



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



CMDP

Cazibe Merkezlerini
Destekleme Programı



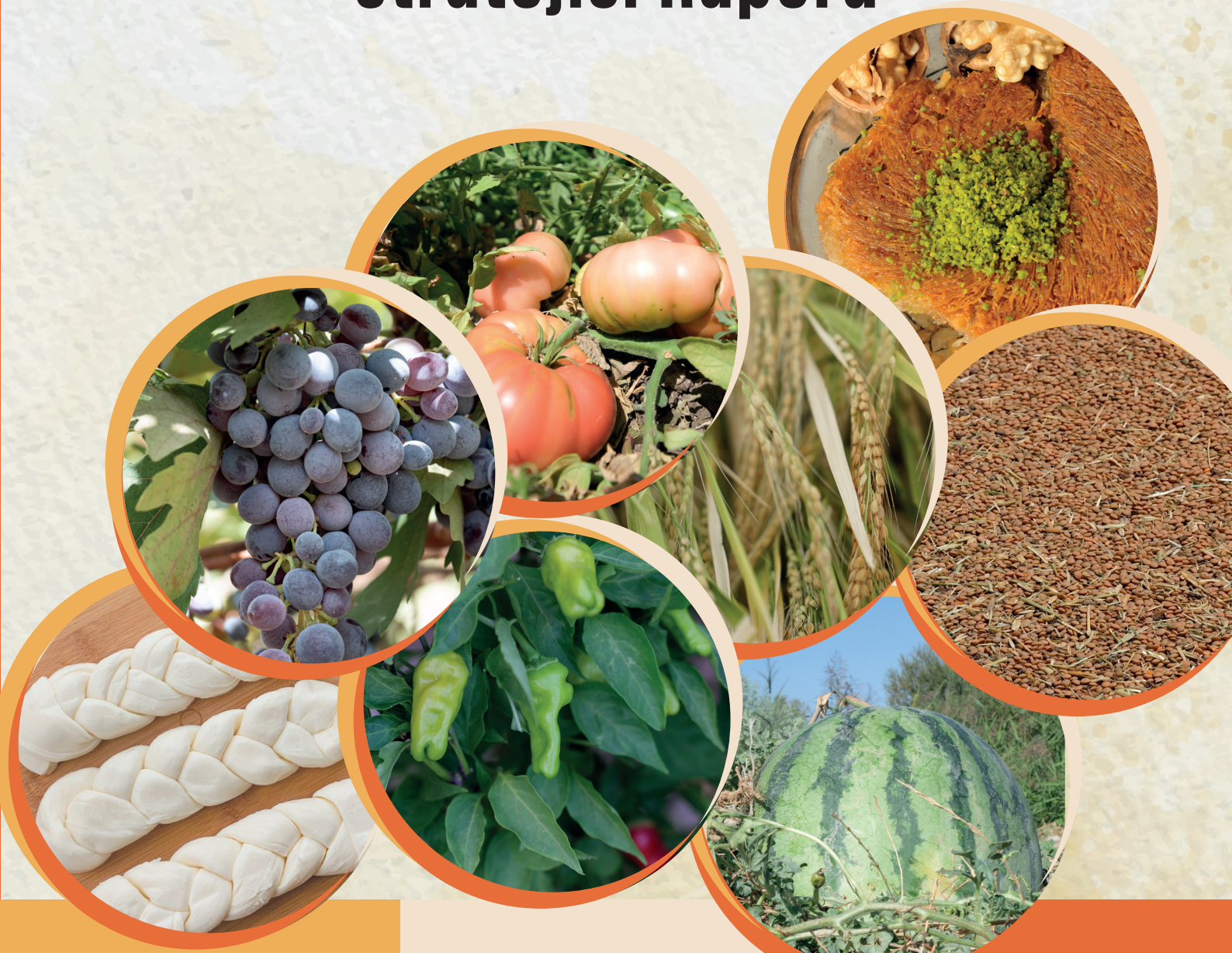
KARACADAĞ
KALKINMA AJANSI • DEVELOPMENT AGENCY



**DİYARBAKIR
TİCARET VE SANAYİ
ODASI**

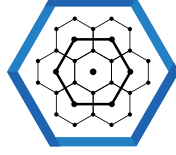
Mezopotamya **Gastro** **Diyarı**

Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi Raporu





T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



CMDP
Cazibe Merkezlerini
Destekleme Programı



KARACADAĞ
KALKINMA AJANSI • DEVELOPMENT AGENCY



**DİYARBAKIR
TİCARET VE SANAYİ
ODASI**

Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi Raporu

DİYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ

KARACADAĞ PİRİNCİ

ÇERMİK BİBERİ

DİYARBAKIR BURMA KADAYIFI

DİYARBAKIR BOĞAZKERE ÜZÜMÜ

DİYARBAKIR KARPUZU

DİYARBAKIR KIRMIZI MERCİMEĞİ

LİCE DOMATESİ

“Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi Raporu Çalışması, 2020 Yılı Cazibe Merkezlerini Destekleme Programı kapsamında Karacadağ Kalkınma Ajansı tarafından sağlanan mali destek ile yürütülmüştür.

Sözleşme No: TRC2/20/CMDP/02”

Diyarbakır Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi Raporu, 2022.

Bu çalışma, **Karacadağ Kalkınma Ajansı'nın** desteğiyle **Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası** tarafından sürdürülmekte olan **Gastro İnovasyon Merkezi** Projesi kapsamında, **Yerküre Yerel Çalışmalar Sosyal Kalkınma, Proje Danışmanlığı, Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Kooperatifi** tarafından hazırlanmıştır. Yazarlar, tüm araştırma ve yazım süreci boyunca çalışmaya destek olan **Meryem Özdemir Ok** ve **Şaban Bayhan'a** teşekkür ederler.

| | |
|-------------------------------|---|
| Koordinatör | : Murat Bayramoğlu |
| Araştırma Ekibi | : A. Nilhan Aras, Ecehan Balta, Murat Bayramoğlu, Orkun Doğan, Tavda Korkmaz, Derya Nizam, M. Fatih Tatari |
| Yazarlar | : Murat Bayramoğlu, Orkun Doğan, Derya Nizam, M. Fatih Tatari, Ecehan Balta. |
| Dtso Adına Proje Koordinatörü | : Meryem Özdemir Ok |

ÖNSÖZ

Merhaba,

Tarihi kültürel varlıkları ve zengin kültürel miras değerleri ile bilinen Diyarbakır'ın mutfak kültürü, yöresel ürünleri ve yöresel lezzetlerine dair yolculuğumuz devam ediyor. Yöresel lezzetlerin coğrafi işaret tescili ile başladığımız çalışmalarda bugün kaybolan kültürel değerleri, üretim biçimlerini, kadim bilgileri, hikayeleri korumak ve kentin kültür ve gastronomi turizmine doğru araçlar ile kazandırmak için çalışmalar yapıyoruz.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı desteği ile yürüttüğümüz "Gastro İnovasyon Merkezi" projesi kapsamında 1870 yılında Sanayi Mektebi olarak inşa edilen, 1900 yılında Hamidiye Sanayi Mektebi adı verilen ve daha sonra Dar'ül Muallimin (Öğretmen Okulu) olarak dönüştürülen tarihi binayı "Gastro İnovasyon Merkezi" olarak işlevlendirdik. Bu merkez, tescilini tamamladığımız 48 yöresel ürün ve lezzet ile kaybolmaya başlayan yöresel lezzetlerin üretim, tanıtım, satış ve standardizasyonunu sağlamak ve mutfak eğitimleri vermek işlevlerinin yanı sıra, yöresel yemek tadım ve deneyim atölyeleri ve kenti ziyaret eden turların gastronomi durağı olarak hizmet verecek.

Proje kapsamında 4 yıllık "Gastronomi Eylem Planı", "Diyarbakır Peynir Envanteri", "Diyarbakır Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi", "Diyarbakır'da Yetişen ve Gıda Sektöründe Kullanılan Endemik Bitkiler" ve "Kaybolan Yöresel Lezzetler" saha çalışmaları yapılarak merkez faaliyetleri için yerel bilgiler derlenerek çalışmalar için yol haritaları hazırlandı.

Bu yayın kapsamında Diyarbakır Örgü Peyniri, Karacadağ Pirinci, Çermik Biberi, Diyarbakır Burma Kadayıfı, Diyarbakır Boğazkere Üzümü, Diyarbakır Karpuzu, Diyarbakır Kırmızı Mercimeği, Lice Domatesi yöresel ürünlerine odaklanılarak tedarik zinciri analizleri yapıldı ve her bir coğrafi işaret tescilli ürün ve tescile değer ürünün kırsal kalkınma açısından sunduğu imkanlar ve kısıtlar değerlendirildi. Düzenlenen vizyon toplantıları ile tescilli ve menşeyi Diyarbakır olan tescile değer ürünler için ticarileşme imkanları değerlendirildi. Bu buluşmalarda menşeli ürünler için ideal bir coğrafi işaret denetim sistemi, tescilli yöresel lezzetler için ürün ve coğrafya arasındaki ilişkiyi daha güçlü kılacak yeni reçetelerin geliştirilmesine yönelik politika önerileri geliştirildi.

Coğrafi işaret tescil çalışmalarımız için güçlü bir yol haritası sunacak olan bu yayına destek veren Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı'na, Yerküre Kooperatifi'ne, emek veren araştırmacılarımıza, proje ekibimize, tüm saha çalışması ve vizyon buluşmaları boyunca sahip oldukları üretim bilgisini, istatistikleri, sorunları ve önerilerini bizlerle paylaşan yerel kurumlarımızın temsilcilerine, üreticilerimize ve esnaflarımıza teşekkür ederiz.

