



İZMİR'İN COĞRAFI İŞARETLERİ

Yöresel ve geleneksel tarzda üretilen gıda ve tarım ürünleri açısından zengin bir kent olan İzmir, birçok coğrafi işaretiyle ülkemizde olduğu kadar dünyada da adından sıkça söz ettiriyor.



8 500 yıllık tarihi boyunca çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmış olmasının getirdiği kültür mirası ile İzmir; yöresel ve geleneksel tarzda üretilen gıda ve tarım ürünleri açısından oldukça zengin bir kent. Bu zenginliğin coğrafi işaret tesciliyle birleşmesi ürünün hem gerçek üreticisini koruyor hem de bölge ve ülke ekonomisine katkı sağlıyor.

Coğrafi işaretler, taşıdıkları coğrafi işaret logosu/amblemi (menşe adı ya da mahreç işareti) ile tüketicinin farkındalığını artırarak, ürünün tanıtım ve pazarlamasında ayırt edicilik kazandırıyor. Coğrafi işaret logosu hem tüketicilere güven veriyor hem de markaya prestij sağlıyor. Coğrafi işaret logosuyla ürünün bir hikâyesinin olduğu ve reçetesinin hiç bozulmadan günümüze kadar geldiği belgeleniyor; böylece tüketicinin güveni kazanılıyor.

Coğrafi işaret logosu, yalnızca coğrafi işaret tescil belgesinde belirtildiği şekilde üretim yapan ve denetimlerden başarıyla

geçmiş üreticilere kullanırılıyor; bu sayede üreticilerin taklit ürünlerle haksız rekabete uğramalarının önüne geçiliyor.

İzmir Ticaret Odası, İzmir Ticaret Borsası, Ödemiş Ticaret Odası, Ödemiş Ticaret Borsası ve Bergama Ticaret Odası; coğrafi işaretlerin yurt içi ve yurt dışı pazarlarda hak ettiği değeri görebilmesi ve rekabette avantaj sağlaması için aktif rol alıyor; hem tescil sürecinde hem de tescil sonrası ticarileştirme aşamasında çalışmalar yapıyorlar.

Ege Pamuğu, Ege Sultanı Üzümü ve Ege İnciri

İzmir Ticaret Borsası; Ege Pamuğu, Ege Sultanı Üzümü ve Ege İnciri coğrafi işaretlerinin tescillerini alarak bu ürünlerle ilgili Coğrafi İşaret Kullanım ve Denetim Talimatları oluşturdu. Bununla birlikte söz konusu coğrafi işaretlerin bölgenin de önemli ürünleri olması sebebiyle toplam 51 kuruluşla çalışmaları hakkında bilgi vererek 33 kuruluş ile iş birliği protokolü imzaladı.

Ege sofralarından eksik olmayan erkenci özelliği ve kendine has lezzetiyle ön plana çıkan Urla Sakız Enginarı da yine İzmir Ticaret Borsası tarafından tescil ettirildi, ürünle ilgili Coğrafi İşaret Kullanım ve Denetim Talimatı oluşturuldu. İzmir Ticaret Borsası, Urla Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ile iş birliği yaparak üretici ve firmalara bilgilendirme toplantıları yapıyor, Urla Sakız Enginarı logosunu kullanmak isteyen üreticilerin/firmaların taleplerini toplayarak değerlendiriyor.

İzmir Ticaret Borsası, coğrafi işaretli ürünlerin ticarileştirilmesi amacıyla, "E-commodity bazaar" e-ticaret portalında, özel nitelikli ürünler başlığı altında, coğrafi işaretler bölümü açarak tescilli ürünlerin satışını yapıyor. Bununla birlikte coğrafi işaretler konusunda "Dünya ve Türkiye'de Coğrafi İşaretler'de Son Gelişmeler" konulu uluslararası bir seminer gerçekleştirdi.

İzmir'in marka kent olması için kentin markalarına sahip çıkan İzmir Ticaret Odası, İzmir Kumrusu, İzmir Boyozu, İzmir Şambalisi

ve İzmir Lokması'nın coğrafi işaret tescilini alarak tescil belgesine uygun üretim yapan üyelerine "Bu işyerinde coğrafi işaretli ürün satılmaktadır" ibareli çıkartmalar dağıtarak coğrafi işaretli ürünlere yönelik farkındalığı artırmayı hedefliyor.

Yaklaşık 150 yıldır İzmir'de üretilen ve İzmir-liler tarafından hemen hemen her gün tercih edilen İzmir Kumrusu; önceleri soğuk olarak tüketilirken, 1940'lerden sonra sıcak olarak da tüketilmeye başlandı. İzmir Kumrusu; İzmir kumru ekmeğinin içerisine İzmir tulum peyniri, domates ve biber konulması suretiyle hazırlanarak soğuk olarak servis edilir veya kömürde pişirilmiş sucuk, salam ve kaşar peyniri ile domatesin konularak sıcak olarak servis ediliyor.

