

YÖRESEL ÜRÜNLER



COĞRAFİ İŞARETLER



Röportaj

Osmaniye Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Sait ÇENET



Röportaj

Metro Toptancı Market Taze Ürünler Grup Direktörü Ayşin IŞIKGECE



Röportaj

Kahramanmaraş Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Duran BALSUYU



Röportaj

Türk Patent Enstitüsü Başkanı Prof. Dr. Habip ASAN



Röportaj

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Hikmet ÇİNÇİN





DOĞAKA MALİ DESTEK PROGRAMLARINA BAŞLIYOR

www.dogaka.gov.tr
bilgi@dogaka.gov.tr



DOĞAKA
T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY

İÇİNDEKİLER



2	Önsöz
4	Sunum
6	İlçelerimize Genel Bir Bakış
14	RÖPORTAJ Türk Patent Enstitüsü Başkanı Prof. Dr. Habip ASAN
17	DOĞAKA VE COĞRAFI İŞARET ÇALIŞMALARI Sektörel Destekler ve Programlama Birimi Başkanı Serdar ÇINAR
18	RÖPORTAJ Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU
22	UZMAN GÖRÜŞÜ: COĞRAFI İŞARETİN TÜRKİYE'DEKİ YERİ VE BÖLGESEL KALKINMADAKİ ÖNEMİ Kurumsal Koordinasyon, Dış İlişkiler ve Tanıtım Birimi Başkan Vekili Figen GÖKŞEN
29	RÖPORTAJ Kahramanmaraş Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Duran BALSUYU
32	ANALİZ: ANTAKYA KÜNEFESİ'NİN TESCİL BAŞARI HİKAYESİ Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) Başkanı ve DOĞAKA Yönetim Kurulu Üyesi Hikmet ÇİNÇİN
34	RÖPORTAJ Osmaniye Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Sait ÇENET
36	ANALİZ: MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR
39	RÖPORTAJ Antakya Mutfağı Yöresel Lezzetler Araştırmacısı Süheyl BUDAK
42	RÖPORTAJ Metro Toptancı Market Taze Ürünler Grup Direktörü Ayşin IŞIKGECE
45	İLÇELERİMİZE GENEL BİR BAKIŞ
48	Başarılı Projelerimiz
51	DOĞAKA Haber



İmtiyaz Sahibi

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Adına
Genel Sekreter
Onur YILDIZ

Genel Yayın Yönetmeni ve
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Figen GÖKŞEN

Fotoğraf

Serhat Zafer ÜLGÜR

Yayın Kurulu

Serdar ÇINAR
Halil SUNAÇ
Serhat Zafer ÜLGÜR
İlkay BAĞCI

Görsel Tasarım ve Baskı

Anadolu Basın Merkezi



www.dogaka.gov.tr



Ercan TOPACA

Hatay Valisi

DOĞAKA Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli Okurlarımız,

Ülkemizin ulusal refahına ekonomik katkıların yapılabilmesinin bölgesel kalkınma ile gerçekleşebileceği kanaatiyle, gelecek kuşaklara nesilden nesile yöresel ürün üretim tekniklerinin aktarılması, üretimin sürdürülmesi ve coğrafi işaret tescilinin teşvik edilmesi, sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması için gerekli unsurlar arasında yer almaktadır.

Türkiye’de coğrafi işaretlerin korunmasına, 26 Haziran 1995 tarihinde kabul edilen 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile başlanmıştır.

Bölgemize mahsus el emeği ve göz nuru ürünlerin tanıtım ve pazarlamasının koordine edilmesi, bölgemizin gelişmesi ve markalar oluşturması açısından büyük önem taşımaktadır.

Coğrafi işaretlemenin amacı; ürünün kalitesinin korunması ve kırsal kalkınmaya destek olunmasının yanında, söz konusu tescilin anonim bir nitelikte oluşu, kişiyi değil tescil kurallarına bağlı kalınarak üretim yapan tüm üreticilerin haklarını koruması itibarıyla da önemli bir uygulamadır.

TR63 Düzey2 Bölgesi’nde yer alan Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerimiz; yöresel ürün çeşitliliği bakımından zengin bir bölgedir.

Coğrafi işaretleme konusunda büyük bir potansiyeli barındıran bölgemizin yöresel ürünlerini öncelikle tanımak, ulusal/uluslararası platformlarda tanıtmak, kalkınma için en öncelikli görev ve sorumluluklarımız arasında yer almaktadır.

Maraş Dondurması, Antakya Künefesi, Maraş Tarhanası, Osmaniye’nin Yer Fıstığı ve Maraş Biberi ilk akla gelen yöresel ürünlerimiz arasında yer almaktadır. Buna ek olarak, bölgemizde coğrafi işaret tescili alabilecek çok sayıda ürünümüz



ÜRETKEN İNSANLARIN EL EMEĞİ GÖZ NURU ÜRÜNLERİNİN TANITIM VE PAZARLAMASININ KOORDİNE EDİLMESİ, BÖLGEMİZ İLLERİNİN MARKA KENT OLABİLMESİ AÇISINDAN BÜYÜK ÖNEM TAŞIMAKTADIR.

bulunmaktadır. Bu kapsamda, coğrafi işaret tescil sayımızı artırabilmek maksadıyla, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı koordinesinde coğrafi işaret işbirliği çalışmaları başlatılmıştır.

Bu bültenimizde; bölge illerinin ekonomik ve sosyal kalkınmasına katkı sağlayan coğrafi işaret tescili almış ve almaya değer ürünlerimize yer vermekteyiz.

Ajansımız koordinasyonunda, coğrafi işaret ve yöresel ürünleri işleyerek, köklü kültürle ev sahipliği yapmış olan Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerimizin yöresel zenginliklerini siz değerli okurlarımıza tanıtmayı amaçlıyoruz.

Coğrafi işaret tescili almış ürün sayımızı artırmak üzere, DOĞAKA tarafından hazırlanan bülten ile Hatay başta olmak üzere, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerimizin coğrafi işaret

tescili alan ve potansiyel ürünlerini yakinen tanıma imkânı bulacaksınız.

Değerli okurlarımız; coğrafi işaret anlamında, Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye'nin potansiyelinin hakikaten yüksek olduğunu biliyoruz.

Sizleri bölgemiz illerini ziyaret etmeye, yöresel ürün ve lezzetlerimizin bulunduğu coğrafyada çok kültürlülüğü bir nebze de olsa yaşamaya ve yaşatmaya davet etmekten büyük kıvanç duymaktayız.

Bültenin hazırlanmasında emeği geçen tüm paydaşlarımıza ve DOĞAKA personeline teşekkür ederim.

Saygılarımla.





Onur YILDIZ

DOĞAKA Genel Sekreteri

Değerli Okurlarımız,

Bültenimizin dokuzuncu sayısı ile karşınızdayız. Bu sayımızı, TR63 Düzey 2 Bölgesi illerimiz olan Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye'nin coğrafi işaret almış ve almaya aday olan yöresel ürünlerinin tanıtımına ayırdık.

Bildiğiniz üzere; coğrafi işaret; ünü ve bazı özellikleriyle, belirli bir bölgeyle özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Bölgemize özgü yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescilini ülkemizde Türk Patent Enstitüsü vermektedir.

Coğrafi işaret konusunu bölgemizden örneklemek gerekirse; Kahramanmaraş'ın iklimi ve toprak özelliği sayesinde, Maraş Biberi ülkemizdeki coğrafi işaret tescili almış yöresel lezzetler arasında yer almayı başarmıştır. Diğer yandan, Hatay denilince yöresel lezzet olarak akla gelen ilk simgenin Antakya Künefesi olması da bir rastlantı değildir.

Değerli okuyucular, coğrafi işaretli ürünlerimizin sayısının artması; bölgemizin, ülkemizin ve milli değerlerimizin tanıtılması, bölgesel kalkınmaya hizmet veren ürünlerimizin pazarlanması alanında önemli bir adım olarak görülmelidir. Çünkü coğrafi işaretlerin iktisadi ve sosyal hayatta belli

hareketliliği ve daha da ötesi yöresel sahiplenmeyi sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Bölgemizde hem üreticilerimizi, hem de bölgemiz kamuoyunu coğrafi işaret konusunda bilinçlendirerek, farkındalık oluşturmayı ve bölgesel kalkınmaya ivme kazandırmayı hedeflemekteyiz.

Ajansımız koordinasyonunda, coğrafi işaret temalı "Akdeniz Ülkelerinde Coğrafi İşaretler Paneli" ve "Uluslararası Coğrafi İşaretler Konferansı" gibi uluslararası etkinlikler düzenlenmiştir. Bunun yanı sıra, Mustafa Kemal Üniversitesi ile Ajansımız arasında, coğrafi işaret tesciline yönelik işbirliği protokolü imzalanması gibi ikili çalışmalar da yürütülmektedir.

Ülkemizde çok yeni bir kavram olan coğrafi işarete sahip çıkmaktan, bu konunun önderliğini yapıyor olmaktan gurur



DOĞAKA OLARAK; BÖLGEMİZLE ÖZDEŞLEŞMİŞ ÜRÜNLERİN COĞRAFI İŞARET TESCİLİNİ GERÇEKLEŞTİREREK; BÖLGE EKONOMİSİNE VE TANITIMINA KATKI SAĞLAMAYI HEDEFLİYORUZ.

duyuyoruz. Coğrafi işaretli ürünlerimizin yeni nesillere aktarılması, marka tescilinin ülkemizde hak ettiği değere sahip olması amacıyla çalışmalarımıza hız verdiğimiz bu sayımızda Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU değerli bilgilerini bizlerle paylaştı.

Türk Patent Enstitüsü Başkanı Sayın Habip ASAN tarafından Enstitü çalışmaları hakkında bilgiler aldık. Ayrıca, TR63 Bölgesi illerimizdeki coğrafi işaret tescili almış ürünlerimiz hakkında; Kahramanmaraş Ticaret Borsası Başkanı Sayın Ahmet Duran BALSUYU Maraş Tarhanası'nın tescil alma sürecinden bahsederken, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Sayın Hikmet ÇİNÇİN "Coğrafi işaretli yöresel ürün olan Antakya Künefes'i'nin tescil alma süreci hakkında bilgi verdi.

Diğer yandan Osmaniye Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Sait ÇENET ile "Osmaniye'nin coğrafi işaret tescili almış yöresel ürünü olan Yer Fıstığı'nın tescil sürecinden bahsettik. Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Sayın Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR Hatay'ın yöresel ürünlerini coğrafi işaret açısından değerlendirmiştir.

Tüm bunlara ek olarak, Antakya Yöresel Mutfağı Araştırmacısı Sayın Süheyl BUDAK ile çok kültürlü Antakya'nın yöresel lezzetlerine bir yolculuk yapılmıştır. Uluslararası arenada coğrafi işaret konusunda büyük ses getiren Metro Toptancı Market Firması Taze Ürünler Grup Direktörü Sayın Ayşin IŞIKGECE ile başarı öykülerini ve uluslararası arenada coğrafi işaret konusundaki başarı öyküleri üzerine derin bir sohbet gerçekleştirdik.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı bölgemizle özdeşleşmiş ürünlerin coğrafi işaret tescilini gerçekleştirerek; bölge

ekonomisine ve tanıtımına katkı sağlamayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda Mustafa Kemal Üniversitesi ile DOĞAKA işbirliğinde, bölgemizde öne çıkan ürünlerin tespiti, başvuru sürecinde tamamlanması gereken belgeler, her bir ürün için gerçekleştirilmesi gereken analizler ve toplam tahmini maliyetler üzerine bir çalışma gerçekleştirmiş ve coğrafi işaret tesciline ilişkin işbirliği protokolü imzalanmıştır. Bu sayede, ilerleyen süreçte bölgemizde öne çıkan ürünlerin tescil başvurularının gerçekleştirilmesi en temel planlanan faaliyetlerimiz arasında yer almaktadır.

Yöresel ürün ve lezzetlerimizi tanıtan yeni sayımızın ilçelerimize bakış kısmında, meşhur Andırın Tirşigimizin yöresi olan Kahramanmaraş ili Andırın ilçemizi, yöresel ürünümüz olan turpun memleketi Osmaniye ili Kadirli ve Düziçi ilçelerimizi, meşhur künefenin lezzetli diyarı olan Hatay ili Antakya ilçemizi sizlere tanıtmaya fırsatı bulduk. Bu sayımızda, bölgemiz ilçelerinin tarihi, turistik değerlerini ve ekonomik hayattaki yerini öğrenme fırsatı bulacaksınız.

DOĞAKA Haber köşemizde; coğrafi işaret özelinde tanıtılan yöresel ürünlerimiz ile ilgili çalışmaların bölgesel kalkınmaya katkılarından bahsetmek istedik. Bu sayımızda, bölgemizde gerçekleştirdiğimiz yöresel ürünlerimiz ile ilişkili başarılı projelerimizden örnekler de bulabileceksiniz.

TR63 Bölgesi illerimizin coğrafi işaret ve yöresel ürünlerinin kapsamlı bir şekilde tanıtılacağı yeni sayımızın sizlere faydalı bilgiler sağlayacağını umar, yepyeni bir sayımızda farklı konularda sizlerle görüşmeyi dileriz.



TR63 BÖLGESİ COĞRAFI İŞARETLİ YÖRESEL ÜRÜNLERİNE GENEL BİR BAKIŞ

Antakya, tarihi boyunca kıtalar ve bölgeler arası ticarete önemli rol oynamış, yolcu ve hacı kervanları için bir konaklama yeri ve çeşitli bölgelerden gelen insanlar için bir kültür alışverişi merkezi olmuştur. Hatay Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen yazıtlardan birinde, Antakya kenti için, neredeyse 1800 yıl önce "Doğu Akdeniz'in Kraliçesi" ifadesi kullanılmıştır.

Çukurova Bölgesi sınırları içinde yer alan Osmaniye, bereketli topraklarıyla Türkiye'nin önemli bir tarım merkezidir. Tarıma elverişli arazi genellikle ovalardan oluşur ve yaklaşık olarak 124.800 hektarlık bir alanı kaplar. Osmaniye'nin yetiştirdiği

en önemli ürünlerinden yer fıstığı coğrafi işaretli ürün olarak bölgeye artı bir değer katmaktadır. Yer fıstığı gıda sanayisi sadece çerezlik yer fıstığı üretmekteyken son yıllarda ezme, krokan, draje, yer fıstığı yağı gibi çeşitler de üretimine eklemiştir

Kahramanmaraş şehrinin adı Hititler döneminde "Markasi" olarak geçmektedir. Kahramanmaraş'ın Kurtuluş Savaşı'ndan önceki adı Maraş'tır. Kurtuluş Savaşı'ndan sonra İstiklal Madalyası ile ödüllendirilmiş, daha sonra ise TBMM'nin kararıyla 7 Şubat 1973'te 'Kahraman' unvanı verilmiştir.

BÖLGEMİZDE GIDA-TARIM SEKTÖRÜ DEĞERLENDİRMESİ



Hatay il topraklarının yaklaşık % 54,7'si tarım arazisidir. İl genelinde yetiştirilen başlıca tarım ürünleri arpa, buğday, tahıl, patates, soğan, domates, patlıcan, biber, pamuk, portakal, elma, limon, üzüm, karpuz, yer fıstığı, muz ve zeytin en çok yetiştirilen tarım ürünleri arasındadır. Turunçgiller meyve grubu içinde

çok önemli bir yere sahiptir. Turunçgillerin yanı sıra üzüm, incir, erik ilin önemli meyvelerindendir. Bölgemizde yöresel üretimi yapılan ürünlerden Hassa ve Düziçi üzümlerinin de coğrafi işaret tescili alınmalıdır.

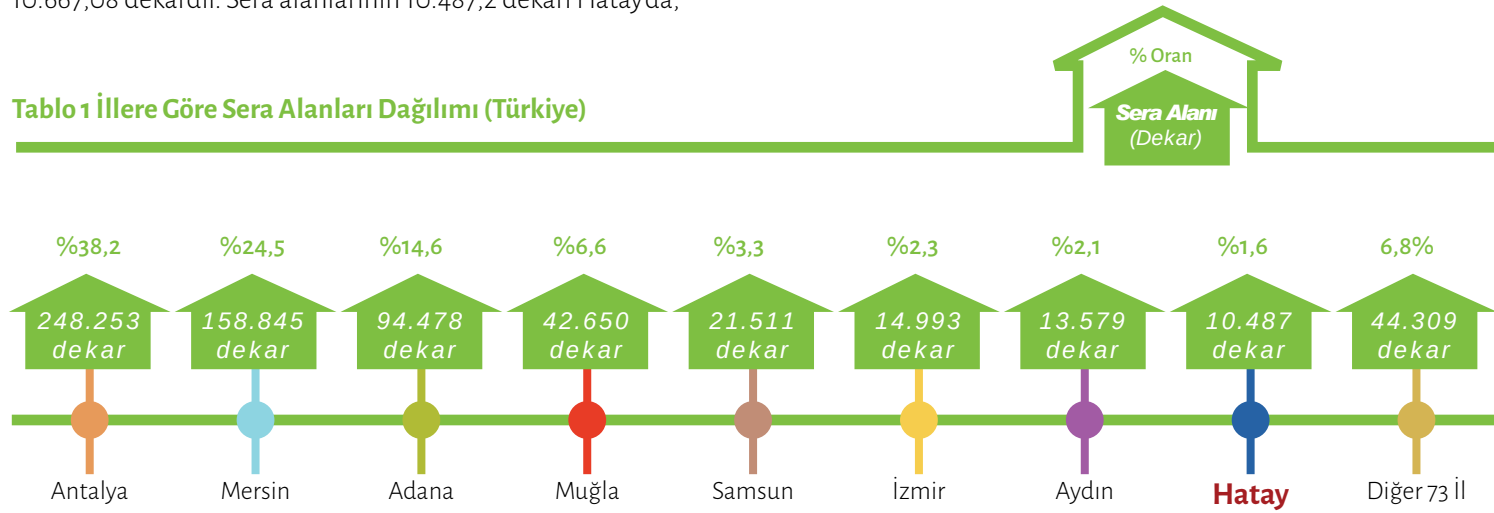


1-Bölgemizde Seracılık (Örtüaltı Yetiştiriciliği) Sektörü

Örtü altı yetiştiriciliği (seracılık)'nde yine bölgemizde gittikçe yaygınlaşmaktadır. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı 2015 yılı seracılık sektörü raporu verilerine göre; "TÜİK 2014 yılı istatistiklerine göre Türkiye'de toplam seracılık alanı 649.118,12 dekar, TR63 Bölgesi illeri (Hatay, Kahramanmaraş, Osmaniye) seracılık alanı ise toplam 10.667,08 dekar. Sera alanlarının 10.487,2 dekarı Hatay'da,

42,88 dekarı Kahramanmaraş'ta ve 134 dekarı ise Osmaniye'de bulunmaktadır" (DOĞAKA 2015 yılı Seracılık Sektörü Raporu, syf.34). Tablo-1'deki illere göre sera alanları dağılımında da gösterildiği üzere Türkiye'de seracılık kış aylarının en sıcak geçtiği Akdeniz yöresinde toplanmıştır ve bölgemiz illeri arasında Hatay önemli bir seracılık merkezidir.

Tablo 1 İllere Göre Sera Alanları Dağılımı (Türkiye)

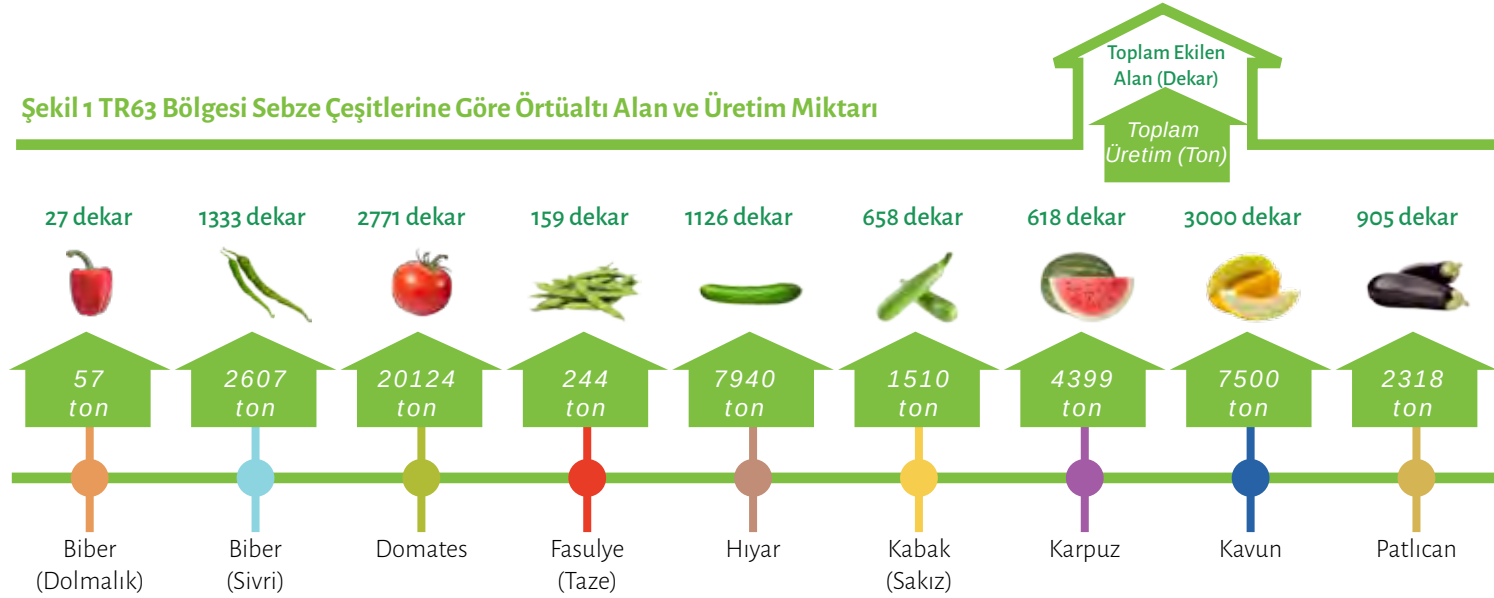


Kaynak: TÜİK, 2014

TR63 Düzey2 Bölgesi illeri olan Hatay, Kahramanmaraş, Osmaniye örtü altı sebze üreticiliğine değinmek gerekirse,

bölgemizde toplam 10 bin 597 dekar alanda 2 bin 430 ton sebze üretildiği Şekil-1'de aşağıdaki gibi gösterilmektedir:

Şekil 1 TR63 Bölgesi Sebze Çeşitlerine Göre Örtüaltı Alan ve Üretim Miktarı



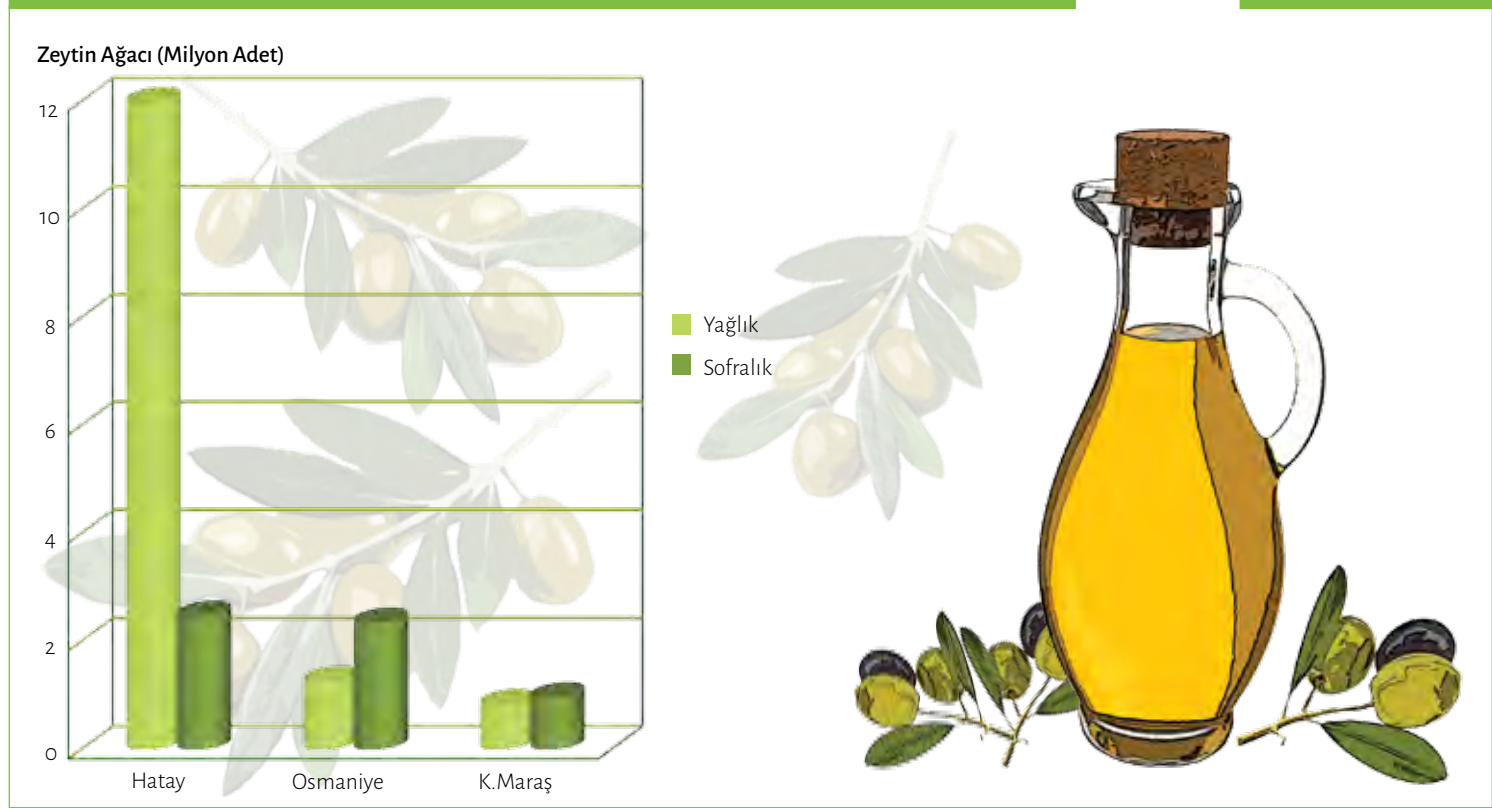
Kaynak: TÜİK, 2014



Başta Hatay'ın Altınözü ilçesi olmak üzere bölgemizde bir çok yerde zeytin üretilmektedir. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı 2015 yılı zeytincilik sektörü raporu verilerine göre; "TR63 Bölgesinde, 2008 yılında 17 milyon adet zeytin ağacı bulunmakta iken, 2014 yılında ağaç sayısı 20 milyonu geçmiştir. Türkiye toplam zeytin

ağacı varlığının %12'sine sahip olan TR63 Bölgesi, zeytin ağacı sayısı bakımından 26 Düzey-2 Bölgesi arasında 3. sırada yer almaktadır" (DOĞAKA 2015 yılı Zeytincilik Sektörü Raporu, syf.17). TR63 Bölgesi zeytin ağacı varlığının sofralık ve yağlık çeşitlere göre dağılımları Şekil-2'de gösterildiği üzere aşağıdaki gibidir:

Şekil 2. TR63 Bölgesi İlleri Zeytin Ağacı Varlığı (TÜİK, 2014)



Yukarıdaki dağılımdan da anlaşılacağı üzere; Hatay ilindeki ağaçların %84'ü yağlık, %16'sı sofralık çeşitlerden oluşurken, Osmaniye'deki ağaçların %35'i yağlık, %65'i sofralık çeşitlerden oluşmaktadır. Kahramanmaraş'ta ise sofralık ve yağlık zeytin üretim miktarları birbirine yakın orandadır.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı 2015 yılı zeytincilik sektörü raporunda incelendiğinde; TR63 Bölgesi'nde faaliyet gösteren zeytin ve zeytinyağı işletmeleri değerlendirildiğinde, "Hatay'da bulunan ve zeytinyağı üretimi yapan 69 tesisin 20'si Antakya, 12'si Altınözü, 12'si Hassa, 5'i Arsuz, 4'ü Belen, 4'ü Yayladağı, 3'ü Kırıkhan, 2'si Defne, 2'si Dört Yol, 2'si Erzin, 2'si Samandağ ve 1'i de Reyhanlı ilçelerinde bulunmaktadır. Fermente ve salamura zeytin üreten 14 işletmenin 2'si Altınözü, 2'si Antakya, 2'si İskenderun, 2'si Kırıkhan ilçelerinde, 6'sı ise Arsuz, Belen, Defne, Dört Yol, Erzin ve Hassa ilçelerinde bulunmaktadır. Ayrıca Antakya ilçesinde 3'er, Altınözü ve Erzin ilçelerinde de 1'er işletme, hem zeytinyağı hem de fermente ve salamura zeytin üretimi yapmaktadırlar" (GTHB, 2015).

