Antalya'nın yöresel hazineleri



Antalya, geleneksel yöntemlerle üretilen yöresel ürünlerini, gelecek nesillere ulaştırmak için çalışıyor. Kentte yedi ürün için coğrafi işaret alınırken, her yıl düzenlenen Yöresel Ürünler Fuarı ile de coğrafi işarette farkındalık yaratılıyor.

Likyalılardan Lidyalılara, Pamfilyalılardan Romalılara, Bizanslılardan Selçuklulara kadar çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmış Antalya; yöresel ürünler bakımından oldukça zengin bir kent. Antalya bu noktada geleneksel yöntemlerle üretilen yöresel ürünlerini, gelecek nesillere ulaştırmak için çalışıyor. Antalya Ticaret Borsası, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, Manavgat Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası ve Kumluca Ticaret Borsası ile belediyeler, birlik ve üniversiteler; Antalya'ya özgü ürünleri coğrafi işaret zırhıyla korumak için var gücüyle çaba sarf ediyor. Kentte coğrafi işaret, yöresel ürünlerin hem ekonomik değerini artıran hem de geleceğe taşınmasını sağlayan önemli bir zırh olarak görülüyor.



"YÖREX ile coğrafi işaret farkındalığı arttı"

Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, 12 bin yıllık Anadolu'nun onlarca medeniyete ev sahipliğini yaptığını belirterek, bu medeniyetlerin ortaya çıkardığı yöresel ürünleri gelecek nesillere ulaştırmanın çok büyük sorumluluk olduğunu söylüyor. Antalya Ticaret Borsası olarak Anadolu'da yok olmaya yüz tutmuş yöresel ürünlerin üretimi, tanıtımı ve uluslararası pazarlara açılması amacıyla 10 yıl önce Yöresel Ürünler Projesi'ni başlattıklarını anımsatan Çandır, bu kapsamda her yıl Yöresel Ürünler Fuarı (YÖREX) düzenlediklerini belirtiyor. Çandır, YÖREX'le coğrafi işaret farkındalığının arttığına dikkat çekerken, şunları söylüyor: "Antalya Ticaret Borsası olarak 2010 yılında yöresel ürünler ve coğrafi işaretler konusuna kafa yorup, Yöresel Ürünler Projemizi hayata geçirdiğimizde yöresel ürünlerin ve coğrafi işaretin bu kadar tanınırlığı yoktu. TOBB başta olmak üzere projemizi sahiplenen yerel yönetimler, kurum ve kuruluşların da çabasıyla yöresel ürünlerin önemi daha anlaşılır hale geldi. Yöresel ürünlerin çoğunluğunu tarım ürünleri oluşturduğu için sağlıklı gıdaya ulaşmak isteyen insanların bu ürünlere talebi de arttı. Talepteki bu artış yöresel ürünlere ve özellikle de coğrafi işaretli ürünlere olan ilgiyi artırdı. Çok sayıda yöresel ürün satışı yapılan sanal market açıldı. Gururla belirtmek isterim ki Yöresel Ürünler Fuarı'na katılan özellikle kadın kooperatifleri tüketiciye ulaşmak için kendi web sitelerini kurup e-ticaret yapmaya başladı."



"Coğrafi işaret logosu kullanımı artmalı"

Coğrafi işaretin, geleneksel yöntemlerle üretilen yöresel ürünlerin korunması için çok önemli olduğunu vurgulayan Çandır, tescil ile bu ürünlerin kalite ve standartları bozulmadan üretiminin devam edeceği ve ayırt edici özelliği ile katma değer yaratılmasına da katkı sağlayacağını belirtiyor. Çandır, "Tescille birlikte yöresiyle özdeşleşen bu ürünlerin ulusal boyuttaki marka gücü artacak ve uluslararası markalar haline de gelebilecek. Tüketicilerin benzerlerine göre pahalı da olsa tercih ettiği eşsiz özelliklere sahip yöresel ürün reçetelerinin piyasada sahtelerine karşı korunabilmesi için coğrafi işaret tescili logosunun hem üreticiler hem de tüketiciler tarafından kullanımının artırılması gerekiyor. Alınan coğrafi işaret tescilinin pazarlama ve kırsal kalkınma politikası araçları olarak başarıya ulaşmasındaki tek anahtar, nokta üreticinin ürünün kalitesini ve ününü korumaya yönelik koruma sistemini benimsemesi ve uygulamaya geçirmesidir" görüşünü dile getiriyor.

Yedi ürün coğrafi işaretli

Antalya, yöresel ürünleri ve lezzetleri ile yedi ürünü için coğrafi işaret aldı. İklim ve toprak özellikleri sayesinde benzersiz özelliklere sahip olan Antalya'da Finike Portakalı, Korkuteli Karyağdı Armudu, Antalya Tavşan Yüreği Zeytini, Alanya Avokadosu, Alanya Yeni Dünyası gibi tarım ürünlerinin yanı sıra pişirme yöntemiyle yöresinin kültürü ile özdeşleşmiş Antalya Usulü Piyazı ve Alanya Gülüklü Çorbası da coğrafi işaret tesciline sahip.

