolayındadır. Yıllık ortalama oransal nem miktarı % 58'dir. En yüksek ortalama oransal nem Ağustos ayında (% 71), en düşük ortalama oransal nem ise % 20 Eylül ayındadır. Yıllık ortalama güneşlenme süresi 7.24 saattir. En yüksek güneşlenme süresi Temmuz ayında 11.39 saat, en düşük güneşlenme süresi ise 3.33 saat ile Aralık ayında görülmüştür. Yıllık ortalama rüzgâr hızı 2.6 m/s, en hızlı esen rüzgâr yönü kuzey doğu, en hızlı esen rüzgâr hızı yıllık ortalama 36 m/s olarak belirlenmiştir. Yıllık ortalama yağış miktarı 709.8 mm'dir. Aylık olarak en fazla yağış ortalama 134.6 mm ile Ocak ayında, en az yağış 55 ise 0.8 mm ile Temmuz ayında düşmüştür.

Toprak İstekleri: Aşırı nemli topraklar ve ağır killi topraklar hariç hemem hemen her türlü toprak şartlarında yetişir. Derin, kumlu-killi, pH sı 7 nin üzerinde olan kireçli toprakları sever. Organik materyalce zengin olan topraklarda verim ve kalite daha çok artar.

5. Maraş Yemenisi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Kahramanmaraş Yemenisi yapımında tamamen doğal malzemeler kullanılmakta ve halen geleneksel yöntemler kullanılarak üretilmektedir. Maraş Yemenisi' nin taban kısımlarında camız ve manda köselesi, ayaküstünü oluşturan yüz kısmında ise dana ve inek derisi kullanılmaktadır. Taban astarı için koyun derisi, kenar kıyı ve biyeleri için keçi derisi kullanılmaktadır. Yemenilerin üretiminde kullanılan derilerin temizlenmesinden başlayarak kullanım aşamasına kadara geçen süre boyunca yapılan işlemlerde tamamen doğal maddelerin kullanımı söz konusudur. Palamut ağacının yaprakları, derinin üstündeki kılları dökmek için kullanılmaktadır. Ekşi (tetiri) ağacının yaprak ve dalları değirmende öğütülerek su dolu havuza boşaltılır. Deriler içine atılır. 15-30 gün suda bekletilir. Bu sürede derinin içindeki öz yumuşatılır. Sudan çıkarılan derinin yüz kısmı sıcak, doğal yağlarla, yün parçasıyla yağlanmaktadır.

Yemenilerin yapımında kullanılan boyalar, kök ve toprak boyalardan elde edilmektedir. Deri kuru iken boya kaynatılır, sıvı hale getirilir. Ilık bir halde keçe ile derinin üzerine sürülen birinci kat kuruduktan sonra, ikinci kat sürülür. Boyama işlemi bittikten sonra deri tekrar yıkanarak yemeni kesimi için hazır hale getirilmektedir.



Dikiş işleminde pamuk iplik kullanılmaktadır. Bu ipliklerin sudan etkilenecek çürümelerine karşı dayanıklılıklarını sağlamak, aynı zamanda yemeni dikişini kolaylaştırmak amacıyla bu iplikler , bal mumu ile mumlanarak kullanılmaktadır. Yapılan bu işlem aynı zamanda ayakkabının kullanım süresini de etkilemektedir. Taban astarı ile taban gönünü yapıştırmak için toprak ve ağaç kökünden elde edilen toz halinde olan çiriş sulandırılarak

kullanılır. Çiriş, deriyi korumak ve ayakta terleme ve kokuyu önlemek amacıyla kullanılmaktadır. Dikim aşamasından sonra yemeniler, ceviz kabuğundan elde edilen sarı, zeytin dalından ve yaprağından elde edilen yeşil, bitki köklerinden elde edilen mor ve kök boyadan elde edilen kırmızı boyar maddelerle renklendirilmektedir. Ustalardan elde edilen bilgilere göre boyar madde olarak deniz kumuda kullanılmaktadır. Yapılan yemenilerin yüzeyini parlatmada, renklerini koyulaştırmada ve ömrünü uzatmada zeytinyağı ve ayçiçek yağı kullanılmaktadır. . Ayakkabıların yapımında hakiki deri kullanıldığı için mantar ve romatizma gibi hastalıklar görülmemektedir. (Kaynak-Kahramanmaraş El Sanatları Cilt II-Syf.250)

Üretim Metodu

Geleneksel olarak yapılan yemeni, toplam dört parçanın belirli aşamalarda bir araya getirilmesiyle oluşturulmaktadır. Bu dört parça, dana derisinden ayak üst kısmını oluşturan saya, ince keçi derisiyle sayanın kenarına çekilen ince biye (kıyı), koyun derisinden yapılan taban astarı ve camız ve manda derisi ile yapılan taban astarından oluşmaktadır. Yemeniler tamamen el dikişleriyle yapılmaktadır. Önceden biye dikişi de elde yapılırken kalınlık yapmaması için yeni yapılan ürünlerde bu dikiş, makine dikişi çekilmektedir. Yapılacak ürün özelliğine göre kesilen parçalar tersinden el dikişi yapılarak dikilmektedir. Dönder ağacının yardımıyla dikişi tamamlanan yemeni, yüzü çevrilerek ıslak bir şekilde ahşap kalıplara giydirilmekte ve kalıpta bir gün (24 saat) bekletilmektedir.

Ürünleri kalıba yerleştirdikten sonra beyaz patiska içerisinde bohçalanan yemeni, yanlarından muşta ile dövülmektedir. Böylece deriye şekil verilmekte ve yemeninin kalıplanması sağlanmaktadır. Taban astarındaki ve burun kısmındaki fazla deriler kesim bıçağı ile dikkatli bir şekilde kesilerek çıkarılmaktadır. Kenar düzeltmelerinden sonra çarığa kalıp üzerinde tekrar şekil verilmektedir. Genel anlamda yemeni yapımı bu temel teknikleri içermektedir. Tamamlanan yemenler isteğe göre kök boyalarla boyanmaktadır ve ürün özelliğine göre yemenilerin süslemeleri yapılmaktadır.

Kahramanmaraş atölyelerinde yapılan yemenilerin bir örneği, Mehmet Kopar Usta'nın atölyesinde aşamalarıyla incelenmiş ve aşamaları verilmiştir. (Kaynak-Kahramanmaraş El Sanatları Cilt II-Syf.249, 252, 253,254)

Yemenicilikte Kullanılan Araçlar

Muşta: Dericilik, kunduracılık, ciltçilik gibi sanatlarda derileri üzerine vurarak inceltmeye, düzeltmeye ve atılan dikişi sağlamlaştırmaya, ek yerlerini ezmeye yarayan; sert ağaç veya madenden yapılan alet (Ayverdi, 2000: c:2:2155).

Kesim Bıçağı: Eskiden derinin cinsine göre boy boy kullanılan keski bıçakları.

Masat: Bıçak bilemeye yarayan çubuk bıımında elik (Ayverdi, 2000:c:2:1945).

İğne: Dikiş dikmekte ve nakış işlemede kullanılan, bir tarafında iplik geçirilecek deliği bulunan, ucu sivri ince elik alet (Ayverdi, 2000:c:2:1358).

Biz: İğne batırılması zor olan sert şeylerin dikilmesinde, iğnenin geçebilmesi için delik amaya yarayan ucu sivri ve ince, demir alet (Ayverdi, 2000:c:1:390).

Levger: Grgen ya da palamut ağacından yapılan, 20-25 cm uzunluğunda, ucu sivri; deriye kalıbın üzerinde şekil vermek, tleme ve parlatma yapmak için kullanılan araç.

Dnder Ağacı: Uzunca bir sopa ile tersinden dikilen ürünleri çevirmede kullanılan araç.

Grgen veya Meşeden Ahşap Kalıplar: Yemeni ve arıkların ıslatıldıktan sonra şekillenmesi amacıyla kullanılan kalıplar. (Kaynak-Kahramanmaraş El Sanatları Cilt II-Syf.251)

Kahramanmaraş yemenisi, tamamen doğal ürünler kullanılarak yapılmaktadır. Dana derisinden ayak st kısmını oluşturan saya, ince keçi derisiyle sayanın kenarına çekilen ince biye (kıyı), koyun derisinden yapılan taban astarı ve camız ve manda derisi ile yapılan taban astarından oluşmaktadır. Yemeniler tamamen el dikişleriyle yapılmaktadır. Pamuk ipliği ile dikiş atılmaktadır. Yürüme rahatlığı sağlamak amacıyla ke bulunmamaktadır. Taşa çarpmalarda ayak parmaklarını korumak için de burun kısmı bir mahmuz şeklinde yukarı doğru kıvrılmıştır. Doğal boyalar kullanılarak sarı, yeşil, mor ve kırmızı renklerde yemeniler üretilmiştir. Geleneksel yöntemler kullanılarak üretilmiştir, babadan oğula günümüze kadar gelmiştir.