Ajansımızın kurulduğu 2010 yılından bugüne kadar, mali destek programları kapsamında Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerinde, zeytin ve zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren KOBİ'lere yaklaşık 1,5 milyon TL hibe desteği sağlayarak, bölgede, toplam 3 milyon TL'nin üzerinde yatırım yapılmasına katkıda bulunmuştur. Ayrıca, sektöre yönelik olarak, ilgili kamu kurumlarının, kooperatiflerin, birliklerin ve sivil toplum kuruluşlarının araştırma, fizibilite ve analiz çalışmalarına Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında, eğitim-danışmanlık ihtiyaçlarına ise Teknik Destek kapsamında cevap vermiştir. DOĞAKA, sayılan mali desteklere ek olarak, sektörün durumunu masaya yatırmak ve gelişmesine katkı sağlamak amacıyla, sektör raporu ve fizibilite çalışması hazırlamış, çalıştaylar ve yurtdışı çalışma ziyaretleri organize etmiş ve bunları rapor olarak yararlanıcılarına sunmuştur. Ayrıca bölgemizle özdeşleşmiş zeytin çeşitlerinin coğrafi işaret tescil çalışmaları da başlatılmıştır.



2-Bölgemizde Yer fıstığı Sektörü

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı 2015 yılı Yer fıstığı sektörü raporunda incelendiğinde; "TR63 Bölgesi için yapılacak değerlendirmede Osmaniye ili için sembol haline gelmiş olan yer fıstığı ürününün bölgedeki diğer iller için önemi, Osmaniye iliyle kıyaslandığında oldukça düşük olduğu sonucuna erişilebilir. Osmaniye ilinde Kadirli ve Merkez ilçeler üretim miktarını %77'sini Tablo-2'de belirtildiği üzere karşılamaktadır.

Kahramanmaraş'ın Osmaniye'ye komşu olan Andırın ilçesi de ilin yer fıstığı üretimini çok büyük ölçüde karşılamaktadır" (DOĞAKA 2015 yılı Osmaniye Sektörü Raporu, syf.17). Osmaniye Yer Fıstığı'nda Türkiye'nin %40'ını karşılamaktadır. Yer fıstığı Osmaniye'nin sembolü haline gelmiş olup, pazarlamanın da %90'ı bu ilden karşılanmaktadır.

Tablo 2. TR63 Bölgesi İlleri Yer Fıstığı Üretimi Verileri

İller	İlçeler	Ekilen alan (da)	Üretim (ton)	Verim (kg/da)
Osmaniye	Kadirli	40000	16500	413
	Merkez	32342	10749	332
	Düziçi	14000	4500	321
	Sumbas	7250	2900	400
	Toprakkale	1100	399	363
	Bahçe	375	116	309
	Toplam	95067	35164	370
Kahramanmaraş	Andırın	10000	3382	338
	Onikişubat	170	43	253
	Türkoğlu	115	40	348
	Dulkadiroğlu	80	20	250
	Toplam	10365	3485	336
Hatay	Reyhanlı	1500	675	450
	Erzin	1000	250	250
	Toplam	2500	925	370

Kaynak: TÜİK, 2015

Tablo 2'de görüldüğü üzere bölgede ekim alanı ve üretim miktarları bakımından Osmaniye ili belirgin bir şekilde ön plandadır. TÜİK'in 2014 verilerine göre Osmaniye'de yaklaşık 95 bin dekarlık alanda 35 bin tonluk üretim yapılmaktadır, bu üretim rakamı Kahramanmaraş ve Hatay illerinin sırasıyla 10 ve 38 katına tekabül etmektedir. Buna ek olarak, Osmaniye'de yer alan entegre tesislerde ve atölyelerde yaklaşık 4200 kadın işçi çalışmaktadır. Bu durum yer fıstığı sayesinde Osmaniye'nin önemli bir iş sahası olmasını sağlamıştır (Üçecam, Hayli 2004).

DOĞAKA; kurulduğu 2010 yılından bugüne kadar, Mali Destek Programları kapsamında faaliyet gösterdiği Hatay,

Kahramanmaraş ve Osmaniye illerinde, yer fıstığı sektöründeki KOBİ'lere yönelik hibe desteği sağlayarak bölgede yatırım yapılmasına katkıda bulunmuştur. Ayrıca, sektöre yönelik olarak, ilgili kamu kurumlarının, kooperatiflerin, birliklerin ve sivil toplum kuruluşlarının araştırma, fizibilite ve analiz çalışmalarına Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında, eğitim-danışmanlık ihtiyaçlarına ise Teknik Destek kapsamında cevap vermiştir. DOĞAKA, sayılan mali desteklere ek olarak, sektörün durumunu masaya yatırmak ve gelişmesine katkı sağlamak amacıyla, sektör raporu ve fizibilite çalışması hazırlamış, çalıştaylar ve yurtdışı çalışma ziyaretleri organize etmiş ve bunları rapor olarak yararlanıcılarına sunmuştur.





3-Bölgemizde Yaş Sebze Meyve Sektörü

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı 2015 yılı yaş sebze meyve sektörü raporunda incelendiğinde; “TR63 Bölgesi içinde yer alan illerden Hatay ilinin toplam yüzölçümü 582.800 hektar olup bu alanın 275.578 hektarını tarım arazileri oluşturmaktadır (Tablo 3). Tarım alanlarının 206.553 hektarı (%50,7) ekonomik olarak sulanabilir tarım arazisidir. Hatay ili tarım arazileri incelendiğinde; tarla bitkileri arazilerinin toplam tarım arazisinin %59'u gibi büyük bir alana sahip olduğu görülmektedir. TÜİK 2014 verilerine göre 131.647 ton üretimi ile ülkemiz zeytin üretiminin %9'u Hatay ilinden karşılanmaktadır. 14 milyon civarında zeytin ağacının bulunduğu kent Türkiye sıralamasında 4. sırada yer almaktadır.

İlde 203.829 dekar alanda, toplam 703.729 ton limon, portakal, mandalina, turunc ve altıntop üretimi yapılmaktadır. Narenciye, başta Rusya olmak üzere çeşitli ülkelere ihraç edilmektedir. 2014 yılı TÜİK verilerine göre Hatay ili maydanoz, pazı ve mandalina (Sat.) üretiminde Türkiye birincisi, erik, Trabzon Hurması, şalgam ve marul (göbekli) Türkiye ikincisi, havuç ve pamuk ve zeytin üretiminde Türkiye üçüncüsüdür. Tarım, Hatay ilinde hakim sektörlerden biridir. GSYİH'ya yaptığı katkı bakımından sektör payı %19,6'dır. Ekonomik anlamda hareketli nüfusun %60'ı tarım sektöründe faaliyet göstermektedir” (DOĞAKA 2015 yılı Yaş Sebze Meyve Sektörü Raporu, syf.27).

Tablo 3. TR63 Bölgesi İlleri Tarım Arazileri Dağılımı (2014)

	Hatay		Kahramanmaraş		Osmaniye	
	Alan (ha)	%	Alan (ha)	%	Alan (ha)	%
Tarla 	162920	59	237187	65	104746	84
Meyve 	29389	11	69380	19	15798	13
Sebze 	51703	19	10492	3	3339	3
Nadas ve Diğer Alanlar 	7880	10	49558	14	1129	1
Toplam	275578	100	366617	-	125012	-

Kaynak: TÜİK, TR63 İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri

Buna ek olarak; “TR63 Bölgesi illerinde üretilen bazı yaş sebze meyve ürünlerinin üretimleri Türkiye ortalamasının çok üzerindedir. Örneğin Hatay ilinde üretilen pazı Türkiye'nin %66'sını, maydanoz %40'ını, dereotu %31'ini oluşturmaktadır. Benzer şekilde Hatay ilinde üretilen mandalina Türkiye üretiminin %33'ünü, portakal %16'sını, greylift ise %10'unu oluşturmaktadır. Kahramanmaraş ilinde 2014 yılı verilerine göre acur üretimi 2.956 ton olup bu miktar Türkiye acur üretiminin %8,9'udur (Tablo 20). Ayrıca elma üretim miktarı toplam 61.732 ton olup bu miktar Türkiye elma üretiminin %2,5'ini oluşturmaktadır. Benzer şekilde ceviz üretim miktarı toplam

6.106 ton olup bu rakam Türkiye ceviz üretiminin %3,4'ü, kiraz üretim miktarı toplam 17.000 ton olup bu rakam Türkiye kiraz üretiminin %3,8'ini oluşturmaktadır. Osmaniye ilinde 2014 yılı verilerine göre kırmızı turp üretimi 136.725 ton olup bu miktar Türkiye kırmızı turp üretiminin %80,5'idir. (Tablo 22). Ayrıca pırasa üretim miktarı toplam 9.001 ton olup bu miktar Türkiye pırasa üretiminin %4'ünü oluşturmaktadır. Osmaniye ilinde 55.390 ton olan zeytin üretim miktarı Türkiye zeytin üretiminin %3,1'ini oluşturmaktadır (DOĞAKA 2015 yılı Yaş Sebze Meyve Sektörü Raporu, syf.34-37).



BÖLGEMİZİN YÖRESEL LEZZETLERİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ



Hatay kenti, 600 değişik yemeği ve sıra dışı lezzetleriyle 'Dünya Gastronomi Şehri' olma yolunda ilerleyen ve UNESCO'ya adaylık başvurusu sürecinde hızla ilerleyen Dünya'nın en önemli gastronomi şehri olmaya aday kentlerinden biridir. Yıllardır birçok medeniyete ev sahipliği yapan kent; Müslüman, Hristiyan, Ermeni ve Yahudi vatandaşların barış, huzur, kardeşlik ve hoşgörü içinde yaşadığı cami, kilise ve havrayı yan yana görebileceğiniz kardeşlik kentidir.

Birçok kültüre ev sahipliği yapan Bölgemiz çeşitli lezzetleri de bünyesinde barındırmaktadır. Çarşı içinde yer alan kasaplarda yöresel bir lezzet olan tepsi ya da kâğıt kebabı yeme şansı bulunmaktadır. Kebabin yanı sıra fırınlarda çökelek, zahter (taze kekik) ve biber salçası karışımıyla yapılan katıklı ekmek de kentteki farklı lezzetler arasında yer almaktadır. Hatay ilinde kentin tescilli ürünü künefenin nasıl yapıldığını görme ve tatma şansını ilimizi ziyarete gelenler kolaylıkla bulabilmektedir.

Kahramanmaraş'ta tarım ekonomisi yoğun olup, faal nüfusun %80'i tarım, ormancılık, hayvancılık ve avcılıkla uğraşır. Gayri safi hasılanın yarısı tarımdan elde edilirken, başlıca tarım ürünleri arasında buğday, arpa, pirinç, çavdar, mahlut, nohut, fasulye, şeker pancarı ve pamuk yer almaktadır. Bunun yanı sıra, başta üzüm olmak üzere çilek, elma, kayısı, armut, zeytin, dut, antep fıstığı, fındık, yer fıstığı ve çam fıstığı ilimizde yetişen diğer

ürünler arasında yer almaktadır. Kahramanmaraş ilinde en çok domates üretimi yapılırken, bunun yanı sıra, lahana, soğan, kabak ve salatalık da yetiştirilmektedir. Kahramanmaraş'ın coğrafi işaret tescili almış en meşhur ürünü Maraş Biberi olup ilimiz Türkiye'nin biber tarlası, çeltik deposu olarak anılmaktadır.

Osmaniye ili yöresel lezzetlerinin tarihsel gelişimine bakıldığında, Akdeniz mutfağının bir çok özelliğini görmek mümkündür.

Özellikle özel günlerde yapılan bayram kömbesinin yanı sıra, zeytinyağlılar, yeşillikler, salatalar (gavurdağ salatası, ezme salata, çoban salatası gibi salata çeşitleri gibi), nar ekşisi, sumak ekşisi, turunç ekşisi, baharatlar sıklıkla kullanılmaktadır. Bölgenin en önemli malzemesi bulgur olup, yöresel yemekler de yoğun bir şekilde kullanılmaktadır.





BÖLGENİN COĞRAFI İŞARET TESCİLİ ALMIŞ VE ALMAYA ADAY POTANSİYEL ÜRÜNLERİNİN TANITIMI

Coğrafi işaret tescilinde en önemli kavramlardan birisi olan mahreç işareti; ürüne karakteristik özellikler veren aşamalardan en az biri bölgede gerçekleşmek kaydıyla, başka yerlerde üretim yapıldığında da aynı karakteristik özelliklerin elde edilmesi durumuna denilmektedir. Mahreç işaretine bölgemizden en güzel örnek olarak Antakya Künefesi'ni vermek mümkündür. Kırıkhan Havucu, Püren Balı, Nar Ekşisi, Ney Kamışı, Defne Sabunu, Yayladağı Lokumu, yerel zeytin çeşitleri olan 'Karamani, Savrani, Sarı Haşebi ve Halhalı', Hatay Cevizli Biberi, Akçay Şeker Portakalı, Hatay Hurması, Tuzlu Yoğurt, Zahter, Altınöz Biberi,

Sürk Peyniri ve Carra Peyniri gibi pek çok ürünümüz Hatay ilinde coğrafi işaret tescili almak için beklemektedir. Künefelik peynir için taleplerin değerlendirilmesi çalışmaları da devam etmektedir.

Kahramanmaraş'ın en meşhur ürünü Maraş Dondurması olup, tescil almayı bekleyen bir çok ürünü bulunmaktadır. Maraş Dondurması'nın coğrafi işaret tescili, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yürütülmekte olup, bölgemizin coğrafi işaret tescili almış ürünleri arasında Maraş Biberi, Maraş



Tarhanası, Andırın Tırşığı, Çağlayancerit Cevizi, Maraş Burma Bileziği yer almaktadır. Maraş Biberi, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası'nın başvurusu ile 26.12.2001 tarihinde, Andırın Tırşığı, Andırınlılar Eğitim Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği'nin başvurusu ile 06.05.2010 tarihinde, Maraş Tarhanası, Kahramanmaraş Ticaret Borsası'nın başvurusu ile 29.07.2010 tarihinde, Çağlayancerit Cevizi, Çağlayancerit Ziraat Odası Başkanlığı'nın başvurusu ile 21.12.2011 tarihinde, Maraş Burma Bileziği, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı'nın başvurusu ile 26.09.2012 tarihinde koruma altına alınmıştır.

Bu ürünlere ilave olarak önümüzdeki dönemde, Maraş Çöreği, Elbistan Çerezlik Ayçekirdeği, Bertiz Kabarcık Üzümlü, Mahrabaşı Üzümlü, Urmu Dutu, Maraş Keçi Parmak Peyniri, Maraş Et Kabağı, Maraş Hitası, Afşin Koçovası Sarımsağı, Çaman(Çemen), Maraş Şekerli Pidesi, Maraş Çullaması, Maraş Bastığı, Maraş Kebabı, Maraş Ekşili Çorbası, Maraş Ekşili Kebabı, Maraş Paçası, Pisik Omacı, Maraş Sumak Ekşisi, Maraş Sumak Ahıdı, Maraş İrişkiti, Maraş Samsası, Maraş Bestili, Ekşili Aya Sulusu, Çardak Ekmeği, Elbistan Lahanası, Maraş Bazlaması, Hartlap Bıçağı, Eli Böğründe (Yan yana), Maraş Sim Sırması, Elbistan Yoğurtlu Pancar Çorbası gibi yöresel lezzetlerimizin tescilinin tamamlanması hedeflenmektedir.

KAYNAKÇA

- GTHB, 2015. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Verileri
DOĞAKA, 2015. Seracılık Sektör Raporu Verileri
DOĞAKA, 2015. Zeytincilik Sektör Raporu Verileri
DOĞAKA, 2015. Yer Fıstığı Sektör Raporu Verileri
DOĞAKA, 2015. Yaş Meyve Sebze sektör Raporu Verileri
Üçcam D-Hayli S., 2004, "Osmaniye İlinde Yer Fıstığı Tarımı Ve Önemi" Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi
Cilt: 14 Sayı: 2 s:67-92 Elazığ
TÜİK, 2015. Türkiye İstatistik Kurumu, 2014 yılı verileri
TÜİK (2015) Bitkisel Üretim İstatistikleri Veritabanı.



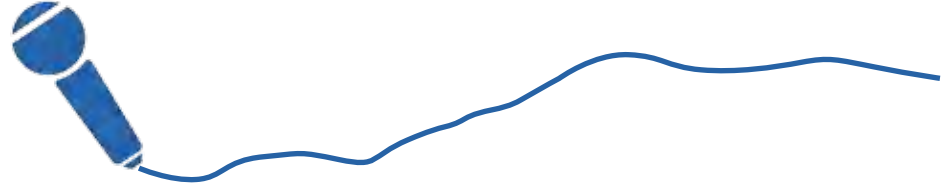


Prof. Dr. Habip ASAN

Türk Patent Enstitüsü Başkanı

Türk Patent Enstitüsü

RÖPORTAJ



Coğrafi işaret kavramı hakkında neler söylemek istersiniz?

Belirli bir bölgeden kaynaklanan bir ürünün, sadece o bölgede bulunabilecek karakteristik özellikler taşıdığını ifade eden ad ve işaretlere coğrafi işaret diyoruz. Bunlar tarım ürünleri olabildiği gibi el sanatları, maden, değerli taşlar ya da yöresel yemeklerden de oluşabilen anonim değerlerdir. Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere ikiye ayrılır.

Belirli bir bölgeden kaynaklanan ve bu bölgeye ait karakteristik özellikler taşıyan ürünün, söz konusu karakteristik özellikleri veren tüm aşamaları o bölgede gerçekleşmek zorunda ise, bu durumda bulunan coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Menşe adına örnek olarak “Giresun Tombul Fındığı” verilebilir.

Ürüne karakteristik özellikler veren aşamalardan en az biri söz konusu bölgede gerçekleşmek kaydıyla, başka yerlerde üretim yapıldığında da aynı karakteristik özellikler elde edilebiliyorsa, bu durumdaki coğrafi işaretlere ise “mahreç işareti” denir. Mahreç işaretine örnek olarak “Antakya Künefesi” verilebilir.

Coğrafi işaret tesciline neden ihtiyaç duyulur? Coğrafi işaret kavramının çıkış amacı nedir?

Coğrafi işaret korumasının, yani tescilin temel amacı; belirli bir coğrafyadan kaynaklanarak belirgin nitelikleriyle ün kazanmış ürünlerin “gerçek üreticileri” adına kayıt altına alınmasıdır. Coğrafi işaretler üretildiği bölge açısından, yöresel ürünlerimizin kimlik belgesi olarak değerlendirilebilir.

Tescil, yöresel değerlerin koruma altına alınması, bölgesel ya da ulusal kalkınmanın desteklenmesi, ürünlerin niteliklerini kaybetmeden sürdürülebilirliğinin sağlanması, ürünlerin tanıtımının yapılması, ürünün beraberinde getirdiği şöhretten üreticilerinin ekonomik anlamda faydalanması, tüketici bazında beklenen ve istenen kalitenin garanti edilmesi açısından önem taşıyor.

Bir ürünün coğrafi işaretli olması için ne gibi niteliklere sahip olması gereklidir?

Bir ürünün coğrafi işaretli olup olamayacağının belirlenmesinde dikkate alınan iki husus vardır. Bunlardan ilki, tescile konu



COĞRAFI İŞARETLER ÜRETİLDİĞİ BÖLGE AÇISINDAN, YÖRESEL ÜRÜNLERİMİZİN KİMLİK BELGESİ OLARAK DEĞERLENDİRİLEBİLİR.



ürünün “ayırt edici” niteliğinin olup olmadığıdır. Başka bir deyişle, aynı ürünün başka coğrafi bölgelerde üretilen ürünlerden bir farkı var mı, varsa bu farkını bölgenin iklim ve toprak gibi doğal ve ayrıca beşeri unsurlarından mı alıyor sorularının, özellikle bilimsel açıdan ispatlanabilir olması önemlidir. İkinci husus ise, tescile konu ürünün “ayırt edici” özellik taşıyıp taşımadığını gerek tüm üretim aşamalarında, gerekse üretimden sonra denetleyebilecek tarafsız bir kontrol mekanizmasının bulunup bulunmadığıdır.

Coğrafi işaret tescili alınan ürünün bölgesel kalkınmaya etkileri hakkında neler düşünüyorsunuz?

Ürünün gerçek üreticileri adına tescillenmesi üreticilerinin gelirlerini artırır ve üretimi teşvik eder. Coğrafi işaret tescilli ürün kendisiyle birlikte kaynaklandığı bölgenin tanıtımını yaparak bölgesel markalaşmaya katkı sağlar. Bu markalaşmanın getireceği ekonomik değerin yanı sıra ürünün özgünlüğünü koruyarak sürdürülmesine sebep olur.

Tescilinde yasal olarak herhangi bir engel bulunmayan coğrafi işaretler, ürünün gerçek üreticisinin emeğinin karşılığını almasını sağlar ve bu vesile ile bölgesel kalkınmaya katkıda bulunur.

Bir ürünün tescille sağladığı haklar nelerdir, ürüne yönelik tescille sağlanan koruma neden önemlidir? Korumanın verdiği hangi yasal haklara sahip olunur?

Coğrafi işaret tescili ile elde edilen hak markalardaki gibi bir tekel hakkı, tek bir kişiye ait olan bir hak değildir. Burada söz konusu olan, belirli bir coğrafi alandaki toprak, hava, su ve beşeri faktörlerle yoğrularak şekillenen ve bu sayede “ayırt edici özellik” kazanan “anonim” özelliklerin korunmasını sağlayan “anonim hak” tır. Bu hak ürünün geleneksel özelliklerinin korunarak gelecek nesillere aktarılması açısından da önem taşır. Dolayısıyla tekelci hak yaratmayan bu konuda, aynı coğrafi işaret için birden fazla kişinin tescil işlemi yaptırmasının hukuki menfaati de yoktur, yasal açıdan mümkün de değildir. İsteyen her üretici, tescil ile kayıt altına alınan özelliklere bağlı kalmak ve üretimini, yine tescilde belirtilen denetim sistemine denetletmek kaydıyla, tescilli coğrafi işareti kullanım hakkına sahiptir.



Tescillenen bir ürünün ekonomiye katkılarını nasıl yorumluyorsunuz?

Coğrafi işaretler yerel manada kaynaklandıkları yörelerin, ulusal manada ülkelerin markalaşmasında ve ekonomik değer ifade eden katma değer yaratılmasında oldukça etkili olabilirler.

Gelişmiş ülkelere, özellikle İspanya, İtalya, Fransa gibi Avrupa ülkeleri örneklerine baktığımız zaman yıllık coğrafi işaretlerden toplam 45 milyon dolarlık bir katma değer yaratabildiklerini görüyoruz. Coğrafi işaretlerimizin gerçek üreticileri tarafından tescil ettirilmesi durumunda büyük bir katma değer yaratılması sağlanabilir. Bu sayede üreticiler daha fazla gelir elde edebilecekleri gibi ulusal ve uluslararası markalaşarak, ihracat yaparak, kayda değer bir katma değer ortaya çıkarılabilirler. Sonuçta coğrafi işaretler rahatlıkla ülkeler için bir zenginlik aracı olarak kullanılabilir.

Sizce bir ürünün coğrafi işaretli olması ürüne duyulan güven duygusunu arttırır mı?

Coğrafi işaretlerin, yöresel ürünlerle ilgili gerekli standartların ve dolayısıyla beklenen kalitenin sağlanması ve bu kalitenin sürdürülebilirliğinin garanti altına alınması şeklinde ifade edebileceğimiz bir işlevi bulunmaktadır. Bu da çok büyük oranda tüketicilerin satın alma tercihlerini etkileyen, ürüne duyulan güven ile doğrudan ilgilidir.

