

Muğla'nın coğrafi işaretleri

Güney Ege'nin en güzel şehirlerinden, her yıl milyonlarca turistin ziyaret ettiği Muğla, coğrafi işaretleriyle de dikkat çekiyor.

Günümüzde küresel bir olgu olan coğrafi işaretler; kırsal kalkınmada oynadığı rolle önemli bir araç haline geldi. Katma değeri yüksek ürünlerin ihracatı sadece yöre halkının gelirlerinin artması için değil ülkenin sürdürülebilir büyümesi için de önemli bir anahtar…

Her yıl milyonlarca turistin ziyaret ettiği Ege'nin güzel şehirlerinden Muğla da coğrafi işaretleriyle dikkat çekiyor.

Muğla TSO, Muğla TB, Bodrum TO, Fethiye TSO, Marmaris TO ve Milas TSO; bu değerlere sahip çıkarak hem tescil aşamasında hem de tescil sonrası markalaştırma ve ticarileştirme noktalarında kilit rol oynuyor.

Milas'ta Türklerin yöreye gelip yerleştiği 13'üncü yüzyılın ortalarından beri dokunmakta olan Milas El Halısı, yörenin en köklü kültür mirası. Bu halılar koyun yapağısının kirmanla eğrilmiş ve kök boyalarla renklendirilmesiyle elde edilen yün ipliklerle dokunuyor. Milas El Halısı'nın baskın renk özelliği şeftali kırmızısı ve turuncuya çalan koyu sarı…

Milas El Halısı gelir kapısı oldu

Milas TSO, Milas El Halısı'nın tescili sonrasında halıcılığı yeniden canlandırmak ve halıların coğrafi işaret standartlarına uygun şekilde dokunmasını sağlamak üzere girişim başlattı. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Milas Meslek Yüksekokulu Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü ve Milas İlçe Halk Eğitimi Merkezi Müdürlüğü'nün iş birliğinde, Milas'ın halıcı köylerinden Balcılar'da bir halı kursu açıldı. Kursa katılan kadınlara halı dokuyacakları ipler ücretsiz olarak temin edilerek Milas El Halısı'nın renk, desen, dokuma özellikleri ile coğrafi işaret standartları anlatıldı.

Kurs sonrasında coğrafi işaret standartlarına uygun şekilde dokunan Milas El Halıları'nın satışına da destek verdi. Zeytin Hasat Şenliği'nde ve Milas Gıda, Tarım ve Hayvancılık Fuarı'nda, bu halılar MİTSO tarafından açık artırmayla satılarak halıları dokuyan köylü kadınlara destek sağlandı. Böylece, Milas köylerinde sökülüp depolara atılmış durumdaki halı tezgahları depolardan çı-



karılıp yeniden kurularak halı dokunmaya başlandı. Köy kadınları, aile ve yöre ekonomisi için, yüzlerce yıllık bir ekonomik ve kültürel değer olan Milas halılarını yeniden üretmeye başladılar.

Milas Zeytinyağı



Milas'ta ürün veren yaklaşık 9 milyon 300 bin adet zeytin ağacı var. "Memecik" türü zeytin ağaçlarından erken dönemde hasat edilen zeytin tanelerinin soğuk sıkım yöntemiyle sıkılmasıyla eşsiz lezzet ve aromadaki "Milas Zeytinyağı" elde edilir. Milas Zeytinyağı, diğer bölgelerin zeytin yağlarından polifenol ve oleik asit gibi yararlı bileşenlerinin yüksekliği ve yoğun aroması ile ayrılır. Milas'ın memecik zeytinleri, olgunlaşma sürecinde arazi yapısı ve iklim özellikleri nedeniyle sadece yağmur sularıyla beslenebilir. Olgunlaşma sürecinde çok az su bulduğu için zeytin tanelerinin nefaseti ve aroması yüksektir. Milas Zeytinyağı'nın bir önemli özelliği de yutulduğunda genizde hafif bir yanma duygusu uyandırmasıdır. Milas Zeytinyağı, kalitesi ve lezzeti ile binlerce yıldır yöre insanının sağlık ve şifa kaynağı olduğu gibi aynı zamanda da yöre insanının vazgeçilmez geçim kaynağıdır.

Milas Zeytinyağı'nın tescil edilmesiyle birlikte ilçede markalı zeytinyağı üretiminde önemli bir artış oldu. Daha önce 15 kadar markalı zeytinyağı olan Milas'ta, coğrafi işaret alınmasından sonra markalı zeytinyağı sayısı 54'e ulaşmıştı. Bu markalardan birçoğu hem ülkemizde hem de Avrupa ve ABD'de gerçekleştirilen yarışmalarda ödüller kazandı.