6.Maraş Sumak Ekşi Akıtı

Sumak bitkisi; Ege, Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde doğal florada kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Kahramanmaraş ve ilçelerinde de yaygın olarak yetişmektedir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici zellikleri

Sumak (*Rhus coriaria* L.), Antepfıstığıgiller (Anacardiaceae) ailesine bağılı Rhus cinsini içeren ülkemizde Ege, Akdeniz ve Doğı Anadolu Bölgelerinde doğıal florada kendiliğinde yetişen bir bitkidir. Genellikle meyveleri kurutulup öğütüldükten sonra baharat olarak kullanılmakta ve çeşitli yemeklere ekşi tat vermektedir. Türk mutfağıının genel yapısında baharat ve lezzet artırıcı bileşenlerin sayısı sınırlı olmakla birlikte Doğı Akdeniz ve Güney bölgelerimizde çeşidin ve kullanım oranının arttığı görülmektedir. Sumak, ülkemizde yaygın olarak kullanılan bir baharat olmasına karşın, sumak ekşisi çoğunlukla yetiştığı yörelerin mutfaklarında yaygın olarak kullanılmaktadır. Kahramanmaraş mutfağıında da özel bir kullanım yerine sahip ve simgesel lezzet olan sumak ekşisi (yerel deyimle ‘ekşi ahıtı’ veya ‘sumak akıtı’) Temmuz sonu ile Eylül aylarında üretilmektedir. Sumak ekşisi akıtı yörede yemeklere, çorbalara ve salatalara katılarak, diğery yörelerden farklı tat ve lezzette gıda ürünleri üretmek amacıyla kullanılmaktadır. Özellikle Kahramanmaraş’a özgü ekşili çorba, dolma, kabak yemeğı ve çeşitli salatalara ilave edilerek ürünlerin kendine has tat ve aroma oluşumuna katkı sağlamaktadır.



Geleneksel Maraş sumak ekşi akıtı; bileşenleri, üretim metodu ve farklı tüketim şekilleri bakımından özgündür. Meyvelere su ilave edilmek suretiyle hazırlanan sulu ekstraktları berraklaştırılır ve güneşte bırakılıp koyulaştırılarak “sumak ekşi akıtı” olarak adlandırılan konsantre elde edilir. Bölge halkı tarafından yaygın bir şekilde sıklıkla başvuruılan bu aromatik ajan, günümüzde ülkemizin birçok yöresinde de gittikçe tanıtılmaya ve kullanılmaya başlanmıştır.

Üretim Metodu

Geleneksel Maraş sumak ekşisi akıtı üretim aşamaları:

1. Olgunlaşan sumak bitkisinin meyve taşıyan saplarının koparılarak hasadı

2. Sumak meyvelerinin ayıklanması
3. Sumak meyvelerine su ilave edilmesi ve 5 dakika süreyle karıştırılması
4. Süzme ve elek üstü meyvelerin sıkılması
5. Sulu ekstraktın süzülerek ayrılması ve kalan posanın 3-4 kez, 3. basamak işlemlerinin tekrar edilmesi ile posada kalan ekşi miktarının minimuma indirilmesi
6. Elde edilen sulu ekstraktın 7-8 saat durultmaya bırakılması
7. Üst kısımda kalan berrak sıvının alınarak tortudan ayrılması
8. Durultma işlemi yapılan sulu ekstraktın güneşte koyulaştırmaya bırakılması (3-6 gün)
9. Koyulaştırılma işlemi yapılan ekstraktın süzme işlemi yapılarak cam şişelere bırakılması
10. Şişe ya da kavanozların güneşte koyulaştırılması (4-6 saat)
11. Sumak ekşi akıtının muhafazası.

Sumak ekşi akıtının bazı fiziksel ve kimyasal analizlerini belirlemek için yapılan bir çalışmada aşağıda çizelgede verilen özellikler belirlenmiştir.

Çizelge. Sumak ekşi akıtının fiziksel ve kimyasal özellikleri

Suda Çözünür	Toplam Asitlik			
Kuru Madde(%)	(Malik asit) (%)	pH	Sakkaroz	Viskozite (cp)
61,85	5,58	1,27	--	70

Sumak ekşi akıtı örneklerinin özelliklerine ilişkin bulgular incelendiğinde örneklerin suda çözünür kuru madde (% 50,14-70,16), toplam asitlik (% 4,44-6,87), pH (0,72-1,85), viskozite (37-105 cp) değerlerinin geniş sınırlar arasında değiştiği görülmektedir.

Sumak meyvelerinin sulu ekstraktı formundaki sumak ekşisi akıtı, sumak meyvelerinden ileri gelen tanen, uçucu yağ ve organik asitleri içermekte ve bu bileşenler antimikrobiyel etki oluşumunda önemli rol oynamaktadır. Bununla birlikte kimyasal koruyuculara alternatif olarak da kullanılma potansiyeli bulunmaktadır. Fonksiyonel bir ürün olarak da nitelendirilen sumak ekşi akıtı aynı zamanda farklı formülasyonlarda yer alabilecek ve antimikrobiyel özelliği ile ilave edildiği ürünlerde doğal bir koruyucu rol üstlenerek, ürün raf ömrünün uzamasına katkı sağlayacak nitelikte bir üründür.

Üretim metodu basamaklarının tümü Kahramanmaraş'ta yaygın olarak yapılan geleneksel bir yöntem olmasından dolayı, “Maraş sumak ekşi akıtı” bu yöreye özgüdür.

7. Maraş Urmudutu

Yoğun olarak yetiştiği yer Kahramanmaraş Merkez, yoğun şekilde Süleymanlı mevki, Türkoğlu ilçesi, Andırın, Nurhak, Elbistan, Afşin ilçeleridir. Bu bölgeler sofralık tüketime uygun Urmu dutu (*Morus nigra* L.) meyve türünün yetiştirilmesine imkan tanımaktadır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Ürünün Tanımı: Sofralık tüketime uygun Urmu dutu (*Morus nigra* L.) meyveleridir.

Ürünün Özellikleri:

Ağaç Özellikleri: Kuvvetli gelişen 8-10 metreye ulaşan ağaçlar yapan Urmu dutu yuvarlak taç yapma eğilimindedir. Sürgün üzerindeki boğum araları kısadır. Ağaçların taç yüksekliği 8-10 m, taç genişliği ise 5-10 m arasında değişmektedir. Ağaçlar da verim iyi ile çok iyi arasındadır. Nisan ayının ilk haftası yapraklanma başlamakta, son haftalarından itibaren ise çiçeklenme başlamaktadır. Hasat Haziran ortasında başlayıp Temmuz ortasına kadar devam etmektedir.

Meyve Özellikleri:

Olgun meyveler siyahımsı-mor renkli, etli-sulu ve mayhoş tattadır. yaklaşık 3.9 g ağırlığındadır. Meyve eni 17.68 mm, meyve boyu 22.69 mm kadardır. Meyveler yaklaşık olarak %60.1 oranında meyve suyu randımanına sahiptir. Meyve de suda çözünür kuru madde miktarı %20.8, asitlik %2.11 kadardır.



Taze meyvenin bazı fitokimyasal özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Urmu dutu meyvesinin bazı fitokimyasal içerikleri	
Toplam antosiyanin	584 mg/g
Toplam fenolik	2530 mg galik asit/g
Antioksidan	
TEAC ve FRAG değerleri ortalama	13.55 μ mol Troloks Eşdeğer/g
Fruktoz	5.85 g/100 g
Glikoz	7.03 g/100 g
Sakkaroz	0.01 g/100 g
Toplam şeker	12.9/100 g
Malik asit	%0.15
Sitrik asit	%1.96
Toplam asit	%2.11

Taze meyve rengi L değeri (parlaklığı ifade eder) 16.1, a değeri (+ değerler kırmızı rengi ifade eder) 17.2, b değeri (yeşil rengi ifade eder) 4.4 olarak belirlenmiştir.

Yetiştirme Teknikleri:

İklim istekleri: Kışları ılık ve yağışlı, yazları sıcak ve kurak geçen Akdeniz iklim yapısına sahip alanlarda yetişmektedir. Yıllık sıcaklık ortalaması 16.5 °C, yıllık en yüksek sıcaklık ortalaması 32.4 °C ve yıllık en düşük sıcaklık ortalaması 0.6 °C'dir. Aylar itibarı ile en yüksek sıcaklık Ağustos ayında (44.3 °C), en düşük sıcaklık ise Ocak ve Şubat aylarında (-9

°C) ölçülmüştür. Meyvelerin dölleme ve olgunlaşma dönemleri olan Haziran-Temmuz ve Ağustos aylarında ortalama maksimum sıcaklıklar 35 °C dolayındadır. Yıllık ortalama oransal nem miktarı % 58'dir. En yüksek ortalama oransal nem Ağustos ayında (% 71), en düşük ortalama oransal nem ise % 20 Eylül ayındadır. Yıllık ortalama güneşlenme süresi 7.24 saattir. En yüksek güneşlenme süresi Temmuz ayında 11.39 saat, en düşük güneşlenme süresi ise 3.33 saat ile Aralık ayında görülmüştür. Yıllık ortalama rüzgâr hızı 2.6 m/s, en hızlı esen rüzgâr yönü kuzey doğu, en hızlı esen rüzgâr hızı yıllık ortalama 36 m/s olarak belirlenmiştir. Yıllık ortalama yağış miktarı 709.8 mm'dir. Aylık olarak en fazla yağış ortalama 134.6 mm ile Ocak ayında, en az yağış 55 ise 0.8 mm ile Temmuz ayında düşmüştür.