Bu nedenle tüketicileri son derece yakından ilgilendiren ürüne duyulan güven boyutu coğrafi işaretli ürünlerde oldukça kuvvetlidir. Bu noktada ise tüketicilerin, coğrafi işaretli ürünler konusunda bilinçlendirilmesi konusunun önemi ortaya çıkıyor. Ürünün coğrafi işaretli olabilmesi için sağlaması gereken şartların, ürün güvenliği ve kalite garantisini beraberinde getirdiği konusunda tüketiciler daha fazla bilgi sahibi olmalı.

Coğrafi işaretli ürünlerin kamusal denetimi yapılmakta mıdır? Bu konu hakkında bilgi verebilir misiniz?

Mevcut durumda tescilli ürünün kurallara uygun üretilip üretilmemesinden tescil alan kuruluşlar sorumlu olduğundan bu kuruluşların iyi işleyen bir denetim mekanizması oluşturmaları gerekiyor.

Ancak coğrafi işaret tescilinde anonim bir hak söz konusu olduğu için en doğru yöntem yurt dışındaki gibi üretici



birliklerinin aktif olduğu, sistemin denetimini üretici birliklerinin yaptığı bir coğrafi işaretleme yapısıdır. Çünkü denetim mekanizması işlemediğinde mağdur olan üreticiler oluyor. Ülkemizde de kendi kendini kontrol eden böyle bir yapıya geçilebilmesi yönünde çalışmalar başlatıldı.

Coğrafi işaretleme sisteminin denetim konusundaki eksikliklerinin AB standartlarına uygun bir şekilde giderilmesi doğrultusundaki yol haritası öncelikle Türk Patent Enstitüsü (TPE) koordinatörlüğünde hazırlanan 2015 yılı Temmuz ayında yayınlanarak yürürlüğe giren 2015-2018 dönemini kapsayan Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı'nda belirlendi. Çalışmalar bu doğrultuda hızla sürdürülüyor.

Avrupa Birliği'nin coğrafi işaretlerle ilgili düzenlemesi doğrultusunda denetleme yapacak kuruluşun TS EN ISO/IEC 17065:2012 standardını sağlaması gerekiyor. Nihayetinde coğrafi işaretli ürünlerin denetimlerinin daha etkin bir şekilde yapılması hedefleniyor.

Coğrafi işaret tescili kazanmış bir ürün sadece kendi ülkesinde mi geçerlidir?

Coğrafi işaretleme, ülkesellik ilkesi doğrultusunda ulusal mevzuatlar çerçevesinde uygulanan bir sınai mülkiyet korumasıdır. Tescilin elde edildiği ülkede geçerlidir.

Uluslararası coğrafi işaret tescili alınması için neler gereklidir?

AB nezdinde coğrafi işaret koruması elde etmek isteyenlerin öncelikle Türk Patent Enstitüsü'ne başvuruda bulunmaları gerekir. Coğrafi işaret ulusal tescil süreci başarı ile tamamlanmış olan ürünler için Türk Patent Enstitüsü'nden sağlanan 'ürünün ulusal tescilini gösteren belge' ile AB Komisyonuna başvuruda bulunulabilir.





Serdar ÇINAR

Sektörel Destekler ve Programlama Birimi Başkanı



DOĞAKA ve Coğrafi İşaret Çalışmaları

Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeden kaynaklanan bir ürünü tanımlayan ya da kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağına atfedilebilen bir bölgeyi işaret eden sınai mülkiyet hakkıdır. Coğrafi işaret tescil işlemlerinde başvurular yetkili merci olan Türk Patent Enstitüsü'ne yapılmaktadır.

Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış 187, başvuru aşamasında ise 227 adet ürün bulunmaktadır. Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye'den oluşan TR63 Bölgesinde; Antakya Künefesi, Maraş Biberi ve Osmaniye Yer Fıstığı'nın da aralarında bulunduğu 7 ürünün coğrafi işaret tescili olup Maraş Dondurması ve Kırıkhan Havucu'nun da aralarında yer aldığı 8 ürün, coğrafi işaret tescil başvurusu aşamasındadır.¹

Günümüz dünyasında gelişmiş teknolojik olanakların etkisiyle gıda üretimi kolaylaşmış ancak sağlıksız ürün üretimi de aynı oranda artmış; gıda ürünlerinin insan sağlığını tehdit eder boyuta gelmesi tüketicilerin yöresel ürünlere olan ilgisini ve talebini artırmıştır. Yöresel ürünleri ayırt etmede en önemli etkenlerden biri olan coğrafi işaret tescili, markalaşma ve katma değer artışı sağlayarak üretici ve tüketicilerin korunmasına, yerel üretime ve bölgenin kültürel ve tarihi değerlerinin korunmasına katkı sağlamaktadır. Taşköprü Sarımsağı, Finike Portakalı gibi coğrafi işaret tesciline sahip ürünler uluslararası market zincirleri tarafından pazarlanmakta, hem üreticileri hem de tüketicilerin korunmasını sağlamaktadır.

Ajansımız tarafından hazırlanan bölge planında, TR63 Bölgesinin tarımsal üretim potansiyelinin katma değerini artırmak ve

kırsalda ekonomik yapıyı güçlendirmek amacıyla coğrafi işaret çalışmalarının gerçekleştirilmesinin gerekliliği vurgulanmış ve 2015 ve 2016 yılları çalışma programlarında coğrafi işaret çalışmalarına yönelik faaliyetlere yer verilmiştir.

Bu doğrultuda ilk olarak 2015 yılı içerisinde Hatay ilinde uluslararası coğrafi işaretler konferansı organize edilmiş ve coğrafi işaret tescili alarak markalaşma fırsatını yakalayan ulusal ve uluslararası örnekler değerlendirilerek, bölgemizde coğrafi işaretlerin önemine yönelik farkındalık çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte Mustafa Kemal Üniversitesi ile işbirliği içerisinde Hatay ilinde coğrafi işaret tescili gerçekleştirilebilecek ürünler belirlenmiş ve bölgemizde yer alan kurumlar ile işbirliği içerisinde tescil çalışmalarına yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Söz konusu çalışmaların 2016 yılı içerisinde Kahramanmaraş ve Osmaniye illerine de yaygınlaştırılması planlanmaktadır.

Kadim uygarlıklara ev sahipliği yapmış bölgemiz, kültürel birikimi ve doğal özellikleri ile coğrafi işaret tescili gerçekleştirebilecek onlarca ürüne sahiptir. Ajansımız tarafından ilgili kurumlarla işbirliği içerisinde bölgemize özgü ürünlerde ulusal düzeyde coğrafi işaret tescil işlemlerinin gerçekleştirilerek bölgemizdeki tescil sayısının artırılmasına katkı sağlamanın yanı sıra Avrupa Birliği Komisyonuna yönelik başvuruların yapılarak uluslararası düzeyde de bölgemizdeki ürünlerin markalaşmasını sağlamak hedeflenmektedir. Bu durum hem ürünlerin kalite standartlarının sağlanarak ülke ekonomisine ve bölgenin tanıtımına hem de yerel üreticilerin korunmasına katkı sağlayacaktır.

¹ Kaynak Türk Patent Enstitüsü, <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/>, Erişim, 07.03.2016.





Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU

YÜciTA Başkanı



Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA)

RÖPORTAJ



Coğrafi işaret nedir, açıklar mısınız ?

Sorunuzu yanıtlamadan önce yöre ve yöresel ürün kavramlarına açıklık getirmekte yarar var. Yöre, Fransızca'da "tarımsal yetenekleri bakımından alanları sınırlı toprak" anlamına gelen "terroir" sözcüğü ile ifade edilmektedir. Türkçe'de yöre, Türk Dil Kurumu'nun tanımıyla "belli bir coğrafi bölgede yer alan, karakteristik özellikleriyle çevreden ayrılan bir yer, sınırlı bölüm, civar, mahal" anlamına gelmektedir.

Coğrafi sınırları belirli özgün bir alanı oluşturan yörenin iki temel özelliği bulunmaktadır. Bunlardan ilki sahip olduğu özgün eko-sistem (toprak, iklim) , ikincisi ise orada yaşayan ve üstün bir üretim bilgi, beceri ve yeteneği (know how) ile donatılmış insan gücü. Eko-sistem o yörenin dışında aynı kalitede üretilmeyen doğal, tekil ve eşsiz bir tarımsal ürünün üretilmesine olanak verirken, (Florida Portakalı, Malatya Kayısı, Gemlik Zeytini vs...) tarihi ve kültürel derinliği olan insan varlığı da sahip olduğu üstün yetenek ve bilgi donanımı ile tipik ve kaliteli bir ürünün elde edilmesini sağlar. (Mersin Cezeryesi, Antep Baklavası, Çorum Leblebisi vs...) Bu karşılıklı ilişkilerin sonucunda ortaya yöresel ürünler (produits de terroir) olarak adlandırdığımız kökeni, adı ve şöhreti o yöreye ait tipik ve kaliteli ürünler çıkar. Yöresel ürünler bulundukları

yörenin coğrafi adıyla özdeşleşmiş, onunla tanınan ve onunla çağrılan ürünlerdir. Erzincan Peyniri, Antakya Künefesi, Aydın İnciri gibi... Bu özgün ve kaliteli ürünleri taklitlerine karşı koruyabilmek ve haksız rekabete maruz kalmalarını engellemek için geliştirilen yasal düzenlemeler ise coğrafi işaretlerdir. Coğrafi İşaretler (Cİ), tüketicilerce tanınmış ve ünlenmiş bu ürünlerin kökeni ile üretim yöntemlerinin güvence altına alınmasını sağlayan ayırt edici işaretlerdendir ve resmi bir kalite işaretidir. Kısaca tanımlarsak "Cİ belirgin bir coğrafi kökeni olan, kaliteleri ve ünü bu kökenden kaynaklanan ürünler üzerindeki işaret" olup genellikle ürünün elde edildiği yerin isminden oluşur. Cİ korumasından yararlanabilmek için ürünün tescil edilmesi gerekir, bu tescili ülkemizde veren kuruluş Türk Patent Enstitüsü'dür. Ürün Cİ tescili aldığı zaman kalitesi ve geleneksel nitelikli üretim yöntemi korunmuş olur.

Coğrafi işaretlerin faydaları nelerdir?

Cİ'lerin faydaları üreticiler, tüketiciler ve yerel ekonomiler açısından değerlendirilebilir. Cİ tescili alan ürünün fiyatı artar, yüksek fiyat da üretici gelirlerini arttırır. Köken adının hileli kullanıma ve haksız rekabete karşı korunması ile üreticilerin zarar görmesi engellenir. Cİ pazardaki ürün standartlaşmasına karşı, piyasaya, özellikle geniş piyasalara giriş kolaylığı sağlar.



Cİ tüketiciyi yönlendirir. Tüketici bir ürün satın almak istediği zaman kendisini bir ikilem içinde bulmaktadır. Çünkü piyasadaki aynı özellikleri taşıyor görünen çok sayıda ürün arasında bir tercih yapmak zorundadır. Cİ tüketicilerin ürünün kökeni ve kalitesi konusunda ayrıntılı bilgiye sahip olmasını doğru tercih yapmasını ve daha geniş bir seçme olanağına kavuşmasını sağlar. Tüketiciler ürünlere daha çok güven duyarken, standart dışı bir tada ulaşmanın zevk ve mutluluğunu da yaşamış olurlar.

Yerel ekonomiler üzerinde de sayısız faydası bulunan Cİ, istihdam yaratarak kırsal göçü engeller, çiftçileri yerinde tutar, tarımsal mirası muhafaza eder, geliştirir ve biyoçeşitliliği koruyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunur. Sürdürülebilir kalkınma ile doğal kaynakları ve çevreyi koruyan Cİ gerçek bir kırsal kalkınma aracı olup yerel gastronomi ve geleneksel reçetelerin korunması ve bölge turizminin gelişmesine de önemli katkılar sağlar.

Coğrafi İşaret korumasının ortaya çıkış nedenlerini açıklayınız ?

Oldukça uzun bir tarihi geçmişi olan Cİ'ler Eski Mısır'da piramitlerin yapımında kullanılan dayanıklı tuğla ve taşların kökenlerini belirtmek için, Eski Yunan'da ise Thasos Adası Şarapları'nın kalite işareti olarak kullanılmışlardır. Parmigiano Reggiano ve Comté gibi Cİ'in kullanımı 13. yüzyıla kadar inmektedir. Fransız yasalarınca köken adı korunan ve üretimi titizlikle denetlenen Roquefort Peyniri, Fransa'da 1070 yılından beri korunmaktadır. Nitekim Roquefort üreticilerine ilk koruma 1407 yılında kral VI. Charles tarafından verilmiş, Toulouse Parlamentosu'nun 31 ağustos 1666 tarihli kararıyla da sahte Roquefort üreticilerinin cezalandırılması öngörülmüştür. Fransa'da tarım ve gıda ürünleri kalitelerinin tanınma ve sertifikasyonu konusunda geliştirilen politikalar çok eskilere dayanmaktadır. Ancak bunların gerçekleşmesinde verilen büyük mücadelelerin önemli yeri vardır.

Bu alanda başı çeken şarap üreticileri olmuştur. Fransa'da orta çağdan itibaren Bourgogne ve Bordeaux Şarapları üreticileri kendi şaraplarının daha kaliteli olduklarını, dolayısı ile daha yüksek bir fiyatı hak ettiklerini savunmuşlardır. Bu durum haksız rekabete yol açmakta gecikmemiş, birçok kalitesiz şarap piyasada Bourgogne ve Bordeaux Şarapları'nın yerini almaya başlamıştır. Saint-Emilion'da 1885'ten itibaren faaliyete geçmeye başlayan şarapçılık sendikaları bu haksız rekabetle mücadelenin örgütlü öncüleridir. Verilen uzun süreli hukuk savaşlarına rağmen çıkarılan tüm kararnameler yeni sorunlar yaratmış ve şarap üreticilerinin isyanına neden olmuştur. Nitekim 1911 yılındaki büyük ayaklanmalara Fransız ordusu iki kez müdahale etmek zorunda kalmıştır.

Konuyla ilgili gerçek çözüm Joseph Capus'tan gelmiştir. Paris Grignon Ziraat Fakültesi mezunu (1895), Cadillac Bağcılık İstasyonu Müdürü (1915), Gironde Milletvekili (1919), Tarım Bakanı (1924) ve nihayet 1930'da senatör olan Capus, 1906 yılından beri kaliteli şarapları sahtelerine karşı koruma konusunda verdiği büyük mücadelesini 30 Temmuz 1935 tarihli yasanın çıkışı ile kazanmıştır. "Kontrollü Köken Adlandırma"yı (AOC) kuran bu model yasa, meslekler arası bir organ olan "Şarap ve Sert Alkollü İçecekler Köken Adlandırmaları Ulusal Komitesi"nin kuruluşunu da sağlayarak Fransız hukukuna önemli bir yenilik getirmiştir. Bu komite 16 Temmuz 1947 tarihinde bugün bütün dünyaca tanınan "Köken Adlandırmaları Ulusal Enstitüsü" ne (INAO) dönüşmüştür. AOC'nin başarısı üzerine, tarımsal ürünler ile süt ve süt ürünleri de köken adı koruması kapsamına alınmışlar, 5 Ocak 2006 tarihli tarımı yönlendirme yasası ile de INAO resmi kalite ve köken işaretleri ile ilgili Fransız politikalarını uygulamakla görevlendirilmiştir. Coğrafi İşaretlerde Fransız mucizesinin mimarı olarak adlandırılacak bu kuruluş, "Fransa Tarım, Gıda ve Ormancılık Bakanlığı"nın himayesinde bir kamu kuruluşu olup, Fransa'nın sekiz bölgesine yayılmış 24 şubesi ve 270 çalışanı ile faaliyette bulunmaktadır. Fransız başarısı şüphesiz tarihi süreç içinde verilen mücadeleler sonucu ortaya konan eksiksiz bir yasal düzenlemenin eseri olup, AB uygulamalarına da temel oluşturmuştur.

Coğrafi İşaretlerle ilgili Dünya'da ve Avrupa Birliği'nde durum nasıl ?

Cİ'ler günümüzde artık küresel bir olgudur. Uluslararası kuruluşların da yaklaşımı çok olumludur. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ)'ne bağlı "Uluslararası Ticaret Merkezi" nin verilerine göre, dünyada halen yasal olarak korunan 10 binin üzerinde Cİ bulunmaktadır. Bunun yaklaşık üçte biri Avrupa Birliği'nde (AB), %10'u da gelişmekte olan ülkelerde yer almakta, çok sayıdaki diğer Cİ ise tanınmalarına rağmen düzgün bir biçimde korunmamaktadır.

Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikası'nda Cİ'lerin korunması Birliğin kalite konusundaki temel yaklaşımlarından birisini oluşturmaktadır. Bu nedenle AB yasal düzenlemeleri Avrupa ürünlerinin kalite düzeyini garanti eden katı kuralları koymuştur. Avrupa Birliği'nde Cİ ve köken adı koruması konusundaki yasal düzenlemeler 1992 yılında yaşama geçirilen 2081/1992 ve 2082/1992 sayılı tüzüklerle başlamıştır. Bu tüzüklerin yerini aynı başlıklar altında 2006 yılında uygulamaya geçirilen 509/2006 ve 510/2006 sayılı tüzükler almıştır. Bu yeni düzenleme ile AB dışı ülkelere de tescil yolu açılmıştır. Son olarak AB hem tarım ve gıda ürünlerinde kaliteyi yükseltmek ve korumayı sağlamak hem de Cİ'lerde uygulanan mevcut düzenlemeyi daha da güçlendirmek amacıyla 21 Kasım 2012 tarihinde **"Tarım ve Gıda Ürünlerine Uygulanabilir Kalite Sistemleri"** ile ilgili yeni bir tüzük çıkarmış,





1151 sayılı bu tüzük 2013 yılı başından itibaren uygulamaya konulmuştur. Yeni tüzükte coğrafi kökene bağlı ürün üreticilerine adil bir gelir sağlayabilmek için bir “Köken adı ve Cİ Koruma” sistemi oluşturulmuştur. Köken adı ve koruması ile geleneksel ürün adı koruması artık bu tüzük hükümleri çerçevesinde gerçekleştirilmektedir.

AB’de halen 1750’si şarap, 1328’i de tarım ve gıda ürünü olmak üzere toplam 3078 Cİ bulunmaktadır. Sıralamada İtalya başı çekmekte (282), onu Fransa (227), İspanya (189) ve Portekiz (133) izlemektedir. Sahip olduğu 103 Cİ’le beşinci sırada yer alan Yunanistan’a karşılık, yüzölçümü bu ülkenin yedi katı olan Türkiye’nin AB’den alınmış sadece 2 Cİ’i bulunmaktadır. Dört yılı aşan zorlu bir süreçten sonra Antep Baklavası 21.12.2013 tarihinde AB tescilini alabilmiş, Aydın İnciri’nin tescili de 17 Şubat 2016’da gerçekleşmiştir. Afyon Sucuğu (13.08.2012), Afyon Pastırması (13.08.2012), Malatya Kayısı (13.05.2014), İnegöl Köfte (17.09.2014) ve Aydın Kestanesi (08.09.2015) halen Komisyon’da tescillerini bekleyen ürünlerimizdir.

Türkiye’de coğrafi işaretlerle ilgili uygulamalar nasıl ?

Türkiye’de Cİ’lerin korunmasına, 26 Haziran 1995 tarihinde kabul edilen 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ve onun uygulama yönetmeliği ile başlanmıştır. KHK hazırlanırken 2081/92 sayılı AB Tüzüğü örnek alınmış olup Tüzük ile büyük ölçüde uyum sağlanmıştır. KHK, tüm ürünlere açıktır. Kararnameye göre, Cİ “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir” Kararname, AB düzenlemelerine uygun olarak Cİ’i, menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayırmıştır. Genel olarak yerel yemeklere uygulanan “Geleneksel ürün adı koruması” KHK kapsamında yer almamaktadır. Türkiye’de tescil edilen Cİ’ler sadece Türkiye sınırları içinde korunmaktadır.

KHK’da öngörmediği için, tescilli ürünlerin inandırıcılığını vurgulamak amacıyla satılan ürünler üzerinde coğrafi işaret logolarının yer almaması piyasalarda yoğun haksız rekabetin yaşanmasına ve Cİ tescili almış ürünlerimizin sahte ve taklitlerine sıklıkla rastlanılmasına neden olmaktadır. Ülkemizde ne yazık ki çok sık yaşanan bu Cİ tecavüzleri ürünlerin gerçek üreticilerine büyük zarar vermekte, ayrıca koruma sisteminin bilinirlik düzeyini artırmak ve tüketicilerde farkındalık yaratmakta mümkün olmamaktadır.

KHK’nın çıkarılışından bu güne kadar geçen 21 yılda yasal düzlemde ne acı ki her hangi bir gelişme yaşanmamıştır. AB’nin 2006 yılı tüzükleri baz alınıp özenle hazırlanan “**Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Hakkında Kanun Tasarısı**” 2008 yılında Meclis’e sunulmuş ancak yasalaşma olanağı bulamadan 2009 Parlamento seçimleri nedeniyle kadük olmuştur. Böylece Türkiye için tarihi bir fırsat kaçırılmıştır. Bunun üzerine kanun tasarısı hazırlamak yerine KHK’deki eksiklikleri giderici değişiklikler “**Türk Patent Enstitüsü Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun Tasarısı**” adını taşıyan torba yasada yer almış, ancak bu tasarı da Parlamentoya sunulmasına rağmen seçim nedeniyle kadük olmuştur. Özetle söylemek gerekirse; Türkiye’nin konu ile ilgili bir yasası ne yazık ki halen yoktur ve sistem sadece “tescil al- tescil ver” şeklinde yürümektedir.

Tescilli ürün sayımız en son Oltu Taşı ve Kilis Katmeri’nin de tescilleri ile 187’e ulaşmış bulunmaktadır. Cİ alabilecek ürün sayısının 2500’ü bulduğu söylenen bir ülkede bu miktar son derecede yetersiz olup potansiyelin sadece %7,5’ini oluşturmaktadır. 226 ürünümüz de başvuru aşamasında bulunmaktadır. Tescillerdeki ilk sırayı gıda ürünleri almakta (%42,2) onları tarım ürünleri (24,6) izlemektedir. Bir Akdeniz ülkesi olmamıza rağmen zeytinyağlarının sadece 4, peynirlerin de 8 tescilli vardır. Bu arada Patent Enstitüsü’nden tescil almış üç yabancı ürün (İskoç Viskisi, Parma Jambonu ve Hellim) bulunmaktadır.

Son dönemde coğrafi işaret konusunda etkin çalışmalar yürütmekte olduğunuz Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) hakkında bilgi verebilir misiniz?

YÜciTA, “Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı” Akdeniz Üniversitesi Akdeniz Ülkeleri Ekonomik Araştırmalar Merkezi’nin düzenlemiş bulunduğu “3. Uluslararası Coğrafi İşaretler Antalya Semineri” sonunda 15 Ekim 2012 tarihinde kuruldu. Değişik kurum ve mesleklerden yaklaşık 40 kişilik gönüllü bir çalışma grubundan oluşan YÜciTA, ülkemizde



Ci'lerle ilgili boşluğun doldurulmasına katkıda bulunmayı amaçlıyor. Gerçekten bu önemli konuda Türkiye'de yapılmış araştırma ve yayınlar yok denecek kadar az. YÜciTA'nın temel misyonu Türkiye'de ideal bir Ci sisteminin kurulabilmesi, yöresel ürünlere değer kazandırılarak sürdürülebilir kırsal kalkınmanın desteklenmesi ve biyolojik çeşitliliğin korunması konusunda çaba harcamak olarak özetlenebilir.

YÜciTA, kurulduğundan bu yana 6 toplantı gerçekleştirdi. Senede 2 kez toplanıyoruz. İlk toplantı Aydın'da, ikincisi Rize'de, üçüncüsü Erzincan'da yapıldı. 4. Toplantımız 4-7 Eylül 2014 tarihleri arasında Hatay'da "Uluslararası Akdeniz Ülkeleri Mutfak Günleri" kapsamında gerçekleştirildi. Geçen yıla ait 2 toplantımızdan ilki Nisan ayında, baklavasıyla AB'den ilk Ci tescilimizi alan Gaziantep'te, ikincisi ise Ekim ayında Türkiye'de "en çok Ci tescili almış kent" ödülünü alan Kayseri'de yapıldı. Toplantılarımızı gidilen kentin Ci almış kuruluşlarıyla, ya da bu konuya ilgili sivil toplum örgütleri işbirliği ile gerçekleştiriyor, her toplantıda yabancı konuşmacıların da yer aldığı bir seminer ya da sempozyum düzenliyoruz. Toplantının bir günü saha çalışmasına, bir günü de YÜciTA'nın kendi çalışmalarına ayrılıyor. Bu yılın ilk toplantısı 15-17 Nisan arasında Muğla Ticaret ve Sanayi Odası'nın ev sahipliğinde Muğla'da, yapılacak. Sempozyum başlığımız: "Yükselen bir Küresel Değer: Coğrafi İşaretler". Türk kamuoyunda Ci konusunda farkındalık yaratmayı amaçlayan bu çabalarımızın dışında YÜciTA'nın araştırma ve yayın faaliyetleri de var. Şu anda baskıda olan ilk kitabımız önümüzde ki günlerde okuyucusuyla buluşacak.

Son olarak Coğrafi işaretler konusunda ülkemizdeki temel sorunlar sizce nelerdir? Neler yapılmalıdır?

Belirttiğim gibi uygulama 21 yıldır tescil verme düzeyinde yürütülüyor. Kanun meselesi bir yılan hikayesine döndü. KKTC bu konuda bizden çok ilerde. Kapsamlı bir kanunları var ve logo uygulamasını da gerçekleştiriyorlar. Temel sorunlarımız ve çözüm önerilerimiz şöyle özetlenebilir:

Yasal boşluk: Yasanın olmayışı sistemi bloke ediyor. Bu nedenle ivedilikle Yasa çıkartılmalıdır. 2009'da kadük olan "**Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Hakkında Kanun Tasarısı**" AB, 2012/1151 tüzüğüne göre revize edilerek kanunlaştırılabilir.

