

COĞRAFI İŞARETLERİN ÖNEMİ VE VİZE (KIRKLARELİ)'NİN COĞRAFI İŞARETLERİ*

Güven ŞAHİN**

Özet

Coğrafi işaret uygulaması kısaca yerel bir ürünün veya değer belirlenmesi yasalar çerçevesinde koruma altına alınması şeklinde değerlendirilebilir. Bununla beraber bugünkü şeklini 1995 yılında almış olmasına karşın geçmiş yüzlerce yıl öncesine uzanan bir uygulama olup belirli kriterlere göre ele alınan değerleri gelecek nesillere en az bozulmayla aktararak söz konusu değerlerin uluslararası piyasalara tanıtılmasında önemli bir uygulamadır. Tespit edilen değerlerin en az bir özelliği ile sınırları belli bir coğrafyadan kaynağını alması uygulamanın temelini teşkil etmektedir. Bu şekliyle ülkelerin milli değerleri koruma altına alınmış olduğu gibi hem iktisadi hayata hem de kültür hayatına ciddi kazanımlar sağlanmaktadır. Köklü geçmişiyle Türkiye’de coğrafi işaret açısından oldukça zengin bir ülke olup sayıları binlerle ifade edilmektedir. Fakat 2012 yılı itibarıyla toplam 155 ulusal değerimiz coğrafi işaret kapsamına alınmış 224 tanesinin de müracaatı yapılmıştır. Bu çalışmamızda söz konusu uygulama kapsamında genelde Kırklareli özelinde ise Vize ölçeğinde potansiyel coğrafi işaretler üzerinde durularak nelerin yapılması gerektiği ve bunun bölgeye sağlayacağı kazanımlar üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi işaret, Ihlamur, Hardaliye, Süt ürünleri, Vize, Kırklareli.

IMPORTANCE OF THE GEOGRAPHICAL INDICATIONS AND GEOGRAPHICAL INDICATIONS OF VİZE (KIRKLARELİ)

Abstract

Application of geographical indication is the protection of a local product or value within the law. Actually the application had been applied along the hundreds of years; nevertheless it was shaped lastly in 1995. Also, the importance of the application is to preserve the local values -which are determined in specific criteria- for future generations and to introduce it to international market. At least one feature of the value or product must be specific from a definite geography, it is fundamental for determination. Thus, with this application it is possible to protect the national values as well as to gain culturally also economically. Turkey has a deep history and so has important richness of geographical indications; 155 national value is qualified as geographical indication, also filed an application for 224 in 2012. The target of this research is "What can be done about the potential geographical indications of Vize (Kırklareli)" and investigation of their possible gains for area.

Key Words: Geographical indication, Linden, Hardaliye, Dairy products, Vize, Kırklareli.

1. GİRİŞ

Coğrafi işaret uygulaması "Yerelliğin Dünya ile Buluşması" sloganıyla yerel veya başka bir ifadeyle otantik ürünlerin korunarak gelecek nesillere bozulmadan aktarılması amacıyla alınan bir dizi yasal tedbirler şeklinde ifade edilebilir. Adından da anlaşılacağı üzere coğrafi işaret kapsamına alınan ürünler bir bölge, kasaba, köy, şehir veya havza gibi sınırları net bir şekilde çizilebilecek bir sahaya bütünüyle

veya en az bir özelliğiyle bağlı olan ürünlerdir (Gökovalı, 2007, 142; Şahin, 2011b, 3; Özdemir, 2012, 65). Başka bir ifadeyle coğrafi işaretler kapsamına alınan bir ürünün bir veya birkaç özelliğini muhakkak sınırları belli bir alandan almış olması gerekmektedir. Böylelikle işaretleme kapsamına alınmış ürün, özelliğini aldığı bölgenin adıyla anılarak bir marka haline gelmektedir. Adı geçen uygulama ile ilgili Türkiye’deki yetkili birim Türk Patent

*Bu çalışma 17 – 18 Mayıs 2012 tarihinde yapılan V. Vize Tarih ve Kültür Sempozyumu’nda bildiri olarak sunulmuştur.

**Uzman, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, İSTANBUL.
e-posta: guwen_sahin@hotmail.com.

Enstitüsü'dür. Kurum, 1995 yılından beri coğrafi işaretler ile ilgili faaliyetlerine aralıksız devam etmektedir.

Türkiye, coğrafi konumu ve özellikleriyle ayrıca köklü kültürüyle 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 henüz 155¹ ürünü tescillenen ülkemizde ileride bu sayının çok daha artacağı muhtemeldir. 2012 yılı itibariyle Türk Patent Enstitüsü'ne toplam 224 adet coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır (Anonim, 2011a).

Kırklareli, ulaşım bakımından stratejik konumu ve İstanbul gibi tarih boyunca önemini korumuş önemli bir merkeze yakınlığı nedeniyle köklü bir geçmişe sahip illerimizden birisidir. Konumu nedeniyle geçmişi binlerce yıl gerilere uzanan bir medeniyet tarihine sahip Kırklareli, farklı milletlerden pek çok ulusa merkezlik etmiş olması ile zengin bir kültürel mirasa sahiptir. Merkez ilçeden sonra en geniş ilçe olan Vize'de zengin kültürel ve doğal değerleriyle tarih boyunca sürekli göz önünde kalmış, bunun avantaj (ticaret açısından) ve dezavantajlarını (sık sık yaşanan işgaller) ise yoğun olarak yaşamış bir ilçemizdir. Bu çalışmada köklü geçmişi, kendine has ekolojik özellikleri ve zengin kültürel değerleriyle Vize ilçesinin coğrafi işaret kapsamına alınabilecek ürünleri ile Kırklareli'nin potansiyel coğrafi işaretleri ortaya konarak yapılması gerekenler ele alınmıştır. Bu kapsamda Vize ilçe merkezi başta olmak üzere Göztepe Mevkii çevresinde ıhlamur; Kızılcıkdere (Merkez) ve Deveçatağı (Merkez)'nda hardaliye; son olarak da Merkez, Vize ve Lüleburgaz'da geleneksel (yerel) peynirleri ile ilgili gözlem ve mülakatlar yapılmıştır. Bu kapsamda ıhlamur ile ilgili Vize Belediyesi'nin girişimleri yerinde gözlenip yöre halkından söz konusu içecek ¹ Türk Patent Enstitüsü tarafından 157 ürün coğrafi işaret kapsamına alınmış olup bu ürünlerden 2 tanesi Türkiye'ye ait olmayıp bir tanesi KKTC'ye ait Hellim (Halloumi), diğeri de İskoç Viskisi (Scotch Whisky)'dir. Bunlardan Birleşik Krallık kendilerine ait bu gibi değerleri başka ülkelerde de coğrafi işaret kapsamına alarak uluslararası geçerliliklerini yaygınlaştırmayı hedeflemekte, KKTC ise coğrafi işaretleme ile ilgili resmi bir kurumun bulunmamasından ötürü Türkiye'de müracaatını yapmıştır.

bitkisinin önemi ve alternatif kullanım biçimleri hakkında bilgi alınmış ve bunun neticesinde "ıhlamur Şurubu (Şerbeti)" tanıtılmaya gayret edilmiştir. Geçmişe oldukça gerilere uzanan Hardaliye ile ilgili yöre bağcıları ve sayıları oldukça az olan hardaliye üreticileri ile yapılan mülakatların neticesinde söz konusu içeceğin günümüzdeki boyutu ve adım adım sanayileşmeye doğru ilerleyişi hakkında bilgiler edinilmiş, içeceğin imalat aşaması yerinde gözlemlenerek izaha çalışılmıştır. Kırklareli denildiğinde ilk akla gelen peynirler ise zengin bir çeşitliliğe sahip olup bu kapsamda üç ilçede hem geleneksel üretim metodlarıyla hem de sanayi tipi üretimiyle elde edilen peynirler yerinde incelenmiştir. Bununla birlikte peynir ile ilgili yapılan coğrafi işaret başvurusu hususunda önerilerde bulunularak sektörel alakalı yapılması gerekenler belirtilmiştir. Kırklareli'nin potansiyel coğrafi işaretlerinin ortaya konmasında yaşayan kültürün yani yöre halkının geçmişten günümüze değin bozulmadan taşıdığı milli hafızanın kayıt altına alınması ve muhtemel diğer coğrafi işaretlerin (Yöresel yemekler, dokumalar, el işleri gibi) ortaya konulması amacıyla bu gibi çalışmaların daha da yaygınlaştırılması gerekmektedir.

2. Coğrafi İşaretlerin Kapsamı ve Tarihsel Süreçteki Gelişimi

En kısa tanımıyla *Coğrafi İşaret*; kendine has en az bir veya daha fazla özelliği ile sınırları belli bir yöreye ya da ülkeye özgü ürünü adı geçen saha ile bir marka (etiket, işaret) haline getirmedeki bir dizi süreci ifade etmektedir. Bu uygulamayla hedeflenenler arasında sınırları belli bir alanla özdeşleşmiş olan bu ürünlerin birer marka haline gelerek öncelikle kapsam dahilindeki ürünlerin kalitesini koruyarak üreticiye destek olmak ve milli değerleri gelecek nesillere bozulmadan aktarmak aynı zamanda da kırsal kalkınmaya destek olmak öne çıkmaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde coğrafi işaretlerin ülkeler için maddi ve manevi açıdan büyük önem taşıdığı sonucu ortaya çıkmaktadır.