Saygılarımızla

Mehmet KAYA

DTSO Yönetim Kurulu Başkanı

İÇİNDEKİLER

| | |
|---|----|
| Giriş: Diyarbakır'da Coğrafi İşaret | 11 |
| Araştırma Çerçevesi ve Yöntemi | 12 |
| Diyarbakır Coğrafi İşaretleri | 13 |
| DİYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ | 21 |
| Coğrafi İşaret Künyesi | 21 |
| Yerin Tadı | 22 |
| Coğrafi Sınır | 22 |
| Ürün tanımı ve ayırt edici özellikleri | 22 |
| Yerin ve Tadın (Üretimin) Gidişatı, Sürdürülebilirlik, İklim Değişikliği Etkisi | 24 |
| Değer Zinciri | 24 |
| Üretim Verileri | 24 |
| Tedarik Zinciri | 26 |
| Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı | 28 |
| Örgü Peyniri Politika Geliştirme Önerileri | 30 |
| KARACADAĞ PİRİNCİ | 35 |
| Coğrafi İşaret Künyesi | 35 |
| Yerin Tadı | 36 |
| Değer Zinciri | 38 |
| Üretim Verileri | 38 |
| Yerin ve Tadın (Üretimin) Gidişatı, Sürdürülebilirlik, İklim Değişikliği Etkisi | 38 |
| Tedarik Zinciri | 41 |
| Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı | 42 |
| Karacadağ Pirinci Politika Geliştirme Önerileri | 43 |

| | |
|---|----|
| ÇERMİK BİBERİ | 47 |
| Coğrafi İşaret Künyesi | 48 |
| Yerin Tadı | 48 |
| Coğrafi Sınır | 48 |
| Ürün Tanımı ve Çermik Biberinin Ayırt Edici Özellikleri | 48 |
| Yerin ve Tadın (Üretim) Gidişatı, Sürdürülebilirlik, İklim Değişikliği Etkisi | 49 |
| Değer Zinciri | 50 |
| Üretim Verileri | 50 |
| Tedarik Zinciri | 51 |
| Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı | 52 |
| Çermik Biberi Politika Geliştirme Önerileri | 52 |
| DİYARBAKIR BURMA KADAYIFI | 57 |
| Coğrafi İşaret Künyesi | 57 |
| Yerin Tadı | 58 |
| Coğrafi Sınır | 58 |
| Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri | 58 |
| Yerin ve Tadın (Üretim) Gidişatı, Sürdürülebilirlik, İklim Değişikliği Etkisi | 60 |
| Değer Zinciri | 60 |
| Üretim Verileri | 60 |
| Tedarik Zinciri | 61 |
| Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı | 62 |
| Burma Kadayıfı Politika Geliştirme Önerileri | 63 |
| DİYARBAKIR BOĞAZKERE ÜZÜMÜ | 66 |
| Coğrafi İşaret Künyesi | 67 |
| Yerin Tadı | 68 |
| Coğrafi Sınır | 68 |

| | |
|---|----|
| Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri | 68 |
| Yerin ve Tadın (Üretimin) Gidişatı, Sürdürülebilirlik, İklim Değişikliği Etkisi | 71 |
| Değer Zinciri | 72 |
| Tedarik Zinciri | 73 |
| Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı | 75 |
| Boğazkere Üzümü Politika Geliştirme Önerileri | 77 |
| DİYARBAKIR KARPUZU | 79 |
| Coğrafi İşaret Künyesi | 79 |
| Yerin Tadı | 80 |
| Coğrafi Sınır | 80 |
| Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri | 80 |
| Yerin ve Tadın (Üretimin) Gidişatı, Sürdürülebilirlik, İklim Değişikliği Etkisi | 81 |
| Değer Zinciri | 82 |
| Üretim Verileri | 82 |
| Tedarik Zinciri | 83 |
| Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı | 85 |
| Diyarbakır Karpuzu Politika Geliştirme Önerileri | 87 |
| DİYARBAKIR KIRMIZI MERCİMEĞİ | 91 |
| Coğrafi İşaret Künyesi | 91 |
| Yerin Tadı | 92 |
| Coğrafi Sınır | 92 |
| Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri | 92 |
| Yerin ve Tadın (Üretimin) Gidişatı, Sürdürülebilirlik, İklim Değişikliği Etkisi | 93 |
| Değer Zinciri | 94 |
| Üretim Verileri | 94 |
| Tedarik Zinciri | 96 |

| | |
|---|-----|
| Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı | 98 |
| Kırmızı Mercimek Politika Geliştirme Önerileri | 98 |
| LİCE DOMATESİ | 101 |
| Yerin Tadı | 102 |
| Coğrafi Sınır | 102 |
| Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri | 104 |
| Yerin ve Tadın (Üretim) Gidişatı, Sürdürülebilirlik, İklim Değişikliği Etkisi | 105 |
| Değer Zinciri | 108 |
| Üretim Verileri | 108 |
| Tedarik Zinciri | 109 |
| Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı | 112 |
| Lice Domatesi Politika Geliştirme Önerileri | 113 |
| Sonuç ve Genel Politika Geliştirme Önerileri | 117 |
| Ek 1: Yerel Hammaddeyle İlişkisi Kurulan Tescilli Yöresel Yemekler | 120 |



DİYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ



KARACADAĞ PİRİNCİ



ÇERMİK BİBERİ



DİYARBAKIR BURMA KADAYIFI



DİYARBAKIR BOĞAZKERE ÜZÜMÜ



DİYARBAKIR KARPUZU



DİYARBAKIR KIRMIZI MERCİMEĞİ



LİCE DOMATESİ

Tablo ve Grafik Listesi

TABLolar

| | |
|---|-----|
| • | 13 |
| • Tablo 2: Diyarbakır'da Başvurusu Yapılan Coğrafi İşaretler | 14 |
| • Tablo 3: 2004-2021 Çeltik Ekilen Alan, Hasat Edilen Alan, Verim ve Üretim Miktarı | 39 |
| • Tablo 4: 2019-2021 Yılları Karacadağ Pirinci Toptancı ve Üretici Satış Tutarı | 42 |
| • Tablo 5: Diyarbakır Çermik İlçesi Sivri Biber Üretimi ve Çermik Biberi Üretim Tahmini | 50 |
| • Tablo 6: Diyarbakır Boğazkere Üzümünün Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri | 70 |
| • Tablo 7: Tigris Çeşidi Kırmızı Mercimek Morfolojik, Tane, Teknolojik Özellikleri | 93 |
| • Tablo 8: Çağıl Çeşidi Kırmızı Mercimek Morfolojik, Tane, Teknolojik Özellikleri | 93 |
| • Tablo 9: 2016-2020 Yılları Mercimek Ekilen Alan, Üretim, Verim ve Kullanım Değerleri | 94 |
| • Tablo 10: 2004-2021 Yılları Kırmızı Mercimek (Kuru) Ekim ve Verim Verileri | 95 |
| • Tablo 11: 2016-2020 Yılları Kırmızı Mercimek Üretici, Borsa, Tüketici Fiyatları | 97 |
| • Tablo 12: Lice İlçesi Sofralık Ve Salçalık Domates Ekim Alanları ve Üretim Miktarları | 108 |

GRAFİKLER

| | |
|--|-----|
| • Grafik 1: Coğrafi İşaretlerin Ürün Kategorileri | 15 |
| • Grafik 2: Resmi Veri Kaynaklarında Coğrafi İşaretlerin Ürün Kategorisine Göre Dağılımı | 15 |
| • Grafik 3: Coğrafi İşaretlerin Türü | 16 |
| • Grafik 4: Coğrafi İşaretlerin Tescil Tarihleri | 17 |
| • Grafik 5: Coğrafi İşaretlerin Başvuru Tarihleri | 17 |
| • Grafik 6: Coğrafi İşaret Tescilleyen Kurum Türleri | 18 |
| • Grafik 7: Coğrafi İşaret Tescil Ettiren/Başvuran Kurumlar | 19 |
| • Grafik 8: Diyarbakır Örgü Peyniri tedarik zinciri | 26 |
| • Grafik 9: Karacadağ Pirinci Tedarik Zinciri | 41 |
| • Grafik 10: Çermik Biberi Tedarik Zinciri | 51 |
| • Grafik 11: Diyarbakır Burma Kadayıf Tedarik Zinciri | 61 |
| • Grafik 12: 2020 yılı Diyarbakır Türüne Göre Bağ Alanı ve Üzüm Üretim Miktarı | 73 |
| • Grafik 13: Diyarbakır Boğazkere Üzümü Tedarik Zinciri | 73 |
| • Grafik 14: Diyarbakır'da Karpuz ve Diyarbakır Karpuzu Tedarik Zinciri | 83 |
| • Grafik 15: Diyarbakır Kırmızı Mercimeği Tedarik Zinciri | 96 |
| • Grafik 16: Lice Domatesi Tedarik Zinciri | 109 |

KISALTMALAR

| | |
|------------------------|---|
| DTSO: | Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası |
| GAP: | Güneydoğu Anadolu Projesi |
| TÜİK: | Türkiye İstatistik Kurumu |
| Türk Patent: | Türk Patent ve Marka Kurumu |
| GAPUTAEM: Müdürlüğü | GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi |

Giriş:

Diyarbakır'da Coğrafi İşaret



DİYARBAKIR BAHARATLARI

Coğrafi işaret belirgin bir niteliği ve ünü itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş ürünleri gösteren bir işarettir. Coğrafi işaretler, bir ürünün yetiştiği bölgeden kaynaklı ayırt edici bir özelliği olduğuna işaret eder. "Türkiye'de üretilmiştir" gibi köken işaretleri bir ürünün nerede yetiştiğini gösterir. Coğrafi işaretler ise bir ürünün kökeni itibarıyla kazandığı ayırt edici bir özelliği ya da itibarı olduğunu belirtir. Coğrafi işaretli ürünleri benzerlerinden farklı kılan özellikler renk, lezzet, esneklik, şekil gibi duyuşal özellikler ya da geleneksel üretim yöntemleri, toplumsal hafıza, kültürel aidiyetten kaynaklı sahip olduğu ünle ilişkilidir. Ürünlerin ayırt edici olmasını mümkün kılan koşullar iklim, toprak yapısı, peyzajı, biyolojik çeşitliliği, mikro biyolojik yaşam formları ve kültürle ilgilidir. Kısacası coğrafi işaret yerin tadıdır, yerin sunduğu lezzettir.