Finike Portakalı

Finike Portakalı, Finike körfezinin mikro kliması sayesinde hem ince ve pürüzsüz bir kabuk yapısına hem de kolay tüketilebilir bir lif yapısına sahip. Finike Meyve Üreticileri Tarımsal Birliği, 2008 yılında ürünü tescil ettirdi. Birlik, Finike ve Finike Portakalı'nın dünya çapında tanınmasını sağlamak ve marka değerinin oluşturmak üzere faaliyetlerde bulunuyor.

Antalya'nın Menşe Adları

Alanya Avokadosu
Alanya Yenidünyası
Antalya Tavşan Yüreği Zeytini
Finike Portakalı
Korkuteli Karyağdı Armudu

Antalya'nın Mahreç İşaretleri

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba
Antalya Piyazı



Antalya usulü piyaz

Antalya usulü piyaz, yaklaşık yüz yıla yakın geçmişi ile il sınırlarını aşan bir üne sahip. Antalya'da geliştirilen ve ünlenen piyaz, yapım tekniği ile yerli ve yabancı turistlerin tadına bakmadan gitmediği yöresel yemeklerden.

Antalya Piyazı tarator soslu bir fasulye yemeği. Başka yörelerde yapılan piyaz çeşitleri salata olarak tüketilirken, Antalya ve ilçelerinde ana yemek olarak yenilmekte. Antalya usulü piyazın diğer yörelerdekinden farkı; tarator sosu kullanılmasından, üretim şeklinden, taratorun yapılışından ve kullanılan küçük taneli fasulyesinden ileri geliyor.

Antalya hakkında yazılmış eserlerde, eskiden kullanılan Çandır Fasulyesinin yemeğe özellik kattığı belirtiliyor. Günümüzde ise Çandır Fasulyesi üretiminin çok kısıtlı olması nedeniyle, Çandır Fasulyesi özelliklerini taşıyan, küçük taneli, mat, damarlı sıra tipi kuru fasulye kullanılıyor. Böylelikle fasulye pişirme esnasında dağılmıyor. Piyaz, ayırt edici ana lezzetini küçük taneli fasulyesinden ve kuru fasulye üzerine bolca dökülen tarator sosundan alıyor.

Antalya Usulü Piyaz, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2017 yılında tescil ettirildi. Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Davut Çetin; bir kentin kimliğinin mimarisi, yemekleri, esnafı, insanlarının davranışı gibi unsurlardan oluştuğunu belirterek: "Kentlerimiz kimlikli olursa, insan da kimlikli, kişilikli olur. Kentin kültürünü, kimliğini kaybettiği yerde turizm ve ticaret gelişmez, hatta insanların da kültürü ve kişilikleri zayıflar. Antalya piyazı tescili ile asıl amacımız Antalya'nın kültürünü, kimliğini, farklı değerlerini korumak ve kültürün katma değere



dönüşmesini sağlamaktır" diyor.

Antalya Piyazı üreten, satışa sunan ya da menüsünde, kartvizitinde, ambalajında, tabelasında, ticari unvanında vb. yerlerde bu adı kullanan ya da satış, pazarlama, reklam, promosyon vb. faaliyetlerinde bu adı kullanan ve/veya kullanmak isteyen işletmeler; gerekli denetim süreçlerinden geçtikten sonra "Antalya Piyazı coğrafi işareti kullanma yeterliliği ve yetkisine sahiptir" ibaresinin yer aldığı sertifikayı almaya hak kazanıyor.

Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, Antalya piyazını birçok platformda tanıtmak amacıyla çalışmalar yürütüyor. Bu kapsamda 19-21 Eylül 2019 tarihlerinde gerçekleştirilen "II. Uluslararası Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesi"nde de stant açarak Türkiye'de coğrafi işaretler konusunda bugüne kadar gerçekleştirilen en büyük etkinlikte, Antalya'nın piyazını tanıttı.

Korkuteli Karyağdı Armudu

Korkuteli, Türkiye'de armut üretiminin yüzde 20'sini gerçekleştiriyor. Korkuteli Karyağdı Armudu'nun en önemli ayırt edici özelliği çekirdek etrafında kumsu yapı oluşmuyor olması. Antalya Ticaret Borsası tarafından Coğrafi İşaret başvurusu yapılan ürün, 2018 yılında Menşe Adı olarak Coğrafi İşaret tescilini aldı.