Toprak İstekleri: Aşırı nemli topraklar ve ağır killi topraklar hariç hemem hemen her türlü toprak şartlarında yetişir. Derin, kumlu-killi, pH sı 7 nin üzerinde olan kireçli toprakları sever. Organik materyalce zengin olan topraklarda verim ve kalite daha çok artar.

8.Maraş Fıstık Ezmesi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Dünyanın en eski sert kabuklu meyvelerinden biri olan Antep fıstığının kökeni, Batı-Orta Asya ve Suriye'den Afganistan'a kadar olan bölgelerdir. Yıllık ortalama 150 bin ton üretimi ile dünyada 3. sırada yer alan ülkemiz için, tarımsal ve ekonomik yönden Antep fıstığının önemi büyüktür. Antep fıstığı gerek besin değerinin yüksek olması, gerekse lezzeti açısından; bu ürünün tarih boyunca, dünyanın birçok bölgesine yayılmasına ve farklı bölgelerde yetiştirilmesine neden olmuştur. Çikolata ve şekerleme endüstrisi için vazgeçilmez üretim bileşenlerinden olan fıstık, bileşimine dahil olduğu fıstık ezmesi ile de bu endüstrinin tüketici kabulü yüksek ürünlerinden birine hammaddelik yapmaktadır.

Antep fıstığı meyvesi fındık, badem, ceviz gibi yağlı meyvelerle mukayese edildiğinde; protein, karbonhidrat, potasyum, B1, B6 ve A vitaminleri, toplam fitosterol, beta-karoten ve lutein değerleri bakımından birinci sırayı almasına karşın, kalori değeri diğer meyvelerden daha düşüktür. Bu kadar yüksek besin değeri ile Antep fıstığı kuruyemiş ve tatlı sektörü başta olmak üzere her yerde talep edilen bir meyvedir. Besin içeriği bakımından 100 gram Antep fıstığı % 5.3 su, % 21.3 protein, % 54 yağ, % 19.4 karbonhidrat ve 594 kcal enerji değeri içermektedir.

Fıstık ezmesi, iç Antep fıstığının (*Pistacia vera* L.) zarlarının kısmen veya tamamen ayrıldıktan sonra kavrulup ya da kavrulmadan ezilerek, sofr şeker, glikoz şurubu, içme suyu, gerektiğinde yenilebilir nişasta ve katkı maddeleri ilavesiyle tekniğine uygun olarak yoğrulup homojen hâle getirilmesi ile hazırlanan ve kısmen küçük fıstık parçacıkları da içerebilen bir üründür. Fıstık ezmesi çok eski yıllardan beri Kahramanmaraş'ta üretilmekte ve yoğun olarak da tüketilmektedir. Fıstık ezmesi üretimi için en kaliteli ve en lezzetli Antep fıstığı çeşiti boz içtir. Boz iç, hasat zamanından bir ay önce tam olgunlaşmamış halde toplanır. Boz iç, bilinen fıstık içi rengine göre farklıdır ve daha yeşil renk tonuna sahiptir. Tadı ve aromatik lezzeti çok yoğun olmasından dolayı genellikle baklava yapımında ve fıstık ezmesi yapımında kullanılır. Maraş fıstık ezmesi, Kahramanmaraş'ta yetiştirilen boz iç fıstıktan üretilmekte ve ürüne özgü özellikleri taşımaktadır.

Üretim Metodu

Fıstık ezmesi üretimi için; kaliteli boz iç fıstığı, şeker (% 35), glikoz (% 30) ve su (% 30) gerekmektedir. Su ile şeker birlikte karıştırılarak kaynatılır (mevsime göre kışın 115⁰C, yazın 117⁰C). Şekerin erimesi sağlandıktan sonra glikoz ilavesi gerçekleştirilir. Ayıklanmış ve öğütölmüş fıstık ilave edilerek şerbetle homojen hale getirilene kadar karıştırılır. Karıştırma işlemi tamamlandıktan sonra kalıplara dökölür, tartımı yapılır. Bir gün sonra kalıplardan (ters çevrilerek) çıkarılarak kesme ve ambalajlama işlemi uygulanır.



20⁰C'nin altında güneş ışığı almadan yazın 60 gün, kışın 90 gün raf ömrü vardır. 4 °C'de muhafaza edilen fıstık ezmesinin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin, 20 °C'de muhafaza edilen ezmelere oranla daha iyi korunduğu, ambalaj materyalleri arasında ise cam ambalajın

diğer vakumlu polietilen ve vakumsuz polietilen ambalajlara göre fıstık ezmesi için daha uygun olduğu, yapılan duyusal değerlendirmeler sonucunda; 4 °C’de ve cam ambalajlarda muhafaza edilen fıstık ezmelerinin duyusal özelliklerinin beğenilirliklerinin daha fazla olduğu belirlenmiştir.

Maraş fıstık ezmesinin bazı kimyasal ve mikrobiyolojik analiz raporları aşağıda çizelgede belirtilmiştir.

Çizelge. Maraş fıstık ezmesinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri

Analizler	Birimler	Sonuçlar
Protein	%	15.4
Yağ	%	18.11
Selüloz	%	3.2
Kül	%	0.96
Rutubet	%	8.6
Şeker	%	41
Aflatoksin B₁	µg/kg (ppb)	1.71
Toplam Aflatoksin(B₁+B₂+G₁+G₂)	µg/kg (ppb)	1.71

Maraş fıstık ezmesi örneklerine ait bulgular incelendiğinde Türk Standartları Enstitüsünün TS 9775 Antep fıstığı ezmesi standardına uygun olduğu belirlenmiştir.

Fıstık ezmesinin içerisinde görülen koyu renkli tanecikler Antep fıstığının dış zarı (kabuğu) olup, bu zarın vücut için antioksidan etkisi vardır. Enerji deposu olan fıstık ezmesi soğuk kış günlerinde vücudun sıcak tutulması açısından da önemli bir besindir. E,B ve C vitaminleri ile potasyum, magnezyum, kalsiyum, fosfor ve demir minerali açısından zengindir.

Fıstık ezmesinin içeriğindeki doymamış yağ asitlerinin oranının yüksekliği, kolesterol içermediği gibi, kandaki kolesterol düzeyini düşürücü etkisi ile koroner kalp yetmezliği riskini azalttığı, gelişme çağındaki çocukların zeka ve vücut gelişimine katkıda bulunduğu

yapılan çalışmalarla tespit edilmiş, sağlığa yardımcı gıda olarak kabul edilebileceği belirlenmiştir.

9.Maraş Sim Sırma

Milletlerin kültür ve kişiliklerinin en canlı belgeleri sayılan el sanatları asırlar boyu toplumun yaşayışı, zevki, sanat anlayışı, el becerisi ile bütünleşerek insan ruhunun derinliklerinden eserlere incelikle yansıtıldığı görülmektedir. Türk hanımlarının ustalık ve hayal gücünü yansıtan, Kahramanmaraş'ta hanımların el emeği göz nuruyla yaptıkları sim-sırma işlemeciliği tüm dünyaya kültürel bir ışık yansıtmaktadır. Önceleri saraçlar tarafından at başlıkları, dizginler, eğerlerin altına koyulan keçeler üzerine, yastık ve perdeler üzerine işlenirdi. Sim-sırmanın özel bir sanat dalı haline gelmesinden sonra günümüzde kadın giyim eşyaları, bindallı, sabahlık, gece kıyafetleri, çantalar, masa örtüleri, bayan ayakkabıları, terlik, küpe, broş, seccade, Kuran-ı Kerim kabı, gözlük kılıfları, para keseleri, panolar, yatak örtüleri oda takımları ve kaftan yapılmaktadır. Erkek giysileri arasında Maraş abası, palaska, cepken, şalvar ve zıbınlara işlenmektedir.