Bu araştırma Diyarbakır ilinde coğrafi

işaretli ürünlerin bütüncül bir eylem planı temelinde korunmasına ve etkin denetim sistemlerinin geliştirilmesine katkı sunmak için yürütülmüştür. Araştırma, coğrafi işaret korumasının ekonomik, kültürel ve kurumsal boyutlarına odaklanmıştır. Coğrafi işaretler kolektif fikri mülkiyet hakları olarak bir ürünün ayırt edici özelliğini korurken aslında tüm bölge insanının o ayırt edici özelliklerin korunması için gösterdiği topyekûn iradeyi inşa eder. Diğer bir ifadeyle, endüstriyel tarımın tektipleştirici etkilerine karşı yerel çeşitlerin, atalık tohumların, geleneksel yöntemlerin ve ekolojik kaynakların korunması yönünde bir iradenin oluşmasını sağlar. Coğrafi işaretler kooperatifleşmeye dayalı örgütlenme süreçlerine dayalı olarak işlev kazanabilir. Böylesi bir örgütlenme sürecine dayalı olan coğrafi işaret koruması kırsal alanların yeniden canlanmasını sağlar. Bu nedenle araştırmada coğrafi işaretlerin birer kırsal kalkınma enstrümanı olarak nasıl kullanılması gerektiğine dair bilgi dağarcığı geliştirilmeye çalışılmıştır.

Dünyada 10 milyon ve Türkiye'de 1000'den fazla coğrafi işaret bulunmaktadır. Bu işaretlerin çok azının başarılı olacağı tahmin edilebilir. Coğrafi işaretlerin öncelikle ekonomik değer yaratabilmesi ve ikinci olarak yaratılan bu ekonomik değer zinciri içinde adil bir şekilde paylaşılabilmesi etkin koruma mekanizmaları geliştirilmesine bağlıdır. Coğrafi işaretlerin etkin koruma mekanizmaları ise üç temel değişkene bağlıdır:

İlk olarak coğrafi işaretler ürün ve kökeni

arasındaki ilişkiyi açıklamak için sınırlar çizer. Çizilen sınırlar tesadüfî değil ürün ve coğrafya arasındaki ilişkiyi açıklayan bir temele dayalı olmalıdır. Çizilen sınırlar hem üretim hacmini hem tüketicilerin kültürel yakınlığını belirler. Sınırlar daraldıkça üretim hacmi düşüyor olsa da tüketicinin ürün ve coğrafyasıyla kurabildiği yakınlık artmaktadır.

İkinci olarak coğrafi işaretler üretim pratiklerini tanımlar. Tanımlanan pratikler ürünün ayırt edici özelliğini korumalıdır (ve sürdürülebilir bir şekilde yeniden üretilebilmelidir). Lakin üretim pratiklerini standartlaştırmak hem kapsayıcılık hem değişim ilkesi temelinde çetrefilli bir

konudur. Bir taraftan yörede farklı tekniklere sahip üreticilerin hepsini kapsayabilen bir kurallar bütünü çizmek gereklidir. Diğer taraftan bu kurallar bütünü üretimi arkaik yöntemlere hapsedmemeli, sadece sergilenen bir müzeye dönüştürmemeli, gelişmeye /değişime açık olabilmelidir.

Üçüncü olarak coğrafi işaretler örgütlenme ve koordinasyon süreçleriyle hayat bulur. Tabandan yukarı bir örgütlenme modeli içinde gelişen coğrafi işaretler etkili ve adil sonuçlar üretebilir.

ARAŞTIRMA ÇERÇEVESİ VE YÖNTEMİ

Yukarıda detaylarıyla anlatıldığı üzere coğrafya, kalite ve kontrol süreçlerine dair tercihler coğrafi işaretlerin yaratacağı iktisadi ve toplumsal etkileri belirler. Bu bağlamda araştırmada Diyarbakır'da tescil ettirilmiş ya da tescil için başvuru yapılmış coğrafi işaretlerin bu üç değişken bağlamında kırsal kalkınma açısından sunduğu imkân ve kısıtlar değerlendirilmiştir. Araştırmada her bir coğrafi işaret bir analiz birimi olarak el alınmış ve irdelenmiştir. İlk aşamada tüm coğrafi işaretli ürünlere dair genel bir analiz yürütülmüştür. Bu analiz için tescil belgeleri incelenerek elde edilen veriler kategorize edilmiş ve istatistikî grafikler oluşturulmuştur. Tescillenen 47 ve başvurusu yapılan 8 coğrafi işaret temelinde genel eğilimi ölçen analizler aşağıdaki bölümde paylaşılmıştır.

Araştırmanın ikinci aşamasında ise DTSO tarafından seçilen belirli ürünler için tedarik zinciri analizi yöntemi kullanılarak derinlikli analizler yürütülmüştür. Tedarik zinciri analizi spesifik bir ürüne odaklanarak onun üretiminden tüketimine kadar geçen sürecin ağ/zincir ilişkileri temelinde birbirine nasıl bağlandığını, yönetildiğini ve kullanıldığını

analiz etmektedir. Bu yöntemle sürdürülen derinlikli analizler için sekiz ürün örnekleme dahil edilmiştir: Diyarbakır Örgü Peyniri, Diyarbakır Burma Kadayıfı, Diyarbakır Karpuzu, Diyarbakır Boğazkere Üzümü, Diyarbakır Mercimeği, Karacadağ Pirinci, Lice Domatesi ve Çermik Biberi. Seçilen bu ürünler için oluşturulan ayrıntılı raporlar bu giriş ve değerlendirme yazısının ardında sunulmaktadır.

Araştırmada aşağıda belirtilen faaliyetler yürütülmüştür:

- Coğrafi işaret tescil ettirmiş kurumlarla görüşülmüş ve coğrafi işareten beklentileri (ekonomik, sosyal, kültürel, ekolojik, politik) tespit edilmiştir.
- Çalıştaylar düzenlenmiş ve tedarik zinciri içindeki temel aktörlerin (üretici, tüccar, uzman gibi) yaşadığı sorunlar, coğrafi işareten beklentileri, çıkarları ve bu çıkarları müzakere etme dinamikleri gözlemlenmiştir.
- Saha gezileri düzenlenmiş ve yöredeki üreticilerin coğrafi işaretler konusunda genel bilgisi, farkındalığı gözlemlenmiş ve coğrafi işareten olası beklentileri tespit edilmeye çalışılmıştır.

- İkincil kaynaklardan ve derinlemesine mülakatlardan elde edilen veriler temelinde her bir ürün için tedarik zinciri analizi yürütülmüştür. Tedarik zinciri analizinde aktörler, kurumlar, üretim ilişkileri, tedarik zincir yapısı, örgütlenme modelleri, koordinasyon planı, paydaş ilişkileri, değer yaratım ve değer bölüşüm süreçleri gibi göstergelere odaklanılmıştır.
- Her bir coğrafi işaret korumasının kırsal kalkınma açısından sunduğu imkân ve kısıtlar değerlendirilmiş ve raporlanmıştır.
- Coğrafi işaretler için etkin denetim mekanizmaları ve bütüncül bir eylem planı oluşturmak için politika önerileri geliştirilmiştir.

Bu araştırmanın en önemli kısıtı tedarik zinciri analizinin yürütülmesi için gerekli verilere ulaşmada yaşanan sorunlardır. Ürünlerin tedarik yapısını ortaya çıkarabilmek için oluşturulan soru setlerinin doldurulmasında ikincil kaynaklar yetersizdir ve sahadaki uzmanlardan, yerel kurumlardan destek istenmiştir. Ne var ki üretici sayısı, üretim hacmi ve ürün fiyatı gibi verilere dahi ulaşmak bazı ürünler için mümkün olmamıştır ve bu durum birçok ürün raporunda eksikliklere yol açmıştır. Politika önerilerinde de değinildiği üzere veri temelli politika geliştirebilmek oldukça önemlidir ve coğrafi işarete konu ürünlerin tedarik zincirlerine dair çeşitli veri havuzlarının oluşturulması ilgili tüm kurumlar için bir hedef olarak belirlenmelidir.

DIYARBAKIR COĞRAFI İŞARETLERİ

Diyarbakır'da bu raporun yazıldığı 2022 yılı itibarıyla 48 adet tescillenmiş ve 7 adet başvurusu yapılmış coğrafi işaret mevcuttur. Güncel verilere göre Türkiye'de 1236 tescilli ve 672 başvuru yapılan coğrafi işaret bulunmaktadır. Diyarbakır için tescilli coğrafi işaretler Türkiye'deki tescilli coğrafi işaretlerin %3,8'ini oluşturmaktadır.

Mevcut başvurular olumlu sonuçlanırsa bu oran %4,4'e yükselecektir. Diyarbakır'ın tescillediği coğrafi işaretlerin listesi Tablo 1'de; tescillenmesi için başvuruda bulunduğu ürün listesi ise Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 1: Diyarbakır'da Tescilli Coğrafi İşaretler

| |
|--|
| Çermik Biberi |
| Diyarbakır Armut Tatlısı |
| Diyarbakır Ayvalı Kavurma |
| Diyarbakır Ayvalı Köfte |
| Diyarbakır Babaganuç |
| Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi |
| Diyarbakır Boğazkere Üzüümü |
| Diyarbakır Burma Kadayıfı |
| Diyarbakır Ciğer Kebabı |

| |
|-------------------------------|
| Diyarbakır Cimili Tatlısı |
| Diyarbakır Dalak Dolması |
| Diyarbakır Duvaklı Pilavı |
| Diyarbakır Ekşili Dolması |
| Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü |
| Diyarbakır Et Eşkenesi Yemeği |
| Diyarbakır Gebol Yemeği |
| Diyarbakır Gendüme Aşı |
| Diyarbakır Habenisk Çorbası |

| |
|-----------------------------------|
| Diyarbakır Hedik Yemeği |
| Diyarbakır Hırçıklı Meftunesi |
| Diyarbakır Şırdanlı Bastırma |
| Diyarbakır İçli Köftesi |
| Diyarbakır İncez Hoşafı |
| Diyarbakır Kabak Meftunesi |
| Diyarbakır Kaburga Dolması |
| Diyarbakır Karpuzu |
| Diyarbakır Kemikli Kebabı |
| Diyarbakır Kenger Boranisi |
| Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı |
| Diyarbakır Kibe Mumbar |
| Diyarbakır Kulak Çorbası |
| Diyarbakır Kuru Dolması |
| Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası |

| |
|--|
| Diyarbakır Lebenisi |
| Diyarbakır Mastava Aşı Yemeği |
| Diyarbakır Meyir Çorbası |
| Diyarbakır Nardan Aşı |
| Diyarbakır Örgü Peyniri |
| Diyarbakır Patlıcan Meftunesi |
| Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı |
| Diyarbakır Pencegoşt Pilavı |
| Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı |
| Diyarbakır Simindirik Çorbası |
| Diyarbakır Şehriyesi |
| Diyarbakır Tavuk Eşkenesi |
| Diyarbakır Tirit Yemeği |
| Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı |
| Karacadağ Pirinci |