Milas TSO, zeytinyağı üreticileri ve zeytinyağı yağhanelerinin yöneticileriyle toplantılar yaparak Milas Zeytinyağı'nın özelliklerini anlatıyor. Böylece kaliteli zeytinyağı üretimi için neler yapılması konusunda üreticiler bilgilendiriliyor. Yapılan eğitim çalışmaları sonunda Milas yöresinde erken hasat, soğuk sıkım yöntemiyle kaliteli zeytinyağı üretiminde önemli bir artış gözlendi. Aynı şekilde zeytinyağı tüketicilerinde de erken hasat, soğuk sıkım zeytinyağı talebinde görülen artış, bu konuda tüketicilerin de bilinçlenmekte olduğunu gösteriyor.

Milas Zeytinyağı'nın yalnızca ülkemizde değil Avrupa Birliği'nde de coğrafi işaret olarak tescil edilmesi amacıyla Milas TSO tarafından başvuru yapılmış olup değerlendirme süreci devam ediyor.

Milas Yağlı Zeytini

Milas ilçesi sınırları içinde yaygın olan "memecik" türü zeytin taneleri ile hazırlanan nefis bir sofralık üründür. Zeytin tanelerinin yeşilden pembeye döndüğü ve giderek mora çalıp siyahlaşmaya başladığı sırada özenle seçilmiş zeytin taneleriyle hazırlanır. Keskin bıçaklarla iki veya üç çizik atılan zeytin tanelerinin salamura edilerek tatlandırılmasından sonra kavanozlara koyulup üzerine Milas Zeytinyağı eklenir. Her kavanoza, halka halka kesilmiş birkaç limon dilimi eklenerek hazırlanır. Gerek Milas zeytinin kendine özgü aroması ve lezzeti, gerek Milas Zeytinyağı'nın kendi lezzeti ve aroması gerekse de yöre limonlarının kattığı lezzet ve aromanın karışımıyla nefis bir lezzet oluşur. Daha tam olgunlaşmadan hasat edilen Milas'ın yöreye özgü lezzetli memecik zeytinlerinden hazırlanan Milas Yağlı Zeytini, zeytinyağı içine koyulduğu için uzun süre özelliğini yitirmeden saklanma özelliğine sahiptir.

Milaslıların genellikle kendi ihtiyaçları için sofralık ürün olarak hazırladıkları Milas Yağlı Zeytini'nin önceleri çok az kısmı pazara getirilerek satışa sunulurdu. Özellikle tescil sonrası Milas Yağlı Zeytini'ne pazarda gösterilen ilgi, üretimin artmasını ve markalaşmayı da beraberinde getirdi.

Milas Tepsi Böreği

Milas'ın yüzlerce yıllık geleneksel lezzetlerinden

Muğla'nın Menşe Adları

Bodrum Mandarini
Marmaris Çam Balı
Milas Yağlı Zeytini
Milas Zeytinyağı
Muğla Beyaz Mermeri
Muğla Çam Balı

Muğla'nın Mahreç İşaretleri

Milas El Halısı
Milas Tepsi Böreği
Muğla Göce Tarhanası
Muğla Köftesi
Muğla Saraylısı
Seydiler Kilimi

COĞRAFİ İŞARETLERDE DENETİM

Coğrafi işaretlerin yetkili olmayan kişilerce yanlış ve yanıltıcı bir şekilde kullanılması hem tüketiciler hem de bu ürünlerin asıl üreticileri açısından olumsuz sonuçlar doğuruyor. Bu noktada denetimler en az tescil kadar önemli. Denetimler; coğrafi işaretlerin üretim şeklinden piyasaya arzına kadar her aşamayı kapsıyor.

Oda ve Borsalar, tescil sahibi oldukları her bir coğrafi işaret için tescilde belirtilen denetim sıklığı da göz önünde bulundurularak, sicilde kayıtlı mercii ile denetimleri yerinde gerçekleştirmekteler. Coğrafi işaret amblemi ise yalnızca denetimlerden başarıyla geçen ürünler üzerinde kullanılabiliyor.

olan Milas Tepsi Böreği, yöresel otların çökelek peyniri ve zeytinyağı ile karıştırılmasıyla hazırlanır. Milas tepsi böreğinin yapımında, mevsimine göre bahçelerde yetiştirilen ot karışımları kullanılır. Muğla'da yetişen bu otlar, Milas Tepsi Böreği'ne ayrı bir lezzet ve aroma katar. Ot karışımına eklenen çökelek peynirinin yörede doğal olarak yetişen otlarla beslenen ineklerin sütüyle yapılmış olması, Milas Tepsi Böreği'nin diğer bir özelliğidir. Ot ve peynir karışımına eklenen ve böreğin pişirileceği tepsilere sürülen zeytinyağı ise yine Milas'a özgü, has zeytinyağıdır. Milas Tepsi Böreği, Milas mutfağının en vazgeçilmez ürünlerindendir.