Yetersiz Yönetişim: Ci'nin ulusal düzeyde ve ürün düzeyinde yönetişimi son derecede yetersiz. Türk Patent Enstitüsü yoğun iş yükü ve sınırlı personel sayısı nedeniyle Ulusal Yönetişim'de etkisiz. Fransa'da İNAO'da sırf bu işle ilgili 270 kişinin çalıştığını belirttim. Bu nedenle mutlaka bir "**Türkiye Coğrafi İşaretler Enstitüsü**" kurulmalı, aksi halde TPE bünyesi içinde bir "**Coğrafi İşaretler Dairesi**" ivedilikle yaşama geçirilmelidir.



Ci tescili alan kuruluşlar sistemle ilgili bilgi sahibi olmadıklarından ürün düzeyinde yönetişimi gerçekleştirememekte, iç denetimler konusunda da duyarsız kalmaktadır. Bu kuruluşların Ci'nin yönetişimiyle ilgili eğitilmeleri zorunludur.

Yetersiz denetim: Denetimler Ci sisteminin can damarıdır ve denetimsiz bir Ci sistemi düşünülemez. Öz denetim, iç denetim ve dış denetim olmak üzere üçlü bir mekanizmanın hakim olduğu bu süreçte de önemli sorunlar yaşanmaktadır. Özellikle dış denetimlerle ilgili olarak AB standartlarına göre akredite olmuş bağımsız tarafsız ve donanımlı özel denetim kuruluşları 21 yıldır yaşama geçirilememiştir. Denetimsiz bir Ci sistemi ise tekerleksiz araba gibidir. Yürümez.

Ulusal ve Uluslararası başvurularda sorunlar: Başvuru dosyalarının büyük bir kesimi eksiklikleri nedeniyle Patent Enstitüsü'nden geri dönmektedir. Brezilya'da bu sorunu aşmak için Tarım Bakanlığı başvuru sahiplerine yardımcı olmaktadır. AB tescil başvurularında durum daha da ciddidir. Bu zor ve pahalı süreçte kurumlarımız AB Komisyonu karşısında yalnız kalmakta ve çok zaman kaybetmektedir. Nitekim Gürcistan ve Moldova Avrupa Birliği ile Coğrafi İşaretleri'nin karşılıklı korunması konusunda başlattıkları müzakereleri bir buçuk yılda başarıyla tamamlamışlardır.

Fas'da 30 ürünü için başlattığı müzakereleri 16 Ocak 2015'te tamamlamıştır. Türkiye'de, ihracat potansiyeli yüksek Ci'li 30-40 ürünü için karşılıklı tanıma konusunda AB ile müzakerelere geçebilir. Bu, AB'nin de işine gelir çünkü Türkiye'de taklitleri yapıldığı için Patent Enstitüsü'nden tescil almayı bekleyen AB ürünleri bulunmaktadır, şüphesiz bunların yenileri de olacaktır. AB'den alınan tesciller üretici refahını ve dış satım gelirlerimizi önemli ölçüde arttıracaktır. Ayrıca bu iki taraflı müzakereler çok kısa sürmektedir.





Figen GÖKŞEN

Kurumsal Koordinasyon, Dış İlişkiler ve Tanıtım Birimi Başkanı V.

Coğrafi İşaretin Türkiye'deki Yeri ve Bölgesel Kalkınmadaki Önemi: TR63 Düzey2 Bölgesinde Coğrafi İşaret Tescili Örneği

UZMAN GÖRÜŞÜ



Dünyadaki gelişmeler ışığında özellikle son yıllarda ülkemizde de ürünlerin üretildiği kaynağa ve coğrafi işaretlere olan ilgi epey artış göstermiştir. Artan ilgi ile birlikte coğrafi işaretlerin korunması ve tüketiciye ürünlerin kaynağı konusunda garanti sunulması için piyasa denetiminin etkin bir şekilde yapılmasının önemi belirginleşmiştir. Ülkemiz; gerek coğrafi konumu ve özellikleriyle, gerekse köklü kültürlerin ev sahipliğini yapmasıyla coğrafi işaretler bakımından oldukça büyük bir potansiyele sahiptir. Kısa mesafelerde kayda değer çeşitlilik arz eden ekolojik yapısı, tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, farklı kültürlerden milletleri barındırması gibi özellikleri sayesinde ülkemizde coğrafi işaret tescili sayısının çok daha artacağı açıktır.

Coğrafi işaret kavramı ilk kez Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Antlaşması'nda kullanılmış olup bu antlaşmanın (TRIPS) 22'nci maddesinde de belirtildiği üzere "bir malın kalitesinin, ününün veya diğer özelliklerinin esas olarak coğrafi menşesine atfedildiği durumlarda, bir malın menşesinin herhangi bir üyenin ülkesi veya bu ülkede bir bölge veya yer olduğunu gösteren işaret" olarak coğrafi işaret tanımlaması yapılmıştır.

Ülkemiz fikri mülkiyet sisteminin yasal ve kurumsal alt yapısı içinde coğrafi işaretlere ilişkin esas düzenleme gereğince, coğrafi işaretten söz edebilmek için coğrafi sınırları belirlenmiş bir alanın mutlak suretle bulunması gerekmektedir. Bu alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanan bir ürünün bulunması gerekmektedir. Bunun yanı sıra; ürünün ayırt edici özellikleri ile coğrafya arasında bir bağlantının bulunması, ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamı ya da en az birinin bu alanda gerçekleşmesi gerekmektedir. Bir diğer önemli husus ise; 555 sayılı KHK'nın 1'inci maddesine göre; doğal ürünler, tarım, maden ve el sanatları ürünleri ile mevzuatta belirtilen şartları taşıyan sanayi ürünleri coğrafi işaret başvurusuna konu olabilmektedir.

Fikri Haklar alanında çalışan kurumlar arasında etkin bir iletişim ve işbirliği sağlanması amacıyla Başbakanlığın 2008/7 sayılı Genelgesi ile kurulan Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları Koordinasyon Kurulu'nun ilk toplantısında, ülkemizin fikri haklar alanında bir stratejisinin oluşturulması, 25.02.2009 tarihinde gerçekleşen ikinci toplantısında ise "coğrafi işaretler alanında ülkemizin ulusal politikasının belirlenmesi





Çağlayancerit Cevizi KAHRAMANMARAŞ

çalışmalarına başlanması” kararları alınmıştır. Söz konusu kararları müteakip 2013 yılında hazırlanan “Ulusal Fikri Haklar Taslak Stratejisi ve Eylem Planı” da dikkate alınarak coğrafi işaretler alanında bir strateji belgesi oluşturulması çalışmaları TPE koordinasyonunda hız kazanmıştır.

Coğrafi işaret uygulaması kısaca yerel bir ürünün veya değerlin belirli yasalar çerçevesinde koruma altına alınması şeklinde değerlendirilebilmektedir. Bir yörenin herhangi bir ürünü, yemeği, meyvesi, taşı, madeni diğer yörelerde üretilenlerden farklı olduğu için bu farklılıklardan doğan bölgesel doğal zenginliklerimizin coğrafi ayırt ediciliğinin tescillenmesi hususu bölgesel kalkınma için büyük önem taşımaktadır.

Kırsal kalkınmanın gerçekleştirilmesinde çok önemli rol oynayan, yörelerimizin ve öz varlığımızın ana unsurunu oluşturan yöresel ürünlerimize sahip çıkabilmek için var olan “coğrafi işaret” kavramı, Türk Patent Enstitüsü’nün de tanımladığı üzere; “belirgin bir niteliği, ünü olan, aynı zamanda diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret” olarak ekonomi ve sosyal kalkınmadaki önem ve yerini korumaktadır.

Coğrafi işaret için en önemli unsur menşe ve mahreç işareti kavramlarıdır. Belli bir ürünün, coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması, ürünün tüm özellikleri yahut esas nitelikleri itibarıyla bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda, o ürünün coğrafi işaretine ilişkin “menşe adı” belirtilmiş olur. Diğer taraftan, bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan ve bölgeden kaynaklanması, belirgin bir niteliği, ünü olması veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan yahut bölge ile özdeşleşmiş olması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması, durumunda ise, o ürünün coğrafi işaretine ilişkin “mahreç işareti” vurgulanmıştır.

1. COĞRAFI İŞARETİN ÖNEMİ ve İŞARETLİ ÜRÜNLERİN TEMEL ÖZELLİKLERİ

Coğrafi işaretlerin önemine değinmek gerekirse; bir ürünün coğrafi işaret almış olması, ürünün tüketicisi için ürünün sadece kaynağını, karakteristik özelliklerini değil, bunun yanı sıra ürünün karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve tüketilen ürünü garanti altına alan bir nevi kalite tescilidir.

YÜciTA Başkanı Sayın Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU’nun da belirttiği üzere; bir yörede üretilen ürünler herhangi bir nedenle ün kazanmış olabilir. Bu ürünlerin üzerinde o yörenin adının kullanılması, tüketiciler tarafından o ürünün benzerlerinden farklı özelliklere sahip olduğu şeklinde algılanabilir. Tüketiciler, söz konusu yöre adıyla satılan ürünleri o yörenin adına duydukları güvenle, aynı türdeki diğer ürünlere tercih edeceğinden coğrafi işaret konusu sosyal ve ekonomik kalkınma için gerçekten kıymet verilmesi gereken bir konudur. Diğer bir deyişle, ürün bazlı ayırt edici özelliklerin belirlenmesiyle çalışılan ürünün coğrafi işaret konusu ve kapsamı neticesinde, işaretleme yapılan saha, söz konusu ürün ile özdeşleşen bir marka haline getirilerek, hem bölgemiz için yerel seviyede, hem de ülkemiz için ulusal ve uluslararası seviyede önemli iktisadi kazanımlar elde edebilmek mümkündür.

Coğrafi işaretli ürünler; genelde halkımız tarafından çok iyi tanınan ürünler olarak şarküteride doğal hayatımız içinde yer alıyor. Örneğin; şarküterideki Osmaniye Yer Fıstığı’ndan, Maraş Burma Bileziği’ne, Antakya Künefesi’nden, Maraş Biberi’ne, Maraş Tarhanası’na kadar bir bölgeye gittiğinizde mutlaka tatmanız ya da görmeniz gereken ürünler olarak isimlendirilen çoğu ürün, coğrafi işaretli ürünlere birer örnek teşkil etmektedir. Bir ürüne yönelik coğrafi işaret tescilinin alınmasının en önemli hedeflerinden birisi genel nitelikleri itibarıyla ürünün üretimi, kaynağı gibi bir takım yerel niteliklerine bağlı olarak belli bir bölgede üne kavuşmuş ürünlerin korunmasına imkân sağlayabilmektir. Bu konuya bir örnek vermek gerekirse; künefe için “Antakya” ibaresi, dondurma için “Maraş” ibaresi, yer fıstığı için “Osmaniye” ibaresi belirli bir kalitenin işareti olarak ortaya çıkmaktadır.

Coğrafi işaretli ürünlerin temel özelliklerinden bahsetmek gerekirse; ürünlerin belirli bir yöre kaynaklı olmaları, diğer bir deyişle yöresel ürün olarak kabul görmeleridir. Örnek vermek gerekirse; bir ürünün adı, ünü, kökeni sebebiyle, bulundukları yöreye has, yöre ile özdeşleşmiş ve bu yörenin coğrafi adıyla çağrılan doğal, tarihi ve kültürel derinliği olan ürünlerden biri olması coğrafi ürün olması için yeterli bir zemini oluşturmaktadır.



Bulundukları yörelerde tipik, belli bir bilinirliğine ve tarihe sahip, çok kaliteli ve çoğunlukla o yöre ile bütünleşen bir üne sahip ürünler, coğrafi işaret alınması için uygun olan ürünler kategorisinde yer alır.

Coğrafi işaretlerin özellikle kırsal kalkınmanın desteklenmesinde önemli bir rolü olduğu söylenebilmektedir. Coğrafi işaret tescili ile sınırları belirlenmiş alanda üretimi gerçekleşen ve tarihsel geçmişine olan özel ürünlerin, üretim metotları ile birlikte kalite standartları korunmaktadır. Coğrafi işaretin, ürünleri ayırt etmek, coğrafi kaynak belirtmek (kökeninin mutlaka bir yere dayanması itibarıyla), üretim metodunu ve kaliteyi garanti etmek, pazarlama aracı olmak, yerel üretimi ve kırsal kalkınmayı desteklemek, geleneksel bilgi ve kültürel değerleri korumak, turizmde katkıda bulunmak, ürün taklitçiliği ile mücadele etmek gibi temel işlevleri bulunmaktadır.

2. COĞRAFI İŞARET TESCİLİNE İHTİYAÇ DUYULMA NEDENLERİ

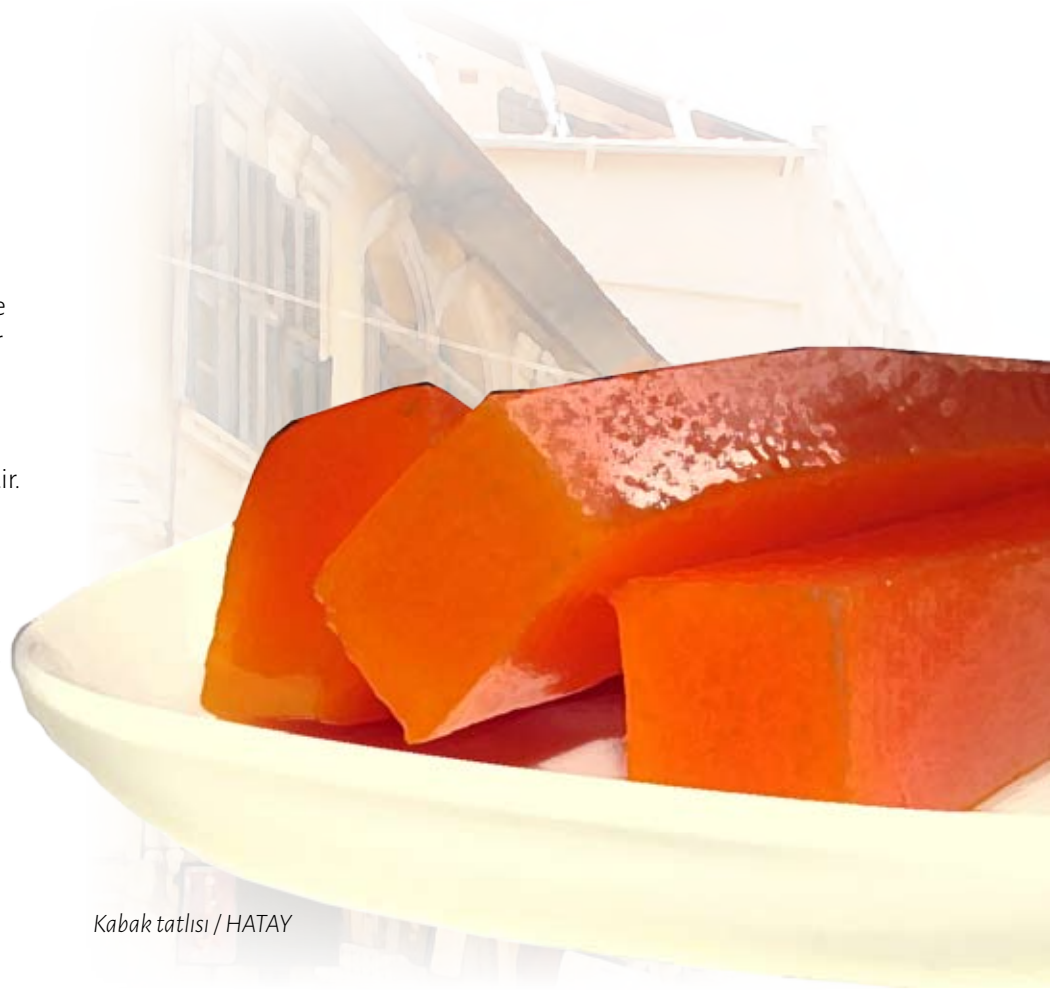
Coğrafi işaretler, coğrafi işarete konu olan ürünün standardının ve geleneksel özellikteki üretim metodunun korunmasına yardım eden kalitenin göstergesi konumundaki işaretlerdir. Coğrafi işaretler, ürüne pazarlama gücü katmanın yanı sıra ürünün gerçek üreticilerini koruyarak ekonomik dengeyi sağlamaktadırlar.

Coğrafi işaretin alınması ortak bir mülkiyet hakkı sağlamakta olup, söz konusu hakkın, bir lisans hakkı verir gibi sözleşme yapılarak diğer üreticilere verilmesinin de mümkün değildir. Kolektif bir hak olup piyasada tekel yaratmayan bölge ekonomisine katkı sağlayan bir kalite bildirimi olan Coğrafi işaret tescilinin bir ürün için alınması ayrıca, kırsal kalkınmaya da aracılık eden çok önemli bir girişim olup ülke ekonomisine de dolaylı olarak katkı sağlamaktadır.

3. COĞRAFI İŞARET TESCİL SÜRECİ ve TESCİLİN ÜRÜNE YÖNELİK KATMA DEĞERİ

Türkiye'de coğrafi işaret tescil süreci işlemleri; Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na bağlı olarak çalışan Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından yürütülmekte olup coğrafi işaretlere ilişkin tescil başvuru işlemleri TPE Markalar Dairesi Başkanlığı tarafından takip ve koordine edilmektedir.

Coğrafi işaret tescil başvuru sürecinde; öncelikle şekli inceleme ve teknik inceleme yapılmakta olup uzman kuruluştan görüş alma, ilan, yayına itiraz ve tescille sicile kayıt işlemleri gibi sıralı işlemlerin yürütüldüğü kurum burasıdır.



Kabak tatlısı / HATAY

Tablo 2 Coğrafi İşaret Tescillerinin Türü (30.09.2014 itibarıyla)

MENŞE ADI	MENŞE ADI	MAHREÇ İŞARETİ
%41 74 adet	yabancı başvuru %2 3 adet	%57 102 adet

Türk Patent Enstitüsü tarafından 2015 yılında Hatay'da düzenlenen "Uluslararası Coğrafi İşaretler Konferansı" sunumundan alıntı yapılmıştır.

Coğrafi işaret tescil başvurusu, coğrafi işaret tescili alınması talep edilen ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler, tüketici dernekleri, konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları tarafından yapılabilmekte olup söz konusu tescil işleminin tamamlanmasına müteakip coğrafi işareti, tescilde düzenlenen şartlara uygun üretim yapan herkes kullanabilmektedir.

4. COĞRAFI İŞARET TESCİLİ ALMANIN EKONOMİK/ BÖLGESEL FAYDALARI

Coğrafi işaret tescilinin alınması ile ürünün; ayırt ediciliğinin sağlanması, coğrafi kaynağının belirlenerek kökeninin mutlaka bir yere dayanması, üretim metodunun ve kalitenin garanti





Haytalı Antakya / HATAY

edilmesi, pazarlama aracı olarak yer alması sağlanmaktadır. Bunların yanı sıra, bir ürünün coğrafi işaret tescili alması ile yerel üretimin ve kırsal kalkınmanın desteklenmesi, geleneksel bilgi ve kültürel değerlerin korunması, biyo-çeşitliliğin korunması, sürdürülebilir ve izlenebilir ürün kalitesinin sağlanması, ürün taklitçiliği ile mücadele edilmesi, kaynağın bulunduğu bölgenin tanıtımının sağlanarak turizme katkıda bulunulması da diğer katkıları arasında yer almaktadır.

Coğrafi işaret konusu gereği, kırsal kalkınmanın lokomotifi olabilecek önemli bir değer olup endüstriyel anlamda tarım ve hayvancılığın yapılmasının çok güç olduğu kırsal bölgelerde, yerel ürünlerin üretilmesi ile kaybolmaya yüz tutmuş yöresel ürünlerin korunması ve coğrafi işaret tescillerinin alınması ile birlikte çok önemli bir istihdam ve gelir kaynağı olabilecek bir alandır. Diğer bir deyişle, ürünlerin coğrafi işaret tescillerinin alınması sayesinde yöresel ürünlere katma değer kazandırılması, bölgesel istihdamın ve buna bağlı olarak bölgesel gelirin artırılmasında çok önemli bir faaliyettir.

Bölgesel kalkınmanın sağlanmasında etken olan coğrafi işaret tescilinin alınması hususu, merkezi idare, yerel yönetimler ve diğer kurum ve kuruluşların takip ve koordinasyonunda mümkündür. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Kalkınma Bakanlığı, Bölgesel kalkınmaya yön veren Kalkınma Ajansları, Bölgesel Kalkınma İdareleri, Tarımsal Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu, Üretici Birlikleri, Belediyeler, Valilikler ve ilgili tüm Sivil Toplum Kuruluşlarının planlama ve koordinasyonunda kırsal kalkınma temelli coğrafi işaret çalışmalarının planlanması ile mümkündür.

5. TÜRKİYE'DE COĞRAFI İŞARETLERE İLİŞKİN TEŞVİK VE DESTEKLER

Ülkemizde, coğrafi işaretlerin tescili, tanıtımı, pazarlanması gibi süreçlerde destek veren kurumlardan bahsetmek isteriz. İhracat payında coğrafi işaretli ürünlerin artış göstermesi ve uluslararası pazarlarda yöresel ürünlerimizin daha etkin ve verimli tanıtım ve pazarlamasının yapılabilmesi amacıyla üreticilerimiz kamusal teşvik ve desteklerden yararlanabilmektedirler Ekonomi Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğü tarafından tescil sonrası faaliyetlere ilişkin destekler bulunmakta olup, Ekonomi Bakanlığı, Uluslararası Rekabetçiliğin Geliştirilmesi Desteği (URGE) kapsamında bölgesel üreticilerin bir araya getirilerek ortak hareket etmeleri sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra, coğrafi işaret tescili almış olan ürünlerin uluslararası arenada pazarlama sürecine yönelik de destek mekanizması yer almaktadır.

Ekonomi Bakanlığı coğrafi işaret konusunda önemli bir destek yapılandırması içerisinde daha yer almaktadır. Dünyanın devlet destekli ilk ve tek markalaşma programı olan "TURQUALITY" kapsamında bir destekleme yapılabilmesi için bir marka tescilinin olması ve başvurunun bir üretici birliği tarafından yapılması gerekmekte olup Ekonomi Bakanlığı da bu programın bir partneri konumundadır. Söz konusu desteklerden coğrafi işaret ekseninde üretici birlikleri de yararlanmak üzere başvuru yapabilmektedirler.

Coğrafi işaret konusunda destek veren bir diğer kurum olan Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) ise "Sınai Mülkiyet Hakları Desteği" kapsamında tescil masraflarına yönelik olarak teşvik imkânı sunmaktadır. KOSGEB tarafından yapılan bir diğer uygulama ise, Tematik Proje Destek Programı bünyesinde, temayı "coğrafi işaret" belirlemek suretiyle, coğrafi işaretli ürünleri içeren projelerin ulusal ve uluslararası tescil harcamaları konusunda yine KOSGEB tarafından destek verilmektedir. Söz konusu projelerin "meslek kuruluşları" diye adlandırılan grupları hedef alacak şekilde hazırlanması dahilinde ise proje içine her türlü harcama eklenebilmektedir.

Coğrafi işaret tescili kapsamında destek veren bir diğer kuruluş olan Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) koordinasyonunda "Katılım Öncesi Yardım Aracı-Kırsal Kalkınma Bileşeni" (IPARD) kapsamında; "Yerel Ürünler ve Mikro İşletmelerin Geliştirilmesi" alt başlığı kapsamında, TPE onaylı Coğrafi İşaret Sertifikasına sahip ürünlere öncelik tanınarak, geleneksel ve özgün yerel tarım (gıda ve gıda olmayan) ürünleri ile geleneksel el sanatlarının değerlendirilmesi ve/veya işlenmesi için alternatif bir destek imkânı daha sağlanmakta olup sadece ulusal tescil ücretini kapsayan bir destek programı özelliği göstermektedir.



Uluslararası alternatif destek programlarını değerlendirmek gerekirse, Avrupa Komisyonu'nun Teknik Destek ve Bilgi Değişimi Programı (TAIEX) Programı ile düzenlenecek çalıştaylarda katılımcı masrafları AB Komisyonu tarafından karşılandığı için yüksek katımlı ve bu nedenle daha hedefe dönük toplantılar düzenlenebilmekte olup AB Bakanlığı tarafından coğrafi işaretlerle ilgili farkındalığın artırılması amacıyla "AB Entegrasyon Sürecinin Desteklenmesi Faaliyetleri" (Support Activities to Strengthen the European Integration Process - SEI) altında düzenlenen etkinliklerin de maliyetleri karşılanabilmektedir.

Söz konusu program kapsamında salt kamu kurum ve kuruluşları başvuru imkânına sahip olup, birden fazla kamu kurumunun ortak başvuruda bulunması mümkün değildir.

6. DOĞAKA'NIN COĞRAFI İŞARET TEMALİ ETKİNLİKLERİ: ULUSLARARASI COĞRAFI İŞARETLER KONFERANSI ÖRNEĞİ

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA), faaliyet göstermekte olduğu Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerinin sahip olduğu yöresel ürünlerin tanıtılması, bölgedeki coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik değerinin belirlenmesi ve bölgede coğrafi işaret tescili alınabilecek ürünlerin konunun uzmanları tarafından tespit edilmesi amacıyla coğrafi işaret konulu bir çok etkinlik planlaması içerisinde.

Bu kapsamda, 2015 yılında DOĞAKA koordinasyonunda düzenlenen Uluslararası Coğrafi İşaret Konferansı kapsamında, TPE Marka Uzmanı Sayın Şenay DEMİRKAN DELİCE, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCiTA) Başkanı Sayın Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU, Fransa Epoisses Peyniri Sendikası Yöneticisi Sayın George RISOU, METRO Toptancı Market Yöneticisi Sayın Birol ULUSAN, MKÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Sayın Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) Meclis Üyesi Sayın Süheyl BUDAK ve MKÜ Sosyal Antropoloji Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Yrd. Doç. Dr. Kadriye ŞAHİN konuşmacı olarak katılım sağlayarak, bölgemiz ürünlerinin ayırt edici özelliklerinin ulusal ve uluslararası pazarda ekonomik değer kazanması adına sunumlarını hem konunun ilgililerine hem de kamu kurum ve kuruluşları yetkililerine iletme fırsatı bulmuşlardır.