Tablo 2: Diyarbakır'da Başvurusu Yapılan Coğrafi İşaretler

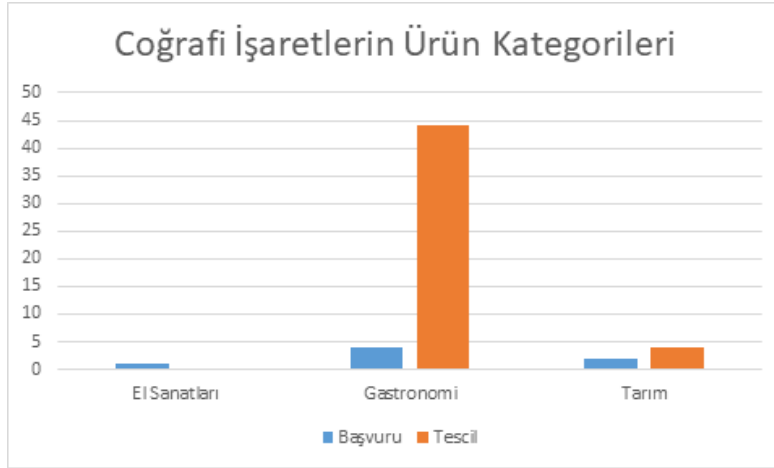
| |
|---|
| Diyarbakır Hasır Bileziği |
| Diyarbakır Kenger Meftunesi |
| Diyarbakır Kenger Turşusu |
| Diyarbakır Kurutulmuş Salatalık Meftunesi |
| Diyarbakır Kırmızı Mercimeği |
| Diyarbakır Zoni Yemeği |
| Diyarbakır Şırdanlı Bastırma |
| Lice Tütünü |

Diyarbakır'da tescilli coğrafi işaretlerin %8'i tarım ürünleri ve %90'ı gastronomik ürünlerdir (Grafik 1). El sanatları olarak yalnızca Diyarbakır Hasır Bileziği üzerinden bir tescil başvurusu yapılmış ancak henüz tescil ile sonuçlanmamıştır. Mevcut başvurular olumlu sonuçlanırsa tescil oranları, %2'si el sanatları, %10'u tarım ürünleri, %88'i gastronomik ürünler olarak değişecektir (Grafik 1). Türkiye genelinde ise tescilli coğrafi işaretlerin %12'si el sanatları, %23'ü tarım ürünleri, %60'ı gastronomik ürünler ve %5'i diğer ürün kategorisindedir. Görüldüğü üzere Türkiye'de gastronomik ürünler için tescillenen coğrafi işaretler çoğunluğu oluşturmaktadır. Diyarbakır için de benzer bir

eğilim gözlemlenmektedir. Coğrafi işaretler Avrupa'da ise daha çok tarım ürünleri, peynir ve alkollü içecekler için alınmaktadır.

Tarım ürünlerinin coğrafi işaretlerle korunmasının kırsal kalkınma açısından çok sayıda çarpan etkisi bulunmaktadır. Bu nedenle, coğrafi işaretlerin yarattığı ekonomik

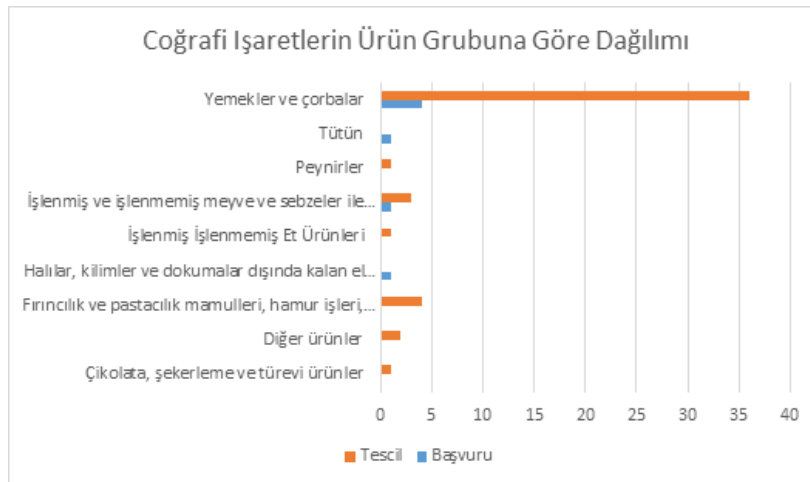
değerin bölge içinde kalması isteniyorsa tarım ürünleri öncelikle coğrafi işaretle koruma altına alınmalıdır. Bütüncül bir coğrafi işaret politikası için öncelikle tarım ürünleri, ardından bu tarım ürünlerinin girdi olarak kullanıldığı gastronomik ürünler korunmalıdır.



Grafik 1: Coğrafi İşaretlerin Ürün Kategorileri

Diyarbakır'da tescillenen az sayıda tarımsal ürünler Diyarbakır Karpuzu, Karacadağ Pirinci, Diyarbakır Boğazkere Üzümü ve Çermik Biberidir. Tescil başvurusu yapılan diğer iki tarım ürünü ise Diyarbakır Kırmızı Mercimeği ve Lice Tütünüdür. Diyarbakır Hasır Bileziği ise coğrafi işaret başvurusu yapılan el sanatları ürünlerine verilebilecek tek örnektir. Bunun dışında 44 tane tescillenen ve 4 tane başvurusu yapılan

gastronomi ürünü bulunmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu'nun coğrafi işaretli ürünleri kategorileştirmek için kullandığı 18 kategori temelinde Diyarbakır'daki coğrafi işaretli gastronomik ürünlerinin çoğunun "yemek ve çorbalar" grubunda yer aldığı görülmektedir (Grafik 2)[1].



Grafik 2: Coğrafi İşaretlerin Ürün Grubuna Göre Dağılımı

[1] Türk Patent ve Marka Kurumu veri havuzunda Diyarbakır İncaz Hoşafı ve Karacadağ Pirinci "diğer ürünler" olarak kodlanmıştır. Grafik 2 resmi verilere göre oluşturulmuş ve hatalı kodlama düzeltilmemiştir.

Coğrafi işaretler menşe ve mahreç olarak iki gruba ayrılmaktadır. Türk Patent, menşe adı ve mahreç işaretini aşağıdaki şekilde tanımlamaktadır:

Menşe adı: “Bir ürünün tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu çerçevede menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir.”

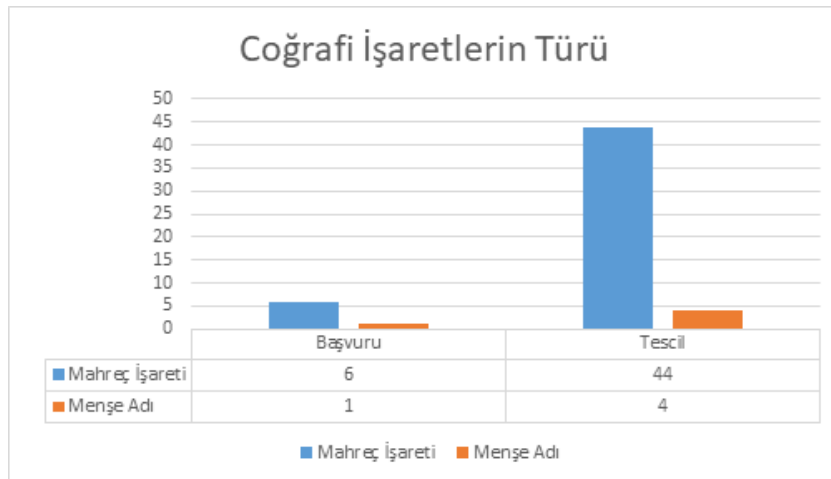
Mahreç işareti: “Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir.”

Diyarbakır’da yer alan coğrafi işaret tesciline sahip 48 ürünün %8’i menşe adına sahip iken, %92’si mahreç işaretine sahiptir (Grafik 3). Türkiye genelinde işaretlerin %28’i menşe iken, %70’i mahreç işareti ve %2’si ise geleneksel ürün adı türündedir.

Türkiye’de mahreç işaretlerin ağırlığının yüksek

olmasının en önemli nedeni coğrafi işaretle korunan yöresel yemeklerin sayıca daha fazla olmasıdır. Yöresel yemekler çoğunlukla yerelde üretilen hammaddelerle (tarımsal ürünlerle) değil bölge dışından gelen hammaddelerle üretilmektedir. Bu nedenle çoğu mahreç işareti olarak tescillenebilmektedir. Tescillenen yöresel yemeklerin tescil belgelerinin bazılarında ise bölge içinde üretilen ürünlerin kullanılması gerektiği belirtilmiştir (Ek 1). Örneğin bu kapsamda bazı yöresel yemeklerin tescil belgelerinde Karacadağ Pirincinin ismi sıklıkla tekrar edilmiştir. Güzel örneklerin var olmasına rağmen yöresel yemekler için hazırlanan tescil belgelerinde ürün ve coğrafya arasındaki ilişkinin gücüne dair yeterli ve tatmin eder bilgiler verilmemiş, yerel ürün kullanımı neredeyse rastlantısal bir tercihe indirgenmiş görülmektedir. Buna karşın mahreç işaretlerin ancak üçte biri en az bir yerel hammadde kullanımını zorunlu kılmaktadır.