Coğrafi işaret uygulamasının geçmişine kısaca değinecek olursak; ilk defa 19. yy.'ın sonlarında ortaya konmuş, ilk uygulama ise Fransa'da (*Unvan d'origine contrôlée -AOC-*) 20. yy.'ın başında gerçekleşmiştir (Suratno, 2004; 89). 1883 yılında Paris Sözleşmesi ile ilk yasal düzenlemeler yapılmış, 1958'de de Lizbon

Anlaşması ile Avrupa ülkelerince kapsamı netleştirilmiş ve biraz daha genişletilmiş, 17 ülke "Coğrafi İşaretler (Geographical Indications -GI-)" adı altında bir dizi kararı onaylamış ve ilk olarak 170 ürün coğrafi işaretler kapsamına alınmıştır (Suratno, 2004; 89). 15 Ekim 2000 tarihinde ise söz konusu sözleşmeye imza atan ülke sayısı 160'a ulaşmış ve uluslararası bir nitelik kazanmıştır (Şahin, 2011b; 5).

Türkiye'de tescilleme konusunda yapılan ilk girişimler 19. yy.'a kadar uzanmaktadır. 1871'te "Alameti Farika Nizamnamesi" bu konudaki ilk girişim olarak kabul edilmekle birlikte

günümüzdeki şeklini 1995 yılında 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile "Coğrafi İşaretler" uygulaması ile almış olup Türk Patent Enstitüsü tescil haklarıyla ilgili resmi kurum olarak belirtilmiştir. Bafra Pidesi, Taşköprü Sarımsağı, Çelikhan Tütünü, Devrek Bastonu, Nizip Zeytinyağı, İzmit Pızmanıyesi, Kars El Halısı, Ezine Peyniri, Afyon Mermeri, Osmaniye Yerfıstığı gibi toplam 155 ürün Türkiye'nin birer nişanesi olarak ortaya çıktıkları yörenin adıyla birlikte koruma altına alınmış ve birer marka olmuşlardır (Anonim, 2011a; Şahin, 2011a, 504; Şahin, 2011b, 5).



Afyon Pastırması



Anamur Muşu



Denizli Traverteni



Diyarbakır Karpuzu



Kütahya Çini



Sivas Köftesi

Şekil 1: Coğrafi İşaret Kapsamına Alınmış Ürünlerimize Örnekler

Kırklareli'nin coğrafi işaret olabilecek ürünlerine geçmeden evvel söz konusu işaretleme sistemini izah etmek yerinde olacaktır. Coğrafi işaret uygulaması, menşe işareti ile mahreç işareti olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bunlardan "Menşe İşareti" (Designation of Origin), salt kaynaklandığı yöre, havza, kasaba, ülke veya bölge ile ifade edilen ürünlerdir. Başka bir ifadeyle bütünüyle belli bir yere özgü olan ve başka bir yerde bulunmayan veya temin edilemeyen ürünleri ifade etmektedir. Bu nedenle söz konusu sahanın sınırlarının net bir şekilde belirlenmesi menşe işareti kapsamında ayrıca önem arz etmektedir. Ürün, niteliklerinin tümünü veya temelini sınırları belli bir coğrafyanın tabii veya beşeri unsurlarından almış olmalıdır (Anonim, 2011b; Şahin, 2011b, 6). Konuyu bir örnekle izah etmek gerekirse bir yer altı kaynağı olan "Eskişehir Lületaş", belirlenen fiziki özellikleri kapsamında dünyada sadece Türkiye'de, Türkiye'de de

Eskişehir'in belirli ilçelerinde bulunmaktadır (Taşlıgil, Şahin, 2011; 444). Bu açıdan bu ürünümüzün herhangi bir şekilde başka bir yerde üretimi söz konusu olamayacağından menşe işaretiyle tescillenmiştir². Ancak burada belirtilmesi gereken bir diğer durum ise menşe işareti kapsamında işaretlenen bazı istisna ürünlerin (Tarsus Yayla Bandırması, Devrek Bastonu, Türk Rakısı, Geleneksel Türk Kayısı Likörü, Afyon Kaymağı gibi) belirtilen özellikleriyle birlikte başka yerlerde de üretilebileceğidir. Özetlemek gerekirse menşe işareti kapsamına alınmış olan ürünler belirlenen coğrafyayla sıkı sıkıya ilişkili olup bu kapsam dışında bulunamayan veya imal² Günümüzde Eskişehir dışında Türkiye'nin ve dünyanın herhangi bir yerinde belirlenen fiziki özellikleriyle ekonomik değere sahip lületaş varlığına rastlanmamıştır (Daha detaylı bilgi için bkz. Taşlıgil, N., Şahin, G., (2011). *Doğal ve Kültürel Özellikleri ile Lületaş*, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt: 4, Sayı: 16, s. 436 – 452).

edilemeyen ürünler olmakla beraber istisna bazı ürünler belirli standartlar ve düzenli denetimler çerçevesinde başka bölgelerde de üretilebilmektedirler.

Coğrafi işaret kapsamında yapılan bir diğer işaretleme türü olan "Mahreç İşareti"ne (*Geographical Indication*) gelince, burada ürünün yine sınırları belli bir yöre, havza, şehir veya ülkeye özgü olmasının yanı sıra belirgin en az bir özelliği, ünü veya o ürünü tanıttığı herhangi bir yönünün söz konusu mekandan kaynaklanması gerekmektedir. Mahreç işaretinde ürün menşe işareti kadar sıkı bir şekilde mekana bağlı olmamakla birlikte en az bir özelliğini veya imali esnasında en az bir malzemenin bölgeden temin edilmesi (kaynaklanması) mecburidir. Burada asıl önemli olan ürünün kültürel anlamda da bahsi geçen saha ile özdeşleşmiş olmasıdır. Yine bu durumu da bir örnek üzerinden izah edecek olursak "İnegöl Köfte" coğrafi işaretler kapsamına alındığında belirlenen sınır "Türkiye geneli" olarak kayıtlara geçmiştir. Bununla birlikte yapılış şekli, kullanılan malzemeler ve fiziksel özellikleri belirlenen bu yemeğin İnegöl ile özdeşleşmiş olmasından ötürü Türkiye'nin neresinde yapılıp satılırsa satılışın "İnegöl Köfte" olarak etiketlenmesi mecburidir. Böylelikle tanındığı veya çıkış noktası olduğu yer ile birlikte ürün bir marka haline gelmektedir. Bu şekilde yapılan işaretlemeyle coğrafi işaret kapsamına alınan ürünlerimize Simav El Halısı, Keşan Satır Eti, Kemalpaşa Tatlısı, Kalecik Karası Üzümü, Edirne Beyaz Peyniri ve Mersin Cezeryesi'ni örnek verebiliriz.

Coğrafi işaret kapsamında kısaca izah ettiğimiz her iki işaret türünde de kesin olan şey ürünün en az bir özelliği ile sınırları belli bir mekana ve o mekandaki kültürel hayata bağlı olması özelliğidir. Böylelikle ürün önce ülke içinde başlı başına tanınan bir nitelik kazanmakla birlikte bir sonraki aşamada tüm dünya pazarlarında rakipsiz olarak piyasaya sürülebilecektir. İşaretli ürünün uluslararası pazarlardaki bu ayrıcalığı elde edebilmesi için öncelikle ülke içindeki birtakım kriterleri yerine getirdikten sonra Madrid ve Lizbon Sözleşmeleri ile belirlenen kriterlerin yerine getirilmesi gerekmektedir (Şahin, 2011a; 503).

Coğrafi işaret kapsamına alınacak ürünler çok

uzun ve kapsamlı bir aşamadan geçmektedir. Bir ürünün coğrafi işaret kapsamına alınabilmesi için izlenmesi gereken adımları inceleyecek olursak öncelikle kurum veya kuruluşlar (Ticaret Odası, Belediye, Valilik gibi) müracaatını yaptıkları ürün için tanıttığı bir "Ad" bulmak durumundadır. Ürünün adı belirlenirken çok dikkatli seçilmelidir zira söz konusu ürün eğer coğrafi işaret kapsamına alınırsa bu isimle markalaşacağından bir daha değiştirmek mümkün olmayacaktır (**Eşme** Yörük Kilimi, **Eskişehir** Lületaş, **Oltu** Çağ Kebabı, **Karnavas** Dut Pekmezi, **Kayseri** Mantısı, **Karamürsel** Sepeti gibi).

İkinci adım ise ürünü her türlü özellikleriyle eksiksiz bir şekilde tanımlamaktır. Tanımda ürünün fiziksel özellikleri (Şekil, renk, ağırlık gibi), imalinde kullanılan materyal, hammadde, kimyasal içeriği, mikrobiyolojik özellikleri çok açık ve detaylı bir şekilde belirtilmelidir.

Üçüncü aşamada en önemli hususlardan biri olan coğrafi saha gelmektedir. Bir veya birkaç özelliğini aldığı coğrafi sahanın sınırları oldukça net bir şekilde belirtilmelidir. İleriye yönelik üretim ve pazarlamada temel kriter olarak alınan coğrafi sahanın kesin bir şekilde belirlenmesi haksız rekabetin ve yasal olmayan üretimlerin (Korsan üretimin) önüne geçilmesinde büyük yarar sağlayacaktır. Bu açıdan ürünün gerek menşe gerekse mahreç işaretinin sınırlarına çok dikkat edilmesi gerekmektedir.