Söz konusu etkinlik kapsamında düzenlenen ilk oturum olan "Coğrafi İşaretlerde Türkiye Uygulamaları" oturumunda, Coğrafi İşaretlerde Yasal Düzenleme ve Ulusal Yönetişim, Coğrafi İşaretler Türkiye Uygulaması: Sorunlar ve Çözümler ve Türkiye'de Coğrafi İşaretli Ürünler ve METRO Deneyimi, "Coğrafi İşaretlerde Hatay



Maraş Burma Bileziği KAHRAMANMARAŞ

Deneyimi", "Coğrafi İşaretli Antakya Künefesi ve Değer Zinciri", "TR63 DOĞAKA Bölgesi İllerinin Coğrafi İşaret Potansiyeli ve Kültürlerin Ayak İzleri: Hatay'da Coğrafi İşaretler" konulu sunumlara yer verilmiştir. Söz konusu uluslararası konferansın; "Coğrafi İşaretlerde Uluslararası Yönetişim ve Denetim" oturumunda, YÜCiTA Başkanı Sayın Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU tarafından, Coğrafi İşaretlerde Yönetişim ve Denetim: Türkiye ve AB Mukayesesi yapılırken, Fransız konuşmacımız Sayın Georges RISOU tarafından "Coğrafi İşaretlerin Ürün Yönetişimi ve Denetimi, Fransa Epoisses Peyniri Örneği" sunumu yapılırken, İtalyan konuşmacımız Sayın Leo BERTOZZI tarafından ise "Coğrafi İşaretlere Uluslararası Bir Bakış: İtalya Parmesan Konsorsiyumu Peyniri Örneği" konulu sunum, konunun ilgililerine sunulmuştur.

Bu faaliyete ek olarak, DOĞAKA tarafından, bölgemizle özdeşleşmiş ürünlerin coğrafi işaret tescilini gerçekleştirerek; bölge ekonomisine ve tanıtımına katkı sağlanması hedeflendiği için, DOĞAKA ile Mustafa Kemal Üniversitesi işbirliğinde, bölgemizde öne çıkan ürünlerin tespiti, başvuru sürecinde tamamlanması gereken belgeler, her bir ürün için gerçekleştirilmesi gereken analizler ve toplam tahmini maliyetler üzerine bir çalışma gerçekleştirilerek bir işbirliği protokolü düzenlenmiştir. Bundan sonraki aşamada, bölgemizde öne çıkan ürünlerde tescil başvurularının planlama, takip ve koordinasyonun gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir.

7. BÖLGEMİZİN COĞRAFI İŞARET POTANSİYELİ, ÜRÜNLERİN GÜNCEL TESCİL BAŞVURU DURUMLARI ve TR63 DÜZEY2 BÖLGESİ'NDEKİ COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİN BÖLGE EKONOMİSİNE KATKILARI

Bölgemiz illerinden Hatay ili coğrafi işaret tescili alımı ve güncel başvuru durumlarını değerlendirmek gerekirse; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)'nun koordinasyonunda, 2006 yılında



Antakya Künefesi'nin coğrafi işaret tescili alınmıştır. Antakya Künefesi, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın, 14.04.2006 tarihli başvurusu ile Antakya merkezi ve bağlı yerleşim birimleri ile coğrafi sınırlandırılmış bir mahreç işaretine sahip ürünümüzdür.

2014 yılında Hatay Amanoslar Püren Balı, Hatay Carra (Testi) Peyniri, Hatay Cevizli Biberi, Hatay Halhalı Zeytini, Hatay Hurması, Hatay Karamani Zeytini, Hatay Künefe Peyniri, Hatay Sarı Haşebi Zeytini, Hatay Saurani Zeytini, Hatay Sürk Peyniri, Hatay Tuzlu Yoğurdu, Yayladağ Lokumu ürünlerinin başvuruları yapılmasına rağmen başvuru sürecindeki teknik hatalardan ötürü maalesef pek çok başvuru olumsuz sonuçlanmıştır.

2015 yılında ise; Hatay Akçay Şeker Portakalı, Hatay Defne Sabunu, Hatay Ney Kamışı, Kırıkhan Havucu, Kırıkhan Nar Ekşisi ürünlerinin başvuruları yapılmış ve süreçleri devam etmektedir. Tüm bunların ışığında; İskenderun Güvercini, Kırıkhan Havucu, Hatay Püren Balı, Hatay Nar Ekşisi, Hatay Ney Kamışı, Hatay Defne Sabunu, Yayladağ Lokumu, Yerel Zeytin çeşitleri olan Karamani, Savrani, Sarı Haşebi, Halhalı, Hatay Cevizli Biberi, Akçay Şeker Portakalı, Hatay Hurması, Hatay Tuzlu Yoğurdu, Hatay Zahteri, Altınözü Biberi, Hatay Sürk Peyniri, Hatay Carra Peyniri ve Hatay Künefelik Peyniri için coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmış olup, ürünlerin başvurusunda dosyalarına yer alan eksikliklerden ötürü henüz tescil alım işlemi tamamlanamamıştır.



Biberli Ekmek Antakya / HATAY

Osmaniye ilimizde coğrafi işaret tescili almış olan ürünler arasında yer almakta olan Osmaniye Yer Fıstığı Osmaniye Ticaret Borsası tarafından 2002 yılında tescil ettirilmiştir.

Kahramanmaraş Biberi, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası'nın başvurusu ile 26.12.2001 tarihinde koruma altına alınmış olup, Andırın Tirşığı; Andırınlılar Eğitim Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği'nin başvurusu ile 06.05.2010 tarihinde koruma altına alınmıştır. Maraş Tarhanası, Kahramanmaraş Ticaret Borsası'nın başvurusu ile 29.07.2010 tarihinde koruma altına alınırken, Çağlayancerit Cevizi, Çağlayancerit Ziraat Odası Başkanlığı'nın başvurusu ile 21.12.2011 tarihinde koruma altına alınmıştır. Bunlara ek olarak, Kahramanmaraş ilimizden Maraş Burma Bileziği, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı'nın başvurusu ile 26.09.2012 tarihinde koruma altına alınmıştır.

Kahramanmaraş'ın yöresel lezzetlerine değinmek gerekirse; yıllık üretim miktarı 1.000.000 adet olan ve yıllık satış geliri 1.000.000 TL olan Geleneksel Maraş yemeği Maraş Çöreği'nin, Kahramanmaraş'ın merkezinde Bertiz Bölgesi'nde yıllık üretim miktarı 209.039 ton yıllık satış geliri 522.597,5 TL



Zeytin Salatası Antakya / HATAY



olan Bertiz Kabarçık Üzümlü'nün ilimiz mutfağındaki yeri ve önemi büyüktür. Bunun yanı sıra, Maraşlıların vazgeçemediği yöresel yemeklerinden de bahsetmek gerekirse; Maraş Ekşili Çorbası'ndan, Maraş Et Kabağı'na, Maraş Şekerli Pidesi'nden, Maraş Çullaması'na, Maraş Sumak Ekşisi'nden Maraş Et Kabağı'na pek çok lezzetiyle yöresel zenginliklerini misafirlerine sunar Kahramanmaraş.

Bölgemizde coğrafi işaretin yaratmakta olduğu kama değerden bahsetmek gerekirse, yöresel ürün ve faaliyetlerimizin coğrafi işaret tescili alan kesimlerinde yerelde sağlamakta olduğu etki alanı değerlendirildiğinde, sadece gastro-turizm veya kırsal turizm ekseninde değil bunun yanı sıra, kırsal kalkınma ve ekosisteme saygıdan sağlıklı yaşamın içinde kültürel mirasın korunması ve kültürel kent kimliğinin oluşturulmasına kadar pek çok konuda katkı sağladığını belirtmek mümkündür. Örneğin, Antakya Künefesi denildiğinde kadayıfı yoğuran Uzun Çarşı esnafından, özel künefelik peyniri kuran maharetli köylümüzün emeğine kadar bölgenin çalışkan insanının emek harmanını gözlemlemek mümkündür. Bu ve benzeri yöresel lezzetlerin hazırlanmasında emek yoğun girişimlerin sonucunda çok yönlü sosyo-ekonomik kalkınmaya gerçek bir değer kazandıran bir çalışmadır coğrafi işaret tescilinin alınması.

Turp Hasadı Kadirli / OSMANİYE



Ceviz Reçeli Antakya / HATAY

8. SONUÇ ve ÖNERİLER

Coğrafi işaret kavramına yönelik; hem üretici hem de tüketici açısından olumlu yanlarının bilgilendirme yapılarak farkındalığın artırılması çok önemlidir. Ülkemizde coğrafi işaret uygulamalarında istenilen düzeye gelinebilmesi için, Kalkınma Ajansları'nın, yerel yönetimlerin ve merkezi otoritenin bu konuya gereken önemi vermesi en birincil ihtiyaçtır.

YÜCiTA tarafından tüm etkinlik planlamalarında da vurgulandığı üzere, coğrafi işaretin avantajlarından ivedilikle yararlanılabilmesi için ülkemizde doğrudan Kalkınma Bakanlığı'na bağlı bir "Bağımsız Ulusal Coğrafi İşaret Enstitüsü" kurularak tarım ve gıda ürünleri başta olmak üzere, tescil işlemlerinin planlama, takip ve koordinasyonunun ciddi bir şekilde kontrol edilmesi büyük önem taşımaktadır. Söz konusu çalışmalar yapılınca dek, coğrafi işaret konusunda görev ve sorumluluğu barındıran kurum olarak sadece Türk Patent Enstitüsü'nün takip ve koordinasyonu yeterli olmayacaktır. Yerel yönetimlerin, sivil toplumun ve her şeyden öte üreticilerin ürünlerine sahip çıkması en temel görevlerimiz arasında yer almalıdır.

Ülkemizde coğrafi işaret konusunda kamuoyu bilinçlendirmesinin sağlanması için eğitim programlarımızdan başlamak üzere coğrafi işaret konulu özendirici etkinlik planlaması yapılması bu konuda farkındalığı artıracaktır.

Tüm bunların ışığında, öncelikle ülkemizi ve bölgemizi ve akabinde içine doğduğumuz kültürümüzün özünü koruyarak, yöresel ürün ve lezzetlerimizin nesilden nesile aktarılabilmesi amacıyla coğrafi işaret konusunu bugün burada ve sonrasında nice ulusal ve uluslararası platformlarda işleyerek doğal, tarihi ve kültürel var oluşumuzun vazgeçilmez bir parçası olan yöresel ürünlerimizi koruma altına alarak bölgesel kalkınmaya yön verebilen bir Türk ekonomik modelini de sağlayabileceğimiz kıymetlendirilmektedir.



Ahmet Duran BALSUYU

Kahramanmaraş Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı

Kahramanmaraş Ticaret Borsası

RÖPORTAJ



Pek çoğumuz tarafından sevilen yiyeceklerinden biridir tarhana, peki neden tarhana denilince akla ilk Kahramanmaraş gelir, tarhananın Kahramanmaraş'la olan ilgisi hakkında bilgi verebilir misiniz?

Maraş Tarhanası yapım süreci, şekli ve tüketim biçim bakımından diğer tarhana çeşitlerine göre çok farklılık göstermektedir. Bu bakımdan diğer tarhanalara göre Maraş Tarhanası'nı konumu çok farklıdır. Maraş Tarhanası'nı hem çerezlik hem çorbalık hemde yemelik olarak tüketebilirsiniz. Kahramanmaraşlı bir ailenin evine misafir olursanız eğer size çay ile beraber ilk ikram edeceği yöresel lezzet Maraş Tarhanası olacaktır. Ayrıca Maraş Tarhanası yapım süreci onu çok besleyici kılmaktadır. Yapımında yoğurtun pişirilmiyor olması, tarhanamızı çok daha değerli bir besin kılmaktadır. Tarhananın Kahramanmaraş ile olan bağı çok eskilere dayanmaktadır. Anlatılanlara göre; Yavuz Sultan Selim, Mısır seferine giderken şöyle talimat veriyor: "Öyle bir yiyecek yapın ki bozulmasın ve askerlerimizi dinç tutsun". Bu şekilde bir talimatla tarhananın ortaya çıktığına dair kaynaklar var. Yoğurt ile dövmenin karıştırılmış halinin sıkma şeklinde başka bir yere bırakılıp ertesi

gün kurumuş haliyle tüketildiğinde, oldukça güzel bir ürün olduğu kanaatine varılmış ve bu şekilde askerlerin besin kaynağı olarak tarhana ortaya çıkmış oluyor.

Maraş Tarhanası, Türk Patent Enstitüsü'nde hangi kategoride yer almaktadır? Diğer tarhanalardan ayırt edici özelliği nedir?

Maraş Tarhanası; Türk Patent Enstitüsü nezdinde Mahreç işaretli coğrafi işaretli ürünler kategorisinde yer almaktadır.

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, veya bölgeden kaynaklanması, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olması üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması, durumunda "mahreç işareti" göstergesidir.

Maraş Tarhanası'nın birden fazla ayırt edici özelliği bulunmaktadır. Size bir iki tanesinden bahsedeyim. İlk olarak Maraş Tarhanası'nın yapımında sadece yoğurt, dövme, tuz, kekik ve çörek otu (isteğe bağlı) kullanılmasıdır. Yine yapım sürecinde





yoğurdun pişirilmemesi, pişmiş dövme aşına sonradan ilave edilmesi en önemli ayırt edici özelliklerindendir. İkinci olarak Maraş Tarhanası'nın kurutulma işlemidir. Bölgemizde bulunan sazlıklardan yapılan çığ adı verilen sergiler üzerine Maraşımızın maharetli bayanlarının tarhana aşını incecik sererek kurutması ayrı bir tattır. Doğal olarak güneşte kurutulduğundan organik ve katkısız bir yiyecektir.

Coğrafi işaretli bir ürün olarak Maraş Tarhanası'nın çorba olarak tüketilmesi dışında nasıl tüketilmektedir?

Çok güzel bir soru. Maraş Tarhanası'nı diğer tarhanalardan ayıran bir diğer özelliği ise, tüketilme alışkanlıklarıdır. Bildiğiniz gibi İç Anadolu Bölgemizde tarhana çok sevilen besleyici bir ürün olmasına rağmen yenmeye müsait değildir, ancak çorba olarak tüketilir. Maraş Tarhanası ise hem yemek hem çerez hemde çorbadır. Maraş Tarhanası, daha ilk yapım aşamasında tüketilmeye başlanır. Yağlama dediğimiz, pişmiş dövmenin tereyağı ile kavrulması ile yenen çok ayrı bir tatdır. Yaz aylarının olmazsa olmazı, Maraş Tarhanası'nın yarı kurumuş hali Firik Tarhana (genelde geceden serilip ikindi namazı sonrası toplanan yarı kuru hali) Maraşlının vazgeçemediği bir lezzettir. Bir de yanında Maraş'ın meşhur Cevizi, Bademi ve Antep Fıstığı varsa inanılmaz doyurucu ve besleyici bir ürün olur. Durun daha bitmedi, Kelle suyu, meşhur Maraş Pul Biberi ve Maraş Tarhanası üçlemesinin ayrı bir yeri vardır Maraşlının sofrasında. Tarhana kelle suyuna ıslatılıp üzerine bolca Maraş Biberi dökülüp servis edilirse hem lezzetli hemde sağlıklı bir öğün olur. Maraş Tarhanası cips gibi de tüketilir. Kış aylarının vazgeçilmez konuğudur maraşlıların evinde, yine yanında kuruyemiş olursa küçükten büyüğe herkesin tercihi olur. Maraş Tarhanası'nın

fırında veya yağda kızartılarak tüketilebileceği gibi, ıslatılmış halinin soğanla kavurulması ve Tarhana Köftesi gibi zengin şekillerde de tüketilebilir. Kahramanmaraş'ta kullanılan güzel bir söz vardır; tarhana aç doyurur, toku açtırır.

Kentin milli ve manevi değeri olarak tanınan Maraş Tarhanası'nın bölge ekonomisine katkıları hakkında bilgi verebilir misiniz?

Maraş Tarhanası, Kahramanmaraş için çok önemli bir zahire kültürüdür. Zengininden fakirine bütün evlerin mutfaklarında bulunması gereken bir erzaktır. Hal böyle olunca Maraş Tarhanası'nın yapımı ciddi bir ekmek kapısı oluşturmaktadır. Bölgemizde irili ufaklı yaklaşık 40 adet tarhana işi ile uğraşan firmamız vardır, bunun yanında birçok evimizde ek gelir olarak Maraş Tarhanası yapan ailelerimiz var. Yaz aylarında bölgemizde tarhana yapımı için ciddi bir buğday ve yoğurt tüketimi olmaktadır. Bu da halihazırda süt ve süt ürünleri ve hububat sektörüne önemli katkılar yapmaktadır.

Maraş Tarhanası'nın uluslararası coğrafi işaret tescili alma konusunda çalışma var mıdır? Bu konu hakkında neler söylemek istersiniz?

Maraş Tarhanası yerel bir ürün olarak tüketilmektedir. Daha yeni yeni bu işle uğraşan firmalarımız Türkiye'nin çeşitli yerlerine Maraş Tarhanası göndermeye başlamışlardır. Kurum olarak hedefimiz tarhananın Türkiye'de tanınırlığının artırılması ve daha sonraki süreçte Yurt dışına açılımının sağlanmasıdır. İnşallah ileriki süreçte Maraş Tarhanası'nı Avrupa Birliği nezdinde coğrafi işaretli ürün olarak görürüz.



Kahramanmaraş'ın elbette akla gelen, meşhur ürünlerinden biri de tarhanadır. Maraş Tarhanası hariç tescillenen ve tescillenmeyi bekleyen ya da başvuru yapılması düşünülen yöreye özgü başka ürünler var mıdır?

Bildiğiniz üzere Kahramanmaraş bulunduğu konum itibarı ile çok zengin bir mutfak kültürüne, tarıma uygun iklim ve toprak özelliklerine sahiptir. Kahramanmaraş'ın ilk tescilli Coğrafi İşareti Maraş Biberi'dir. Yine Kahramanmaraş ili sınırları içinde Çağlayancerit Cevizi, Andırın Tırşığı, Maraş Burma Bileziği Coğrafi İşareti ürünlerimizdir. Kahramanmaraş Ticaret Borsası olarak ise Andırın Kirazı, Göksün Starkrimson ve Göksun Redchief Elmaları için Türk Patent Enstitüsü'ne coğrafi işaret başvuruları yapılmış olup sonuçları beklenmektedir. İlimizde bulunan diğer kurumlarımız da Maraş Dondurması ve Maraş Cevizi için başvuru yapmıştır. Son olarak Kahramanmaraş'a özgü olarak Maraş Çöreği, Urmu Dutu, Abbas İnciri, Maraş Hitası, Bertiz Kabarcığı, Maraş Mahrabaşı Üzümü, Bastık ve Samsası, Maraş Ahşap Oymacılığı, Maraş Sim Sırması, Hartlap Bıçağı, Maraş Sarı Çeltiği, Maraş Ekşili Çorbası, Maraş Kebabı, Maraş Parmak Peyniri, Maraş Fıstık Ezmesi gibi yöresel ürünleri örnek gösterebiliriz.

Son olarak Kahramanmaraş'a özgü yöresel ürün ve lezzetlerin korunması amacıyla kurumsal olarak ne gibi çalışmalar yürütmektesiniz?

Kahramanmaraş Ticaret Borsası olarak sahip olduğumuz yöresel değerlerimize sahip çıkma konusunda çeşitli projeler yürütmekteyiz. İlk olarak Maraş Tarhanası'nı coğrafi işaret olarak tescil ettirerek ilimizin önemli bir değeri olan tarhanayı gelecek nesillerimiz için koruma altına aldık. Yine Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı'nın desteği ile gerçekleştirdiğimiz Doğrudan Faliyet Programı ile Kahramanmaraş mutfak kültürü ve yöresel lezzetlerini envanterleştirerek güzel bir kitap haline getirdik. Ayrıca katıldığımız tüm fuar ve etkinliklerde ilimizin değerlerini tanıtmak amacı ile Maraş Tarhanası, Maraş Biberi, Maraş Dondurması, Maraş Çöreği ve Maraş Fıstık Ezmesi'ni gelen misafir ve katılımcılara hediye ettik. Son olarak Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi ve Kahramanmaraş İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ile kurduğumuz bir oluşum ile Kahramanmaraş'a mal olmuş yöresel değerlerinin coğrafi işaret başvurularının alınması için çalışmaktayız.





Hikmet ÇİNÇİN

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı

Antakya Künefesi'nin Tescil Başarı Hikayesi

ANALİZ

Antakya'nın birçok yöresel ve farklı lezzeti bulunmaktadır. Bu lezzetlerin başında Antakya denince ilk akla gelen künefedir. Künefeyi Antakya'ya özgü kılan sizce nedir?

Tarih boyunca bir çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Hatay, tarihi bir kent olma özelliğinin yanında dünyaca ünlü bir gastronomi şehridir. Künefe bu tarihi şehir ile özdeşleşmiş önemli bir lezzettir. Künefenin Antakya'ya özgü olmasının ayırt edici özellikleri, Antakya yöresine özgü tuzsuz inek peyniri, tel kadayıf, özel tereyağı ve şerbetten yapılmasıdır.

Kentin milli ve manevi değerleri olan ve uluslararası boyutta tanınan künefenin coğrafi işaretli olması için Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılan çalışma hakkında bilgi verebilir misiniz?

Odamız yöresel ürünlerimizin korunması ve nesillere aktarılması için ilk olarak 2005 yılında çalışmaya başlamıştır.

Meclis üyemiz Suheyl BUDAK'ın özverili çalışması üzerine 14.04.2006 tarih ve C2000/003 başvuru numaralı 101 tescil numarası ile TPE'de mahreç işaretli olarak "Antakya Künefesi" coğrafi işareti tescillenmiştir. Şimdi de DOĞAKA desteğiyle uluslararası başvurusu için çalışmalar yürütürken, iki yöresel ürünümüzün ki bunlar Tuzlu Yoğurt ve Künefelik Peynir'dir. Bu iki ürünümüzün de ulusal başvuruları için çalışmaları yürütmekteyiz.

Antakya Künefesi'nin bir marka ürün olmasında coğrafi işaret tescili almasının bir önemi var mıdır?

Ülkemizde ve yurtdışında yaygın olarak bilinen ve beğeniyle tüketilen "Antakya Künefesi" diğer kültür ürünlerimiz gibi taklide ve yozlaşmaya maruz kalmaktadır. Antakya Künefesi'nin, Türk damak zevkine uygun olarak korunması, aynı esaslarda devam etmesi ve diğer kültürlerle tanıtılması amacı ile Antakya Künefesi'nin tescili yapılmıştır.





Sizce halkımız coğrafi işaret konusunda bilgi sahibi midir? Bölgemiz kamuoyunu coğrafi işaret konusunda bilinçlendirmek için neler yapılabilir?

Halkımızın bu konuda yeterince bilgi sahibi olduğu söylenemez. Ülkemizde bir çok kurum ve kuruluşun da bu konuda bilgi sahibi olmadığını düşünüyorum. Markalaşma konusunda genel bir bilinç oluşturmak ve üniversitelerimizi, kurumlarımızı bu konuya dahil etmek suretiyle eğitimler, paneller, çalıştaylar yaparak markalaşmanın ve coğrafi işaretlemenin ekonomik ve sosyal yapımıza sağlayacağı faydaları anlatmak gerekmektedir.

Uluslararası fuarlarda Hatay ilini temsilen Antakya Künefe'sinin tanıtımı ve sunumu yapılmaktadır. Yurt içi ve yurt dışı satışlarda Antakya Künefes'i'nin coğrafi işaretli olmasının da katkısı var mıdır?

Ülkemizde son yıllarda tanınan coğrafi işaretlenme sistemi uluslararası arenada çok uzun yıllardır var olan ve bilinçli tüketicinin olmazsa olmazıdır. Antakya Künefes'i'nin yurtdışında bu özelliğe haiz olması ürünün hem ekonomik değerini arttıracak hem de esnafımız emeğinin karşılığını almış olacaktır.

Hatay'ın ilk coğrafi işaretli ürünü künefenin Türk Patent Enstitüsü'nde hangi kategoride yer almaktadır? Nedeni nedir?

Yukarıda belirttiğim gibi MAHREÇ olarak tescil edilmiştir. Çünkü

yapım kurallarına uyduğu müddetçe Türkiye'nin her yerinde üretilen bir tatlı olmasıdır.

Hatay'ın en bilinen yöresel ürünü Antakya Künefes'i'dir. Bunun haricinde ilimize özgü coğrafi işaret tescilli alması gerektiğini düşündüğünüz başka ürünler var mıdır?

Türkiye'de belki de Coğrafi İşaret alınabilecek ürün sayısı en fazla olan illerden biri hiç kuşkusuz Hatay'dır. Örnek vermemiz gerekirse; Halhalı Zeytini'nden Karamani'ye, Zeytin yağından Nar ekşisine, Defne sabunundan Kabak tatlısına, Tuzlu yoğurdandan Sürk peynirine vs.

Son olarak Hatay'ın yöresel ürünlerinin daha etkin tanıtılması için neler yapılmalıdır?

Öncelikle ürünlerimizin aslına uygun olarak üretmeliyiz. Ve işletmelerimizin hijyen kurallarına dikkat etmeli ve sunumunu en güzel şekilde yapmalıyız.

Daha sonra paketlenme sistemlerimizin gıda kurallarına uygun şekilde oluşturmalıyız. Kurumlara düşen görev ise Tematik projeler ve diğer projeler ile ürünlerimizi ulusal ve uluslararası fuarlarda tanıtımı yapmaktır.





Sait ÇENET

Osmaniye Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı

Coğrafi İşaretli Yöresel Ürün Olan Yer Fıstığının Tescil Başarı Hikayesi

RÖPORTAJ



Osmaniye'de üretilen yer fıstığı çeşitleri hakkında bilgi verebilir misiniz? Bu çeşitlerden hangisinin bölge ekonomisine katkısı daha fazladır?

Ülkemizde üretilen yer fıstığının yaklaşık olarak tamamı Çukurova bölgesinde yetiştirilmektedir. Mersin, Adana ve Osmaniye illerinde üretilen yer fıstığının işlenerek pazara hazır hale getirilmesi ise Osmaniye'de yapılmaktadır. Yer fıstığı ülkemizde en yaygın ekilen çeşit NC-7 dir ve sadece çerezlik çeşitler ekilmektedir.