İzmir ilinde "gevrek" olarak bilinen simit ile peynirin uyumundan yola çıkan fırıncı esnafının yeni bir ürün olarak oluşturduğu tamamen İzmir'e özgü bir tat olan İzmir Kumrusu; orta kısmı daha geniş ve uç kısımlarına doğru incelen yapısıyla şekil olarak kuşun gövdesine benzediği için kumru ekmeği ile özelliğini kazanmış. İzmir Kumrusu günümüzde daha çok öğleden sonra, öğle yemeğine yetişemeyenlerin yediği ya da akşamüstü çaylarının atıştırılması, içinde tulum peyniri, domatesi ve yeşilbiberi ile iştah açıcı bir lezzet olarak biliniyor...

İzmir Boyozu'nun 500 yıllık geçmişi var

İzmir Boyozu tarih boyunca çeşitli kültürlerin etkileşim halinde olduğu İzmir ilinde Osmanlı döneminden beri üretilen ve günümüze ulaşan bir hamur işi türü. Evlerde yapılan İzmir Boyozu'nun 500 yıllık bir geçmişi bulunuyor; ticarete konu olması ise yakın zamanda gerçekleşmiş. İzmir Boyozu, yanında çay ve fırında pişmiş yumurta ile mükemmel bir kahvaltının menüsünü oluşturuyor.

İzmir Şambalisi; evlerde hamurunun hazırlanıp her semtte bulunan kara fırın-larda pişirilen ve sokaklarda seyyar satıcılar

tarafından satılan, günümüze kadar ulaşmış bir tatlı çeşidi. Kaynağı Osmanlı Sarayı'na dayanmakla birlikte halk arasında da yapımı yaygınlaşmış.

İzmir Lokması, ortası delik yuvarlak şekilde bir ürün olarak özellikle İzmir kültürünün vazgeçilmez bir parçası...

İzmir Lokması dökülmesi kentte yaygın bir gelenektir. Mevlitlerde, sünnetlerde, düğünlerde, açılışlarda İzmir Lokması dökülmekte ve halka ücretsiz dağıtılıyor.

Bergama Kozak Çam Fıstığı ve Bergama Graniti

Bergama Ticaret Odası; önce Bergama Kozak Çam Fıstığı'nın sonra da Bergama Graniti'nin coğrafi işaret tescil başvurusunu yaparak iki ürünü de tescil ettirdi.

Türkiye'de "Çam Fıstığı" denince akla ilk gelen yer olan Bergama Kozak Yaylası, ülkemizdeki çam fıstığı üretiminin yüzde 80'ini tek başına karşılıyor. Bergama'nın kuzeybatısında, deniz seviyesinden 500 metre yüksekte olan Kozak Yaylası, yüzde 70-80 nem oranıyla Çam Fıstığı Ağacı'nın yetişebilmesi için en uygun koşulları sağlıyor.

Bölge halkının başlıca gelir kaynağı olan bu ürün, hem ülkemizin hem de dünyanın farklı köşelerine ulaştırılıyor.

Bergama'nın Kozak Yaylası'nda üretilen, Türkiye ve özellikle dünyanın pek çok ülkesinde kaldırımlardan bahçe ve evlere kadar birçok alanda kullanılan Bergama Graniti, renk ve dokusuyla diğer granitlerden ayrılıyor ve bu farklılığıyla oldukça tercih ediliyor.

Bozdağ Kestane Şekeri

27 çeşit kestane türünün sadece üçünden kestane şekeri yapılıyor. Kestane şekeri üretiminde kullanılan kestanelerin çok büyük bir kısmı ise Ödemiş ve çevresinde üretiliyor. Bölgede yıllık ortalama 15 bin ton kestane üretimi gerçekleşirken bu rakam Türkiye genelindeki kestane üretiminin yüzde 25'ini oluşturuyor. Ödemiş ve çevresi,



İzmir'in Menşe Adları

Bergama Kozak Çam Fıstığı
Ege İnciri
Ege Pamuğu
Ege Sultani Üzümü
Güney Ege Zeytinyağları
Kavacık Üzümü
Ödemiş Patatesi
Seferihisar Mandalinası
Urla Sakız Enginarı



İzmir'in Mahreç İşaretleri

Bergama El Halısı
Bergama Graniti
Bozdağ Kestane Şekeri
Görece Nazar Boncuğu
İzmir Boyozu
İzmir Kumrusu
İzmir Lokması
İzmir Şambalisi
Kuzey Ege Zeytinyağları

kestane üretimi açısından dünyada üçüncü Avrupa'da ise birinci sırada geliyor. Bozdağ Kestane Şekeri Ödemiş Ticaret Odası tarafından tescil ettirilmiş.

Ödemiş Patatesi

Ödemiş, Türkiye'nin önemli patates üretim merkezlerinden bir tanesi. Ödemiş Ticaret Borsası tarafından ürüne ait faturalarda ve müstahsil makbuzlarında "Ödemiş Patatesi" ifadesinin kullanılması teşvik edilerek coğrafi işaret bilinci artırılmaya çalışılıyor. Ödemiş Ticaret Borsası, Ödemiş Patatesi'nin ticarileştirilmesi için üretici ve tüccarları bir araya getiriyor, fuarlarda stant açarak ürünün tanıtımını yapıyor.