Dördüncü aşamada ürünün menşesine yani kaynağını aldığı veya çıkış noktası olarak anılan sahaya olan bağlılığı ve bu bağlılığın hangi yönlerden kaynaklandığı tespit edilir.

Beşinci aşama ürünün ne şekilde ve hangi yöntem kullanılarak elde edildiğidir. Örneğin geleneksel yöntemlerle elde edilen bir ürün bu özelliği sayesinde işaretleme kapsamına alınacaksa bunun üzerinde muhakkak durulmalıdır. Ayrıca diğer ürünlerinde imalat aşamalarının netlik kazanması çok önemlidir. Örneğin şarap imalatı, zeytinyağı imalatı, dokuma ürünleri gibi geleneksel üretim yöntemleriyle modern üretim sistemleri arasında büyük fark bulunan ürünlerde bu durum büyük önem arz etmektedir.

Altıncı adım ürünün sınırları belirlenen coğrafi çevre ile olan ilişkisinin boyutlarıdır. Böylelikle

ürünün o yöre, bölge veya ülkeye olan özgünlüğü tespit edilerek harici üretimlerin önüne geçebilmek hedeflenmektedir.

Yedinci adım bu işleri yürütecek resmi bir kuruluşun varlığı veya müracaat edilecek yetkili birimdir. Ülkemizde bu konuyla ilgili olarak Türk Standartları Enstitüsü yetkili kılınmıştır. Fakat coğrafi işaretlerle ilgili herhangi bir yetkili merciin bulunmadığı ülkeler başka ülkelerdeki birimlere de müracaat edebilirler. Örneğin K.K.T.C.'de bu amaçla resmi bir kuruluş söz konusu olmadığından ülke "Hellim/Halloumi" peynirini 2010 yılında T.S.E.'ye müracaat ederek coğrafi işaret statüsüne kavuşturmuştur.

Sekizinci ve son adımda bir marka halini alacak ürünün logosunun (etiketi) belirlenmesi süreci gelmektedir. Türkiye coğrafi işaretli ürünleri kapsamında en zayıf kalınan nokta budur. Örneğin ilk olarak 1999 yılında coğrafi işaretli ürünler konusunda girişimlerde bulunan Hindistan'ın dünyaca meşhur Darjeeling Çayı, logosu ve adıyla birlikte tescillenmiş olup bütün dünyada bu etiketle bilinmektedir. Bir ürünün tanınmasında ve pazarlarda rağbet görmesinde açıklayıcı olan bu etiketlerin büyük payı vardır.

Yukarıda kısaca belirtilen mevzuat kapsamında coğrafi işarete konu olan ürünlerin Türkiye'deki durumuna baktığımızda tescilli 155 ürünümüzden sadece 1 tanesi (*Antep Baklavası*) uluslararası tanıma kapsamına girebilmiştir. Oysaki coğrafi işaret kapsamına 2003 yılında taraf olan Malezya'nın 14 ürününden 2 tanesi ortak tanıma kapsamına alınmıştır. İşaretli ürün sayısı bakımından ülkelerin durumuna baktığımızda Fransa'da 508, Türkiye'de 155, Hindistan'da 153, Çek Cumhuriyeti'nde 73, Bulgaristan'da 49, Slovakya'da 38, Macaristan'da 28, İtalya'da 26, Küba'da 18, Cezayir'de 7 ve K.K.T.C.'de 1 ürün coğrafi işaret kapsamına alınmıştır (Escudero, 2001, 8; Şahin, 2011a, 504). 2011 yılı itibarıyla sadece AB ülkelerinde 505 adet menşe, 465 adette mahreç işaretli ürün coğrafi işaret kapsamına alınmıştır.

2012 yılının ilk yarısı itibarıyla toplam 155 ürünümüz coğrafi işaret kapsamına alınmıştır. Bununla birlikte henüz Türk Standartları Enstitüsü tarafından bu ürünlerimiz belli

bir sınıflamaya tabi tutulmadığından söz konusu ürünlerimizi ele alınırken bir sınıflama yapmaya çalıştık. Bu şekliyle 12 sınıfta değerlendirdiğimiz ürünleri sırasıyla inceleyecek olursak 25 işaretli ürünle halı ve kilimler ilk sırada yer almakta (4 tanesi kilim) devamında 22'şer ürünle meyveler ve yemekler, 16 ürünle el işleri, 15 ürünle tarla bitkileri, yine 15 ürünle tatlı ve şekerlemeler, 11 tane işlenmiş gıda maddeleri, 7 tane alkollü ve alkolsüz içecekler, 6 tane süt ürünü, 5 tane hayvan, 4 tane zeytinyağı, 4 tane mineraller ve kayaçlar ve 3 tane de diğer ürünler (Kangal Balıklı Kaplıcası, Pervari Balı gibi) gelmektedir (Anonim, 2011a, 507; Şahin 2011b, 6).

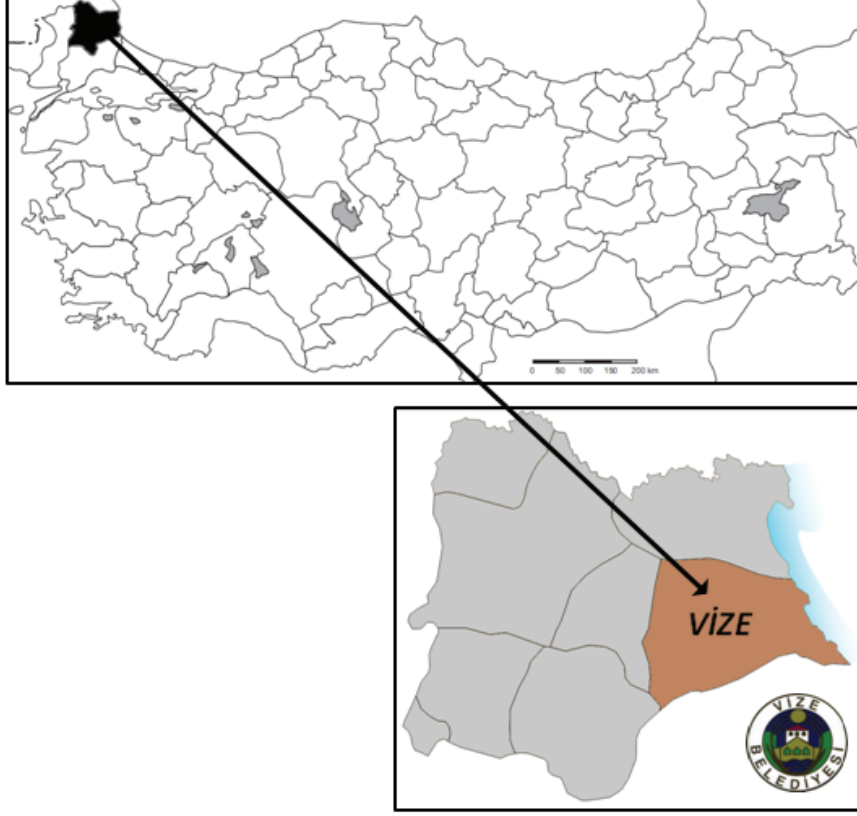
Yukarıda kısaca izah edilmeye çalışılan coğrafi işaretin konusu ve kapsamı neticesinde işaretleme yapılan saha, söz konusu ürünü ile bir marka haline gelerek önemli iktisadi kazanımlar elde edebilmektedir. Günümüzde Fransa dünyaca ünlü şarap ve şampanyalarıyla, Hollanda peynirleriyle, İsviçre çikolatalarıyla, Sri Lanka (Seylan) çayıyla bu anlamda uluslar arası kapsamda örnek verilebilecek yerler arasındadır. Adı geçen bu ve benzeri çok sayıda ülke yerel ürünlerini coğrafi işaret kapsamına almakla birlikte yaptıkları etkili tanıtımlarla coğrafi işaretlerinden kayda değer kazançlar elde etmektedirler. Söz konusu ürünler yerel (kırsal) ekonomiye katkı sağlamanın yanı sıra, turizm, çoğunlukla orta ve küçük ölçekli sanayi ve ticaret alanında da önemli bir yer edinerek iktisadi hayata dahil olmaktadır. Böylece coğrafi işaret kapsamında kayıt altına alınan ürünler milli ekonomiye de önemli bir katkı sağlayacak birer hammadde olarak da tasavvur edilebilir.

3. Vize (Kırklareli)'nin Coğrafi İşaretleri

Vize'nin coğrafi işaretlerini tanıtmaya geçmeden evvel ilçeye ilgili kısaca bilgi vermek yerinde olacaktır. Vize, Marmara Bölgesi'nin Yıldız Dağları Bölümü'nde yer alan Kırklareli'nin Merkez ilçesinden sonra 1.119 km²'lik yüzölçümüyle ikinci en büyük ilçesidir (Şekil 2). Stratejik konumu itibarıyla Trakya'nın en önemli merkezlerinden olan Vize (Byzia, Bizye, Vyza), adından da anlaşıldığı üzere Avrupa ve Asya arasında önemli bir geçiş noktasıdır. İlçe bu önemli konumu nedeniyle tarih boyunca sık sık işgallere uğramış ve pek çok ulus tarafından ele geçirilmeye çalışılmıştır.