Yer fıstığı çeşitleri ise; seçilmiş kabuklu yer fıstığı, iç yer fıstığı, tuzlu kavrulmuş iç yer fıstığı, yer fıstığı unu, yer fıstığı filesi, kavlak-şak iç yer fıstığı, pirinç iç yer fıstığı, çikolata kaplamalı iç yer fıstığı, yer fıstığı kremasıdır. Üreticilerden alınan yer fıstıkları işlenerek kabuğundan ayrılıp sınıflandırılmakta ve büyük kısmı çiğ iç yer fıstığı olarak satılmaktadır. İşlenmeden satılan yer fıstıklarının kar oranı da düşük olmaktadır.

Yer fıstıklarının işlenerek iç yer fıstığı kavlak-şak, yer fıstığı kreması, çikolata kaplamalı yer fıstık vb. katma değeri yüksek ürünlerin üretiminin artması gerekir.



Osmaniye yer fıstığının coğrafi işaret tescili alma hikâyesinden bahsedebilir misiniz?

Coğrafi işaret terimi ile kastedilen, bir ürünün, bir yöreyle özdeşleşmiş olması, birtakım özelliklerinin ya da tüm özelliklerinin bu yöreden kaynaklanması ve bu çerçevede tüketici gözünde belli bir bilinirliğe ve kaliteye sahip olmasıdır. Yer fıstığı tadı ve lezzeti ile Osmaniye ilimiz ile özdeşleşmiştir. Yer fıstığı denildiğinde aklımıza Osmaniye gelmektedir.

Borsamız yönetimi tarafından 2002 yılında yapılan çalışma ile coğrafi işaretlerin ekonomiye birtakım etkileri olduğu belirlenmiş, ürünlerin yarattıkları katma değer ile toprağın değerini ve üretimi artırmak, üretim zincirinde daha iyi değer dağılımı sağladığı görüşü ile Osmaniye Yer Fıstığı için coğrafi işaret müracaatı yapılmış ve 18.09.2002 tarihinde belge alınmıştır.



Osmaniye'nin coğrafi işaretli ürünü Osmaniye Yer Fıstığı Türk Patent Enstitüsü'nde hangi kategoride yer almaktadır? Nedeni nedir?

Dünyada pek çok yerel ürün elde edildiği yerin adı ile tanınmaktadır. Yöresel ürün olarak adlandırılan, ün ve kalitelerini bulundukları yerin özgün doğal koşulları ya da beşeri faktörünün bilgi, beceri kültür ve geleneklerinden alan bu tipik ürünler tarımsal ürünler ile özgün gıda ve el işi ürünlerinden oluşmaktadır. Bu ürünler taklitlerine karşı korunabilmek ve haksız rekabete maruz kalmamak için ulusal ve uluslararası düzeyde coğrafi işaretler ile koruma altına alınmışlardır.

Türkiye'de coğrafi işaretlerin korunması hakkında 555 sayılı kanun hükmünde kararname coğrafi işaret, "belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir" olarak ifade edilmektedir. Bu Kanun Hükmünde Kararname anlamında coğrafi işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmıştır.

Osmaniye Yer Fıstığı; 54 tescil numarası ile menşe adına kayıtlı bir üründür.

(Menşe Adı; bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması, tüm veya esas nitelik veya özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre alan veya bölge sınırları içinde yapılması koşulu ile o yöre, alan veya bölge adını temsil eder. Bu bağlamda, söz konusu tarım veya gıda ürününün; o bölge, özel yer veya ülke menşeli olması, kalite veya niteliklerinin, doğa ve insan unsurları ile birlikte sadece özel bir coğrafi çevreye özgü olması ve üretimi, işlenmesi ve hazırlanmasının tanımlanan coğrafi bölgede gerçekleşmesi gerekmektedir.)

Türk Patent Enstitüsü'nde coğrafi işaretli ürünler listesinde yar alan Osmaniye Yer Fıstığı'nın ihracatı yapılmakta mıdır?

Bölgemizde üretilen yer fıstığının tamamına yakını çerez olarak değerlendirildiğinden dolayı çerez firmaları tarafından her zaman talep edilen bir üründür. Yer fıstığı ihracatına baktığımızda dünya piyasası ile rekabet edecek fiyatları henüz ülkemizde yakalayamadık. Üretim maliyeti ülkemizde oldukça yüksektir. (Akaryakıt, gübre, sulamada kullanılan elektrik, tohum vb.) TÜİK verilerine göre 2014 yılında 565.679 \$, 2015 yılında 362.506 \$ ihracat yapılmış bun karşılık, 2014 yılında 16.309.005.-\$, 2015 yılında 58.710.577.-\$'lık ithalat yapılmıştır. Ülkemizde yer fıstığı ihracatı yok denecek kadar azdır.

Osmaniye denildiğinde ilk akla gelen yöresel ürün olan Osmaniye Yer Fıstığı'nın ulusal ve uluslararası hedef pazarlarda satış ve pazarlama açısından coğrafi işaretli bir ürün olmasının katkısı var mıdır?

Az önce de bahsettiğim gibi Osmaniye Yer Fıstığı dünya pazarında rekabet etme gücü yoktur. Ulusal pazarda ise bölgemizde yetişen ürün lezzet ve tat bakımından tüketiciler tarafından tercih edilen bir üründür. Üyelerimizden fatura, etiket vb. ürün bilgilerinin yazıldığı belgelere Osmaniye Yer Fıstığı ibaresinin kullanılması tavsiye edilmektedir.

Yer fıstığı gıda sanayisi sadece çerezlik yer fıstığı üretmekteyken son yıllarda ezme, krokan, draje, yer fıstığı yağı gibi çeşitler de üretime eklenmiştir. Bu ürünlerin de coğrafi işaretli ürün olması için, kurumsal olarak herhangi bir çalışma yürütülmekte midir?

Coğrafi İşaret tüketicilere bir ürünün belli bir yerde üretildiğini ve üretim yeri sebebiyle belli özelliklere sahip olduğunu anlatmaktadır. Coğrafi işaret, ürünlerini anılan coğrafi işaret tarafından belirtilen yerde yapan ya da ürünleri tipik niteliklere sahip tüm üreticiler tarafından kullanılabilir.

Yer fıstığı ezmesi, krokan ve draje yer fıstığı gibi ürünlerin üretim miktarı henüz az miktarlarda yapılmaktadır. Borsamız tarafından işlenmiş yer fıstıklarının satışında coğrafi işaret ile ilgili bir çalışma başlatılmamıştır.

Son olarak, yöresel ürünler ve coğrafi işaretler konusuna yönelik Osmaniye ilimizde yapılabilecek ne tür çalışmaların bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacağını düşünüyorsunuz?

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 sembolü haline gelmiş yer adlarının coğrafi işaret olarak koruma altına alınmasında o yöre halkının menfaatlerinin korunması açısından büyük fayda vardır. Coğrafi işaretler, ürüne dinamik pazarlama gücü katar ve doğasından gelen anonim sahiplik gücüyle bölgesel ya da toplumsal bazda ekonomik gelişme aracı vazifesi görür. Özellikle kırsal kalkınma için önemli bir araçtır.





Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR

Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm Başkanı

Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği

ANALİZ

Coğrafi işaretlerle ilgili 15 yıldır çalışmalar yürütmektesiniz. Hatay ilinde yöresel ürünler ve coğrafi işaretler üzerine çalışmalarınızdan bahsedebilir misiniz?

Hatay ilindeki yöresel ürünlerin coğrafi işaretler potansiyelini 1998 yılında İngiltere'deki eğitimimi tamamladıktan ve Mustafa Kemal Üniversitesi'ndeki görevime başladığım zaman farkettim. Konu ülke gündeminde yeni olduğu için idareciler ile yapmış olduğum görüşmelerden bir sonuç alamadım. Ancak, Hatay'daki yöresel ürünleri fırsat buldukça Fransa, İspanya ve İtalya'daki toplantılara götürerek ve tanıtarak başladım. Öte yandan, bilimsel çizgimi de ilk olarak Hatay'ın yöresel süt ürünlerinin kimyasal ve aromatik özelliklerini belirlemek ve bunların ilerde coğrafi işaretlemede kullanılabilecek şekilde belirledim. Bu kapsamda, disiplinlerarası bir çalışma ile Sürk peynirinin antropolojik olarak orjinini belirlemek, Tuzlu yoğurdun aroma profilini belirlemek, Sürk peynirinde mikrobiyolojik değişimleri belirlemek gibi çalışmalar yaptım. Ayrıca, antropoloji bölümü ile ortak olarak farkındalık

yaratmak amacı ile Belen, Hassa, Dörtöl ve Kırıkhan ilçelerinde seminerler düzenlemek, Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU'nun kurmuş olduğu Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Araştırma Ağı toplantısını Hatay'da düzenlemek, yine Tarım Eğitimi'nin 168. yıldönümünde "Geleneksellikten Refaha Hatay Coğrafi İşaretler Paneli" düzenlemek ve radyo söyleşilerinde bulunmak gibi çalışmalarda bulundum. Bu arada Büyükşehir Belediye Başkanlığı, Mustafa Kemal Üniversitesi, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, Antakya Ticaret Odası arasında Hatay'da Coğrafi İşaretli ürünlerin sayısının artırılması konusunda protokol oluşturulması çabalarına destek verdim.

Türkiye'de kaç ürünün Coğrafi İşaret tescili var? TR63 Bölgesi illerimiz olan Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye'de yer alan coğrafi işaretli ürünler hakkında bilgi verebilir misiniz?

17.02.2016 tarihinden bu yana Türk Patent Enstitüsü'nde 187 ürün Coğrafi işaretli olarak tescil edildiği görülmektedir. Ancak, Hatay'ın sadece Antakya Künefesi; Osmaniye'nin Yer Fıstığı;





Kahramanmaraş'ın ise Maraş Burma Bileziği, Maraş Biberi, Maraş Tarhanası olmak üzere TR63 Bölgesi'nde 8 coğrafi işaret bulunmaktadır.

Sizce Hatay ilimizden coğrafi işaret tesciline aday potansiyel ürünler hangileridir?

Hatay ilimizde bu konuda tam bir envanter çalışması yapılmış değil. Çünkü, coğrafi işaretler sadece gıda ve tarım ürünlerine değil, el sanatlarına, yemeklere, madenler gibi birçok değişik ürüne alınabilir. Ancak, DOĞAKA'nın da yer aldığı bir çalışma ile yemekler hariç Hatay'da ilk etapta yöre ekonomisine katkıda bulunacak 14'e yakın ürün olduğunu tesbit edilmiş durumda. Bunlardan bazılarını ney kamışı, zahter, Sürk Peyniri, Tuzlu Yoğurt, Carra Peyniri, Hatay Kabak Tatlısı, Antakya İpeği, Sakıt Kayısısı, Andak Balı, Hatay'a özgü zeytin çeşitleri ve zeytin yağları, defne yağı ve defne sabunu, nar ekşisi ve Samandağ

Biberi ilk akla gelenler. Burada verilen ürünlerden bazıları için önceki dönemlerden coğrafi işaret tescili yapılması için başvuruda bulunulmasına karşın zaman içinde başvurular reddedilmiştir.

Bölgemizde coğrafi işaretli ürün tescili kazanabilecek birçok ürün varken, sizce tescil süreçleri neden tamamlanamamıştır?

Bölgemizde coğrafi işaretli ürün tescili kazanabilecek birçok ürün varken tescil süreçlerinin tamamlanamamasının başlıca nedenlerini şöyle sıralamak mümkündür. Yeterli sayıda bilimsel çalışma olmaması nedeni ile başvuru aşamasında elzem olan teknik raporun yetersiz hazırlanması, konu ile ilgili olarak bir politika ve buna bağlı olarak finans kaynaklarının yetersiz oluşu, karar vericilerin konuya ilgisiz kalması ve akademik camianın konuya uzak durması ve üretici birliklerinin yeterli düzeyde var olmayışı, var olan birliklerin de konu hakkında bilgisinin olmamasıdır.

Coğrafi işaretli ürünlerin üzerinde logo bulunmakta mıdır?

Ülke genelinde coğrafi işaretli ürünlerin üzerinde başvuran kurumlar tarafından belirlenmiş bir logo bulunmaktadır ve bu konuda bir yasal zorunluluk şu an için bulunmamaktadır. Dolayısı ile ortak bir logo yoktur. Oysa Avrupa ülkelerinde coğrafi işaretler iki sınıf (menşe veya mahreç) olmak üzere standart logo uygulaması bulunmaktadır. Yeni yasa tasarısı ile logo kullanımının zorunlu olması beklenmektedir.



Coğrafi işaretler sınıflandırılırken neler dikkate alınır?

Coğrafi işaretler “menşe” veya “mahreç” olarak sınıflandırılmaktadır. Bu ikisi arasındaki fark kısaca, menşe uygulamasında ürünün tüm ayırt edici özelliklerinin bir yörenin doğa ve beşeri unsurlarından kaynaklanması ve üretimi ve işlenmesinin tümüyle sınırları belirlenmiş bir yöre içinde yapılan bir ürün olması gerekir iken (Aydın İnciri gibi), mahreç uygulamasında ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birisinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırlarında yapıyor olması gerekmektedir (öneğin, Adana Kebap). Ancak, ülkemizde yöresel yemeklere de mahreç kapsamında tescil için başvurulmakta olması coğrafi işaretler ile tam bağdaşmayan bir durumdur. Bu nedenle, yemekler için ayrı bir düzenlemeye ihtiyaç vardır. Aksi takdirde coğrafi işaretleme özündeki faydanın yitirilmesi riski bulunmaktadır.

Bir ürünün coğrafi işaret tescili alması o ürünün marka değerini nasıl etkilemektedir? Kısacası bir ürünün coğrafi işaretli olmasının ürüne ne gibi artıları vardır?

Bir ürünün coğrafi işaretler bakımından tescil edilmesi, o ürünün yöresel ve geleneksel özelliklerinin ve üretiminin kontrol ve denetim altında olduğunun bir göstergesidir. Böylece tüketicinin satın alırken en çok endişe duyduğu taklit ve tağşiş konusunun önüne geçilebilmektedir. Böyle bir durumda tüketicinin benzer ürünler arasından coğrafi işaretli ürünlere %20-30 oranında daha fazla ödeme yapmaya razı olmaktadır. Coğrafi işaretli bir ürün üzerinden markalaşmaya gitmek, firmalar için pazarda daha kolay bir şekilde yer almalarını sağlamaktadır. Ayrıca çoğunlukla menşe ürünlerde olduğu gibi, ürüne olan talebin tek bir yöre, alan ve bölge tarafından karşılanmasını gerektirdiğinden, coğrafi işaretleme yöresel kalkınmanın bir anahtarı olarak görülmektedir. Kırsal kalkınmanın sağlanması durumunda ülkemizdeki göç olayının durması ve hatta tersine dönmesi, göç nedeni ile oluşan çarpık ve aşırı kentleşme, işsizlik ve benzeri birçok sosyo-ekonomik problemin yarattığı sorunların etkisinin azalması mümkün görülmektedir.

Coğrafi işaretler konusunda ulusal ve uluslararası tescil örneklerinden bahsedebilir misiniz?

Avrupa Birliği'ndeki coğrafi işaretler konusundaki veri tabanına göre (DOOR), günümüz itibarı ile 1509 ürün Avrupa Birliği'nde tescil edilmiş bulunmaktadır. Bu ülkelerden İtalya'nın 309, Fransa'nın 265, İspanya'nın 207 ve kültürel benzerliklerimizin bulunduğu Yunanistan'ın 105 coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. Buna karşın Türkiye'nin 2 ürünü (Antep



Baklavası ve Aydın İnciri) Avrupa'da tescil edilmiş ve 5 ürünün de (Aydın Kestanesi, İnegöl Köfte, Malatya Kayısı, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması) başvurusu yapılmıştır. Ülkemizin bir an önce Avrupa'daki coğrafi işaretler ürün pazarından pay alabilmesi için ürün sayısını artırıcı bir politika geliştirmesi ve hızlı yol alması gerekmektedir. Diğer yandan birçok Avrupa ülkesi de Avrupa'da tescil almış ürünlerini Türkiye pazarında da taklitlerinden korumak için Türk Patent Enstitüsü'ne başvurmuş bulunmaktadır. Bunlar arasında Champagne ve Scotch Whisky sayabiliriz.

Son olarak, yöresel ürünler ve coğrafi işaretler konusuna yönelik bölgemizde gelecek dönemde ne tür çalışmaların yapılmasının bölgesel kalkınmaya katma değer yaratacağını düşünüyorsunuz?

Bölgemizde bir an önce üniversite, kamu ve sivil toplum kuruluşları arasında bir strateji planı oluşturulmalıdır. Konu ile ilgili kaynak yaratılmalı, işbirliği ve güç birliği yapılmalıdır. Şu an için, üzülmek gerekirse, bu kesimler arasında yeterli düzeyde bir işbirliği yoktur. Dolayısı ile istenen verimli bir çalışma yapılamamaktadır. Odalar, borsalar, belediyeler ve diğer kuruluşlar işbirliği yapmak yerine kendi kurumları üzerinden bu olayı götürme eğilimi içindedirler. Bu durumda var olan kapasitenin düşmesine ve işbirliğinin gerçekleşmemesine neden olmaktadır. Oysaki, üniversiteler tarafından coğrafi işaretli ürünlerin başvurusu için elzem olan teknik raporlar hazırlanmalı, diğer kurumlar tarafından da bu süreç teknik ve maddi anlamda desteklenmelidir. Bölgemizde konu ile ilgili kurulacak bir “Coğrafi İşaretler ve Yöresel Ürünler Araştırma Merkezi” böyle önemli bir konuyu tek bir noktadan ve koordineli olarak yapılmasını sağlayabilecektir. Böyle bir merkezin açılmasında DOĞAKA'nın büyük bir katkısı olacağına inanıyorum.





Süheyl BUDAK

Antakya Mutfağı Yöresel Lezzetler Araştırmacısı
İnşaat Mühendisi

Antakya Yöresel Lezzetleri

RÖPORTAJ



Antakya mutfağı hakkında birçok araştırma yapmaktasınız. Bu konu ile ilgili örneklerden bir tanesi olan “Antakya Mutfağı” isimli kitabınız hakkında neler söylemek istersiniz?

Antakya mutfağı kitabı Türkiye’de basılan yemek ve yemek kültürü kitaplarından farklı bir şekilde ele alınıp yazılmış bir kitaptır. Kitabın özelliği, Türkiye’de yemek kültürünü ve yemek tariflerini ilk barındıran kitap olmasıdır. Bu bakımdan da büyük ilgi görmüş ve Türkiye’nin en büyük ödülleri arasında biri olan Ateşbaz-ı Veli Ödülü’ne layık görülmüştür. Ve yine hiçbir kitapçıda ve dağıtım şirketine verilmeden iki yıl gibi az bir zamanda 1500 adet basılmış olup, geliri çocuklara eğitim bursu olarak verilmiştir. Bu kitabın diğer bir özelliği de Antakya’da hüküm sürmüş medeniyetlerin günümüze kadar gelen yemekleri ve ritüellerini kitapta barındırmasıdır.

Antakya yemeklerinin özelliklerinden bir tanesi de fırında pişmesi ya da Antakya’da fırının oldukça fazla kullanılmasıdır. Fırın kültürünü halk tarafından bu kadar önemli kılan etken nedir sizce?

Fırında pişirme işi bir kültürdür biliyorsunuz ve dünyada fırını

ilk kullanan medeniyet Romalılarıdır. Roma dönemi fırınlarına bakıldığında da fırıncıları ve yapacağı ekmekleri belli bir yönetmeliğe bağlamış ve fırında pişirmek üzere bir çok ekmek türünün ortaya çıkmasına sebep olmuş bu ekmeklerden biri de peksimet ekmeğidir. Fırıncılık ve fırın kültürü Osmanlılar zamanında da sıkı denetlenen fiyat politikası güdülen alanlardan biridir. Antakya halkı, fırınları sadece ekmek pişirmek olarak görmemiş, bu alanları farklı pişirim alanları olarak da kullanmış ve fırınlarda pişirilen özel yemekler hazırlamıştır. Katıklı ekmek buna bir örnektir.

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir medeniyetler şehri olan Antakya mutfağı denildiğinde lezzeti ve çeşitliği öne çıkaran ana unsurlardan bahsedebilir misiniz?

Antakya; geçmişten günümüze kadar 21 medeniyetin hükmettiği ve bu medeniyetlerin 15’i bu coğrafyada hüküm sürmüş, bu medeniyetlerde oluşan günlük yaşamdan ritüellere ve buna bağlı olarak mutfak kültürünün bazı öğelerini, mutfağın en beğendiği yemeklerini, pişirim şekillerini kendi bünyesinde taşımayı bilmiş ve bunu günümüze kadar taşımasını bilen geçmişini hiç unutmayan geçmişindeki yemekleri günümüze kadar bazen otantik şekli ile bazen kendi mutfak kriterlerine ve ağız tadına uydurarak günümüze kadar taşıyan dünyada (abartmıyorum) tek mutfak





diyebilirim. Mutfağımızın bir diğer zenginliği üç dine mensup insanların bir arada yaşamasından doğan iletişimlerle mutfak daha da zenginleşmiştir. Uzaktan baktığınızda bir bütün olan mutfak ince ayrıntılara girdiğinizde aynı yemeğin içindeki baharatların farklılığını veya et türünün değiştiğini görmek mümkündür. Bazen bir adak yemeğinin Sunni Mutfağı'nda geleneksel olarak da ortaya çıktığını gözlemlemek mümkündür.

Antakya mutfağı kültürel mirası, doğal güzellikleri kadar özellikle yemekleriyle de yerli ve yabancı turist çeken bir şehrimizdir. Bu açıdan gurur verici olan ve coğrafi işaret tescili almış Antakya Künefesi hakkında neler söylemek istersiniz?

Antakya Künefesi'nin coğrafi işaretleme tescilini Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nda meclis üyesi olarak teklifimi sunduğumda bu konuya yabancılık çeken odamız bu olayı bir etkinlik olarak görmüştü. Ancak burada Sayın Hikmet ÇİNÇİN'e her zaman bir teşekkür borcumuz olacaktır çünkü; bu fikri açıkladığım zaman hemen işe başlanması için talimat vererek önemli bir işe imza atmamızı sağladı. Coğrafi işaret tescili kolay alınmadı ancak Antakya Künefesi için bu tescilin yapılması gerekiyordu. Bana göre Türkiye'de coğrafi işaret tescili alınan 120 ürün içinde ekonomik değer açısından bir şehre verilebilecek en büyük değeri katmıştır. Sadece bir işletmemiz yılda bir milyon adet şoklanmış Antakya Künefesi satabiliyor. Antakya Künefesi'ne gelince çok özel bir tatlı olup, peyniri sadece bu tatlı için üretilmiştir. Pişirme tekniği ile de kendine has sıcak yenen bir tatlıdır. Bu tatlının mutfağımız da ritüel bir tatlı olması ayrıca onu cazibeli kılar. Antakya Künefesi bir ev tatlısıdır ve bu tatlı yapılırken kadının ve erkeğin ortak çalışması sonucu ortaya çıkar.



Antakya mutfağı araştırmacısı olarak Hatay'da Aşçılar Derneği'ne ihtiyaç duyulduğundan bahsetmektesiniz. Dernek sizce neden kurulmalı?

Antakya mutfağını araştırırken kaynak bulmada inanılmaz zorluklar yaşadım bu mutfağa yetişmek için bazen 11. Yüzyıla bazen 15. Yüzyıla bazen de İlmîye Çiğ hanımefedinin kitaplarını okumak zorunda kaldım, yetmedi araştırırken bu mutfağın yemek tarifleri konusunda yazılı kaynakların olmadığını gördüm. Korktum, kaygılandım, bir an önce bu tarifler kayıt altına almak gerekiyordu ve uzun bir çalışmadan sonra kayıt altına alınca bu kez başka bir felaketle karşılaştım. Bu mutfağı yaşatacak olan aşçılar yoktu. Bunun için 2012 yılın da TAFED'e bağlı olarak Hatay Aşçılar Derneği kuruldu ve önemli etkinliklere imza attı.

Antakya Künefesi'ni diğer tatlılardan ayıran en temel özelliklerinden biri de sıcak olarak sunulması ve kullanılan peynirin özel olmasıdır. Sizce bu özellikler ürünün coğrafi işaret tescili almasında etki sağlamış mıdır?

Antakya künefesi, yukarda bahsettiğim gibi özel bir peynirle yapılan ve tel kadayıfı peynirle buluşturan hiç bir mutfakta olmayan eşsiz bir tatlı ve biz bunu başvuruda ispatladık. Ayrıca bu konuda bilgi sahibi olmak isteyen varsa Antakya Künefesi'nin tarihçesini sizlerle paylaşabiliriz. Bu yazının içine sığdırmak imkansız çünkü yaklaşık beş sayfa kaynakçası ile beraber yedi sayfayı bulur.



DOĞAKA ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odası işbirliğinde yürütülen, Antakya'nın yöresel yemeklerinin yapılış usullerini anlatan, Antakya Mutfak Müzesi Projesi'nden bahseder misiniz?

Antakya Mutfak Müzesi fikri ;oda olarak Gaziantep ziyaretinde kurulmuş olan müzeleri gezme imkanını bulduk bu gezinin içinde Gaziantep Mutfak Müzesi'ni görme imkanı bulduk ve döner dönmez bu kadar zengin bir mutfağın bir müzesi olmalı dedik ve Sayın Hikmet ÇİNÇİN beyle çalışmaya başladık . Türkiye'nin en iyi mutfak müzesi için çalışmalara başlandı ve müze yapımcıları ile toplantılar yapıldı ancak, Türkiye'de bizim anladığımız manada mutfak müzesi yapan yoktu. Buradan Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Üyeleri'ne, Yönetim Kurulu'na bu projeye inanan kurumlara ve bilhassa DOĞAKAya teşekkür etmek isterim. Bittiğinde stabil, durağan, donuk bir müze olmayacak, her gün aktivitelerin olduğu, Türkiye'nin en büyük dijital kütüphanesi olacak. Antakya mutfağının yemeklerini tarifleri canlı görsellerle seyretme imkanı bulup ayrıca bu mutfağın geçmişini gerçek reçetelerle üretilmiş hediyelik ürünleri kitapçıkları, sempozyumları, mutfak eşyalarının sergilenmesi ve daha neler neler yer almaktadır.