Üretim Alanı

1947 yılında Kahramanmaraş Kız Meslek Lisesi bu tarihi sanat dalını yaşatma adına sim sırma işlemeciliği bölümünü kurmuş ve böylece ortadan kalkmak üzere olan bu Türk sanatı günümüzde kadın-moda gelişimine paralel olarak el sanatlarının çeşitli dallarında

uygulanır olmuştur. Burada yetişen genç ustalar sim sırma el sanatının tanıtımı adına ülkemizin her köşesinde hizmet vermektedir. Kahramanmaraş'ta evlerde ve küçük atölyelerde sim-sırma işini yapan hanımlar hem bu sanat dalını yaşatmakta hem de aile ekonomilerine katkıda bulunmaktadır

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Maraş (Dival) işi, 18.yy'dan bu yana yaygın olarak uygulanan bir işleme tekniğidir. “Geleneksel “sözcüğü ile ifade edilen, çok eski zamanlardan beri yapılmakta olup, kuşaktan kuşağa iletilen Maraş (Dival)iş; “sırma “, sırma işi”, mukavva işi “, “bastırma “vb. isimler de tanınmaktadır. Dival (Maraş) işi; tersi ve yüzü farklı görüntüde, tek yüzlü bir işlemedir.

Sim Sırma işi Kahramanmaraş'a özgü bir el sanatıdır. Sırmanın tarihi Selçuklular dönemine kadar uzanır. Osmanlı Sarayına (Çelebi Mehmet'e) gelin giden Dulkadiroğlu Beyi'nin kızı Emine Hatun'un çeyizleri arasında bulunan sırma işleri saray çevresinin dikkatini çekmiş ve çok beğenilmiştir. Daha sonra Fatih Sultan Mehmet'e gelin giden Dulkadir Bey'in kızı Sıddi Mükrim Hatun'un çeyizleri arasında çeşitli sırma işlerinin olması Kahramanmaraş'a has el sanatının Rumeli'ye geçmesine yol açmıştır. Bu tarihten sonra Osmanlı Türk sanatında önemli bir yer tutan sırma işlemeciliği özel bir sanat dalı haline gelmiştir. Sim Sırma işi kumaşın ön yüzünden yürütülen, arka yüzünden görünmeyen, diğeri kumaşın arka yüzünden yürütülen ön yüzünden görünmeyen sim ve sırma kullanılan ikiye yüzlü işlenen bir nakıştır. Sim Sırma işinde deriyi desene göre kesme-oyma önemli bir yer tutar. Maraş işi çizme, deri kesme-oyma, yapıştırma, işleme ve süsleme özelliği olan bir tekniktir. Önceleri saraçlar tarafından at başlıkları, dizginler, eğrilerin altına koyulan keçeler üzerine, yastık ve perdeler üzerine işlenirdi. Sim-sırmanın özel bir sanat dalı haline gelmesinden sonra günümüzde kadın giyim eşyaları, bindallı, sabahlık, gece kıyafetleri, çantalar, masa örtüleri, bayan ayakkabıları, terlik, küpe, broş, seccade, Kuran-ı Kerim kabı, gözlük kılıfları, para keseleri, panolar, yatak örtüleri ve oda takımları yapılmaktadır. Erkek giysileri arasında Maraş abası, palaska, cepken, şalvar ve zıbınlara işlenmektedir.

Üretim Metodu

Deseni hazırlanan ve kumaşa yapıştırıldıktan sonra gri kartona gerilen işlenecek ürün, cülde adı verilen özel tezgahta, üstten çok katlı sim, sırma ya da sim sırmaya karşılaştırılmış iplikle, alttan kayganlığı sağlamak için mumlanmış iplikle , “biz” adı verilen delici alet ile

karşılaştırma yapılarak ve karşılıklı tutturularak işlenir. Dival işinin yüzü sarma, tersi hristo teyeli görünümündedir. Alt ve üst iplikleri tutturma işlemi, desenin kenarında kumaş aralarında yapılmalıdır.

Sarma ve atma iğnelerin birleşimi olarak uygulanan Maraş (Dival) İşinde, biri kumaşın arka yüzünden yürütülen, yüzden görülmeyen; biri kumaşın ön yüzünden yürütülen arka yüzünden görülmeyen iki tür iplik kullanılır. Maraş işi düz bir arka yüzey elde etmek ve metal ipliği az kullanmak amacıyla uygulanan bir yüzeysel sarma türüdür. Desenin altı hazırlanarak kesilmiş karton ile beslenir. 5-7 kat sırma, 3-4 kat sim ile desen üzerinden yürütülerek karşılıklı kenarlardan iplik yardımıyla tutturulur ve yan yana devam edilerek işlenir.

Desenin, altı çirişli karton ile kabartılıp özel bıçağı ile oyularak hazırlanan ve işlenecek kumaşa yapıştırılan, kartona gerilip “ cülde “ adı verilen özel tezgâhta, üst ten çok katlı sim ve ya sırma, alttan mumlanmış iplikle karşılıklı tutturularak çalışılan bir işleme türüdür.

Çok katlı sim sırmanın birbirine dolaşmasını engellemek için kullanılan makaralığa “ çağ “adı verilir. Müzelerde bulunan Maraş (Dival) işi ürünler incelendiğinde, çirişli kartonla kabartmanın yanı sıra pamuk, deri ya da iplikle alt dolgusu yaparak da işlendiği görülmektedir. Maraş (Dival) işi tekniğinde ürün küçükse kasnağa gerilmiş astar kumaş üzerine, desen yapışmış kumaş teyellenerek ve kasnak, cüldeye takılarak işlenir. Ürün boyutu büyükse çerçeve veya gergefte işlenir. Maraş (Dival) işinde teknik olarak çeşitli sarmalar (düz sarma, verev sarma, yarmalı sarma) Balıksırtı, düz ve verev peset, hasır iğne vb. teknikler kullanılır. Maraş(dival) işinde yardımcı teknik olarak diğer işlemelerdeki tekniklerden de yararlanır. Bunlar aplike, tohum işi, Bulonya iğnesi vb.’dir.

Bütün sanatlarda olduğu gibi nakış sanatında da çoğunlukla doğadaki çiçek, yaprak ve dallardan, az da olsa hayvan ve nesnelerden oluşturulan kompozisyonlar kullanılmıştır

Cülde(Tezgâh): Bir taban üzerine eğik olarak yerleştirilmiş bir araçtır. Kartona gerilmiş kumaş üst kısma sıkıştırılarak kullanılır. İki elle rahat çalışmayı sağlar.

Çağ (Makaralık): Üst ipliklerin işleme esnasında birlikte kullanımını sağlayan araçtır.

Makat: İşleme kartonu hazırlarken veya desen yapıştırılırken arada boşluk kalmasını engelleyen tahta araçtır.

Biz: Yuvarlak tahta sapı ve çelikten yapılmış ince ucu olan araçtır.

Möhlüke (Oyma Bıçağı): Tahta saplı, ucu kıvrık ve sivri, çelik bıçaktır.

Askı: Büyük işlerin sarkmaması için, tahtadan yapılmış, ucuna çengel takılmış bir araçtır.

Sim: İplik üzerine metal telin sarılmasıyla elde edilen v çok yaygın kullanılan bir malzemedir.

Sırma: Çok ince çekilmiş madensel teldir.

Moline: Pamuktan yapılmıştır. Üst ve alt iplik olarak kullanılır.

Çamaşır İpeği: İpekten yapılmış, ince ve kalın türleri olan ayrıca katları ayrılabilen bir malzemedir.

Bal Mumu: Sim ya da sırmayı tutturmak için, kullanılan ipliği mumlamada gerekli olan bir malzemedir.

Çiriş: “ Çiriş otu” adı verilen bitkinin, kök yumrularının kurutulup öğütülmesiyle elde edilir. Bu kurutulmuş bitkiye su ilave edilir. Ve ona yapıştırıcı özelliği kazandırılır.

Kumaş: Sık dokunuşuyla ya da düz yüzeyli kumaşlar kullanılır. Saten, yün, ipek, deri, süet vb.

Kurt –Tırtıl: fabrikasyon olarak üretilmiş, metal süsleyicilerdir. Arzu edilen boyda kesilerek kullanılır. Bu araç c-ve gereçler dışında beyaz, sarı ve gri karton, çimento kâğıdı, zımpara, çeşitli boyda iğneler, makas, dikiş ipliği vb. kullanır.

Kurşun kalem silgi, parşömen kağıdı, beyaz karton, cetvel ve desenin uygulanacağı ürünün kalıbı hazırlanır. Desen için müzelerde, sandıklarda bulunan eski işlemler, basılmış desen kitapları, kartlar vb. kullanılır. Deseni mümkün olduğunca kopuksuz, bağlantılı çizmeye özen göstermelidir. Bu durum yapıştırma ve işleme özelliği nedeniyle Maraş (Dival) işinin vazgeçilmez özelliğidir.

10.Maraş Bahri Cevizi

Kullanım Biçimi

"**MARAŞ BAHİRİ CEVİZİ**", zirai bir mahsuldür. Başka bir yönden değerlendirildiğinde "hammadde" dir. Yani bu hammadde kuruyemişçilerde sofralık olarak pazarlanması yanında, birçok tatlıda, üzüm sucuğunda, samsa ve çikolata sanayinde de değerlendirilen bir üründür.