Coğrafi işaretler yukarıda da belirtildiği gibi ürün ve coğrafya arasındaki ilişkiyi aktaran ve koruyan işaretlerdir. Böylesi güçlü ilişkilere işaret etmeyen coğrafi işaretlerin ekonomik değer yaratabilmesi mümkün değildir. Tescil belgelerinde her bir coğrafi işaret için çizilen coğrafi sınırlar incelendiğinde sadece iki işaretin havza olarak ekolojik sınırlar temelinde belirlendiği, diğer tüm coğrafi işaretlerin Diyarbakır il sınırları esas alınmak suretiyle siyasi sınırlar temelinde belirlendiği görülmektedir.



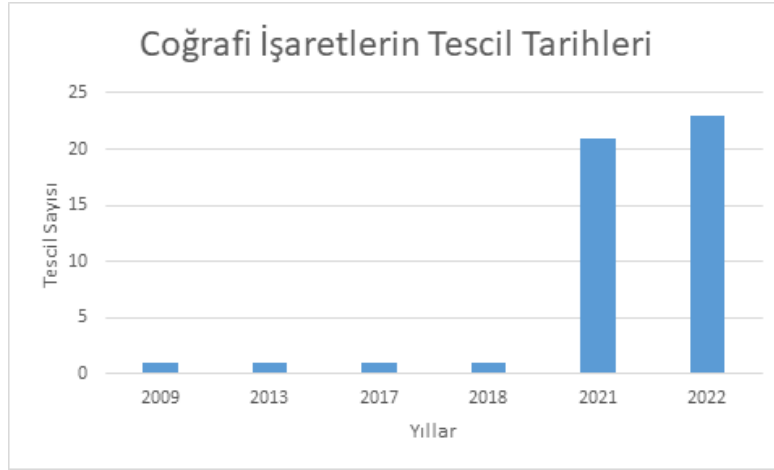
Grafik 3: Coğrafi İşaretlerin Türü

Diyarbakır'da ilk coğrafi işaret tescil başvurusu kabul edilen ürün Diyarbakır Karpuzudur. Diyarbakır Karpuzu Diyarbakır Valiliği tarafından 2007 yılında yapılan başvurunun kabul edilmesinin ardından 2009 yılında tescil edilmiştir.

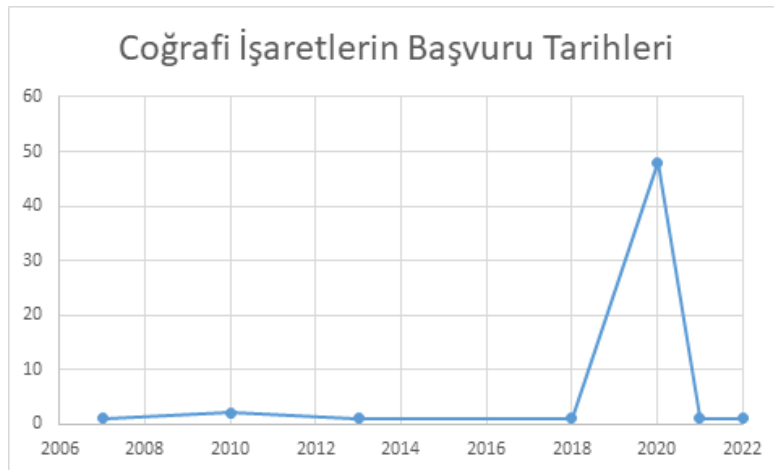
Grafik 4 coğrafi işaretlerin tescil yıllarını gösterirken, Grafik 5 tescil edilen bu coğrafi işaretlerin başvuru yıllarına göre dağılımını göstermektedir. Grafiklerde de açıkça görüldüğü üzere son iki yılda yapılan başvuru sayısı ve tescil sayısı hızlı bir artış göstermiştir. Bu hızlı artış coğrafi işaretlerin sayıca artmasını

hedefleyen bir politikanın izlendiğinin kanıtı olarak yorumlanabilir. Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası bünyesinde yapılan çalışmalar bu artışta çok etkili olmuştur.

Gelinen noktada coğrafi işaretlerin sayısının artmasından ziyade kırsal kalkınma açısından etkili sonuçlar üretecek başvuruların geliştirilmesi ön plana alınmalıdır. Coğrafi işaret tescil belgeleri hazırlanırken kapsamlı araştırmalar yürütülmeli ve etkili denetim mekanizmalarına sahip olabilecek ve toplumsal/ekonomik etkiler üretecek projelerin geliştirilmesi hedeflenmelidir.



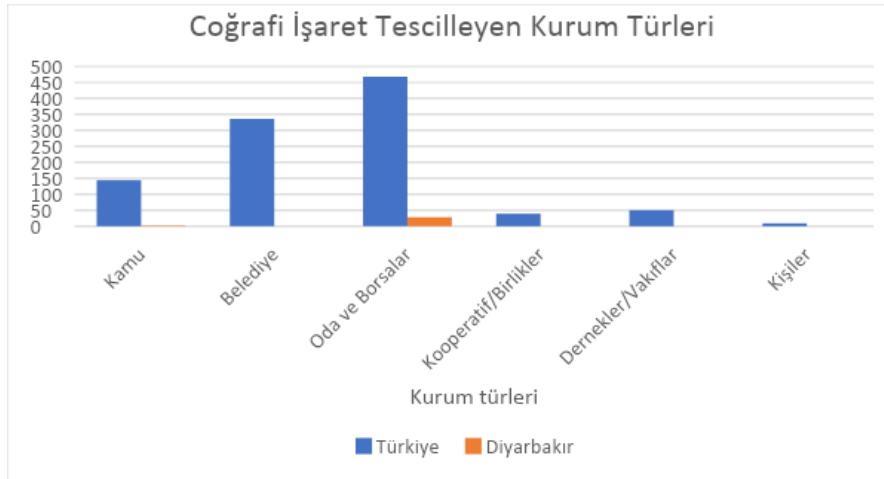
Grafik 4: Coğrafi İşaretlerin Tescil Tarihleri



Grafik 5: Coğrafi İşaretlerin Başvuru Tarihleri

Diyarbakır'da coğrafi işaretlerin %93'ü odalar ve borsalar, %7'si kamu kurumları tarafından tescil edilmiştir (Grafik 6). Mevcut başvuruların tescillenmesi halinde bu oran %95 odalar/borsalar ve %5 kamu kurumları olacaktır. Türkiye'de coğrafi işaretlerin %45'i odalar/borsalar, %32'i belediyeler, %14 kamu kurumları, %5'i dernekler/vakıflar, %3'ü kooperatifler/birlikler ve %1'si gerçek ve tüzel kişiler tarafından tescil edilmiştir (Grafik 6). Avrupa'da coğrafi işaretlerin tümü üretici kooperatifleri tarafından tescil edilip korunurken Türkiye'de kooperatifler/birlikler tarafından tescil edilen coğrafi işaretlerin genele oranı ancak %3'tür. Bu oldukça düşük bir rakamdır. Diğer yandan,

Diyarbakır'da bir üretici kooperatifi tarafından tescil edilen ve korunan coğrafi işaret bulunmamaktadır. Ancak, üretici kooperatifleri dışında hiçbir kurumun coğrafi işaretlerin etkin bir örgütlenme temelinde geliştirebilmesi mümkün değildir. Zira üretici kooperatifleri diğer kurumlara göre tabandan yukarı bir örgütlenme temelinde coğrafi işaretlerin sahiplenilmesini, korunmasını ve kontrol edilmesini sağlayabilme potansiyeline daha çok sahiptir. Bu nedenle, üretici kooperatiflerinin coğrafi işaretleri sahiplenmesi ve tescillerin üretici kooperatiflerine aktarılması konusunda çalışmaların yürütülmesi hedeflenmelidir.



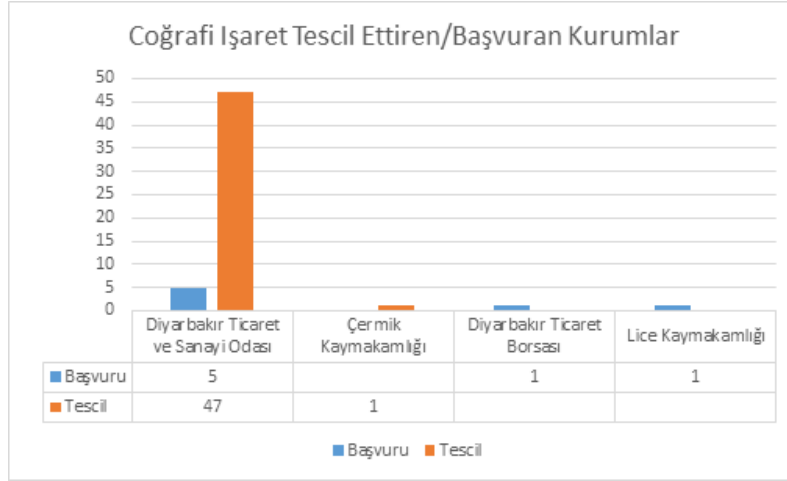
Grafik 6:Coğrafi İşaret Tescilleyen Kurum Türleri

Diyarbakır'da coğrafi işaret tescil ettirmiş ya da coğrafi işaret tescil başvurusunda bulunmuş toplamda dört farklı kurum olduğu görülmektedir (Grafik 7). Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası 47 coğrafi işaret tescili ve halihazırda değerlendirilen 5 başvuru ile ilk sırada yer almaktadır. Oda ve borsalar çok sayıda sektörü ve üretici grubunu temsil eden kurumlardır. Lakin onlarca coğrafi işaretin üretimden pazarlamaya örgütlenme ve koordinasyon sürecini etkin bir şekilde yürütmek için sahip olduğu kaynakların ne ölçüde yeterli olduğu çok boyutlu olarak değerlendirilmelidir. Coğrafi işaretlerin sürdürülebilir mekanizmalar olarak işlev görmesi adına üretici kooperatifleri

tarafından sahiplenilmesine dönük çalışmalar yürütmek gereklidir. Coğrafi işaretler üreticilerin, işleyenlerin, satıcıların, kamu kurumlarının ve diğer yöre sakinlerinin de katılım göstereceği çok paydaşlı kooperatif yapıları temelinde daha etkili sonuçlar üretilebilir. Bu bağlamda odalar/borsalar ve kamu kurumlarının böylesi çok paydaşlı yapılar temelinde tedarik zincirlerinin geliştirilmesine ve denetim mekanizmalarının güçlendirilmesine sunacağı katkılar çok önemlidir. Üreticilerin örgütlediği ya da üreticileri örgütleyen yapılar temelinde olmadan, bu kurumların coğrafi işaretleri etkin-işlevsel enstrümanlara dönüştürebilmesi mümkün değildir.