Son olarak, Hatay ili yöresel lezzetlerimizden hangilerinin uluslararası tanıtımı yapılarak gastronomi turizmine katkı sağlayacağını düşünümaktesiniz?

Hatay ili yöresel ürünler açısından çok zengin bir bölgemiz. Biz bunun farkın da değiliz çünkü bizim tükettiğimiz ürünlerin her yerde olduğunu sanıyoruz oysa ki bu ürünler sadece buraya ait, sebebi de bazen iklim bazen kültür bazen gelenek . Uzun yıllar İtalya'ya Antakya'dan yılan balığı ihraç edilmiş ve bugün hala en iyi yılan balığının Asi Nehri'nde tutulduğu olduğunu kaç kişi bilir. Yine bu yöremizde Subaşı mevkiinde yetiştirilen günümüzde artık yok olan bir biber sırf bazı yemeklerde kullanmak için üretilen tuzlu yoğurt ne Türkiye'de ne de başka ülkede olmayan bir ürün. İnşallah kısa bir süre sonra bu ürünün coğrafi işaretini Antakya ve Ticaret Sanayi Odası adına tescil edeceğiz. Hatay ili 60 ürünle coğrafi işaret alabilecek ürünlere sahip bunun için DOĞAKA öncülüğünde kesintisiz çalışma yapan bir komisyonun kurulup, kurumun yönlendirmesi ile bu ürünleri hem ülkemize hem şehrimize kazandırmamız lazım. İşbirliğiyle hafife alınmayacak kayıplarımızı büyük oranda azaltmış ve kıymetli değerleri de kaybetmemiş olacağız. Bu doğrultuda haydi bu şehrin güzel insanları diyoruz.





Ayşin IŞIKGECE

Metro Toptancı Market Taze Ürünler Grup Direktörü

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Uluslararası Tescil ve Tanıtımı

RÖPORTAJ



Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaret Tescili alabilecek ürün sayısı almış olan ürün sayısına göre kat kat fazla olduğunu belirtmektedir. Bu konuda neler söylemek istersiniz? Hangi ürünler bu listeye eklenmelidir?

Metro Toptancı Market olarak, kuruluşumuzdan beri ardımızda anlamlı bir 'iz' bırakma hedefiyle çalışıyoruz. Yerelliğe verdiğimiz değer ve bu ülkeden kazandığımızı yine bu ülkeye yatırma içgüdüleriyle ticareti güçlendirmek, ülkemizin değerlerini hak ettiği yere ulaştırmak konusunda önemli adımlar atıyoruz.

Bu çerçevede, Türkiye'nin eşsiz lezzetlerini kayıt altına alarak gelecek nesillere bırakacağımız kültür mirasımızı oluşturmak adına coğrafi işaretli ürünler projemizi hayata geçirdik. Coğrafi işaret belli bir yöre, bölge ya da ülkeyle özdeşleşmiş ürünü temsil ediyor. Yerel değerlere sahip çıkma misyonumuz doğrultusunda coğrafi işaretli ürünleri tanıtmayı, üreticilerimiz ve ülkemizle birlikte büyümeyi hedefledik.

Türkiye'de Türk Patent Enstitüsü tarafından belgelenmiş coğrafi işaret sayısı 187 iken, dünyada 26 ülkedeki coğrafi işaret almış

ürün sayısı toplam 1260. Türkiye'nin potansiyeline baktığımızda yetkililerin verdiği bilgiye göre coğrafi işaret alabilecek potansiyel ürün sayısı 2500'lerde olduğunu görüyoruz. Bu tabloya baktığımızda Türkiye'nin önünün çok açık olduğunu ve ülkemizin potansiyelini ortaya çıkardığı takdirde dünyada coğrafi işaretli ürün konusunda önemli bir başarıya imza atacağını düşünüyorum.

Yöresel lezzetler ve ürünler hakkında birçok çalışmaya destek olmak ve Türkiye'nin birçok yerel değerlerini Dünya'ya açmak sizce ülkemize ne gibi artılar katar?

Metro Toptancı Market olarak, coğrafi işaretli ürünler projesi ile benzersiz ürünlerimizi dünya mutfağına tanıtıyor ve yerel değerlerimizi gelecek nesillere aktarma şansı yaratıyoruz. Bugün Finike Portakalı'ndan Taşköprü Sarımsağı'na, Aydın İnciri'nden Zile Pekmezi'ne, Giresun Tombul Fındığı'ndan Gümüşhane Kömesi'ne kadar toplam 60 coğrafi işaretli ürüne Metro raflarında yer veriyoruz.



TÜRKİYE’NİN EŞSİZ LEZZETLERİNİ KAYIT ALTINA ALARAK GELECEK NESİLLERE BIRAKACAĞIMIZ KÜLTÜR MİRASIMIZI OLUŞTURMAK ADINA COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER PROJEMİZİ HAYATA GEÇİRDİK.

Coğrafi işaretli ürünler için yeni bir pazar oluştururken, yerel üreticiyi eğitiyor ve üreticinin rekabet gücünü artırıyoruz. Yerel ürünlerimizin GLOBAL G.A.P. standartlarında üretilerek markalaşmasına destek vererek, bu ürünlere ticari değer kazandırıyoruz. Katma değer kazanan bu ürünlerle hem üreticiyi hem orijinal ürün garantisıyla tüketiciyi koruyor ve böylece sürdürülebilir kırsal kalkınmaya destek veriyoruz. Coğrafi işaretli ürünlerle damak paletinin daralmasına engel olmaya çalışıyoruz. Bu ürünlerin GLOBAL G.A.P. standartlarına yükselmesi, ürünlerin sınırlardan denetime tabii olmadan geçmesine imkan sağlıyor. Bunun yanı sıra coğrafi işarete sahip ürünler hem kalite olarak hem de fiyat olarak benzerlerinden ayrılıyor. Coğrafi işaretli ürünler daha yüksek fiyatlara satılırken bu durum hem üreticinin hem de satıcının ekonomik olarak kalkınmasını sağlıyor. Dünyaya açılan bu ürünler hem ülkemizin kırsal kalkınmasında hem de ekonomik gelişiminde önemli bir araç olarak değerlendirilebilir. Türkiye olarak coğrafi işaret potansiyeline sahip ürünleri hayata geçirip, bu ürünleri dünyaya açabilirsek, Türkiye’nin özellikle tarım alanında önemli bir sıçrama yapacağına inanıyorum.

Basında coğrafi işaretler anlamda şanslı bir ülkeyiz ama ürünlerin tehdit altında olduğundan bahsetmekteyiz. Fakat maliyeti düşürmek isteyen, yemeğinde lezzet ve farklılık açısından ayırt edilir ürünlerin coğrafi işaretli olması bu noktada mı devreye girmektedir?

Yukarıda da ifade ettiğim gibi coğrafi işaret belli bir yöre, bölge ya da ülkeyle özdeşleşmiş ürünü temsil ediyor. Antalya’da yetişen coğrafi işaretli Finike Portakalı’ndan örnek vererek coğrafi işaret kavramını açıklamak isterim. Finike’nin yer aldığı bölge Akçay ve

Alakır Dereleri’nin getirdiği alüvyonlar nedeniyle zengin toprak yapısına sahip. Yetiştirme alanı ve bölgeye has iklim koşulları sayesinde yetişen ürünün rengi, kalitesi ve aroması diğerlerine göre farklılık gösteriyor. Çekirdeksiz bir yapısı olan bu özel portakal, zengin besin öğeleri ve ideal asit seviyesi ile eşsiz bir lezzete sahip oluyor. Finike Portakalı’nı farklı bir bölgeye dikseniz aynı tadı aynı aromayı alamazsınız. Burada ürüne coğrafi işareti kazandıran belirtilen bölgenin havası, toprağı, suyu gibi benzersiz özellikleri.

Türkiye olarak sahip olduğumuz bu kıymetli topraklarda yetişen onlarca eşsiz ürün, gerek tarlalarını terk eden üreticiler, gerekse mevcut tarlalara daha karlı olduğuna inanılan farklı ürünler eken üreticiler sebebiyle zaman içerisinde kaybolmaya yüz tutmuş durumda. Metro olarak coğrafi işaret projesi kapsamında üreticilerimizi danışmanlık, eğitim ve teşviklerle geliştirdik, ürünlerini satın alma sözü verdik, yerli üreticimize destek olmaya devam ettik ve ediyoruz. Değerli tohumlara sahip çıkıp, kaybolma tehlikesi olan coğrafi işaretli ürünlere ticari değer kazandırırken, hem yurtiçinde hem yurt dışında tanıtımına destek olduk.

Metro’dan önce alıcı bulamadığı için tarlalarını satmak ve satamadığı ürünleri atmak zorunda kalan yerel üreticiler, Metro ile birlikte kendi topraklarını daha verimli hale getirerek ürünlerinden daha fazla hasat almaya devam ettiler.

Üreticilerimizin aldıkları eğitimlerle sürdürülebilir tarım ürünlerin bulundukları bölgelerde güçlendi, yabancı tohumdan (Örneğin Çin Sarımsağı) kaynaklanan yerel toprakların bozulma riski minimuma indirildi. Raflarımıza taşıdığımız yerel ve coğrafi işaretli ürünlerin daha taze, doğal ve sağlıklı olmasını sağladık.

Örnek vermek gerekirse; 10 sene önce 50 bin ton olan Taşköprü Sarımsağı’nın rekoltesi 2014 yılında gelindiğinde 12 bin tona kadar gerilemişti. Gerçekleştirilen eğitimlerle 2015 yılında 6 bin ton artışla 18 bin tona ulaştı. Bu artış ise üreticilerin cebine 14 milyon 800 bin TL olarak yansıdı.

Sürdürülebilir tarıma yaptığımız bu yatırımla daha kaliteli ürünler yetiştirilmesinin, yerel üreticinin ekonomik olarak desteklenmesinin yanı sıra yurt dışı arenasında da yerel ürünlerimizin bilinirliğini artırmış durumdayız.

Kaybolmaya yüz tutan bu ürünleri korumak, lezzet farklılıklarını ve ürünlerin kalitesini tanıtmak ürünlerin gerçek değerine ulaşmasını sağlayacaktır. Bu bağlamda biz Metro olarak elimizden gelen tüm desteği veriyoruz, bu konuyla ilgili çalışmalarımıza da gelecek dönemde de devam edeceğiz.





KAHRAMANMARAŞ



HATAY



OSMANİYE

İLÇELERİMİZE
GENEL BİR BAKIŞ





HATAY / ANTAKYA



Antakya, Hatay ilinin büyükşehir olmadan önceki merkezi ve nüfus bakımından en büyük ilçesidir. Doğanın insanlığa sunduğu bir hediye, kültürün gıda ile dans ettiği lezzet cümbüşünün içine düşeceğiniz eşsiz tatlara sahip olan Antakya, tarihe tanıklık eden, kültürlerin kaynaştığı, kültürün mutfakla yeniden üretildiği, aralarına tuz-ekmek hakkı girmiş insanların bulunduğu, hoşgörünün mutfakta piştiği, yemeğin buharına, tandırın sıcaklığına karışan sohbetlerin, mutfak, fırın ve kasap üçgeninde doğan lezzetlerin kentidir Antakya.



YÖRESEL ÜRÜNLERİ

Antakya'nın tarihi yerleri ve doğal güzelliklerinin yanı sıra yöresel yemekleri de oldukça ünlüdür. Yemeklerinde kullanılan baharatların alındığı en gözde yer ise Antakya Uzun Çarşısı'dır.

Antakya ilçemizde bir çok yöresel farklı lezzet bulunmasına rağmen bir tat vardır ki bu bölgeyi akıllarda unutulmaz kılar: Antakya Künefe'si... Bölgedeki ilk tescil almış ürün olma özelliğini taşıyan Antakya Künefe'sini yöreye özgü kılan salt kullanılan peyniri olmadığı gibi, künefenin pişirme şekli de bu lezzetin yıllardır akıllarda kalmasının bir nedenidir.

Coğrafi işaretli ürünü künefe dışında, sürk, haytalı ve bir çok yöresel tatları bulunmaktadır.





OSMANİYE

KADIRLI

DÜZİÇİ

KADIRLI

Ekonomisi

İlçe halkının geçim kaynakları genelde tarım ve hayvancılıktır. Tarımı yapılan ürünler olarak; buğday, mısır, arpa, soya, ayçiçeği, susam, karpuz, kavun, turp ve yer fıstığı ilk sıralarda yer alır.

YÖRESEL ÜRÜNLERİ

Tarım ürünleri arasında dünya üretiminde önemli bir yer edinmiş olan Osmaniye, yer fıstığı ile dünyaya açılmıştır. Türkiye'nin Yer fıstığı üretiminin %35'ini, turp üretiminin %80'ini karşılarken Kadirli ilçesi yöresel mutfağı ile de ön plana çıkmaktadır. İçli köfte, mercimek köftesi, çiğ köfte, kısır, tırşik, toyga çorbası, bayram kömbesi, kısır gibi çeşitler mutfak tatlarının önde gelen yemekleridir.

Kadirli'nin "KIRMIZI ALTINI"; Kadirli halkının geçim kaynağı genelde tarım ve hayvancılıktır. Tarımı yapılan ürünler arasında turp ilk sıralarda yer alır. Kadirli üreticiler için kırmızı turpun diğer adı "kırmızı altın" olup, ilçede yaklaşık 40 bin dekarlık alanda turp yetişmektedir. Turp'un Türkiye'de doğduğu yer Göztaş (Nürpet) Köyü'dür. Kadirli, Türkiye'nin turp ihtiyacının %80'ini karşılamakta olup, son yıllarda kırmızı turpun yanı sıra siyah ve beyaz turp da (Japon Turpu) ilçemizde yetiştirilmeye başlanılmıştır ve ilçede her yıl çeşitli etkinliklerle "Turp Festivali" yapılmaktadır.

DÜZİÇİ

Selçuklu Devleti zamanında 1071 yılı Malazgirt Savaşı'ndan sonra bölge hızla Türkleşmeye başlamıştır. 1516 yılında Osmanlı Hükümdarı Yavuz Sultan Selim'in Mısır Seferi'yle Osmanlı topraklarına katılan ilçe, o zamandan sonra (Cebel-i Bereket Sancağı'na) Osmaniye'ye bağlandı. İlçede yapılan tarihi kazılarda Hitit uygarlığına ait eserlere rastlanmıştır.

Ekonomisi

Tarıma bağlı ekonomisi olan ilçede başlıca tarım ürünleri; buğday, mısır ve yer fıstığıdır. Bunun yanında büyükbaş hayvancılık kısmen yapılmaktadır.

YÖRESEL ÜRÜNLERİ

Osmaniye'nin Düziçi ilçesinde yetiştirilen özellikle yağ sanayi ve çerez yapımı başta olmak üzere kullanılan yer fıstığı, sapı, kuru ot ve kabuğu da çeşitli şekillerde değerlendirilen değerli bir bitkidir. Düziçi'nde toprak yapısının yer fıstığı üretimine elverişli olması önemli bir geçim kaynağı olmasına ve çeşitliliğine etki etmektedir.





KAHRAMANMARAŞ / ANDIRIN



TARİHÇE

Andırın ve çevresi sırasıyla; Etiler-Frigyalılar, Romalılar ve Bizanslıların egemenliğinde kalmıştır. İlçe sınırları içerisinde kalan kaleler de bu dönemlere aittir. 1919 Sivas Kongresi'nden sonra, Çukurova Doğu Bölgesi Kuvayi Milliye Teşkilatı, Andırın'da kurularak bu yörenin kurtuluş hareketlerinin öncüsü ve merkezi olmuştur. Doğu Akdeniz bölümünün kuzey doğusunda yer alan Andırın ilçesi, zengin bir tabiat güzelliğine sahiptir. Özellikle yaz aylarında Çukurova yöresinden ve civar illerden, buradaki yaylalara önemli ölçüde insanlar gelir ve yöre nüfusu hemen hemen beş kata ulaşır. Yaz aylarında koruluklar ve su başları önemli piknik ve rekreasyon alanlarıdır.

EKONOMİ

Genellikle kara ikliminin hüküm sürdüğü kuzey bölgelerinde buğday, arpa ve yulaf ekimi yapılmaktadır. Bununla birlikte yaklaşık olarak ilçenin tamamında sulu tarımın yapılmadığı alanlarda ve ürün için yeterince ilgilenilmeyen köylerde buğday ve arpa ekimi ön sırada gelmektedir. Bunun önemli sebeplerinden biri de hayvan besiciliğinde saman ihtiyacının da karşılanmak istenmesidir. İlçede önemli miktarda hayvan varlığı olmasına rağmen mera hayvancılığı pek gelişmemiş, hayvancılık orta seviyede yapılmaktadır.

TURİZM

İlçede birçok kale bulunmaktadır. Bunun dışında Tarihi mezar taşları, Geben Kesteli ve Keleşli Kesteli, ve karasu kesteli, görülecek önemli yerlerdendir.

YÖRESEL ÜRÜNLERİ

Kahramanmaraş'ın Andırın ilçesinde yetişen Tirşik Pancarı (Yılan yastığı, yılan bacağı) dışında, Çığışar köyünde yetişen kiraz, bir çok Kahramanmaraşlının dahi bilmediği kiraz çeşidine sahiptir, bu ender kiraz çeşidi aylar öncesinden bazı Avrupa ülkelerine uluslararası pazarlaması yapılmaktadır.

ANDIRIN TIRŞIĞI

Andırın'ın diğer bir özelliği Coğrafi İşaret Tescilli ürünü Tirşik Çorbası 2010 yılında tescillenerek koruma altına alınmıştır. Özellikle bu bölgede yetişen ve çok tüketilen Tirşik Pancarı (Yılan yastığı, yılan bacağı) sağlık açısından çok faydaları olduğu söylenmektedir, bu yüzden "Andırın Doktoru" olarak da adlandırılır. Tirşik'in iki önemli ayırt edici özelliği vardır. Birincisi yapım tekniği ve mayalanması, ikincisi hammadde yabancı pancar bitkisinin, biyolojik değişime uğramasıdır.



BASARILI PROJELERİMİZ

BAŞVURU SAHİBİ SONUÇ
PROJE ADI REFERANS KODU PROJENİN YERİ PROJE SÜRESİ PROJE BÜTÇESİ PROJE DESTEK TUTARI
PROGRAM ÇÖZÜM AMAÇ SONUÇ ÖZET ÜRETİM HEDEF BAŞARI ÜRETİMDE KALİTE REKABET GÜCÜ YÜKSEK KAPASİTE

PROBLEM ÇÖZÜMÜ SAHA ÇALIŞMASI REFERANS KODU PROJENİN YERİ PROJE
BAŞARILI BAŞARILI

PROJELERİMİZ PROJELERİMİZ

BAŞVURU SAHİBİ BAŞVURU SAHİBİ

PROJE ADI PROJE ADI
REFERANS KODU REFERANS KODU
KODU KODU

PROJENİN YERİ PROJENİN YERİ
YERİ YERİ

PROJE SÜRESİ PROJE SÜRESİ
PROJE BÜTÇESİ PROJE BÜTÇESİ

PROJE DESTEK TUTARI PROJE DESTEK TUTARI
TUTARI TUTARI

PROGRAM PROGRAM
ÇÖZÜM AMAÇ SONUÇ ÇÖZÜM AMAÇ SONUÇ

ÖZET ÜRETİM HEDEF BAŞARI ÖZET ÜRETİM HEDEF
BAŞARI BAŞARI

YÜKSEK KAPASİTE YÜKSEK KAPASİTE
ÜRETİMDE KALİTE ÜRETİMDE KALİTE

PROBLEM ÇÖZÜMÜ PROBLEM ÇÖZÜMÜ
SAHA ÇALIŞMASI SAHA ÇALIŞMASI

YÜKSEK KAPASİTE YÜKSEK KAPASİTE
PROBLEM ÇÖZÜMÜ PROBLEM ÇÖZÜMÜ

SAHA ÇALIŞMASI SAHA ÇALIŞMASI



Prina Atığından Prina Yağı ve Prinadaki Çekirdek Üretimi

	Program	: 2014 Yılı Bölge İçi Gelişmişlik Farklarının Azaltılması Mali Destek Programı
	Başvuru Sahibi Adı	: Çolakoğulları Gıda Mobilya İnşaat Temizlik Taşımacılık Sanayi Ticaret Limited Şirketi
	Proje Adı	: Prina Atığından Prina Yağı ve Prinadaki Çekirdek Üretimi
	Projenin Yeri	: HATAY-Hassa
	Proje Süresi	: 9 Ay
	Proje Bütçesi	: 421.000,00 TL
	Proje Destek Tutarı	: 197.652,58 TL
	Toplam Destek Miktarının Yüzdesi	: %46,95



Proje Özeti

Hatay ili Hassa ilçemizde bulunan 7500 ton/yıl zeytin işleme kapasitesine sahip zeytinyağı işletmesinden çıkan prina hamuru atığı içerisinde kalan yağın çıkarılması, kalan posanın kurutulup preslenerek yakıt olarak kullanılmak üzere ekonomiye kazandırılması ve atıkların değerlendirilerek çevre kirliliğinin önlenmesi amaçlanmıştır. Bu sayede elde edilen çekirdeğin bir kısmının işletmede yakıt olarak kullanılması ile işletme maliyetleri azaltılmış, işletmenin sürdürülebilir üretim yapması ve rekabet gücünün artırılması sağlanmıştır.

Proje Sonuçları

İşletmenin geliri ve rekabet gücü artmış ve sürdürülebilir üretim yapması sağlanmıştır. Kurulan ünite ile yılda 2100 ton civarında prina hamuru ile 32 ton prina yağı üretilmiş ve ürünlerin satışından sağlanan ek gelir ile 6 kişiye istihdam imkanı yaratılmıştır.



Maraş Usûlü Dondurma Üretiminde Kalite, Kapasite ve Rekabet Gücünü Artırma Projesi

	Program	: 2011 Yılı Tarıma Dayalı Sanayinin Geliştirilmesi Mali Destek Programı
	Proje Sahibi Firma	: Bahçe Gıda San. Ve Tic. Ltd. Şti.
	Proje Adı	: Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kalite, Kapasite ve Rekabet Gücünü Artırma Projesi
	Başvuru Sahibi	: Lord Market Gıda Tekstil İnşaat San. Tic. Ltd. Şti.
	Projenin Toplam Maliyeti	: 210.672,60TL
	Proje Destek Tutarı	: 105.336,30TL
	Toplam Destek Miktarının Yüzdesi	: %50



Projenin Amacı

Gıda sanayi işletmelerinin, ulusal ve uluslararası pazarlarda talep edilen standartlara uygun üretim, ürün çeşitliliği, pazarlama ve satış uygulamaları geliştirebilmelerine yönelik olarak yenilik içeren, kapasite ve istihdam artırıcı projelerle bölgesel gelişmeye ve gelişmenin sürdürülebilir olmasına katkıda bulunmak, yenilikçi yatırımlar ile bölgeler arası ve bölge içi gelişmişlik farklarını azaltmak, TR63 Bölgesi'nde ilave istihdam yaratmak ve bölgede tarımsal sanayinin gelişmesine katkı sağlamaktır.

Bu amaçlara ulaşabilmek için süt pişirme kazanı, süt soğutma makinası, freezer, meyveli dondurma karıştırma makinası, lob pompa, süt analiz cihazı, PH metre, şok ünitesi cihazı, şok ünitesi kabini ve jeneratör yatırımı ile üretim sürecinin kesintisiz uluslararası kalite standartları içerisinde tamamlanması sağlanmıştır.

Proje ile birlikte yüksek kapasiteli entegre bir dondurma imalathanesi ortaya çıkmış olup ürün kalitesi, çeşitliliği ve üretim kapasitesi artırılmıştır. Termin süreleri azaltılmıştır. Pazar payı artırılmıştır ve firma bölgesel bir marka olmuştur.



Yer fıstığında Aflatoksin Probleminin Çözümünde Römorklu Kurutma

 Program	: 2013 Yılı Doğrudan Faaliyet Mali Destek Programı
 Başvuru Sahibi Adı	: Osmaniye İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
 Proje Adı	: Yer Fıstığında Aflatoksin Probleminin Çözümünde Römorklu Kurutma
 Projenin Yeri	: OSMANİYE-Merkez
 Proje Süresi	: 3 Ay
 Proje Bütçesi	: 25.015,00 TL
 Proje Destek Tutarı	: 25.015,00 TL
 Toplam Destek Miktarının Yüzdesi	: %100



Proje Özeti

Osmaniye'de yer fıstığı ekimlerinde hasadın yağışlı dönemlere kalması ve hasat sonrası ürünün iyi kurutulamaması nedeniyle depolanan fıstıklarda aflatoksin oluşumu hızlanmaktadır. Aflatoksin insan sağlığı açısından son derece zararlıdır ve ürünün ekonomik değerini de 2-3 kat düşürmektedir. Bu nedenle yer fıstığında aflatoksin sorununun oluşmaması için alternatif modern kurutma tesislerine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu proje ile aflatoksin sorununun çözümü için römorklu kurutma sisteminin uygulanabilirliğinin araştırılması ve alternatif kurutma sistemlerinin tanıtımının yapılması hedeflenmiştir.

Proje Sonuçları

Proje kapsamında römorklu kurutma sistemlerinde kurutma öncesi ve kurutma sonrası rutubet ve sıcaklık ve aflatoksin analizi yapılmış römorklu kurutma sistemi ile ilgili saha anketleri yapılarak çiftçi ve tüccarların mevcut duruma bakış açısı değerlendirilmiştir. Saha çalışmalarında yapılan anketler, odak grup toplantıları ve numune analizleri sonucunda oluşan çıktılarla "Yer Fıstığında Aflatoksin Probleminin Çözümünde Römorklu Kurutma Sisteminin Uygulanabilirliğinin Araştırılması" konusunda proje kitabı hazırlanmış ve ilgili kişi ve kurumlarla paylaşılmıştır.



DOĞAKA HABER

DOĞAKA, MKÜ ve YÜciTA İşbirliğinde “Uluslararası Coğrafi İşaretler Konferansı” Hatay’da Düzenlendi

Ajansımız öncülüğünde, MKÜ ve Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) iş birliğinde, Türk mutfağının ayrılmaz bir parçası olan Hatay Mutfağına özgü ürünlerin ayırt edici özelliklerinin, ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtımına büyük katkı sağlaması amacıyla, 23 Mart 2015 Pazartesi günü, Anemon Antakya Otel Toplantı Salonu’nda, coğrafi işaretler konusunda alanında uzman, şehir içi ve dışından, yerli ve yabancıların katılımları ile “Uluslararası Coğrafi İşaretler Konferansı” düzenlenmiştir.