Nihayet 2 Kasım 1922’de Vize, 10 Kasım da ise tüm Kırklareli düşman işgalinden kurtulmuş, hemen ertesi yıl Vize’de belediye statüsü kazanmıştır. İlçenin bu önemli konumu ve tarih

boyunca yaşadığı işgaller ve farklı kültürlerden pek çok millete yaptığı ev sahipliği köklü ve bir o kadar zengin kültürel bir mirasa sahip olması gibi bir avantaj da sağlamıştır.



Şekil 2: Vize (Kırklareli)'nin Lokasyonu

Vize, kültürel veya bir başka ifadeyle beşeri zenginliklerinin yanı sıra tabii şartlar açısından da oldukça zengin bir yerdir. İl ölçeğinde 71.697 ha.'lık ormanlık ve fundalık alanıyla ikinci sırada yer alan Vize, barındırdığı bitki ve hayvan türleri ile birlikte sulak alanlarıyla da dikkat çekmektedir. Doğal hazinelerine örnek olarak Kıyıköy Doğal Sit Alanı ve Kasatura Körfez Tabiatı Koruma Alanı ilk sıralarda yer almaktadır.

Vize'nin beşeri ve tabii zenginlerinin doğal bir sonucu olarak günümüzde alternatif turizm faaliyetleri kapsamında kırsal turizm, gastro-turizm ve agro-turizmin yanında Bağ Bozumu gibi etkinlikler ve kültür turizmine konu olabilecek değerleriyle büyük bir potansiyele sahiptir. Özellikle İstanbul gibi bir metropole yakınlığı ile gününbirlikçiler haricinde yabancı turistler içinde altyapı çalışmaları tamamlandığı takdirde önemli bir

cazibe merkezi haline gelebilecek nitelikteki Vize, gelecekte sadece Kırklareli'nin değil başta Marmara Bölgesi olmak üzere Türkiye ölçeğinde ve nihayet 2 Haziran 2012 tarihinde Enns (Avusturya) şehrinde Cittaslow (Sakin Şehir) ilan edilmesiyle dünyanın en gözde yerleşim birimlerinden biri olma yolunda ilerlemektedir.

Vize ilçesinin tabii ve beşeri zenginliklerinin bir sonucu olarak coğrafi işaret açısından da zengin bir yer olduğunu belirtebiliriz. Çoğu kaynakta ve yöre halkıyla yaptığımız görüşmelerde sıkça belirtildiği şekliyle "İhlamur kokulu Vize" veya "Kırklareli'nin ihlamur kokulu ilçesi" şeklindeki ifadelerden ihlamurun ilçenin adeta ikinci bir ismi haline geldiğini anlıyoruz. Elbette burada sadece botanikteki anlamıyla ihlamur ağacı kastedilmiş olmayıp yaz kış beğeniyle hazırlanan çeşitli içecekler de (Çay, şerbet) ifade edilmektedir. Bir diğer önemli

coğrafi işaret adayı, yörenin milli içeceği olarak ifade edilen *Hardaliye* olup salt Vize'nin değil tüm Kırklareli'nin özel bir içeceği olarak yoğun bir şekilde tanıtılmaktadır. Türkiye'de mandıracılık denildiğinde ilk sıralarda sayılan yörenin kendine has süt ürünleri ise ayrıca işaretleme kapsamına alınabilecek nitelikteki ürünler arasında sayılmaktadır. Çalışmamızın odağını oluşturan söz konusu bu potansiyel coğrafi işaretleri daha detaylı bir şekilde ele alacak olursak:

3.1. Vize İhlamuru – Vize İhlamur Çayı ve Şerbeti (Şurubu)

Vize ilçesiyle özdeşleşmiş olan ve yöre halkının da sahiplenmesiyle sosyal hayatta kendine önemli bir yer edinen ihlamur ilçenin bir sembolü haline gelmiştir. Tiliaceae familyasından olan ihlamur ağacı (*Tilia argentea* Desf. ex DC.) yörede karışık ormanlar oluşturduğu gibi yer yer adacıklar da oluşturmaktadır (Dönmez, 1990). Bununla birlikte son yıllarda yoğun ihlamur fidanları dikimiyle Vize'de yer yer ihlamur korulukları da tesis edilmeye başlanmıştır. Bu duruma güncel bir örnek olarak 2012 yılının başlarında Vize'de "İhlamur Kenti Vize" projesi kapsamında Göztepe Mevkii'ne dikilen 3.000 ihlamur fidanını verebiliriz. 50 – 400 m.'ler arasında yayılış gösteren ihlamur, Vize'nin ekseriya kuzey kesiminde, Karadeniz'e bakan kıyılarında yaygınlık kazanmıştır. Kışın yaprağını döken ihlamur Haziran ayında çiçek açmaya başlar. Yoğun ve ince bir tüy tabakasıyla kaplı olan bitkinin meyvelerinde 1 – 2 adet tohum bulunmaktadır (Yarcı, 2011).

Kısaca özelliklerini ve yayılışını izaha çalıştığımız Vize'deki ihlamurlarla ilgili Yarcı'nın (2011) kaleme almış olduğu çalışmada insan sağlığına olan etkilerinden de bahsedilmiştir. Çay olarak tüketilen ihlamurun sinir sistemine, uyku ve spazm sorununa, kolesterole, yüksek tansiyona, damar kireçlenmesine, kabızlığa, saç dökülmesine ve de özellikle kışın yaygınlık kazanan grip ve soğuk algınlığında oldukça etkili olduğu ifade edilmektedir (Yarcı, 2011). İnsan sağlığına olan olumlu etkilerinin yanı sıra peyzajda da tercih edilen ihlamur Vize'de kentsel bir simge (imge) haline gelmiştir. Bu şekliyle ihlamur ekonomik, botanik ve estetik özelliklerinin yanı sıra ayrıca kültürel bir özellikte kazanmıştır.

İhlamur, yörede kış döneminde yoğunluk kazanmakla birlikte yıl boyunca çay olarak tüketilen bir bitkidir. Sanayi tesisleri ve termik santraller gibi havaya pek çok kirletici gönderen tesisten uzak Vize ormanlarından elde edilen ve son yıllarda özel olarak tesis edilmeye başlanan ihlamur bahçelerinden elde edilen bu bitkiden elde edilen çay ilçede en fazla tüketilen içeceklerin başında gelmektedir. Vize'li özellikle sıcak yaz dönemlerinde tüketilebilecek alternatif bir içecek olarak yine ihlamuru kullanmaktadırlar. Buzlu çaya benzer şekilde hazırlanan ihlamur çayı bal ve nane gibi değişik tatlarla karıştırıldıktan sonra buz ilavesi ile soğuk olarak ikram edilmektedir. Buzlu ihlamur çayı ile birlikte Vize'de yılın her dönemi ihlamur milli bir içecek olarak tüketilmektedir. İlçe çapındaki bu yaygınlığından ötürü ihlamurun ilçe için en uygun sembol olacağı aşikardır.

İhlamurun koruma altına alınması ve yöre halkının söz konusu üründen ekonomik anlamda daha etkili bir şekilde istifade edilebilmesi coğrafi işaret kapsamına alınmasıyla mümkün olabilecektir. Bunun için ise yapılması gerekenler arasında en başta gelen husus bir marka haline gelecek ürünün adlandırılmasıdır. Bu noktada belirtilmesi gereken önemli bir diğer nokta da "İhlamur" ile kastedilendir. İhlamur tek başına botanik anlamda bir bitkiyi, mobilyacılıkta keresteyi, tıp ve gıda alanında bitkisel bir besin ve etkin maddeyi, coğrafyada ekonomik değere sahip bir bitkiyi olduğu gibi bitki örtüsünün bir elemanını da ifade etmekte olup izahtan da anlaşıldığı üzere farklı kesimlerce pek çok farklı anlam taşıyabilmektedir. Coğrafi işaretleme kapsamında salt bitkisel bir elemanın (Herhangi bir ekonomik değeri olmayan) değerlendirilmesi mümkün olmamaktadır. Bununla birlikte Vize'deki ihlamur varlığıyla kastedilen hem doğal bitki örtüsünün belirgin bir elemanı olması hem de yörede farklı içecek türlerinin yapımında kullanılan ekonomik değere haiz bir ürün olmasıdır. Bu nedenle ürünün işaret başvurusu yapılırken "Vize İhlamur Çayı", "Vize İhlamur Şerbeti / Şurubu" ya da "Vize Buzlu İhlamur Çayı" şeklindeki isimlendirmeler yerinde olacaktır. Yapılması gerekenler sadece ismin belirlenmesi ile sınırlı olmayıp Türk Patent Enstitüsü'ne yapılacak başvuruda ilerde olası bir geri çıkarmaya karşı

(Mahkeme kararıyla çıkartılan Kangal Köpeği, Safranbolu Safranı gibi) her yönüyle ve eksiksiz bir şekilde ürünün izah edilmesi gerekmektedir. Bu dahilde ilçenin ıhlamur potansiyelini iyi bir şekilde ortaya koyabilmek adına TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) tarafından derlenen iğde, kestane ve ceviz örneklerindeki gibi ağaç sayısı, üretim, ağaç başına verim gibi istatistiksel verilerin derlenmesi gerekmektedir. Bunun için öncelikle Tarım İl ve İlçe Müdürlükleri'nin konuyla alakalı verileri derlemeye başlamaları konu iktisadi açıdan ele alındığında büyük yarar sağlayacaktır. Ayrıca ilçede yaygınlık kazanan *Tilia argentea Desf. ex DC.* türünden ıhlamur ağaçlarının sınırlarının çok net bir şekilde ortaya konması işaretleme kapsamında büyük önem taşımaktadır. Böylelikle söz konusu işaretlenecek ürünün hangi köy ve kasabalardan temin edilebileceği çok daha sağlıklı bir şekilde ortaya konabilecektir. Ayrıca daha öncede belirtildiği üzere Türkiye'nin en zayıf olduğu konuların başında gelen nokta ise bir etiket özelliği taşıyan bu gibi ürünlerin valilik, belediye ve kooperatif logoları tasarlanırken göz ardı edilmesi ve işaretleme başvurusu yapılan ürünler için salt bir logo tasarımının fazlaca üzerinde durulmamasıdır. Vize Belediyesi'nin mevcut logosuna ıhlamur simgesi eklenebileceği gibi tasarlanacak (Bir logo tasarımı yarışması gibi) yeni bir logoda Vize'nin ıhlamuru da öne çıkartılabilir.