Tescil belgeleri incelenerek coğrafi işaretlerin koruma sistemlerinin merkezini oluşturan denetim komisyonlarında hangi kurumlardan temsilcilerinin yer aldığı listelenmiştir. Denetim komisyonunda 5-6 farklı kurumdan temsilcinin olduğu örnekler olsa da, çoğu tescil belgesinde iki farklı kurumdan temsilcinin olmasının

tasarlandığı görülmektedir. Diyarbakır'da tescilli tüm coğrafi işaretlerin denetim komisyonunun en az birinde bulunan kurumlar aşağıda listelenmiştir. Bu kurumlar arasında herhangi bir üretici kooperatifi bulunmamakta, sadece iki üretici birliğinin denetim komisyonlarında yer alabildiği görülmektedir.



Grafik 7: Coğrafi İşaret Tescil Ettiren/Başvuran Kurumlar

Diyarbakır'da Tescilli Coğrafi İşaretlerin Denetim Komisyonlarında Yer Alan Kurumlar:

- Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
- Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Diyarbakır Ziraat Odası Başkanlığı
- Diyarbakır Ziraat Mühendisleri Odası Şube Başkanlığı
- Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanlığı
- Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi
- GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğü
- Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
- Diyarbakır Ticaret Borsası
- Diyarbakır Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
- Çermik Kaymakamlığı
- Çermik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Çermik Ziraat Odası
- Diyarbakır İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği
- Diyarbakır İli Süt Üreticileri Birliği

Mezopotamya
Gastro  **Diyarı**





Diyarbakir Örgü Peyniri

- Örgü peyniri yapımında yörede çeşitlilik gösteren bitkilerden beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütü kullanılmaktadır.
- Diyarbakir ili idari sınırları içinde Karacadağ çevresi, Ergani, Çermik, Çınar ve Bağlar ilçeleri geleneksel süt hayvancılığı ve örgü peynirinin en yaygın olduğu yerlerdir.
- Yerel pazarda lavaş, dil ya da dilim adı verilen peynirlerden sadece şekil yönünden ayrılmaktadır.
- Kendi ürün grubunda (örgü peyniri) Türkiye’de bilinirliği en yüksek olan üründür.
- Geleneksel yöntemde süt, tuz ve maya dışında herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.
- Hayvancılığın sürdürülmesinde önemli bir rol oynasa da özellikle koyunculüğün ve mera hayvancılığının azalmasıyla peynirde kaliteli üretim azalmıştır.

COĞRAFI İŞARET KÜNYESİ

- Coğrafi İşaret Tescilinin Coğrafi Sınırı: Diyarbakir İlçeleri
- Coğrafi İşaret Başvuru Yılı: 2010
- Coğrafi İşaret Tescil Yılı: 2013
- Coğrafi İşaret Tescil No: 170
- Coğrafi İşaret Türü: Mahreç
- Coğrafi İşaret Ürün Kategorisi: Gastronomi
- Coğrafi İşaret Ürün Grubu: Peynirler
- Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Yapan/Tescil Ettiren Kurum: Diyarbakir Valiliği / Diyarbakir Ticaret ve Sanayi Odası
- Coğrafi İşaret Tescilleyen Kurum Türü: Kamu / Odalar ve Borsalar

Yerin Tadı

COĞRAFI SINIR

Diyarbakır Örgü Peyniri 'mahreç' bir coğrafi işaret olarak alınmıştır. Tescil belgesine göre süt ve peynir üretiminin tüm aşamalarının Diyarbakır ve tüm ilçelerini kapsayan idari sınırlar içinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir. İşaretin mahreç olma sebebi belgede açıklanmasa da, menşe yerine mahreç işaretin tercih edilmesinin sebebi üretimde kullanılan maya ve tuzun Diyarbakır dışından temin edilmesi olarak düşünülebilir. Menşe adlarının yerelde kalkınmaya yaptığı olumlu etki göz önünde bulundurularak maya ve tuzun Diyarbakır sınırlarında üretilmesi için yatırımlar teşvik edilebilir. Bu üretimin mümkün olup olmamasına bağlı olarak işaretin menşe olarak değiştirilmesi üzerinde çalışma yapılabilir. Bunun mümkün olmaması halinde kullanılan maya ve tuzun özellikleri, tercih edilen üretim yerleri bu belgeye dahil edilerek ürünün izlenebilirliği kuvvetlendirilebilir.

Tecil belgesinde tüm ilçeler üretim için uygun olarak belirlenmiş olsa da, ürünün tarihine dair bilgilere yer verilmemiştir. Yaptığımız görüşmelerde özellikle Karacadağ çevresindeki Bağlar, Çınar, Ergani ve Çermik ilçelerinde köylüler örgü peyniri yapımının kırsalda eskiye dayandığını anlatmışlardır. İl ve ilçe merkezindeyse satın alınan taze peynirlerden evde örgü peyniri yapıldığını anlatan birçok görüşmeci bu pratiğin günümüzde pek yaygın olmadığını dile getirdiler. Özellikle il merkezinde yaylalardan ve köylerden gelen taze kelle peynirlerinin satın alınarak mahallelerde komşuların sırayla bir evde toplanarak peynir yapmaları kaybolmakta olan önemli bir

kültürel miras olarak görülmektedir. Özellikle Karacadağ bölgesine yakın ilçeler ve şehir merkezinde yapılacak bir sözlü tarih ve arşiv araştırması örgü peynirinin tarihsel değerini ortaya koymaya ve yöre halkı tarafından daha çok sahiplenilmesine katkıda bulunabilir. Böyle bir çalışmanın sonuçları tescil belgesini de zenginleştirecektir.

ÜRÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Tescil belgesi peynirin kendine has tadını almasında yörenin iklimi, koyun ırkları, meralardaki bitki çeşitliliği ve üreticilerin ustalığına dikkat çeker. Coğrafi işaret tescil belgesine göre Diyarbakır örgü peyniri geleneksel olarak çığ koyun sütünden yapılır. Hem koyunculüğün azalması hem koyun sütünün mevsiminin çok kısa olması nedeniyle peynirin keçi ve inek sütünden de yapımı yaygınlaşmıştır. Tescil belgesi bazı koyun ırklarını ansa da ('Peynirin yapımında kullanılan koyun sütü, Diyarbakır ilinin hakim koyun ırkları, Akkaraman varyetesi olan Karakaş, Karacadağ Zom koyunu ve İvesi koyunlarından elde edilmektedir.') sütün elde edilmesi gereken özel bir hayvan ırkı belirtmez; koyun, keçi ve inek sütlerinden ayrı ayrı ya da paçal yapılarak peynirin üretimine izin verir. Üreticilerle yapılan görüşmelerde koyun sütünün giderek azaldığı ancak geleneksel olarak örgü peynirine lezzet kattığı dile getirilmiştir. Peynirin kendine has tadının hayvan sürülerinin açık alanda beslenebildiği ilkbahar ve yaz aylarında (mart ortası-haziran ortası) en güzel kıvama ulaştığının altı çizildi.

Tescil belgesi peynirin ayırt edici lezzetinin önemli bir faktörü olarak bitki örtüsünün altını çizer: “Peynir üretim sezonunda koyunlar ilimizdeki meralarda extansif olarak beslendiğinden peynire tat ve aromayı veren bölgemize has doğal bitkilerdir. Yörede zengin bir bitki varlığı bulunmakta, 66 bitki familyasından 269 cinse ait toplam 534 bitki türü yetişmektedir. Kendine ve bölgeye has az sayıda endemik ve nadir bitkileri barındıran dağlık alanlar, tür çeşitliliği yönünden zengin bitki örtüsüne sahiptir. Bu bağlamda, ekonomik öneme sahip birçok buğdaygil (Bromus ssp., Atragalus ssp.) ve baklagil (Trifolium ssp., Lathyrus ssp., Vicia ssp., Medicago ssp., Trigonella ssp.) bitkisinin yabani türleri bu bölgede yetişmektedir.”

Benzer şekilde yaptığımız görüşmelerde üreticiler de bitki çeşitliliğinin ve mera varlığının elde edilen süt ve peynir için önemini vurguladılar.

Tescil belgesinde örgü peynirinin geleneksel üretimi iki şekilde tarif edilmiştir: 1) köylerde çiğ süttten genellikle ev yapımı şirden maya kullanılarak telemenin haşlanması ve şekil verilmesi 2) şehir ve ilçe merkezlerinde satılan taze tuzsuz kelle peynirleri (‘yöresel beyaz peynir’) evlerde kaynar suya atılarak eritilir ve şekil verilir. Tescil belgesi her iki yöntemi de kapsayan bir biçimde peynir ustalığının da önemine değinir:

“Peynir yapılan sütün özel kalitesi yanısıra Diyarbakır ilinin mevsimsel sıcaklığı ile beraber Diyarbakır Örgü Peynirini yapanların bilgi ve maharetleri de yöreye özgüdür.”

Belge ayrıca üretim metodu başlığı altında örgü peyniri üretim süreçlerini tarif eder, burada da ‘sicim çekme’ ve ‘yaprak açma’ gibi tabirlere yer vererek haşlama, yoğurma ve örgü şekli verme aşamalarındaki ustalığa dikkat çeker. Yaptığımız görüşmelerde de üreticiler özellikle eritme ve örgü yapma aşamalarındaki zanaatı anlattılar (Bu konunun detaylarına ayrıca rapor olarak sunulan Peynir Envanteri’nden ulaşılabilir).