Bölgemizin sahip olduğu yöresel ürünlerin tanıtılması, bölgemizdeki coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik değerinin belirlenmesi ve bölgemizde coğrafi işaret tescili alınabilecek ürünlerin konunun uzmanları tarafından tespit edilmesi amacıyla düzenlenen uluslararası konferansımıza, Türk Patent Enstitüsü Marka Uzmanı Sayın Şenay DEMİRKAN DELİCE, YÜciTA Başkanı Prof. Dr. Sayın Yavuz TEKELİOĞLU, Fransa Epoisses Peyniri Sendikası Yöneticisi Sayın George RISOU, METRO Toptancı Market Yöneticisi Sayın Birol ULUSAN, MKÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Sayın Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Üyesi Sayın Süheyl BUDAK ve Sayın Yrd. Doç. Dr. Kadriye ŞAHİN konuşmacı olarak katılım sağlayarak, bölgemiz ürünlerinin ayırt edici özelliklerinin ulusal ve uluslararası pazarda ekonomik değer kazanması adına sunumlarını hem konunun ilgililerine hem de kamu kurum ve kuruluşları yetkililerine iletme fırsatı bulmuşlardır. Hatay Vali Yardımcısı Sayın Orhan Mardinli, Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Hasan KAYA ve YÜciTA Başkanı Sayın Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU’nun açılış konuşmalarıyla başlamıştır. Etkinliğin ilk oturumu olan “Coğrafi İşaretlerde Türkiye Uygulamaları” oturumunda; Coğrafi İşaretlerde Yasal Düzenleme ve Ulusal Yönetişim, Coğrafi İşaretler Türkiye Uygulaması: Sorunlar ve Çözümler ve Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler ve METRO Deneyimi konuları işlenirken, ikinci oturumu olan “Coğrafi İşaretlerde Hatay Deneyimi” oturumunda, Coğrafi İşaretli Antakya Künefesi ve Değer Zinciri, TR63 DOĞAKA Bölgesi illerinin Coğrafi İşaret Potansiyeli ve Kültürlerin Ayak İzleri: Hatay’da Coğrafi İşaretler konulu sunumlara yer verilmiştir.

Programın son oturumu olan “Coğrafi İşaretlerde Uluslararası Yönetişim ve Denetim” oturumunda, YÜciTA Başkanı tarafından, Coğrafi İşaretlerde Yönetişim ve Denetim: Türkiye ve AB Mukayesesi yapılırken, Fransız Konuşmacı Sayın Georges RISOU tarafından “Coğrafi İşaretlerin Ürün Yönetişimi ve Denetimi, Fransa Epoisses Peyniri Örneği” sunumu yapılırken, İtalyan Konuşmacı Sayın Leo BERTOZZI tarafından ise “Coğrafi İşaretlere Uluslararası Bir Bakış: İtalya Parmesan Konsorsiyumu Peyniri Örneği” konulu sunum konunun ilgililerine sunulmuştur.



DOĞAKA HABER

DOĞAKA Desteğiyle Çukurova Tarım Fuarı Düzenlendi



Ajansımız fuar katılım desteğiyle 16-20 Eylül 2015 tarihleri arasında, Adana Mersin Karayolu üzerinde ÇUKOBİRLİK Fuar Merkezi'nde düzenlenen ÇUKUROVA TARIM FUARI sona erdi.

Bölgemiz illerinden tarımsal mekanizasyon, sulama sistemleri, fide, sera ve sera teknolojileri, tohum, fidan, tarımsal ve kimyasal gübre, tarımsal gıda gibi ürünleri üretmekte olan toplamda 21 bölgemiz firmasına, fuar katılım desteği sağlayarak Ajansımız, fuarda toplam 380 m²'lik bir alanda bölgemizi temsil etmiştir.

Adana, Mersin, Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye ve Gaziantep başta olmak üzere, Akdeniz Bölgesi'ndeki firmaların yoğunluklu katılımıyla düzenlenen ve tarım sektörüne hitap eden söz konusu fuarda, İran, Irak ve Azerbaycan'dan ticari alım heyetleri fuarı ziyaret etmişlerdir.

Çukurova Tarım Fuarı kapsamında, bölgemizden katılım sağlayan firmaların yurt içi ve yurt dışındaki satışlarına ve iletişim ağlarına potansiyel iş bağlantılarının eklenmesi adına fayda sağlayan bir fuar gerçekleştirilmiştir.



DOĞAKA HABER

Coğrafi İşaret Tescili ve İşbirliği Protokolü İmzalandı



Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla Hatay ile özdeşleşmiş ürünlerde, Türk Patent Enstitüsü'ne (TPE) Coğrafi İşaret Tescil başvurularının gerçekleştirilerek yöresel ürünlerin bölgeye ekonomik katkısının artırılması, kültürel mirasın korunması ve söz konusu ürünler vasıtasıyla bölge tanıtımına katkıda bulunulması amacıyla "Coğrafi İşaret Tescili ve İşbirliği Protokolü" oluşturulmuştur.

Hatay Büyükşehir Belediyesi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Antakya Ticaret Borsası, Hatay Defne ve Tıbbi Aromatik Bitkiler Derneği ile Ajansımız arasında coğrafi işaret tescil çalışmalarının başlatılmasına yönelik işbirliği protokolü 1 Ekim 2015 tarihinde Mustafa Kemal Üniversitesi'nde imzalanmıştır.



DOĞAKA HABER

Gıda Sektörü Ortadoğu Pazarı'na Açılıyor



Bölgemiz gıda firmalarının, DOĞAKA desteğiyle, Abu Dabi SIAL MIDDLE EAST 2014 Uluslararası Gıda Fuarı (SIAL ME 2014) çıkarması başarıyla tamamlanırken Ajansımız desteği ile geleceğe dönük bir adım atan Bölgemiz gıda firmaları bölgesel kalkınmaya yön vermişlerdir.

24-26 Kasım 2014 tarihleri arasında, Abu Dabi Ulusal Fuar Merkezi'nde, birçok ülkenin katılımı ile gerçekleştirilmiş olan "2014 SIAL MIDDLE EAST Gıda Fuarı (SIAL ME)" ile bölgemiz, Ortadoğu'nun Gıda Sektöründeki buluşma noktası SIAL MIDDLE EAST Fuarı'nda yöresel lezzetlerimiz ve firmalarımız ile temsil edilmiştir. Fuarın resmi açılış töreni, gıda sektörüne yön veren önemli isimlerin katılımıyla, yerli ve yabancı heyetlerin katılımı ve BAE Şeyhi H.H. Sheikh Mansour Bin Zayed Al Nahyan ve mahiyetinin teşrifleri ile gerçekleştirilmiştir.



Ajansımızın İstanbul Ticaret Odası (İTO) kapsamında katılım sağladığı söz konusu fuarda, firmalarımızın stantlarına, Dışişleri Bakanlığı Abu Dabi Büyükelçimiz Sayın Şefik Vural ALTAY, Ekonomi Bakanlığı Ticaret Müşavirimiz Sayın Erdinç ERBAY tarafından nezaket ziyaretlerinde bulunulmuştur. Bunun yanı sıra, DOĞAKA Yönetim Kurulu Başkanımız ve Osmaniye Valisi Sayın Kerem AL, DOĞAKA Kalkınma Kurulu Başkanımız ve Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Rektörü ve DOĞAKA Kalkınma Kurulu Başkanı Sayın Prof. Dr. Orhan BÜYÜKALACA, DOĞAKA Yönetim Kurulu Üyemiz ve Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası (OTOSO) Başkanı Sayın Murat TEKE ile OTOSO Yönetim Kurulu Üyesi Sayın İsmail ANDIRIN ile Ajansımız Genel Sekreteri Sayın Onur YILDIZ, DOĞAKA bünyesinde görev yapmakta olan Uzman Figen GÖKŞEN ve Uzman Mehmet Turgut YILMAZ tarafından da katılım gerçekleştirilmiştir. Ortadoğu'nun önemli bir gıda pazarı ve uluslararası buluşma noktası olan SIAL ME Gıda Fuarı'na, ülkemizden toplamda 38 firma katılırken, toplamda 10 firma katılarak, Türkiye toplamının % 26,3'ü bölgemiz iştirakinden oluşmuştur. 2014 Abu Dabi SIAL MIDDLE EAST Gıda Fuarı'nda, Ajansımız desteğiyle fuara katılım sağlayan bölgemiz firmaları; Arjantin, Avustralya, Kanada, Çin, Mısır, Gürcistan, Ermenistan, Endonezya, İtalya, Güney Kore, Litvanya, Malezya, Litvanya, Fas, Pakistan, Polonya, Portekiz, Tayvan, ABD ve Vietnam olmak üzere birçok ülkenin sektör temsilcisi tarafından ilgiyle ziyaret edilmiştir. Firma stantlarımız sayesinde, yöresel lezzetlerimiz ve bölgesel ürünlerimizin tanıtımı ve uluslararası pazarlaması yapılmıştır.



2014 SIAL MIDDLE EAST Gıda Fuarı Günleri kapsamında, Ajansımız tarafından yapılan en önemli ziyaretlerden birisi de, DOĞAKA Yönetim Kurulu Başkanımız ve Osmaniye Valisi Sayın Kerem AL başkanlığındaki Türk Heyeti tarafından, iade-i ziyaret kapsamında, Abu Dabi Büyükelçiliği ve Türk İş Konseyi'ne makam ziyareti gerçekleştirilmesi olmuştur.



DOĞAKA HABER

TPE-TAIEX Coğrafi İşaretler Çalıştayı Gerçekleştirildi

TPE ve TAIEX (AB Komisyonu Teknik Destek ve Bilgi Değişim Mekanizması) işbirliğinde coğrafi işaretli ürünlerin katma değerini artırma konusunda başarılı Avrupa Birliği uygulamalarının, ülkemiz coğrafi işaretli ürün üreticilerine, yerel yönetimlere, sivil toplum kuruluşlarına, kalkınma ajanslarına, ticaret ve sanayi odalarına ve üniversitelere yönelik çalıştay/ eğitim, 3-4 Aralık 2015 tarihleri arasında Ankara ilinde gerçekleştirilmiştir.

Eğitimde İtalya Gıda Tarım ve Ormanlık Politikaları Bakanlığı'nın uyguladığı destek ve denetim mekanizmalarının yanı sıra Fransa Tarım Bakanlığı, Fransa Tarım Üniversitesi ve Türkiye'den Metro Gros Marketler zincirinin coğrafi işaretlerin tanıtım ve pazarlanmasına yönelik iyi uygulama sunumları gösterilmiştir.

Coğrafi işaretlerin ekonomik değere dönüşmesi ve kırsal kalkınmaya katkı sağlayabilmesi için belediyeler, üretici kooperatifleri/birlikleri, üniversiteler ve kalkınma ajansları işbirliği içerisinde çalışmasının gerekliliğinin vurgulandığı eğitimde, Avrupa Birliği nezdinde ekonomik ve kırsal kalkınmaya katkıda bulunmuş coğrafi işaret uygulamaları örneklenmiştir. Ayrıca coğrafi işaretlerin tedarik zinciri, fiyat faktörü, vergilendirme ve teşvik mekanizmaları çalıştay kapsamında incelenmiştir.



DOĞAKA HABER

Göksun Elma Çalıştayı Kahramanmaraş'ta Düzenlendi



Göksun Kaymakamlığı tarafından 'Elma Üretim Tanıtım ve Pazarlama İmkanlarının Geliştirilmesi' projesi kapsamında 2 yıl önce 'Meyvenin Âlâsı Göksun'un Elması' temasıyla başlatılan festivalin 3'üncüsü yapıldı.

Kahramanmaraş Valisi ve DOĞAKA Yönetim Kurulu Üyesi Sayın Mustafa Hakan GÜVENÇER, Göksun Kaymakamı Sayın Ali Hamza PEHLİVAN, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Daire Başkanı Sayın Mustafa AKTAŞ, Kahramanmaraş Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Sayın İhsan EMİRALIOĞLU, çiftçiler ve çok sayıda kişi katıldı. Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Bandası eşliğinde yürüyüşle başlayan festival, halk ozanlarının şiirleriyle devam etti. Festivalde, çiftçilerin ürettiği elmalar ve elmalardan yapılan çeşitli yiyecek ve pastalar tanıtıldı. Törende konuşan Göksun Kaymakamı Sayın Ali Hamza Pehlivan, Göksun'da üretilen elmayı kısa süre sonra tescil ettireceklerini belirterek "Göksun elmasının coğrafi tescil çalışmaları başlamıştır. İnşallah yakın bir sürede Göksun elması tescillenecektir. Bu sayede festivali başlatırken belirttiğimiz elmayı markalaştırmak, elmaya marka değer kazandırmak hedefi gerçekleşmiş olacaktır. Bununla birlikte artık markaların yarıştığı ticaret piyasalarında Göksunlu elma üreticilerimiz ben de varım diyecektir.

Göksun Meslek Yüksek Okulu Organik Tarım Bölümü tarafından geçtiğimiz aylarda geliştirilen ve patent çalışmaları başlatılan 'elma döneri' de elma üretiminin yöneleceği alternatif veya paralel ürün çeşitliliğinin sağlanması yönünde önemli bir adım olmuştur. Bugün bu festival meydanında Göksun elması, elmalı dondurması, döneri, cipsi ve çok çeşitli pastalar gibi elmaya dayalı ürünler sergilenmektedir. Bu kapsamda 16 Ekim tarihinde Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı desteği ile 1. Elma Çalıştayı da gerçekleştirdik. Bize hem finansal hem de teknik alanda desteklerini esirgemeyen Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı'na ve çalışma arkadaşlarıma teşekkür ederim" diye ifade etti. Festivalde daha sonra elma temalarında çeşitli yarışmalar düzenlendi. Yarışmada dereceye girenlere çeşitli ödülleri ve Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı'na desteklerinden dolayı plaket verildi.



DOĞAKA HABER

Akdeniz Ülkelerinde Coğrafi İşaretler Paneli Hatay'da Düzenlendi



TC. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA), Mustafa Kemal Üniversitesi (MKÜ) ve Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) işbirliği ile, gastronomi otoriteleri, mutfak yazarları, profesyonel aşçılar, beslenme uzmanları, ulusal üreticiler, turizmciler, gıda ve tarım sektörü temsilcileri ile akademisyenlerini de bir araya getiren "Akdeniz Ülkelerinde Coğrafi İşaretleme Paneli" 04 Eylül 2014 tarihinde, Hatay'da düzenlendi.

Akdeniz Ülkeleri Mutfak Günleri Festivali kapsamında gerçekleştirilen "Akdeniz Ülkelerinde Coğrafi İşaretleme" konulu panelin öncesinde, DOĞAKA'nın ev sahipliğiyle, Anemon Antakya Otelinde Cezayir Mutfağının tanıtılması amacıyla düzenlenen yemekte, ulusal ve uluslararası konuklara Cezayir yemekleri görsel şölenle sunulmuştur.

Valiliğimizin öncülüğünde, TÜBİTAK desteğiyle 'Hatay İl Yenilik Platformu' projesi kapsamında, ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtıma büyük katkı sağlaması hedeflenen, "Akdeniz Ülkeleri Mutfak Günleri" etkinliği kapsamında gerçekleştirilen söz konusu panel, Akdeniz Üniversitesi İktisat Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Prof. Dr. Sayın Selim ÇAĞATAY'ın panel moderatörlüğünde, YüciTA Başkanı Sayın Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU, MKÜ Rektörü Sayın Prof. Dr. Hüsnü Salih GÜDER ve Hatay Valisi Sayın Celalettin LEKESİZ'in açılış konuşmaları ile başlamıştır.

Türk Patent Enstitüsü Marka Uzmanı Sayın Neşe İLOĞLU "Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Yönetimi ve Son Gelişmeler" konulu sunumunu yaparken, YüciTA Başkanı Sayın Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU "Türkiye ve Diğer Akdeniz Ülkelerinde Coğrafi İşaretler: Mevcut Durum ve Kısıtlar" konulu takdimi ile coğrafi işaretler konusunda katılımcıları bilgilendirmiştir. Montpellier Akdeniz Tarım Enstitüsü, Fransa Öğretim Üyesi Sayın Prof. Dr. Selma TOZANLI, "Akdeniz Ülkeleri Yöresel Ürünler Ağı: Yaptırımlar, İstekler ve Kısıtlar" konulu sunumu ile Fransa'daki coğrafi işaretler örneklerine değinirken, MKÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR "TR63 DOĞAKA Bölgesi İllerinin Coğrafi İşaret Potansiyeli" konulu sunumu ile bölgemizin coğrafi işaret potansiyelleri üzerine derin bir analiz yapmıştır.

MKÜ Antropoloji Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Yrd. Doç. Dr. Kadriye ŞAHİN "Yemeğin Kültürle Dansı: Hatay Mutfağı ve Coğrafi İşaretler" konulu sunumu ile katılımcılara Hatay mutfağının zenginliklerinden bahsederken, Metro Toptancı Market-Taze Ürünler Satın Alma Grup Müdürü Sayın Ayşin IŞIKGECE "Coğrafi İşaretli Bir Üründe Bir Başarı Öyküsü: Taşköprü Sarımsağı ve Metro Toptancı Market" sunumu ile coğrafi işaret almanın önemi ve başarısı üzerinde önemle durmuştur.

Panel programı, YüciTA Başkanı Sayın Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU'nun panel değerlendirmeleri ve plaket töreninin ardından program sona ermiştir.



DOĞAKA HABER

Osmaniye Yer Fıstığı Konferansı Düzenlendi



Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı 2015 Yılı Çalışma Programı çerçevesinde Türkiye yer fıstığı üretimi ve ticaretinde önemli bir yere sahip olan Osmaniye’de, fıstığın tanıtımına ve markalaşmasına yönelik stratejilerin geliştirilmesine katkıda bulunmak üzere, DOĞAKA, Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TÜKSİAD), Osmaniye İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Osmaniye Yağlı Tohumlar Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi, Osmaniye Ticaret Borsası ve Osmaniye Ziraat Odası işbirliği ile “Osmaniye Yer Fıstığı Konferansı” gerçekleştirilmiştir.

10 Mart 2015 Salı günü Osmaniye Ticaret Borsası Toplantı Salonu’nda gerçekleştirilen konferansın açılış konuşmasını DOĞAKA Genel Sekreteri Sayın Onur YILDIZ yaptı. Daha sonra söz alan TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Muammer ÇAPUTÇU ise yaptığı konuşmada, bazı kuruyemiş ürünlerinin üretim süreçlerinde çeşitli bozulmalara uğradığını tespit ettiklerini, bu durumun ekonomik kayıplara neden olduğu gibi tüketicinin sağlığı açısından da riskler oluşturduğunu kaydetti. ÇAPUTÇU, bu sorunun çözümü için TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü ile bir çalışma gerçekleştirdiklerini ve projeyi yer fıstığı ile başlatmaya karar verdiklerini belirtti. Bu çalışma doğrultusunda yapılan ilk etkinliğin 2012 yılında Osmaniye’de “Yer Fıstığında Kaliteli Üretim” başlığı altında gerçekleştirildiğini belirten ÇAPUTÇU, geçtiğimiz şubat ayında araştırmaların tamamlandığını ve sonuç raporunun hazırlandığını ve kitap haline getirildiğini kaydetti.

Tarım Gıda ve Hayvancılık İl Müdürü Sayın İbrahim SAĞLAM ise yaptığı konuşmada, Osmaniye’de geçtiğimiz yıl 95 bin dekarda yer fıstığı üretiminin yapıldığını ifade ederek, bu yıl barajların dolduğunu ve bu nedenle üretimin 130 bin dekara kadar çıkmasını beklediklerini söyledi.

Son olarak katılımcılara seslenen Osmaniye Valisi Sayın Kerem AL ise ekonomisi büyük oranda tarıma dayalı olan ilimizin lokomotif ürünlerinin başında yer fıstığının geldiğini, ilimizde 350 işletmede 3500 kişinin çalıştığı yer fıstığı sektöründen, on bin kişi geçimini sağladığını ve yılda yaklaşık 100 milyon TL gelir elde edilmekte olduğunu ifade ederek, “On yıl öncesine kadar yer fıstığını sadece çerez olarak tüketen insanımız bugün yer fıstığının kremasıyla, çikolata kaplı şekerlemesiyle, ezmesiyle, yağıyla ve hatta sabunuyla tanışmış oldu. Bu konferansın yer fıstığında verimin artmasına, üreticimizin gelirene ve ilimizin ekonomisine katkı sağlamasını diliyorum” diye konuştu.

Konferansın sabah başlayan ilk oturumunda, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölüm Başkanı Sayın Prof. Dr. Halis ARIÖÇLÜ, “Yer Fıstığı Yetiştirme Tekniği” konulu sunumunu gerçekleştirmiş ve soruları yanıtlamıştır. Konferansın öğleden sonra başlayan oturumunda ise TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü’nden Sayın Dr. Ferda SEYHAN, “Osmaniye Yer Fıstığının Raf Ömrünün Belirlenmesi ve Kalitesinin İyileştirilmesine Yönelik Araştırmalar” projesi sonuç raporunu sunmuş, soru cevap kısmının ardından konferans sona ermiştir.



DOĞAKA HABER

Kahramanmaraş'ta "Coğrafi İşaret" Konulu Teknik Destek Sözleşmesi İmzalandı

Ajansımız 2016 Yılı Doğrudan Faaliyet Mali Destek Programı kapsamında 23.02.2016 tarihinde gerçekleştirilen 70. Yönetim Kurulu Kararları neticesinde desteklenmesine karar verilen Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü'ne ait TR63/16/DFD/0001 referans numaralı "Coğrafi İşaret Alınmasına Yönelik Eylem Planı Oluşturulması" adlı projenin destek sözleşmesi 08/03/2016 tarihinde Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü Piyasa Gözetim ve Denetim Şube Müdürü Sayın Mehmet UZUN ile DOĞAKA İzleme ve Değerlendirme Birim Başkanı Sayın Nazmi TUTAR tarafından imzalanmış olup Kahramanmaraş'ta öne çıkan yöresel ürünlerin coğrafi işaretlerinin alınmasına yönelik bir eylem planı oluşturulması ve projenin uygulanma sürecinde hazırlanabilecek, ekonomik değeri yüksek olan ve önceliklendirilen ürünlerin TPE standartlarında teknik raporlarının hazırlanması hedeflenmektedir. DOĞAKA desteği ile hayata geçirilecek proje Coğrafi işaretlerin tescil edilmesine ve bu sayede yerel ürünlere katma değer kazandırılması, istihdam ve geliri arttırmada önemli bir araç olacaktır. Bu anlamda proje ile belirlenen ürünler



için alınması planlanan coğrafi işaret ile ürünlerin üretiminde sağlanacak gelirlerle hem yöresel ürünlerin korunarak bölgenin kalkınmasına, hem de ulusal/ uluslararası pazarlarda rekabet üstünlüğü sağlama açısından önemli bir etken oluşturulacaktır.

DOĞAKA ve ATSO İşbirliğinde Antakya Künefesi'ne Uluslararası Tescilinde İlk Adım Atıldı

Kültürel birikimi ve doğal özellikleri ile kendine özgü birçok ürüne sahip olan Hatay ilimizde, Antakya Künefesi'nin AB Komisyonu nezdinde coğrafi işaret tescilini gerçekleştirmek amacıyla DOĞAKA ve ATSO arasında işbirliği protokolü, DOĞAKA Genel Sekreteri Sayın Onur YILDIZ'ın yanı sıra Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'ndan Meclis Başkanı Sayın Selahattin ESKİOCAK, Meclis Üyesi Sayın Süheyl BUDAK, Genel Sekreter Sayın Serdar Yılmaz SARAÇ ve MKÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Sayın Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR'ın katılımlarıyla gerçekleştirilen töreninde imzalanmıştır. YILDIZ, ulusal ve uluslararası alanda coğrafi işaret tescil çalışmalarının bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacağını belirterek, DOĞAKA olarak 2015 yılından itibaren coğrafi işaretlerde farkındalık oluşturmaya yönelik faaliyetler gerçekleştirdiklerini ve bu tür çalışmalara her zaman destek vereceklerini ifade etti.

Protokol kapsamında, Antakya Künefesi'nin yanı sıra Tuzlu Yoğurt ve Künefe Peyniri'nin TPE'ye ulusal tescil başvurularının da gerçekleştirilerek üreticilerin ve tüketicilerin korunmasına katkı sağlanması amaçlanmaktadır. 2016 yılında, Künefe Peyniri ve Tuzlu Yoğurt ile ilgili analiz çalışmalarının gerçekleştirilmesi,



ayırt edici özelliklerinin ve üretim metodunun belirlenerek kalite standartlarının belirlenmesi planlanırken, Antakya Künefesi için, 2016 yılında AB Komisyonu'na resmi başvurunun yapılması ve 2019 yılında uluslararası tescilinin gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir.



Kuruluşunun



Yılında



DOĞAKA

T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY



DOĞAKA
T.C. DOĞU AKDENİZ KALKINMA AJANSI
T.R. EASTERN MEDITERRANEAN DEVELOPMENT AGENCY

YÖRESEL ÜRÜNLER



COĞRAFI İŞARETLER

DOĞAKA

Yavuz Sultan Selim Cad.
Birinci Tabakhane Sok. No: 20
31060 Antakya / HATAY
Tel: 0326 225 14 15
Faks: 0326 225 14 52
bilgi@dogaka.gov.tr

HATAY YDO

Yavuz Sultan Selim Cad.
Birinci Tabakhane Sok. No: 20
31060 Antakya / HATAY
Tel: 0326 212 25 76
Faks: 0326 225 14 52
hydo@dogaka.gov.tr

KAHRAMANMARAŞ YDO

Yenişehir Mah. 74.002 Sok.
No:3 Dulkadiroğlu
KAHRAMANMARAŞ
Tel: 0344 231 14 17
Faks: 0344 231 14 58
kydo@dogaka.gov.tr

OSMANİYE YDO

Rauf Bey Mah. 9545. Sok.
Lider Plaza İş Merkezi
Kat: 4 Daire: 14 OSMANİYE
Tel: 0328 888 00 00
Faks: 0328 888 00 01
oydo@dogaka.gov.tr

www.dogaka.gov.tr