3.2. Kırklareli Üzüm Hardaliesi

Kırklareli, geçmişte yoğun olarak bağları ve Avrupa'ya gönderilen üzümleriyle özdeşleşmiş bir ilimiz idi. Özellikle yöredeki gayrimüslimler tarafından başta şarap imali için yoğun olarak sürdürülen bağcılık faaliyetleri ilerleyen yıllarda ildeki Müslüman nüfusun artışı ve gayrimüslim halkın göçleriyle birlikte önemli ölçüde gerilemiştir. Yöreye yerleşen Müslüman tebaa bölgenin kendine has aromasıyla ve bol miktarda yetişen üzümlerinden pestil, pekmez, şıra gibi çeşitli üzüm ürünleri yanında hardal ile alkole dönüşmesine engel olunan bir çeşit üzüm suyu olan "*Hardaliye*" üretimine yönelmişlerdir. İlerleyen yıllarda hardaliye sadece yörede değil dönemin Osmanlı başkenti olan İstanbul'da da o kadar popüler hale gelmiş, Türklere özgü bir içecek olarak sarayda da tüketilmeye başlanmıştır (Anonim, 2012). Bu nedenle hardaliye, bir çeşit Osmanlı

şurubu / şerbeti olarak da bilinmektedir. Kırklareli'nde hardaliye üretiminin yoğun olarak yapıldığı ve bağcılık faaliyetlerinin önem kazandığı yerlerden Kızılıckdere ve Deveçatağı köylerinde yaptığımız görüşmelerden söz konusu içeceğin geçmişinin birkaç asır gerilere uzandığı ifade edilmiştir. Bununla birlikte Türkiye Cumhuriyeti'nde içeceğin ilk olarak gündeme taşınışı 20 Kasım 1930 tarihinde Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün Kırklareli'ne gerçekleştirdiği gezi esnasında kendisine ikram edilen hardaliyeyi çok beğenip "*Bunu milli bir içecek haline getiriniz.*" şeklindeki ifadesiyle gerçekleştirmiştir (Anonim, 2012). Fakat zaman içerisinde yörede bağların yerini başta ayçiçeği ve buğdayın almasıyla beraber hardaliyenin hammaddesi olan üzümde ciddi bir gerileme yaşanmaya başlamış, hazır içeceklerin (çeşitli meşrubatlar, kola ve diğer asitli içecekler gibi) kolay ve ucuza erişilmeye başlanmasıyla başlı başına bir özen ve emek isteyen hardaliye imalatı adeta unutulmaya yüz tutmuş ve yöre halkından birkaç kişiyle sınırlı kalarak kendi tüketimlerine yönelik üretilen bir hal almıştır.

Kırklareli'ndeki bağ alanları ve üzüm üretim durumunun son yıllardaki durumuna baktığımızda 2000 yılındaki durumundan çok da farklı bir durum olmadığı gözlenmekte, küçük çaplı bir artışla birlikte yörenin bağcılık potansiyelinin çok gerisinde kaldığı sonucu ortaya çıkmaktadır. Vize'de ise bağcılığın çok daha geri kaldığı gözlenmektedir. İl genelinin aksine Vize'de bağ alanları daralmakta, üretimde ise hastalıklar ve mevcut bağların yenilenmemesinden ötürü çok ciddi dalgalanmalar yaşanmaktadır. Örneğin; 2001 yılında 45 tonluk üzüm üretiminin hemen ardından ertesi yıl üretim iki katına çıkmıştır. 2010'da ise üretim 67 tona kadar gerilemiştir (Tablo 1).

Son yıllarda Kırklareli genelinde bağ alanının az da olsa genişlemesi ve buna bağlı olarak üzüm üretimindeki artışta şaraplık üzüm üretiminin de bölgede yaygınlık kazanmaya başlaması etkili olmuştur. 2010 yılı itibariyle il genelindeki toplam 5.020 tonluk üzümün 1.078 tonunu şaraplık üzüm oluşturmaktadır (TÜİK, 2012). Aynı zamanda ilde bağcılığı geliştirmek amacıyla 2011 yılında 400 da. alana 60.800 adet bağ çubuğu dikilmiştir.

Tablo 1: Yıllar İtibariyle Kırklareli ve Vize'nin Bağ Alanı ve Üzüm Üretim Durumu

Yıllar	Kırklareli		Vize	
	Bağ Alanı (da.)	Üretim (Ton)	Bağ Alanı (da.)	Üretim (Ton)
2000	4.990	3.729	100	45
2001	4.990	3.729	100	45
2002	4.440	3.016	100	90
2003	4.480	2.829	100	90
2004	4.620	3.026	100	81
2005	4.870	3.121	120	90
2006	4.968	3.054	170	90
2007	5.200	3.758	85	77
2008	5.396	3.984	85	87
2009	6.134	4.575	85	66
2010	6.321	5.020	85	67

Kaynak: TÜİK, 2012.

Vize'de ekseriya sofralık çekirdekli üzüm yetiştirilmekte olup 2007 yılından itibaren şaraplık üzüm üretimi de yaygınlık kazanmaya başlamıştır. 2010 yılına gelindiğinde ilçede 56 ton sofralık çekirdekli, 11 ton da şaraplık üzüm elde edilmiştir (TÜİK, 2012). Tabloda da görülen değerlerle Vize, 2010 yılı itibariyle hardaliyenin hammaddesi olan üzümün il genelindeki toplam üretiminin sadece %1.3 gibi çok küçük bir kısmını karşılamış olup Kırklareli bağ alanlarının da aynı şekilde %1.3'lük kesimine sahiptir. Söz konusu bu paylar ile Vize ne yazık ki geçmişi çok eskilere uzanan bağcılık ve üzümde elde edilen ürünler konusunda çok gerilerde kalmaktadır. Bu durumda ne yazık ki Vize ve köylerinde hardaliye üretimi konusundaki teşviklerin önündeki en büyük eksikliklerin başında yer almaktadır. Nitekim Kırklareli ile özdeşleşmiş bu içeceğin il ve ilçelerinde üretiminin desteklenmesi ile kırsal kalkınmaya önemli bir yarar sağlanabilecektir. Hardaliye imali tarıma dayalı bir sanayi faaliyeti olarak yöre için hem tarımsal hem de endüstriyel anlamda ciddi katkılar sağlayabilecek ve girişilecek tanıtım ve pazarlama ile birlikte yurtiçi ve yurtdışı pazarlarda (Özellikle Müslüman ülkelerde) ilgi görebilecek nitelikte bir üründür.

Hardaliyenin hammaddesi olan üzüm üretiminin Kırklareli ve Vize'deki üretim durumunun ardından kısaca hardaliye imaline de değinecek olursak; söz konusu içecek en kısa şekliyle siyah hardal tohumuyla

tatlandırılmış olgun üzümle elde edilen bir çeşit alkolsüz içecek (Üzüm suyu) olarak tanımlanabilir. Yapımında iyice olgunlaşmış ve genel olarak Trakya'da eskiden yaygın bir şekilde yetiştiriciliği yapılan *Papazkarası* ve *Pamit* cinsi üzümlerin Eylül – Kasım arasındaki hasadından elde edilen üzümler kullanılmaktadır. Günümüzde ise bu üzüm cinslerinin yanı sıra *Cardinal*, *Alphonse*, *Cabernet*, *Öküzgözü*, *Razaki*, *Müşküle* ve *Cinsault* çeşitleri de kullanılmakta ve değişik aromada hardaliyeler elde edilmektedir³. Hardaliye imalinde en iyi olgunlaşmış siyah üzümler tercih edilmekle beraber değişik üzüm cinslerine de yönelinmektedir. İçeceğin imalinde kullanılan ürünlerin yanı sıra teknik de oldukça önemli olup kullanılan materyallerin iyi aromada hardaliye elde etmek için özenle tertip edilmesi gerekmektedir. Bu durum ürünün coğrafi işaret kapsamına alınması sürecinde de üzerinde hassasiyetle durulması gereken bir durumdur.