Tescil belgesinde mandıralardaki üretime değinilmemektedir. Hem tescilin sadece bir kayıtlı mandıra tarafından kullandığı hem yörede kayıtlı olmasa da en az 20-25 kadar irili ufaklı mandıra olması dolayısıyla mandıra tipi üretimin tescil belgesinde anılması değerlendirilmelidir. Yaptığımız görüşmelerde, mandıra sahipleri ve çalışanları, tescil belgesinde değinilen ‘sulu haşlama yöntemi’nin mandıralarda da kullanıldığını ve bu yöntemin özellikle il dışındaki fabrikalarda eritme ya da kuru haşlama yoluyla elde edilen telemelerden imal edilen örgü peynirlerine karşı önemli bir ayırt edici özellik sunduğunu vurguladılar. Bu yöntem maliyeti arttırsa da peynirin daha uzun ömürlü, lezzetli ve ustalığa dayalı üretilebilmesinin de güvencesidir.

Saklama konusunda tescil belgesinde şu ifadeye rastlanır: ‘Soğuk hava depolarının olmadığı yerlerde kuzeye bakan ağaçların ıslak zeminine, toprak altına peynir ambalajlı olarak gömülmekte, sonbahar geldiğinde çıkarılan bu peynirler daha da lezzet kazanmaktadır.’

Yaptığımız görüşmelerde peynirlerin çok büyük kısmının buzhane olarak adlandırılan soğuk hava depolarında saklandığı ifade edilmiştir. Toprağa gömmek, kuyuya sarkıtmak, çeşme ya da kaynak su yakınlarında muhafaza etmek ve taş evlerin serin kiler odalarında saklamak, günümüzde yaygınlığı oldukça azalan, sadece kimi yayla ve köylerde rastlanabilen yöntemler olarak aktarılmıştır.

Tescil belgesi peynirin teknik bir tarifini aşağıdaki gibi yapmaktadır:

“Diyarbakır Örgü Peyniri bileşim yönünden beyaz peynire, üretim teknolojisi açısından ise kaşar peynirine benzemektedir. Söz konusu peynirin yağ oranı yüksek, homojen, plastik telemeli, elastik yapıda yarı sert, kendine özgü karakteristik tat-aromaya sahip, besin değeri yüksek ve tüketici beğenisini kazanan tipik saç örgüsü şeklinde bir peynir çeşididir. Diyarbakır Örgü Peynirinin rengi, krem beyaz veya hafif sarımsıdır, kendine özgü karakteristik hoş giden tat- aromaya sahiptir. Elle iplik şeklinde ayrılabilir, parlak bir görünüme ve esnek bir yapıya sahiptir.”

“Beyaz peynir ve kaşar peynirinde görülen gaz kabarcık gözenekleri mevcut değildir.”

“Geleneksel yöntemlerle üretilen Diyarbakır Örgü Peynirinin fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıdaki şekildedir:

Kuru madde: %42,2-62,33

Yağ: %19-26,5

Protein: %21-29,8

Tuz: En fazla % 9,29”

Yukarıda bahsedildiği üzere hayvan ırkı, maya ve tuz gibi, tescil belgesi çiğ sütün özellikleri ya da mandıralarda kullanılabilecek starter kültürleri dair de herhangi bir tanımlama yapmamıştır.

Yukarıda verilen bilgiler ışığında Diyarbakır Örgü Peynirinin ayırt edici özellikleri şu şekilde özetlenebilir:

Ekolojik Kaynaklar:

- Doğal bitki örtüsü
- Yöreyle uyum sağlamış yerli ya da melez hayvan ırkları, özellikle koyunlar
- Mera hayvancılığı
- Kültürel Kaynaklar:
- Sulu haşlama
- Yoğurma ve şekil verme becerisi
- Salamura ayarı

Değer Zinciri

ÜRETİM VERİLERİ

Diyarbakır’da üretilen, satılan ya da tüketilen örgü peynirinin bir verisi maalesef yoktur. Türkiye İstatistik Kurumu tarafından tutulan ve derlenen veriler arasında da örgü peynirinin herhangi bir verisine ulaşmak mümkün değildir. Saha çalışmamız sırasında İl Tarım ve Orman

YERİN VE TADIN (ÜRETİMİN) GİDİŞATI, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ETKİSİ

Koyuncululuğun azalması, yeni kurulan entansif süt ineği çiftlikleri ve küresel ısınmanın etkisiyle meralardaki besleyici otların daha erken kuruması gibi etkenler örgü peynirinin hammaddesi için vazgeçilmez olan mera hayvancılığı için tehlike oluşturmaktadır. Üretimin sürdürülebilirliği için koyuncululuğun çeşitli biçimlerde desteklenmesi gerekmektedir. Meralardaki bitki örtüsünün değişimi ve nasıl korunabileceği üzere botanik, ekoloji gibi bilim dallarından uzmanlarla, bitkiler üzerine nesillerce aktarılan kadim bilgileri paylaşabilecek köylü kadınlar ve çobanların katılacağı bir çalışma yapılarak mera hayvancılığı ve koyuncululuğun sürdürülebilmesi için yapılması gerekenlerin planlanması gerekmektedir. Öte yandan kadınlara sağımda kolaylık getirebilecek makinelerin kullanımı, meraya çıkan hayvan sürülerinin ve çobanların yaşamlarının iyileştirilmesi, kadınlar tarafından sağılan ve işlenen sütün basit laboratuvar ekipmanları yardımıyla biyokimyasal analizlerinin yapılabilmesi, kadınların süthane/mandıra olarak kullandıkları yerlerin iyileştirilmesi ve bu atölyelerin iznli üretim yerleri olarak tanınması için çalışmalar yapılmalıdır.

Müdürlüğü’nün sağladığı verilere göre 2021 yılında ilde kayıtlı toplam 2.129.421 hayvan bulunurken, bunların 110.613 tanesi inek, 1.751.254 tanesi koyun, 266.195 tanesi keçi ve 1.359 tanesi mandadır. Bu veriler özellikle koyun varlığı olarak ilin Türkiye içinde çok önemli bir yerde olduğunu göstermektedir. TÜİK verileri kullanılarak Diyarbakır’daki toplam sağılan hayvan sayısı 2019 yılı için 1.441.703 olarak tespit

edilmiştir. Bu hayvan varlığının 245.614 tanesi inek, 970.168 tanesi koyun, 217.625 tanesi keçi ve 8.296 tanesi manda olarak görünmektedir. Sağılan hayvan sayısının bu kadar yüksek olması potansiyel olarak süt ve süt ürünleri üretiminde Diyarbakır'ın oldukça avantajlı bir konumda bulunduğunu gösterir.

Türkiye Ulusal Süt Konseyi'nin açıkladığı ortalama süt verimleri üzerinden Diyarbakır'daki toplam süt üretimi hesaplanabilir: Buna göre bir ineğin yıllık 3.143 kg, bir koyunun 77 kg, bir keçininse 106 kg süt verdiği temel alınabilir. Buna göre Diyarbakır'da potansiyel olarak yıllık yaklaşık 906.044 ton (771.964.802 kg inek, 111.011.131 kg koyun, 23.068.250 kg keçi) süt üretildiği hesaplanabilir. Diyarbakır'da melez ve yerel ırkların daha ağırlıkta olduğu bilindiğinden bu tahmin gerçek miktardan daha fazla olacağı göz önünde bulundurulmalıdır. Bu tahminin abartılı olmasının bir diğer sebebiyse ilde kayıtlı hayvan sayısının gerçeği yansıtmaması olabilir. Daha gerçekçi bir hesaplama için başvurduğumuz İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019 yılında Gıda Şube Müdürlüğü'nün ilde toplam 399.143 ton süt üretildiğini, bu miktarın %22'sinin peynir yapımında kullanılarak 8.775 ton peynir üretildiğini hesapladığını iletmiştir.

Bu rakamın kayıtlı peynir işletmelerinde olduğu düşünülürse %60'ının örgü peynir yapıldığı varsayılabilir ve 2019 yılında kayıtlı işletmelerde yaklaşık 5.265 ton örgü peyniri üretildiği tahmin edilebilir.

Yapılan görüşmelerde Ağustos 2021 itibariyle İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne kayıtlı 7 mandıra bulunmaktadır. Bu mandıraların 6 tanesinde örgü peyniri yapıldığı beyan edilmiştir.

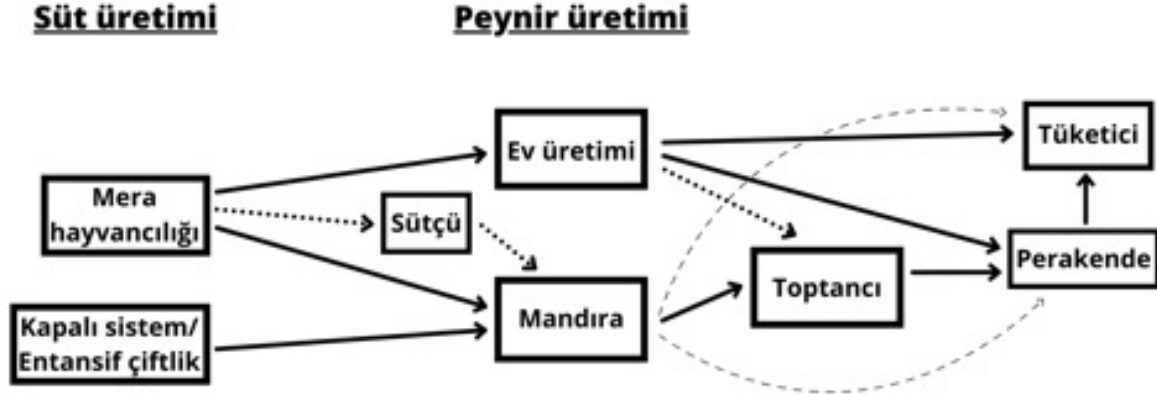
Kayıtlı işletmelerin dışında il merkezi ve ilçelerde üretim izin belgesi olmayan birçok mandıranın olduğu bilinmektedir. Bu mandıraların büyük

çoğunluğu günlük 10 ton altında (çoğu en fazla 4-6 ton) süt işleyen ve sezonluk üretim yapan işletmelerdir. Görüşmelere dayanarak bu mandıraların sayısının 20-25 civarında olduğu tahmin edilebilir. Bu araştırma sırasında bu işletmelerin 9 tanesi ziyaret edilmiş ve mülakatlar yapılmıştır. Bu mandıraların özellikle Ergani, Bağlar, Çınar ve Çermik ilçeleri kırsalında ve il merkezinin etrafında konumlandığı söylenebilir. Bu mandıraların HACCP gibi endüstriyel işletmeler için tasarlanmış gıda güvenliği şartlarını yerine getirerek üretim izin belgesi almaları yakın gelecekte oldukça zor olsa da, 'Yerel, Marjinal, Sınırlı' üretim sertifikası olarak kayıt altına alınması ve örgü peyniri coğrafi işareten faydalanmaları mümkün olabilir. Bunun için kapsamlı bir çalışmaya ihtiyaç vardır.