Üretim Alanı

“MARAŞ BAHRİ CEVİZİ” ceviz çeşidi, Tüm K.Maraş Bölgesinde (Özellikle Dulkadiroğlu ilçesi ve Köyleri, olmak üzere) Yoğun Bir Şekilde Yetiştirilmektedir.

“MARAŞ BAHRİ CEVİZİ” Yurt İçi ve Yurt Dışında Ceviz Yetiştiriciliğine Müsait Tüm Alanlarda Rahatlıkla Yetiştirilebilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Ürünün Tanımı : MARAŞ BAHRİ CEVİZİ Cevizinin Tür adı *Juglans regia* dır.

Ayırt edici özellikleri: Maraş Bahri cevizi Maraş bahri cevizinin meyve iriliği; dünyada kabul edilen standart değerler içerisinde. Maraş Bahri cevizinin meyvesi pürüzsüz ve açık renkli dış görünüşe sahiptir. MARAŞ BAHRİ CEVİZİ, iç rengi açık sarı, iç oranı ve meyve içi yağ oranı yüksek bir ceviz genotipidir. Maraş Bahri Cevizinin bitkisel ve meyve özellikleri ile ilgili bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Bitki Özellikleri: Taç şekli yayvan olup, dallanma şekli sık bir yapıya sahiptir. Hastalık ve dondan dolayı herhangi bir olumsuz durum gözlenmemiştir. Verim durumu çok iyi olan bu tipten her yıl düzenli verim alınmaktadır. Yan dalların verimlilik durumu çok iyi derecede (xxx) ve salkımlardaki meyve sayısı 2 - 3 olup, genelde 3' lüdür Hasadı Eylül ayının ilk yarısında gerçekleştirilmektedir. Protandry çiçeklenme özelliğine sahiptir.

Kabuklu Meyve Özellikleri ve İç Meyve Özellikleri ile ilgili değerlendirmeler tablolarda verilmiştir.

Bitki ve Çiçek Özellikleri

Genotip	Taç yapısı	Ağaç verimi	Bir salkımdaki meyve sayısı	Çiçeklenme özelliği
MARAŞ BAHİRİ CEVİZİ	Yayvan	Verimli	2-4	Protandry

Meyve Özellikleri

Genotip	Meyve şekli	Meyve İriliği	Dış kabuk rengi	Kabuk pürüzlülüğü	Kabuğun kırılma kolaylığı	İç rengi	İç damarlanma durumu
MARAŞ BAHİRİ CEVİZİ	Yuvarlak	Extra	Açık sarı	Düz	Orta	Açık sarı	Az

Kabuklu Meyve Özellikleri

Genotip	Kabuklu ağırlık (g)	Meyve eni (mm)	Meyve yüksekliği (mm)	Meyve çapı (mm)	Meyve boyu (mm)	Meyve şekil indeksi	Kabuk kalınlığı (mm)
MARAŞ BAHİRİ CEVİZİ	12- 14	32- 34	30- 33	31- 35	38- 40	1-1.4	1,2- 1,4

İç Meyve Özellikleri

Genotip	İç ağırlığı (g)	İç oranı (%)	İçin tüm çıkma oranı (%)	Dolgun iç oranı (%)	Sağlam iç oranı (%)	Protein oranı (%)	Yağ oranı (%)	Kül oranı (%)
MARAŞ BAHİRİ CEVİZİ	6.5- 7.7	50- 52	100	100	100	21.46	72.60	1.97

Üretim Metodu

Çoğaltılması:

Tohumla yapılan çoğaltmalarda meydana gelen yavru bitkiler, ana bitkinin hemen hemen hiçbir özelliğini taşımazlar. Bu nedenle cevizlerde tohumla çoğaltma, anaç veya çöğür eldesi ve ıslah çalışmaları dışında, genetik açılım nedeniyle, tercih edilen bir çoğaltma yöntemi değildir. Bu yüzden Ceviz meyve türüne ait tüm çeşit ve genotipler, bitkisel üretim çoğaltma şekillerinden olan "vegetatif metotlar ile" ile çoğaltılmaktadır. Vegetatif çoğaltma yöntemleri içerisinde ise; en yaygın olarak kullanılanı "aşı metodudur". Cevizin çoğaltılmasında hemen hemen bütün aşı yöntemleri kullanılabilmektedir. Anacak en çok tercih edilen “ T, ters T, Yama, Yongalı,” göz aşılardır. Ayrıca kalem aşılardan ise dilcikli-dilciksiz İngiliz aşı, yan aşı, kabuk aşı, yarma aşı ve gibi metotlarda kullanılmaktadır. Özellikle yarma aşı metodu verimsiz ve kalitesiz ağaçların daha verimli ve kaliteli ağaçlar konumuna getirilmesi için kullanılmaktadır. Ayrıca cevizin “doku kültürü metodu” ile de çoğaltılması mümkün olmakla birlikte çok zor ve pahalı olduğu için pratik olarak doku kültürü metodu yaygın bir şekilde kullanılmamaktadır.

Bahçe Tesisi

Ceviz meyve türü (bitkisi); diğer bir çok meyve türüne göre, toprak bakımından çok seçici olmamakla beraber organik madde yönünden zengin tınlı toprakları sever. Bununla birlikte fazla su tutmayan gevşek, süzek alüvyal topraklar ceviz yetiştiriciliği için ideal toprak özellikleridir. Ayrıca yetiştirileceği toprakta, taban suyu seviyesinin 2.5-3 m.’den yukarı çıkmaması da önemlidir.

Yukarıda sözü edilen şekillerde çoğaltılan (aşılı fidan eldesi ile) “MARAŞ BAHRİ CEVİZİ ” ne ait aşılı fidanlar ile “belirtilen coğrafi alan içinde ve dışında” kapama ceviz bahçeleri kurulup ekonomik gelirler elde edilebilir. Ancak diğer meyve türlerinde de olduğu gibi ceviz yetiştiriciliğinde de dikkat edilmesi gereken en önemli konu ekolojik faktörlerdir. Uygun bölgelerde ceviz için tercih edilen alanlarda (kapama ceviz bahçesi yerlerinde) sıra arası ve sıra üzeri mesafesi, düz alanlarda 10x 10m, 10x12m, 12x12m, eğimli alanlarda 9x9m, 10x8m aralıklarında olacak şekilde aşılı ceviz fidanlarının dikimi yapılır. Dikim zamanı olarak kışları ılık geçen yerlerde sonbaharda, kışları sert geçen yerlerde ise ilkbaharda soğuk tehlikesi geçtikten sonra bitkilerin uyanmasından önceki dönemlerdir. Tüplü fidanla bahçe

tesisi için ise, genelde yılın her döneminde fidan dikimi yapılabilir. Ancak tüplü fidanla bahçe tesisi için yıl içerisinde mümkünse en geç haziran ayı sonuna kadar yada Eylül- Ekim aylarına rastlayan dönemler fidan dikimleri tercih edilmelidir.

Bahçe tesisinde kullanılacak fidanlar, daha önceden düzenli olarak açılan ve derinliği 1- 2 x 1-2 m boyutlarında açılan çukurlara dikilmektedir. Dikimden önce açılan bu çukurlar hazırlanmış harç (%50 güneş görmüş yüzey toprağı+ leonardit+ torf+ yanmış en az 2 yıllık elenmiş hayvan gübresi+ 200g süper fosfat ve potasyum sülfat gübreleri) ile doldurulur ve fidanlar aşı noktası en az 15 cm dışarıda kalacak şekilde dikilmelidir. Fidanlar mutlaka yanına dikilecek hereğe bağlanmalıdır. Dikimle beraber can suyu verilir, daha sonraki periyotta yani yaz dönemlerinde mutlaka bitki ihtiyacını karşılayacak kadar düzenli olarak su verilmelidir. Dikim yılından sonra ilk 3 yılda fidanlar üzerinde usulüne uygun gerekli teknik budama terbiye işlemleri yapılarak, ceviz bitkisinin taç şekli teşekkül etmesi sağlanır.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

“MARAŞ BAHRİ CEVİZİNİN belirtildiği coğrafi alan ve diğer yerlerde üretilme imkanı vardır. “MARAŞ BAHRİ CEVİZİNİN üretilmesi; belirtilen coğrafi alanı içinde ve coğrafi dışındaki alanlarda bahçelerinin kurulması (yani ağacının=fidanın dikilmesi) ile mümkündür. Bahçe kurulması için aşılı fidanın elde edilmesi gerekir. Aşılı fidan temini için ise aşı materyallerine (aşı gözü aşı çeliği, anaç) ihtiyaç vardır. Bu aşı materyallerinin temini tamamen ürünün belirtildiği coğrafi alan içinde yani KSÜ rektörlüğü ve kontrolünde ve bünyesinde Kahramanmaraş ta gerçekleştirilmektedir.