Tavşan Yüreği Zeytini

Antalya'nın çok eski bir zeytin çeşidi olan ve son dönemde ünü hızla yayılan Tavşan Yüreği Zeytini, Antalya Ticaret Borsası tarafından 2018 yılında tescil ettirildi. Benzersiz besin değeri ve kalp şeklindeki çekirdek yapısı ile Antalyalıların sabah kahvaltılarında eksik olmayan bir ürün.

Alanya Avokadosu

Harika iklim yapısı ve tarıma elverişli toprak yapısı Alanya'nın tarım alanında da öne çıkmasını sağlıyor. Türkiye'nin avokado üretiminin yüzde 80'ini gerçekleştiren Antalya'da, Alanya ve Gazipaşa ilçelerinde üretilen avokado, benzerlerine göre yaklaşık iki kat daha fazla yağ ve mineral içermekte. 2015 yılında Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından başvurusu yapılan Alanya Avokadosu 2018 yılında tescillendi. Her türlü meyve ve sebzenin yetiştiği bereketli Alanya topraklarında son dönemlerde birçok tropikal meyve de yetiştiriliyor. Güney Amerika iklim koşullarına sahip olması nedeniyle Alanya'da son dönemlerde muz, avokado ve mango gibi ürünlerin ekiminde ciddi bir artış olduğu göze çarpıyor.

Bu gerçeklerden hareketle Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, daha çok Meksika, Guam ve Orta Amerika'ya has bir meyve olan Avokado ekiminin bölgede ciddi oran-



da artış göstermesiyle bu meyvenin coğrafi işaretini almayı başardı.

Konuya ilişkin olarak 2015 yılında kolları sıvadıklarını dile getiren Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Şahin, "Çabalarımız sonrası avokado için Ekim ayı başında Batı Akdeniz Tarımsal Kalkınma Enstitüsü Müdürlüğü'nde "Fuerte Ve Hass" analizleri yaptırdık. Yine Alanya ve çevresindeki tarım arazilerinden alınan toprak örneklerinin analizlerini yaptırdık. Ciddi ve bilimsel çalışmaların ardından Alanya Avokadosu'nun Coğrafi İşaret tescilini 15 Ekim 2018 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu'nun onayı ile aldık. Avokado o tarihten bu yana "Alanya Avokadosu" ismiyle literatüre girdi" dedi.

Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Şahin, avokado ile ilgili çalışmalarının bununla da sınırlı olmadığını dile getirdi. Şahin, insan sağlığına sayısız faydaları olan bu meyvenin yaprağından da çay üretmeyi hedeflediklerine işaret etti.



Alanya Gülüklü Çorbası



Gülüklü Çorbası, Alanya Belediyesi tarafından 2019 yılında tescil ettirildi. Düğün gibi insanların bir araya toplandığı günlerde veya ev halkının önem verdiği misafirlerine özel olarak hazırladığı Gülüklü Çorba, Alanya'nın en önemli çorbalarından biri. Geçmişte düğün yemeği olarak servis edildiği için Düğün Çorbası olarak da bilinmekte. İçeriğinde et, kuru bakliyat, baharat ve limon olan Gülüklü Çorbası günümüzde sadece özel günlerde değil, günlük yaşamda da sıkça tüketiliyor. Bu özel çorba; yerel ağızda gülük ya da hülük denen küçük köfteler, nohut, pirinç ve işkembe ya da tavuk eti ile yapılan salçalı bir çorbadır.

Alanya Yeni Dünyası

İnce kabuğu, sarı krem et rengi ve iriliğiyle benzerlerinden ayrılan Alanya Yeni Dünyası ulusal pazarda oldukça tercih edilen bir ürün. Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2018 yılında tescil ettirildi. Böylece halk arasında "Muşmula" olarak bilinen "Yeni Dünya" meyvesi, "Alanya Yeni Dünyası" olarak literatüre girdi. Alanya TSO Yönetim Kurulu Başkanı Şahin, Alanya Yeni Dünyası'nın kurutulmuş halini de test ettiklerini ve çok beğenildiğini söyledi. Bu meyvenin raf ömrünün çok uzun olmaması sebebiyle besin değerini koruyarak kurutulmuşunu ürettiklerini ve sağlığa uygun ve güzel bir paketlemeyle ürünün ekonomik değerini arttırmayı hedeflediklerini söyledi.

Başvurusu yapılan yöresel ürünler

Antalya Bergamot Reçeli, Antalya Usulü Kabak Tatlısı, Antalya Usulü Serpme Börek, Döşemealtı El Halısı, Gojiberry, Antalya Turunç Kabuğu Reçeli, Manavgat Susamı, Gazipaşa Çekirdeksiz Narı, Alanya Muzu, Akseki Makine Kurabiyesi için de çeşitli kurumlarca Türk Marka ve Patent Kurumu'na coğrafi işaret başvurusunda bulunuldu, sonuçlanması bekleniyor.