Hardaliye imalatı; Bu geleneksel içeceğin hazırlanmasında öncelikle alt tarafında musluğu bulunan hakiki meşe fiçılara (Ebatları konusunda belli bir sınırlama yoktur.) gereksinim vardır. Klasik meşe fiçılara (Geçmişte toprak küpler de kullanılmış.) yıkanıp saplarından ayrılan üzüm taneleri hafifçe yarılarak (çatlatılarak – ama ezilmeden) bir sıra döşenir ve üzerleri vişne yapraklarıyla örtülür,

³ Ortalama 1 ton üzümde 600 lt. hardaliye elde edilebilmektedir.

bunun üzerine de yine hafifçe çatlatılan siyah hardal tohumları döşenir⁴. Hardal sayesinde içeceğin şarap ya da sirke haline gelmesinin önüne geçilir. Bu işlem meşe fıçının üzerinde 4-5 parmaklık (15 – 20 cm.) boşluk kalacak şekilde tekrarlanır. Altındaki musluktan alınan suyun yeniden üzerine dökülmesi (Birer gün arayla) işleminin ardından ortalama 20 gün de içilecek kıvama gelir. Fıçılardaki hardaliye 20. günün sonunda süzülerek servise hazır hale gelir. Hardaliyenin imalinde dikkat edilmesi gereken bir diğer husus ise ortam sıcaklığı olup ortalama 20 – 25°C’de bir ortam sağlanması gerekmektedir. Muhafazası ise gölge ve serin bir yerde olmalı, aşırı sıcak ve soğuk yerlerde depolanmamalıdır. Günümüzde söz konusu bu geleneksel üretim şeklinin yanı sıra modern işletmelerde de üretimi başlamış olup hazır bir içecek şeklinde piyasalara sürülmektedir. Günümüzde geleneksel olarak Kırklareli’nin Kızılıkdere (Merkez) ve Deveçatağı (Merkez) köylerinde imal edilmekte olup son yıllarda Kırklareli’nin ilçelerinde ve önemli turistik merkezlerde de satışa sunulmaktadır.

3.3. Kırklareli Peyniri (Süt Ürünleri)

Kırklareli daha öncede belirtildiği gibi kendisiyle özdeşleşmiş olan bağları ve üzümleriyle anılmasının yanı sıra süt ve süt ürünleri çeşitliliği açısından da önemli bir merkezdir. Bu özelliği nedeniyle “Peynir Kenti” olarak da anılan Kırklareli uzun yıllar başta İstanbul olmak üzere büyük tüketim merkezlerinin süt ve süt ürünleri ihtiyacını karşılayan Trakya’nın hatta tüm Marmara Bölgesi’nin önemli merkezlerinden birisi olmuştur. Mandıralarıyla ünlü Kırklareli’nde çeşitli hayvanlardan elde edilen bol miktarda süt bir o kadar çeşitli şekilde istifade edilerek pazarlara sunulmaktadır. Kırklareli, kültürel zenginliğinin bir sonucu olarak oldukça çeşitli bir süt ürünü listesine sahip bulunmaktadır. Koyun ve manda yoğurdu, kaşar peyniri, keçi peyniri, çeşitli yağ oranına sahip beyaz peynirler bunlara verilebilecek birkaç örnektir.

Bahsi geçen süt ürünlerinin hammaddesini teşkil eden ve farklı hayvanlardan temin edilen sütün yıllar itibarıyla ildeki üretimine

⁴ Toplamda 100 kg. üzüm için 1 kg. siyah hardal tohumu önerilir. Hardal ile birlikte aynı zamanda dayanıklılığını da artırmak için şıra tozu olarak bilinen benzoik asit ilave edilir.

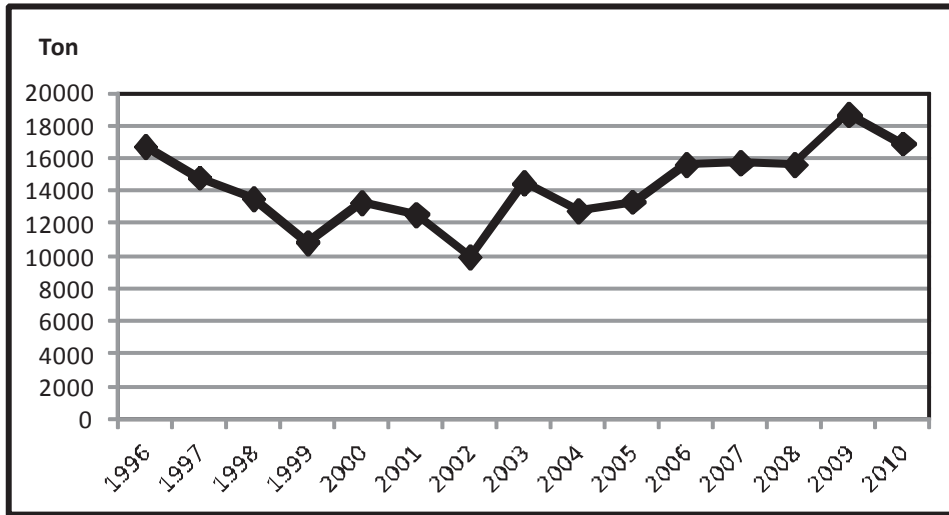
baktığımızda tablo 2’de de görüldüğü üzere toplam süt üretiminin çok büyük bir kısmı ineklerden sağlanmakta olup sırasıyla koyun, kıl keçisi ve manda gelmektedir. Genel olarak inek sütü 2004 yılından itibaren bir artış eğiliminde olmakla beraber bu eğilim oldukça yavaş bir gelişim içerisinde. Koyun sütü ise daha önceki yıllara göre 2010 yılında bir azalma sergilemekle beraber genel olarak son 8 yılda 5.000 tonun altına inmemiştir. Keçi sütündeki durum ise son 10 yıldaki en yüksek değerine ulaştığı 2008 yılındaki 2.221 tonluk üretimin haricinde genel olarak 1.500 – 2.000 tonluk bir üretim seyri göstermiştir. 2010 yılına gelindiğinde elde edilen 1.675 tonluk keçi sütü toplam üretimin sadece %1’ini teşkil etmiştir (Tablo 2). Manda sütü ise toplam süt üretimi içerisinde en az paya sahip olan süt çeşidi olup 2005 – 2009 yılları arasında kayda değer bir artış gözlenirse de 2010 yılında küçük çaplı bir gerileme ile 604 tonluk üretim gerçekleşmiştir.

Süt üretim durumunu Vize ölçeğinde değerlendirecek olursak hazırlanan şekil 3’te son 15 yıldaki üretim seyrine baktığımızda yıldan yıla ciddi dalgalanmaların gözlemlendiği görülmektedir. Özellikle son yıllarda ülke kamuoyunu da oldukça meşgul eden ve etkisini et sıklığıyla da gösteren hayvancılıktaki problemler süt üretiminde de şekildedekine benzer bir istikrarsızlığa sebebiyet vermiştir. Süt fiyatlarındaki istikrarsızlık, hayvancılık sektöründeki uygulamalarda (Teşvik ve desteklerdeki gecikme veya hiç yapılmaması gibi) yaşanan aksaklıklar belirli dönemlerde hayvanların mezbahaya gönderilmesine neden olup et fiyatlarında düşüş, süt fiyatlarında artış yaratırken bazen de tam tersi bir durum ortaya çıkabilmektedir. Vize’de 1996 yılındaki 16.706 tonluk süt üretiminin ardından 1999 yılına kadar sürekli azalan üretimin ardından bir artış eğilimi görülmeyle beraber 2002 yılına gelindiğinde son 15 yılın en düşük değeri olan 9.945 tona kadar gerileme yaşanmıştır. Hemen ertesi yıl üretim 14.469 tona yükselse de Vize’de süt üretiminde belli bir istikrar yakalanamamış 2009’da son 15 yılın en yüksek değeri olan 18.662 tona ulaşılsa da 2010 yılına gelindiğinde üretim gerilemiş ve 16.891 tonluk süt elde edilmiştir. Söz konusu bu değeri ile Vize, il toplam süt üretiminin sadece %10’luk bir kesimini temin etmiştir (TÜİK, 2012).

Tablo 2: 2001 – 2010 Yılları Arasında Kırklareli’nde Hayvan Türlerine Göre Elde Edilen Süt Miktarı (Ton)

Yıllar	SÜT				
	İnek	Koyun	Kıl Keçisi	Manda	TOPLAM
2001	142.846	2.388	1.896	236	147.366
2002	111.820	1.833	1.531	536	115.720
2003	143.678	6.146	1.984	725	152.533
2004	119.336	6.038	1.943	404	127.721
2005	138.460	6.207	2.156	362	147.185
2006	141.967	6.694	2.149	394	151.204
2007	158.880	6.374	1.795	431	167.480
2008	156.732	6.321	2.221	581	165.855
2009	162.339	5.714	1.691	632	170.376
2010	162.050	5.672	1.672	604	169.998

Kaynak: TÜİK, 2012.



Kaynak: TÜİK, 2012.