Bu materyallerden elde edilen aşılı fidanlar ile ülkemizin hemen hemen tüm bölgelerinde hatta yurt dışında “MARAŞ BAHRİ CEVİZİ ” ile bahçeler kurularak ürünün geniş çapta üretilmesi sağlanmaktadır.

Ürünün üretilmesindeki en temel kısımları yani bitkisel aksamalar, ürünün belirtildiği coğrafi alan içerisinde yapılmaktadır. Sözü edilen bu bitkisel kısımlar mutlaka belirtilen coğrafi alan içerisinde yani Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Rektörlüğü bünyesinde üretilmek zorundadır.

Özetle “MARAŞ BAHRİ CEVİZİNİN” üretilme aşamaları”

Üretilme Kalemleri (aşamaları)	Gerçekleştirilme Yeri
--------------------------------	-----------------------

1.	Bitkisel aşı materyallerinin (AŞI GÖZÜ AŞI ÇELİĞİ, ANAÇ) çoğaltılması	- Belirtilen coğrafi alan içerisinde
2.	Aşı materyellerinden “AŞILI FİDAN ” elde edilmesi	-Belirtilen coğrafi alan içerisinde
3.	Aşılı fidanlardan “Bahçelerin kurulması, fidanların dikilmesi”	- Belirtilen coğrafi alan içerisinde - Belirtilen coğrafi alan dışında
4.	Belirtilen coğrafi alan içinde ve/veya coğrafi alan dışındaki bahçelerde ürünün üretilmesi	- Belirtilen coğrafi alan içerisinde - Belirtilen coğrafi alan dışında

“**MARAŞ BAHRİ CEVİZİ** cevizi : Meyve dış ve iç kalite özellikleri ile diğer ceviz çeşitlerinden rahatlıkla ayırt edilebilen bir türüdür.

Dış görünüşü: MARAŞ BAHRİ CEVİZİ, dış görünüş olarak; meyvesin iriliği, meyve kabuğunun pürüzsüz yapısı, meyve kabuğundaki, belirli belirsiz küçük oluklu yapısı yanında meyve ucunun hafif küt sivri yapısı ile çok kolay fark edilebilecek özelliklere sahiptir.

Meyve içi: Maraş cevizi, iç renginin açık renkli olması, çok az damarlı olması, için tüm çıkması, iç oranın yüksekliği yanında iç lezzeti ile MARAŞ BAHRİ CEVİZİ çok dikkat çekici özelliklere sahiptir. Lezzeti yani ağızda bıraktığı rahia ile çok rahat ayırt edilebilecek bir tad yapısına sahiptir. Ayrıca iç kurtlanmasına karşı çok dayanıklı olması ile de diğer ceviz türlerinden farklıdır.

Maraş cevizi sahip olduğu bu meyve kalite özellikleri ile dünyada standart olarak yetiştirilebilen çoğu ceviz çeşidinden daha üstün özelliklere sahiptir. Çok rahat ayırt edilebilen üstün meyve kalite özelliklerine sahip olmasından dolayı **MARAŞ BAHRİ CEVİZİ mahreç işareti** olarak belirlenmiştir.

11.Maraş Yağlık Zeytinyağı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Maraş Yağlık zeytin çeşidinden üretilen natürel sızma zeytinyağı; olgun zeytin meyvelerinden hiç bir kimyasal işleme tabi tutulmadan sadece mekanik yolla elde edilen, altın

sarısından açık yeşile renkte, meyvemsi hoş aromasından dolayı üstün duyuşal özellik gösteren, kimyasal özelliklerinin Uluslararası zeytin Konseyi, Avrupa Komisyonu ve Türk Gıda Kodeksine uygunluk gösteren ve doğal olarak tüketilebilen bir yağdır.

Maraş Yağlık zeytin çeşidi, Kilis Yağlık zeytin çeşidinin bölgeye adaptasyonu ile oluşmuş, meyvesi nispeten küçük, yağ oranı yüksek (%30-32) bir zeytindir. Kahramanmaraş ilinin iklim ve toprak koşulları ürüne ayrı bir duyuşal ve kimyasal özellik kazandırmıştır.



Kahramanmaraş ilinde Maraş Yağlık zeytin çeşidinden üretilen natürel sızma zeytinyağının kalite özellikleri aşağıda verilmiştir.

Kalite Kriterleri	Kilis yağlık
Serbest Asitlik (%’de oleik asit)	0,78±0,05
Peroksit Değeri (meq O ₂ /kg yağ)	16,84±0,48
İyot Sayısı	80,00±2,00
Sabunlaşma Sayısı	190,00±5,00
Sabunlaşmayan Madde Miktarı (g/kg yağ)	12,64±0,48
UV Işığında Özgöl Soğurma	
K ₂₃₂	2,15±0,11
K ₂₇₀	0,14±0,01
Toplam Fenolik Madde Miktarı (mg kafeik asit/g yağ)	193,00±5,32
Serbest Radikal Yakalama Kapasitesi (%)	33,00±1,59
Toplam Tokoferol (mg/kg yağ)	219,37±8,44

Yağ Asitleri (%)	Kilis Yağlık
Palmitik	14.05±0.28
Palmitoleik	0.83±0.02
Stearik	3.66±0.07

Oleik	70.22±0.39
Linoleik	9.21±0.19
Linolenik	0.99±0.02
Cis-10-Dokosadienoik	1.03±0.02
Σ SFA	17.71±0.32
Σ UFA	82.29±0.32
Σ UFA/Σ SFA	4.65±0.10
Oleik/Linoleik	7.62±0.19

Fenolikler (mg/kg yağ)	Kilis yağlık
Hidroksitirozol	2.33±0.06
Tirozol	2.78±0.12
Vanilik asit	0.03±0.01
Vanilin	0.04±0.01
<i>p</i> -Kumarik asit	0.11±0.01
Ferulik asit	0.03±0.01
Rutin	0.69±0.01
Kuersetin	—
Luteolin	0.65±0.01

Steroller (%)	Kilis yağlık
Kolesterol	0.31±0.01
Kampesterol	3.16±0.06
Stigmasterol	1.10±0.03
Δ ^{5,23} -stigmastadienol	—
Klerosterol	0.95±0.01
β-sitosterol	82.61±0.29
Δ ⁵ -avenasterol	9.20±0.17
Δ ^{5,24} -stigmastadienol	0.57±0.01
Δ ⁷ -stigmastenol	0.35±0.01
Δ ⁷ -avenasterol	1.74±0.04
Görünür β-sitosterol	93.33±0.12

Elde edilen her bir veri, Türk Gıda kodeksinin, Uluslararası Zeytin Konseyinin ve Avrupa Komisyonun natürel sızma zeytinyağı için belirlemiş olduğu limitler içindedir.

Üretim Metodu

Yaprak, sap, çamur gibi yabancı maddelerinden arındırılmış zeytin meyveleri, yıkandıktan sonra kırıcıda kırılır. Oluşan zeytin hamuru malaksöre gönderilir ve hamurdan yağın ayrılması için üzerine 30°C civarında temiz su ilave edilir. Buradan dekantöre sevk edilen karışım yağ, su ve prina olarak ayrılır. Elde edilen yağ santrifüjden geçirilerek bulanıklık yapan maddelerden temizlenir ve daha sonra paketlenir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

Maraş Yağlık zeytin çeşidinden üretilen natürel sızma zeytinyağının kimyasal özellikleri yukarıda verilen kuruluşların standartlarına uymakla birlikte, gerek toprak, gerek

iklim ve gerekse de tarımsal uygulamalar sayesinde üstün duyuşal özellikler kazanmıştır. Bunlar arasında en belirgin olanları aroması ve hoş kokusudur.

12.Maraş Sarı Çeltiğı

Üretim Alanı

Kullanım Biçimi: Pilavlık

Kullanım alanı: Kahramanmaraş bölgesi

Maraş Sarı Çeltiğı: Kahramanmaraş yöresinde yetiştirilen uzun boylu, vejetasyon süresi uzun, kısa tombul taneli, pilavlık olarak kullanılan yerel çeltik genotipidir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Kahramanmaraş Sarı Çeltiğine ait aşağıda belirtilen gözlem ve ölçümler 4 yıllık araştırma sonunda elde edilmiştir.

ÇEŞİDİN ADI VEYA NUMARASI : Sarı çeltik

ÖRJİNİ : Kahramanmaraş

BOTANİKTEKİ YERİ :

Cinsi : *Oryzae*

Türü : *Oryzae sativa* L.