Muğla Saraylısı

Muğla'ya özgü bir tatlı çeşidi olan Muğla Saraylısı, yaklaşık üç yüz yıllık bir geçmişe sahip. Kentin sosyal hayatında büyük bir yeri bulunan ve geleneksel kız isteme adetleri içerisinde yer alan Muğla Saraylısı geleneği bugün de devam etmektedir. Muğla Saraylısı, nişandan önce oğlan evi tarafından kız evi için hazırlanır. Ailenin asaletinin ve saygınlığının ifadesi olarak kız tarafına verdiği değeri göstermek için tatlının göbeğine bir tane sarı lira konur. Bu sebeple "Sarı Lira Tatlısı" da denen bu tatlı Muğla şivesinde "Sareyli"ye dönüşmüş, zaman içerisinde "Muğla Saraylısı" adını almıştır.



Muğla Göce Tarhanası

Muğla yöresine özgü Muğla Göce Tarhanası; yarılmış buğday, tarhana otu ve kese yoğurdu ile hazırlanır. Ortası delik daireler şeklinde üretilir. Kuru börülce, kurutulmuş kırmızı biber ve kemikli dana veya koyun kaburga eti ile çorbası yapılarak sunulur. Muğla Göce Tarhanası üretimi ve sunumu yönünden ülkemizde üretilen diğer tarhanalardan oldukça farklı.

Muğla Çam Balı ve Marmaris Çam Balı

Dünya çam balı üretiminin yüzde 90-92'si Türkiye'de yapılmakta olup bunun %80'i ise Muğla'dan karşılanıyor. Orman bakımından zengin olan Muğla çam ağaçları ile kaplı. Çam balı üretimi tüm ilçelerde yoğun bir şekilde yapılıyor. İklim koşulları, toprak yapısı ve orman yapısı itibarıyla bu bölge "Çam Basra Böceği"nin ana vatanı kabul ediliyor. Çam balı, diğer ballardan farklı olarak, Akdeniz iklimine mahsus bu aracı böceğinin yani "Çam Basra Böceği"nin salgısını kullanarak ürettiği, müstesna bir baldır. Çam ballarının en önemli özelliklerinden birisi kıvamı bozulmadan ve donmadan uzun bir süre saklanabilmesidir. Uzun süre kristalize olmaması ve fonksiyonel gıda özelliği taşıması nedeniyle tıp ve gıda sektöründe geniş kullanım alanına sahiptir.

MUTSO Zeytinpark

Muğla TSO kuruluşu olan MUTSO Akademi Ltd. Şti. tarafından, MUTSO Zeytinpark adında bir satış noktası oluşturuldu. Asırlık zeytin ağaçlarının ve doğallığın sembolü olarak tasarlanan MUTSO Zeytinpark'ta, hem Muğla'nın coğrafi işaretleri hem de tescil başvurusu yapılan ürünler ile birlikte yöresel ürünlerin tanıtım ve satışları gerçekleştiriliyor.

ODA VE BORSALARIN TESCİL ETTİRDİĞİ COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜN SAYISI 200'Ü GEÇTİ

TOBB'a bağlı Oda ve Borsalar tarafından tescil ettirilen coğrafi işaretli ürün sayısı 206'ya, tescil başvurusu yapılan ürün sayısı ise 197'ye ulaştı.

Türkiye'nin zengin coğrafyasının yanı sıra kültürel değerlerinin de bir yansıması olan coğrafi işaretler konusunda farkındalık her geçen gün artıyor.

Bu kapsamda, Türkiye'de tescili alınan 501 coğrafi işaretli ürünün, 206'sı Oda ve Borsalar tarafından alındı. Başvuru aşamasında bulunan 595 ürünün ise 197'si Oda ve Borsalara ait.

Oda ve Borsalar tarafından tescil ettirilen Coğrafi İşaretli ürünler arasında; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası 25, Gaziantep Ticaret Borsası 12, Van Ticaret ve Sanayi Odası 5 coğrafi işaret tescili ile ilk üç sırada yer alıyor.

Coğrafi işaret başvurusunda ise ilk üç sırada, Bolu Ticaret ve Sanayi Odası (12), Gaziantep Ticaret Borsası (11) ve Adana Ticaret Odası (9) bulunuyor.