Şekil 3: Yıllar İtibariyle Vize’de Süt Üretim Miktarı

Kırklareli’nde oldukça çeşitli olan süt ürünlerinin hammaddesi olan süt üretim durumunun ardından yörede öne çıkan süt ürünlerine baktığımızda özellikle *Kırklareli Kaşarı* (Trakya Eski Kaşarı olarak da bilinmektedir.) ön plana çıkmaktadır. Söz konusu bu peynir kelle adı verilen ve her biri ortalama 11 – 12 kg. ağırlığında tekerlekler şeklinde imal edilmektedir. Kırklareli kaşarı; inek, koyun ve keçi sütü karıştırılarak yazın 28 – 30°C, kışın ise 35 – 38°C’de mayalanır (Ünsal, 2011; 138). Daha sonra küçük parçalar halinde ufalanıp peynir süzmede kullanılan

çendele ya da cendere adı verilen beze alınır ve üzerine tahta ağırlıklar konarak yaklaşık 1 saat preslenir. Presleme işleminin ardından yazın 2, kışın ise 3 – 5 saat ekşimeye terk edilir (Ünsal, 2011; 138). Daha sonra sıcak su dolu bir kaba alınır ve ardından sündürülmeye başlanır ki burada elde edilen ürünün yırtılıp kopmadan uzamasına dikkat edilir. Bundan sonraki aşamada yaklaşık 70°C’deki sıcak suda 2 – 3 dakika haşlanıp, tezgah üzerinde tuzla yoğrulmaya başlanır. Tuz iyice yedirildikten sonra çember kaplara istiflenip tuz odası da denilen ve raflarına tuz serpilmiş oda da 1 gün

süreyle dinlendirilir. Bu aşamadan sonra da altı ve üstü iki günde bir tuzlanır ve 7 – 8 gün sonra serin bir odaya alınan peynir tekerlerinde küflenme başlar ki bu durum peynirin iyi kalitede olduğunun bir emaresidir. Peynir tekerleri (kelleleri) üzerinde oluşan küf 2. haftanın sonunda fırçalanarak temizlendikten sonra 1 – 2 gün daha gölge bir yerde dinlendirilir. Nihayet son olarak beşerli şekilde çuvallara doldurulan peynir tekerlerinin genel olarak 6 – 12 ay kadar olgunlaşmaya terk edilmesi gerekmektedir beraber çoğu zaman bu dinlendirme 4 – 5 ay kadar yapılmaktadır. Bahsi geçen bu geleneksel üretim şekli Kırklareli'nin Kofçaz ilçesi başta olmak üzere civar kasabalarda devam ettirilmektedir.

Kırklareli (Eski) Kaşar Peyniri, her ne kadar farklı veya karıştırılarak elde edilen sütlerden imal edilebiliyor olsa da gerçek anlamda koyun sütünden yapılması daha uygundur. Bununla birlikte özellikle son yıllarda koyun sayısı ve buna bağlı olarak koyun sütündeki azalmadan dolayı koyun sütü farklı sütlerle karıştırılmakta veya çoğunlukla doğrudan doğruya inek sütüne yönelinilmektedir. Süt peynirin hammaddesi olduğundan bu aşamada büyük önem arz etmektedir. Yörenin doğal bitki örtüsü ve mevsim şartlarına bağlı olarak hayvanın beslenmesinde yaşanan değişiklikten dolayı sütün kalitesinde ve miktarında da değişiklikler gözlenebilmekte bu durumda peynirin aromasına doğrudan doğruya etki etmektedir. Yöre halkı salt Kırklareli kaşarı için değil yörede üretilen tüm peynirlerde Kırklareli'nin ekolojik şartlarına bağlı olarak elde edilen sütün kalitesinin yüksekliğinden dolayı peynirlerinin de niteliklerinin yüksek olduğunu vurgulamaktadırlar.

Daha öncede belirttiğimiz gibi coğrafi işaret kapsamına alınacak mamullerin üretim aşaması ve kullanılan malzemelerin tespiti büyük önem arz etmektedir. Bu kapsamda Kırklareli eski kaşar peyniri için yoğurma ve sündürme işlemi, kullanılan tuzun miktarı ve kalitesi, çember kalıpların özellikleri, depoların (Tuz odaları veya küflendirmeye terk edilen yerler gibi) genel özellikleri, küflenme derecesi gibi daha pek çok hususun ayrıntılarıyla izahı gerekmektedir. Bununla birlikte konuyu Vize ölçeğinde ele alacak olursak ne yazık ki hammadde konusunda ilçede ciddi bir eksiklik gözlenirse de komşu ilçelerden kısa

sürede ve kolaylıkla temin edilebileceği düşünüldüğünde peynir üretiminin burada da geleneksel yöntemlerle geliştirilebilmesi gündeme alınmalıdır. İlçenin doğal koşulları, genel olarak süt ve süt ürünleri imali konusunda bilgi birikiminin yüksekliği, ulaşım imkanlarının kolaylığı, İstanbul gibi büyük bir pazara yakınlığı, iktisadi faaliyetlerin sınırlı olduğu bir yer için oldukça iyi gelir getiren ve yöre halkına pek de yabancı olmayan bir girişim oluşu Vize'nin süt ürünleri imali konusundaki potansiyelini ortaya koymaktadır.

Her ne kadar süt ürünleri içerisinde Kırklareli Kaşar Peyniri (Kırklareli Eski Kaşarı) öne çıkmış olsa da *Peynir Kenti* olarak adlandırılan Kırklareli'nde coğrafi işaret kapsamına alınabilecek çok sayıda süt ürünü bulunmaktadır. Bunlara örnek olarak beyaz peyniri, koyun ve manda yoğurdunu verebiliriz.

Bu konu hakkında son olarak iki noktaya dikkat çekilmesi gerekmektedir. Bunlardan ilki ve de en önemlisi adlandırma konusudur. Öncelikle Kırklareli gibi dikkat çekici tabii ve beşeri zenginlikleri barındıran bir ilimizin coğrafi işaret müracaatında salt ilin adını öne çıkartacak isimler kullanması ilerde markalaşan ürünün tanıtımında sıkıntı yaratabilecektir. Örneğin 2012 yılında Türk Patent Enstitüsü'ne "*Kırklareli Peyniri*" adıyla müracaatı yapılan ürünün adının bu şekilde belirlenmesi tarafımızca hatalı bulunmaktadır. Bu isimlendirme çoğu ilçe ve köyünde farklı çeşit ve kalitede peynir üretilen Kırklareli'nin sadece bir tane peyniri varmış gibi bir izlenim uyandırmaktadır. Aynı zamanda söz konusu bu peynirin çeşidi nedir sorusu da akla gelmektedir. Bu şekliyle söz konusu isimlendirme şu şekilde yapılabilir;

- *Kırklareli Beyaz Peyniri*
- *Kırklareli Eski Kaşar Peyniri*
- *Kırklareli Kaşar Peyniri*
- *Kırklareli Lor Peyniri*
- *Kırklareli Keçi Peyniri*

Yukarıda birkaç isim örneği verilen ve daha da zenginleştirilebilecek bu isim listesinden ürünü en iyi ve doğru şekilde niteleyenin seçilmesi ürünün bir marka haline geldiğinde hem daha iyi tanınmasını sağlayacak hem de yörenin tanınmasında daha etkili olacaktır.

Dikkat çekilmesi gereken bir diğer husus ise

elde edilen ürünlerin salt Kırklareli adı ile işaretlenmesi hususudur. Aynı il içerisinde her yerde aynı tat ve kalitede ürünün elde edilmesi bir yana söz konusu durum aynı ilçenin köyleri içerisinde dahi oldukça güç sağlanabilecek bir durumdur. Bu noktada başta Kırklareli Belediyesi ve Valiliği olmak üzere Trakya Kalkınma Ajansı ve akademik boyutta araştırmaların yapılabileceği kurumlar nezdinde Kırklareli ölçeğinde ilçe ilçe, köy köy süt ürünleri başta olmak üzere diğer işaret kapsamına alınabilecek ürünlerinin tespitine yönelinmesi gerekmektedir. Tespit edilen bilgiler doğrultusunda eğer var ise örneğin *Lüleburgaz Koyun Yoğurdu*, *Vize Keçi Peyniri*, *Babaeski Lor Peyniri* şeklinde coğrafi işaret müracaatı yapılması gerekmektedir. Böylelikle yerel ürünlerdeki çeşitlilik ön plana çıkartılmış olacak hem de daha lokal ölçekli bir işaretleme yapılacağından ürün kalitesi daha iyi ve kontrollü bir şekilde muhafaza edilmiş olacaktır.

4. SONUÇ

Coğrafi işaretleme ile hedeflenen, 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 de önemli bir uygulamadır. Böylelikle yöre halkını yerinde kalkındırmanın en önemli tedbirlerinden biri de alınmış olmaktadır. Bununla birlikte coğrafi işaretleme tüketici boyutuyla da önemli bir uygulamadır. Kalitesi koruma altına alınmış ve yöre adıyla markalaşmış olan ürün tüketici tarafından öncelikli olarak tercih edilmektedir. Bununla ilgili Avrupa'da yapılan bir araştırmanın sonucuna göre tüketicilerin %43'ü coğrafi işaret taşıyan ürünlere %10 daha fazla ödeme yapmayı uygun bulduklarını belirtmişlerdir (Anonim, 2011c; Şahin, 2011b, 9). Bu durum halkın coğrafi işaretler kapsamındaki ürünlere olan güvenini yansıtmakta olup özellikle Türkiye nüfusunun önemli bir kısmını oluşturan dar gelirli kırsal kesim halkının kalkınmasında oynayabileceği önemli rolün bir göstergesi niteliğindedir.

Elbette bir ürünün sadece coğrafi işaret kapsamına alınmasıyla üreticiye büyük yarar sağlayabileceğini söylemek mümkün değildir.