Varyetesi : Sarı çeltik

BİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

Gelişme Tabiatı : Tek yıllık, yazlık

Fizyolojik olgunluğunu tamamlama süresi : 160-170 gün

MORFOLOJİK ÖZELLİKLERİ :

1. Sap Karakterleri :

Uzunluk : Çok Uzun

- 2. Yaprak Karakterleri** :
- Rengi : Koyu yeşil
Tüylülüğü : Yok
Yaprak Durumu : Dik
- 3. Başak Karakterleri** :
- Şekli : Karışık salkım
Durumu : Yatık
Uzunluğu : Çok uzun
Sıklığı : Seyrek
Dış Kavuz Rengi : Sarı
Dış Kavuz Tüylülüğü : Az
Dış Kavuz Kılçığının Durumu : Yok
- 4. Kılçıklılık Karakterleri** :
- Kılçıklılık : Kılçıklı
Kılçık Rengi : Sarımtırak
Dökücülüğü : Yok
- 5. Dane Karakterleri** :
- Rengi : Beyaz
Şekli : Yuvarlak
Uzunluğu : Kısa
Genişliği : Orta
Yapısı : Pişince dağılmıyor
- 6. Tarımsal Özellikleri** :
- Soğuğa Dayanma : Dayanıksız
Kurağa Dayanma : Dayanıksız
Yatmaya Dayanma : Dayanıksız
Erkenciliği : Geçci
Verimliliği : Orta
Gübreye Karşı Reaksiyonu : İyi
Tane Dökme : Fazla
Harman Olma Kabiliyeti : Zayıf
- 7. Patolojik Özellikleri** :
- Hastalıklara Mukavemet Derecesi : Test edilmedi
- 8. Teknolojik Karakterleri** :
- Değirmencilik (Randıman) : % 50 – 60
Salkımda tane ağırlığı : 2.5-3.5 g
Bin tane ağırlığı : 25-28 g
Hektolitreye Ağırlığı : 53-57 kg
- 9. Bitkisel Karakterleri** :
- Ortalama kardeş sayısı : 3-6 adet
Ortalama sap uzunluğu : 84-106 cm
Salkım boyu : 18-22 cm
Salkımda tane sayısı : 81-134 adet

10. Gözlem dönemlerine göre morfolojik özellikler

Özellikler	Gözlem döne. (gün)	Açıklamalar	Not	Örnek Çeşitler
1. Yaprak : Renk Leaf : Color	100	Soluk yeşil Yeşil Koyu yeşil	3 5 7*	Starbonet Blue Belle,Nipponbare Carlrose

2. Yaprak : Antosiyan dağılımı Leaf : Distribution of Anthocyanin coloration	100	Yok Tepede Ortada Benekli Üniform	1* 2 3 4 5	Bahia
3. Bayrak yapraktan önceki yaprak : Yaprak ayası tüylülüğü Penultimate leaf : Pubescence of blade	100	Yok yada çok az Az Orta Kuvvetli Çok kuvvetli	1* 3 5 7 9	Blue Belle
4. Bayrak yapraktan önceki Yaprak : kulakçıkta antosiyan oluşumu Penultimate leaf : Anthocyanin coloration of auricles	100	Yok var	1 9*	Bahia Rinaldo Bersani
5. Bayrak yaprağı : Yaprak ayasının eğimi Flag leaf : Curvature of blade	110	Yok yada çok az Az Orta Kuvvetli Çok kuvvetli	1 3* 5 7 9	Reimei Bahia Kisyonishiki Blue Belle, Nipponbare Otomemochi
6. Salkım çıkarma zamanı (%50) Time of heading (50 % of plants with heads)	110	Çok erkenci Erkenci Orta Geççi Çok geççi	1 3 5 7 9*	Kiyokaze Hatsunishiki, Niva Bahia, Nipponbare Mihonishiki Zuiho
7. İç kavuz : Karın kısmında antosiyan oluşumu. Lemma : Anthocyanin coloration of keel	135	Yok yada çok az Az Orta Kuvvetli Çok kuvvetli	1* 3 5 7 9	Bahia
8. İç kavuz : Uçun alt kısmında antosiyan oluşumu Lemma : Anthocyanin coloration of area below apex	135	Yok yada çok az Az Orta Kuvvetli Çok kuvvetli	1* 3 5 7 9	Bahia
9. İç kavuz : Uçta antosiyan oluşumu Lemma : Anthocyanin coloration of apex	135	Yok yada çok az Az Orta Kuvvetli Çok kuvvetli	1* 3 5 7 9	Bahia

10. Başakçık : Stigmanın rengi Spikelet : Color of stigma	135	Beyaz Açık yeşil Sarı Açık mor Mor	1* 2 3 4 5	Bahia
11. Sap : Kalınlık Stem : Thickness	135	İnce Orta Kalın	3 5 7*	Hatsunishiki Nipponbare, Niva Blue Belle, Fujiminori
12. Sap : Uzunluk (salkım hariç) Stem : Length (excluding panicle, excluding floating rice)	140	çok kısa Kısa Orta Uzun Çok uzun	1 3 5 7 9*	Akanemochi Hayahikari. Reimei Bahia Kiyonishiki Nipponbare BalillaxSollana, Norin 22 Blue Bonet
13. Sap : Boğumda antosiyan oluşumu Stem : Anthocyanin coloration of nodes	140	Yok yada çok az Az Orta Kuvvetli Çok kuvvetli	1* 3 5 7 9	Bahia Ribello
14. Salkım : Uzunluk Panicle : Length	159	Kısa Orta Uzun	3 5 7*	Bahia, Hatsunishiki BalillaxSollana, Nipponbare Akebono, Blue Belle
15. Salkım : Ana eksen eğimi Panicle : Curvature of main Axis	160	Yok yada çok az Az Orta Kuvvetli Çok kuvvetli	1 3 5 7 9*	Betis Bahia, BalillaxSollana
16. Başakçık : Dış kavuz Tüylülüğü Spikelet :Hairs on lemma	140 -160	Yok yada çok az Az Orta Kuvvetli Çok kuvvetli	1* 3 5 7 9	Blue Belle Bahia
17. Başakçık : İç kavuz Tüylerinin uzunluğu Spikelet : Length of hairs on Lemma	140 - 160	Çok kısa Kısa Orta Uzun Çok uzun	1 3 5* 7 9	
18. Başakçık : İç kavuz ucunun rengi Spikelet : Color of tip lemma	140 - 160	Beyaz Sarımtrak Kahverengi Kırmızı Mor siyah	1 2* 3 4 5 6	Bahia, Tatsumimochi Otomemochi, Rinaldo Bersani

19. Salkım : En uzun kılçıkların Boyu Panicle : Length of longest Awns	160	Yok yada çok kısa Orta Uzun Çok uzun	1 3 5 7 9*	Bahia, Hatsunishiki Nipponbare Koganenishiki
20. Salkım : Kılçıkların dağılımı Panicle : Distribution of awns	160	Sadece tepedeki başakçıklarda üstten 1/4 kısmındaki başakçıklarda üstten yarıya kadar olan başakçıklarda üstten 2/3 kısmındaki başakçıklarda tüm başakçıklarda	1 2 3 4 5*	
21. Olum zamanı Time of maturity	170	Çok erkenci Erkenci Orta Geççi Çok geççi	1 3 5 7 9*	Kitakogane, Niva Hatsunishiki Bahia Girona, Mihonishiki Zuiho
22. Tane : 1000 tane ağırlığı (tam olgunlukta) Grain : Weight of 1000 fully developed grains	182	Çok düşük Az Orta Yüksek Çok yüksek	1* 3 5 7 9	Mutsunishiki Nipponbare Yamadanishiki
23. Tane : Uzunluk Grain : Length	182	Çok kısa Kısa Orta Uzun Çok uzun	1 3* 5 7 9	Balilla Betis Rinaldo Bersani
24. Tane : Genişlik Grain : Width	182	Çok dar Dar Orta Geniş Çok geniş	1 3 5* 7 9	Blue belle Italpatna Niva Bahia
25. Kavuzsuz tane : Uzunluk Decorticated grain : Length	142	Kısa Orta uzun	3* 5 7	Balilla Niva Italpatna
26. Kavuzsuz tane : Genişlik Decorticated grain : Width	142	Dar Orta Geniş	3 5* 7	Blue Belle Sequal Bahia
27. Kavuzsuz tane : Şekil (yandan bakıldığında) Decorticated grain : Shape (in Lateral view)	142	Yuvarlak Yarı yuvarlak Yarı mekik şek. Mekik şeklinde Tam mekik şekli.	1* 3 5 7 9	BalillaxSollana Girona, Otememochi Nipponbare

28. Kavuzsuz tane : Renk Decorticated grain : Color	142	Beyaz Açık kahverengi Alacalı kahverengi Koyu kahverengi Kırmızı mor	1 2* 3 4 5 6	Bahia
29. Parlatılmış tane : Pirinçte beyaz göbeklilik Polished grain : Size of white core	140	Yok yada çok küçük Küçük Orta Büyük Çok büyük	1 3 5* 7 9	Blue Belle, Sequial Girona, Tamasakae Bahia
30. Endosperm : Tip Endosperm : Type	182	Yapışkan değil Yapışkan	1* 2	Bahia

*) Kahramanmaraş sarı çeltiğine ait değerleri ifade eder.

13.Maraş Çeyiz Sandığı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Türkler’ de aile tarih boyunca önemli bir yere sahiptir. Göçebe ve yerleşik düzendeki yaşamlarında kız (gelin) alıp-verme gelenekleri tarih boyunca önemli bir yer tutmuştur. Gelinin baba evinden getirdiği eşyalara gelinin çeyizi denir. Göçebe kültüründe çeyizini bohça ve sandık ile taşınmıştır. Türkler yerleşik hayata geçmesiyle birlikte bohçalar sandık ile taşınmış ve evlerimizin önemli bir görsel eşyası haline gelmişlerdir. Bunlara örnek olarak; Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı, Kahramanmaraş işi cemakan ve mücevher kutusunu sıralayabiliriz.



Kahramanmaraş bölgesindeki çeyiz sandığını diğer bölgelerden ayırt eden en önemli özelliği oyma el işçiliği ve malzemesidir. Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı ceviz ağacından

yapılır. Ceviz ağacının nemli (yaş) olmaması için ilk önce kurutulur. Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı 4, 6 ve 8 köşeli ve genellikle 100-52-63 cm ebatlı (uzunluk-genişlik-yükseklik) olarak üretilir. Kahramanmaraş'ta 1980'li yıllara kadar sandığın kenarlarını birleştirmede kırlangıçkuyruğu tekniği kullanılmıştır. Daha sonra makine ile birleştirme yapılmaya başlanmıştır. Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı üretiminde mercimek tutkalı denilen reçine ve kemik tozu karışımından yapılan tutkal kullanılmıştır. Günümüzde ise genellikle plastik tutkal denilen kimyevi malzeme kullanılmaktadır. Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı oyma motifleri ve şekilleri tarihsel olarak aşağıdaki gibi gelişim göstermiştir;

Düzayaklar, 4 köşeli ve sadece kapak veya önyüz orta motif oymalı;



Ceylan ayaklar, 4-6-8 köşeli her yüzün ortası motif oymalı;



Giydirme ayaklar, 4-6-8 köşeli her yeri motif oymalı ve orta sehpa kullanımlı;



Üretim Metodu

Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı ceviz ağacından yapılır. Ceviz ağacı istenilen ebatlarda kesilerek kurutulur. Böylece ağacın eğilmesi önlenmiş olunur. Yapılacak modele göre ağaç kesilir. Oyma işçiliği tamamen el işçiliğine dayanır. Günümüzde makine ile deseni çizilir ve özel el oyma aletleri ile üretimi yapılır. Kahramanmaraş Çeyiz Sandığında boya ve farklı renkler, süslemeler (taşlar), resimler kullanılmaz. Kahramanmaraş Çeyiz Sandığı istenilen özelliklerde (yukardaki resimlerdekine göre) üretilir ve sandığın kurtlanmaması için ağaç koruyucu ve verniklenmesi yapılır. Böylece ağacın doğal bir kahverengi rengi oluşur.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

Kahramanmaraş Çeyiz Sandığının en önemli özelliği ahşap oyma işçiliğine dolayısıyla ustalık-çıraklık sistemine dayanır. Eskiden tırnak, oluk, kalem olarak adlandırılan kendi el yapımı aletler kullanılmıştır. Günümüzde ahşap oyma işçiliğinde kullanılan aletler ebatlarına göre çoğaltılmıştır. Aşağıdaki resimde soldan sağa doğru adları sıralanmıştır;



1. Açık Oluk
2. Süs Tırnağı
3. Tırnak
4. İnce Düz Kalem
5. 18'lik Düz Kalem
6. 16'lık Dar Oluk
7. 30'luk Açık Oluk
8. 30'luk Dar Oluk
9. 6'lık Dar Oluk
10. 8'lik İnce Kalem
11. 10'luk Dar Oluk
12. 18'lik Açık Oluk
13. 16'lık Çatal Oluk
14. 16'lık Kısa Dar Oluk

14.Maraş Hartlap Bıçağı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Bıçak kesme işleminde kullanılan ağızı çelikten sapı boynuz, şimşir ağacı ve fiber türü malzemelerden yapılan araçtır. Kahramanmaraş'ta bıçakçılık yapımı Kahramanmaraş civarında yapılan ören yeri kazılarda ve merkeze bağlı Hartlap Köyündeki incelemelerde Kahramanmaraş tarihi kadar eski ve yapımının halen Hartlapta sürdürüldüğü görülmektedir. Hartlaplı ustalar bıçak yapımını kendilerine has biçim, form, teknik ve ustalıklarını geleneksel olarak usta çırak ilişkisi içerisinde babadan oğla aktararak sürdürmektedirler. Hartlap bıçağının hammaddesini ağız kısmında ithal edilen çelik, sap kısmında manda boynuzu, koç boynuzu, keçi boynuzu Şimşir ağacı ve günümüzde fiber veya plastik malzemeler kullanılmaktadır. Bıçaklar kullanım alanlarına göre şekil ve isim almışlardır buna göre kurban bıçağı, meyve bıçağı, cep bıçağı kasap bıçağı, döner bıçağı, mutfak bığı vb.(Kaynak-Kahramanmaraş El Sanatları Cilt II-Syf.200, 202)



Üretim Metodu

Geleneksel olarak babadan oğula aktarılan bıçak yapımı tabakalar halinde ithal edilen çelik malzemeler bıçak boyutuna göre şeritler halinde kesilip bıçağın türüne göre örs üzerinde dövülerek şekil verilmekte şeklini alan bıçağın keskinleştirilmesi için tekrar örs üzerinde dövme işlemi yapılarak metal içerisinde bulunan karbonların sıkıştırılmasıyla keskinlik özelliği kazandırılır. Dövme işlemi sonrasında bıçağın sırt kısmı ve ağız kısmı taşlama veya çark taşı adı verilen motorlu makinede eye işlemi ile hem düzeltilmekte hem inceltilmektedir. Bu işlem sırasında sürtünmeden dolayı ısınan metal suya batırılarak ısılatılmakta ve Ağız kısmının biraz daha inceltilmesi için çarklı zımpara ile ağzı tekrar zımparalanır. Metal üzerinde kalan parçacıklar ve yükseltirler mengeneyle sıkıştırılıp el eyesi ile düzeltilir ve aynı tezgahta bıçağın üzerine ustanın isteğine veya müşterinin isteğine göre bıçak üzerine çelik ucla desen verilir. Desenleme sonrasında oluşan pürüzler yine el eyesi ile düzeltilir.

Deseni de tamamlanan çelik bıçağın kese bilmesi için köz halindeki kömür içerisine tamamen gömülerek kızgın kor halini alması beklenir kor haline gelen bıçak alınarak soğutulması için yavaş,yavaş suya daldırılarak soğutulur ve bıçak kesmesi için gerekli suyu almış olur. Bu işlem sırasında formunda değişikliğe uğrayan bıçak tekrar el eyesi ve motorlu zımpara ile düzeltilir. Bu işlem sırasında da bıçağın suyu kaçmaması içinde bıçak ısındıkça suya daldırılarak suyunun kaçması önlenir. Motorlu cila tezgâhında cilalama ve parlatma ile tamamlanır. Hazırlanan bıçak metaline uygun ve tercihe göre boynuz, ağaç veya fiber türü malzemeden sap tercih edilir. Sapı metale monte etmek için daha önce metalde bırakılan deliklere uygun şekilde sapta da delik açma işlemi yapılır. Bu işlemden sonra çelik bıçak ve sap açılan deliklere tel takma işlemiyle birleştirilir. Telin yerinden çıkmaması ve daha sağlam olması için telin iki tarafına uygun perçinler takılıp eye ile düzeltilip çekiç yardımıyla dövülerek kaynaştırma işlemiyle tamamlanır. Son olarak aslı demir madeni olan direk topraktan çıkarılan biye taşında eğelenerek bıçağa son hali verilir ve bıçak teşhire hazır hale getirilir. (Kaynak-Kahramanmaraş El Sanatları Cilt II-Syf.204, 211)

Bıçakçılıkta Kullanılan Araçlar

Maden kömürü

Çelik

Maşa

Örs

Çekiç

Çark

Zımpara
Pres
Perçim
Bile
Ahşap
Boynuz
Fiber

(Kaynak-Kahramanmaraş El Sanatları Cilt II-Syf.203S)

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

Kahramanmaraş Hartlap bıçağı metal kısmı çelikten sap kısmı boynuz, Şimşir ağacı ve fiber malzemeyi ustaların kendilerine has yapım tekniklerini kullanarak bıçağın keskinliği, dayanıklılığı ve estetik yapısıyla yöreyle bütünleşmesini sağlayarak bıçakçılık pazarında yer bulup birçok ile satış yapılmakta. Hartlap bıçağı halen Hartlap köyünde kalitesinde ödün verilmeden üretilmektedir.

KAYNAKLAR

1. Türk Patent Enstitüsü
2. Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı 2015-2018