Söz konusu herhangi bir ürünün coğrafi işaret olabilmesi uzun ve masraflı bir iştir. Bununla birlikte ürün işaretlendikten sonra da tescil sahibi kişiler veya kurum ürün kalitesi ve kaçak üretimi kontrol için iyi bir denetleyici organizasyona sahip olmalıdır. Ancak bu şekilde ürün kalitesinin devamlılığından bahsedilebilir. Eğer kişiler veya kurum coğrafi işaret kapsamındaki bir ürünün kaçak veya belirlenen standartlar dışında üretildiğini tespit ederse yasal yollara başvurma hakkına sahiptir. Bu konuda 1 yıldan 4 yıla kadar hapis ile 14 ila 27 bin TL. arasında değişen para cezası yanı sıra ticaretten men gibi caydırıcı cezalar verilmektedir. Bu kapsamda Ankara, İstanbul ve İzmir'de hizmet veren "Fikri ve Sınai Hak Mahkemeleri" yasal işlemleri yürütmektedirler.

Bununla birlikte Türkiye'de coğrafi işaret kapsamına alınan ürünlerimiz konusunda birtakım aksak ve zayıf yönler bulunduğunu da belirtmemiz gerekmektedir. Öncelikle Türk Standartları Enstitüsü tarafından yürütülen bu çalışmada daha sistemli bir yapılaşma içine girerek bir sınıflamaya gitmek ve tescillenecek ürünleri bu sınıflara ait kriterler ölçüsünde değerlendirmek yerinde olacaktır. Örneğin yöresel bir yemekle bir maden veya el işi aynı kriterlere göre işaretleme kapsamına alınamayacağından her bir sınıfa ait detaylı kriterler hazırlanmalıdır. Bununla birlikte coğrafi sınırlar belirlenirken muhakkak tescillenecek ürün hakkında bilgiye sahip coğrafyacıardan yardım alınmalıdır. Böylelikle özellikle lokal ürünlerin alanı çok daha sağlıklı bir şekilde tespit edilmiş olacaktır. Konuyu daha da açıklayıcı hale getirmek için tescillenen ürünün lokasyon haritasının hazırlanması da çok önemlidir. Böylelikle girişimci veya üreticiler işaretleme ile ilgili yatırımlarını daha sağlıklı bir şekilde yapabileceklerdir.

Türkiye gibi zengin bir kültürel geçmişe, çeşitlilik arz eden doğal şartlara sahip bir ülkede coğrafi işaret kapsamına alınmış ürün sayısı ne yazık ki çok düşük seviyededir. Mevcut 155 coğrafi işaretimiz yanında 224 tane de başvurusu yapıp inceleme aşamasında olan coğrafi işaret adayı ürün söz konusudur. Başvurusu yapılan ürünler arasında Kırklareli Üzüm Hardalisesi ve Kırklareli Peyniri de bulunmaktadır. Bununla birlikte Vize'nin bir simgesi durumundaki ıhlamur ile ilgili henüz resmi bir girişim bulunmamakla beraber

Vize Belediyesi "Vize İhlamuru" adıyla coğrafi işaret başvurusu hazırlıkları içerisinde. Bununla birlikte daha öncede belirtildiği gibi başvurusu yapılırken salt ıhlamur adının kullanılması birtakım yanlışlara sebebiyet verebileceğinden çayı veya şurubu ya da her ikisi için ayrı ayrı müracaatın yapılması yerinde olacaktır. Bununla birlikte son yıllarda Kırklareli genelinde küçük çaplı gelişmelerin gözlemlendiği arıcılık faaliyeti kapsamında yöre vejetasyonunda ıhlamur ağırlıklı sahalarda ıhlamur balı üretimi teşvik edilerek "Vize veya Kırklareli İhlamur Balı" yeni bir coğrafi işaret kazandırılabilir.

Kırklareli gibi köklü bir geçmişe ve zengin bir kültür mirasına sahip ilimizin henüz kapsamlı bir şekilde ele alınmamış olmakla birlikte çok sayıda potansiyel coğrafi işareti bulunduğunu ifade edebilmekteyiz. Coğrafi işaretler kapsamına alınan yemekler, dokumalar, çeşitli araç ve gereçler, içecekler, elışı ürünler il genelinde henüz ortaya konmamıştır. Burada yeri gelmişken belirtilmesi gereken önemli bir nokta ise söz konusu yöresel (geleneksel) ürünlerin genellikle turistik amaçlı çalışmalarda üstün körü bahsedilmesi hususudur. Bu değerlerin turistik amaçlı hazırlanan broşür, afiş ve kitapçıklarda yer alan ürünler olarak algılanması konu üzerine

ciddi anlamda ve bilimsel bir yaklaşımla eğilinmesinin önüne geçmektedir. Oysaki söz konusu bu ürünlerin coğrafi işaret kapsamına alınarak korunması kültürel, iktisadi, sosyolojik ve tarihi açıdan büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle Kırklareli ölçeğinde de il, ilçe ve köyler dahilinde bir çalışma içerisine girilerek yöresel değerler kayıt altına alınmalıdır. Bu kapsamda ortaya çıkan ürünlerin coğrafi işaret kriterlerine uygunluğu incelenerek ivedilikle müracaatları yapılmalıdır.

Müracaatı yapılan (Süt ürünleri gibi) veya müracaat aşamasına geline (ıhlamur çayı gibi) ürünlerde ise mutlaka farklı disiplinlerden araştırmacılarla ve coğrafi işaretler konusundaki uzmanlarla işbirliğine gidilmelidir. Böylelikle ileride karşılaşılabilecek hukuki sorunlar ve kavram karmaşalarının önüne en başından geçilmiş olunacaktır. Aksi takdirde *Kangal Köpeği*, *Vakfıkebir Ekmeği*, *Safranbolu Safranı* gibi önce işaret kapsamına alınan ürünlerin sonradan çıkartılması gibi sonuçlarla karşılaşılabilir. Bu kapsamda öncelikle *Kırklareli Peyniri* ve *Vize İhlamuru* gibi ürünlerin isimlendirilmesinden başlanarak her yönüyle (Tarihi, biyolojisi, kimyasal özellikleri, yapım aşaması, coğrafi sınırları gibi) ele alınması temel noktayı oluşturmaktadır.

KAYNAKÇA

- Anonim, (2009). **Traditional Knowledge and Geographical Indications**. Chapter 4. http://www.iprcommission.org/papers/pdfs/final_report/Ch4final.pdf, (Son erişim: 11.11.2012).
- Anonim, (2011a). <http://www.turkpatent.gov.tr>, (Son erişim: 11.11.2012).
- Anonim, (2011b). www.geographicindications.com, (Son erişim: 11.11.2012).
- Anonim, (2012). http://www.hardaliye.net/?page_id=13, (Son erişim: 11.11.2012).
- Dönmez, Y., (1990). **Trakya'nın Bitki Coğrafyası**, Genişletilmiş II. Baskı, İstanbul Üniv. Yayınları No. 3601, Edebiyat Fakültesi Basımevi, s. 276, İstanbul.
- Gökovalı, U., (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği, İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, Cilt: 21, Sayı: 2, s. 141 – 160.
- Gürpınar, E., (1994). **Bir Çevresel Analiz Örneği: Trakya**, Der Yayınları: 128, s. 231, İstanbul.
- Höpferger, M., (2003). Introduction to Geographical Indications and Recent Developments in The World Intellectual Property Organization, *Worldwide Symposium on Geographical Indications*, 9 – 11 Temmuz 2003, San Francisco, A.B.D., s. 1 – 18.
- Karaçam, N., (1995). **Efsaneden Gerçeğe Kırklareli**, Kırklareli Belediye Başkanlığı Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü Yayınları, s. 720, Kırklareli.
- Özdemir, N., (2012). **Kültür Ekonomisi ve Yönetimi Seçki**, Hacettepe Yayıncılık, s. 406, Ankara.
- Rangnekar, D. (2004). The Socio – Economics of Geographical Indications. *A Review of Empirical Evidence From Europe*, Issue Paper No: 8, p. 52, France.
- Suratno, B. (2004). Protection of Geographical Indications. *IP Management Review*, No. 2, p. 87 – 93.
- Şahin, G., (2011a). Coğrafi İşaretler Kapsamında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Tarım Ürünleri, *GAP VI. Tarım Kongresi*, 09 – 12 Mayıs 2011, s. 503 – 508, Şanlıurfa.
- Şahin, G., (2011b). "Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri", *Uluslararası Katılımlı Coğrafya Kongresi*, 07 – 10 Eylül 2011, İstanbul.
- Taşlıgil, N., (2005). **Türkiye'nin Ekonomik Coğrafyası**, Çantay Kitapevi, İstanbul.
- Taşlıgil, N., ŞAHİN, G., (2011). Doğal ve Kültürel Özellikleri ile Lületaşı, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 4, Sayı: 16, s. 436 – 452.
- T.P.E., (2010). Türk Patent Enstitüsü, Marka ve Coğrafi İşaret Başvurularının Hazırlanması Marka ve Coğrafi İşaret İşlemleri İle İlgili Bilgiler ve Gerekli Belgeler, s. 40, Ankara.
- Ünsal, A., (2011). **Süt Uyuyunca Türkiye Peynirleri**, Yapı Kredi Yayınları, 6. Baskı, s. 138 – 141, İstanbul.
- Yarcı, C., (2011). Vize'nin Sembölü "İhlamur", <http://www.vize.bel.tr/Vizenin-Sembolu.html>, (Son erişim: 11.11.2012).