Diyarbakır Örgü Peyniri üretiminin önemli bir kısmını köylü kadınlar kendi imkanlarıyla sağdıkları ya da komşularından aldıkları sütlerle gerçekleştirmektedir. Peynir satıcılarıyla yapılan görüşmelerde bu miktarın toplam üretimin yaklaşık yarısına tekabül ettiği izlenimi edinilmiştir. Kadınların yaptığı üretim de 'Yerel, Marjinal, Sınırlı' üretim sertifikası yoluyla kayıt altına alınabilir ve coğrafi işareten bu yolla faydalanmaları mümkün kılınabilir.

Yapılan görüşmelerde kayıtlı işletmelerin sahipleri, kayıt dışı üretimin yarattığı rekabet dezavantajından söz etmişlerdir. İşletme sahipleri, vergilerin ve sertifikaların getirdiği ek maliyetlerden etkilenmeden yapılan kayıt dışı üretimin piyasada örgü peynirinin daha ucuza bulunmasına neden olduğunu belirterek bu durumun kayıtlı işletmelerin fiyatlarını aşağıya çekmek zorunda kalmasına ve kar etmelerinin zorlaşmasına yol açtığını dile getirmişlerdir.

TEDARİK ZİNCİRİ



Grafik 8: Diyarbakır Örgü Peyniri Tedarik Zinciri

Diyarbakır Örgü Peyniri tedarik zincirini süt hayvanlarından başlatmak gerekir. Hayvanlardan sütü sağan çiftçiler peyniri kendileri üretebilecekleri gibi çiğ sütlerini mandıralara da satabilirler. Peynir yapan kadınların bir kısmı bu peynirleri doğrudan tüketicilere satarken, bir kısmı da köy minibüsleri ya da kendi araçlarıyla merkezdeki küçük marketlere ya da peynir satan dükkanlara iletirler. Küçük marketler köyden gelen peynirlere 2 TL komisyon ekleyerek satarken, köylüden peynir satın alan dükkanlar ya da toptancılar piyasa fiyatından peşin ya da vadeli olarak satın alma yoluna giderler. Başta Ergani ve Çermik olmak üzere ilçe merkezlerinde kurulan pazar yerlerinde ve merkezdeki peynirciler çarşısında üretici kadınları kendi peynirlerini satarken görmek de mümkündür. Bir diğer satış kanalıysa Kayapınar Belediyesinin sabit pazar yerindeki tezgahlardır. Bu pazarda Dicle Organik Sebze ve Meyve Üreticileri ve Süt Üreticileri Birliği köylünün ürünlerine doğrudan ulaşılabilen tezgahlardır.

Yapılan görüşmelerde kendi hesabına köylüden

süt toplayan ve mandıralara satan sütçülerin sayılarının az olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Son 5-10 yıl içinde çiftçilerin sütünü mandıraya getirmesinin yerini mandıraların süt toplamak için kendi araçlarını kullanmaları almıştır. Ender olsa da ulaşımı zor yaylalarda çadır kurarak çiftçinin getirdiği sütleri işleyen mandıracılar vardır. Son yıllarda kurulan entansif inek çiftliklerinde üretilen sütün de bazı mandıralar tarafından özellikle çiftçinin sattığı sütün azaldığı mevsimlerde satın alındığı dile getirilmiştir. Bu süt üretimi mera hayvancılığına dayanmadığından peynirde aynı lezzeti sağlamamaktadır.

Mandıralarda üretilen peynirler toptancılar ya da perakende satış dükkanları tarafından satın alınır. Şehir merkezindeki peynirciler çarşısının yanı sıra Balıkçılarbaşı semtindeki dükkanlar şehirdeki peynir ticaretinde önemli bir yer tutmaktadır. Bu dükkanlar arasında en büyük birkaç tanesinin aynı zamanda önemli toptancılar olduğunu not etmek gerekir.

Bu yapı içerisinde en kısa tedarik zincirinin çiftçi-tüketici arasında doğrudan satış kanallarında

kurulduğunu, en uzun zincirinse bu iki aktör arasında 4 aracı olduğu söyleyebiliriz. Peynirin il dışında satılması durumunda en az bir aracının daha zincire eklenme ihtimali yüksektir.

Görüşmelerde çiğ süt fiyatları sorulduğunda üreticiden alış fiyatının yöreye ve çiftçilerin pazarlık gücüne göre değişen fiyatlar olduğu bilgisi edinilmiştir. Örneğin Ergani'de yapılan görüşmelerde sütün bol olduğu bahar aylarında inek sütü 2,4 TL/lt iken sütün azaldığı ağustos ayında fiyatın 2,75 TL/lt olduğu belirtilmiştir. Bağlar'daki tek kayıtlı mandıra inek sütünü baharda 2,7TL/lt, yaz sonunda 3 TL/lt fiyattan aldığını belirtmiştir. Merkezdeki bir mandıraya sütü bahar aylarında 2,80-3 TL/lt arasında bir fiyattan aldığını, ağustos itibarıyla 3,25-3,5 TL/lt arasında bir ödeme yaptığını söylemiştir. Çınar ilçesindeyse inek sütünün 2,70 TL/lt olduğu belirtilmiştir. Lice'de inek sütünü 2,5 TL/lt fiyattan sattığını söyleyen üreticiler olmuştur. Yakınlardaki entansif inek çiftliklerinin sütü 3,5 TL/lt fiyatla sattıkları bilgisine ulaşılmıştır.

Koyun sütüyse çiğ süt olarak çok daha az satılmaktadır. Ergani ve Çınar'da görüşülen küçük mandıraların bir kısmı işledikleri sütün üçte biri ya da en fazla yarısının koyun-keçi sütü olduğunu, bu sütü 2021 yılında 4,2-4,6 TL/lt arasında değişen fiyatlarla çiftçiden satın aldıklarını söylemişlerdir. Tek bir mandıra (Bağlar) koyun sütünü 5TL/lt fiyattan aldığını belirtmiştir. Koyun sütünün büyük oranda köylü tarafından kendi tüketimleri ya da satışları için işlendiğini belirtengörüşmeciler,yayladasağılan koyun-keçi sütlerinin önemli bir kısmının taze kelle peynir olarak Elazığ ve Erzincan tarafından gelen tulumculara satıldığını anlatmışlardır. Görüşülen çoğu mandıra işletmecisi süt üreticilerine aylık ödeme yaptıklarını söylediler. Sadece bir mandıra sahibi kışın üreticiye avans vererek 2-3 aylık sütü önceden satın aldığını belirtti. Özellikle yem fiyatlarındaki artış düşünüldüğünde süt hayvancılığının üreticiler için pek karlı olmadığı ortadadır. Görüşülen üreticilerin büyük çoğunluğu baktıkları sağılan hayvan sayısını son birkaç yılda azalttıklarını dile getirdi.

Peynir fiyatlarında kullanılan sütün koyun, keçi ve inek ağırlıklı olmasının pek bir önem arz etmediği gözlemlenmiştir. Kimi kadın üreticiler kendi ürünlerine piyasadan biraz daha yüksek fiyat belirlerken buna gerekçe olarak koyun sütü ve el emeğini göstermiştir. Dükkanlar ve çarşıdaysa bazı üreticiler koyun ve inek olmak üzere farklı fiyatlandırmaya başvurmaktadır. Ancak piyasaya tek bir fiyatın hakim olması üreticileri koyun-keçi-inek sütü oranları arasında farklı kararlar almaya itmektedir. Evinde üretim yapan köylü için koyun sütünden peynir yaparak bu fiyattan satışa sunmak görünmeyen bir artı değer kaybına yol açmaktadır. Koyun sütünün yağlı oluşu daha az süttten daha fazla peynir elde etmeyi ve peynirin daha lezzetli olmasını sağlarken, piyasadaki fiyat bu farkı gözeterek koyun sütünden yapılan peynire talebin artmasına imkan vermemektedir. Mandıracılar için koyun sütü daha pahalı olmasına rağmen bu farkın peynir fiyatına pek yansımaması inek sütü ağırlıklı üretim yapılmasını daha ekonomik hale getirir.

Peynir fiyatlarında ve satışında mevsimsel dalgalanmalar mevcuttur. En çok satış süt ve peynir üretiminin en fazla olduğu ilkbahar ve yaz aylarında gerçekleşir. Mart ortasından Haziran ortasına kadar olan bu süre aynı zamanda peynir fiyatlarının da en düşük olduğu dönemdir. Hem peynirleri uzun süre muhafaza edecek yeri ya da imkanı olmayan hem de ürettiği peyniri hızlıca nakde çevirerek aile ekonomisini sürdürmek zorunda olan küçük üreticilerin bu mevsimsel dalgalanma dolayısıyla en zor durumda kaldığı söylenebilir. Günlük olarak yapılan satışlar dolayısıyla bu dönemde ürettiğinin büyük kısmını elinden çıkaranlar 2021 yılında kilosu 24-28 TL civarı fiyatla peynirlerini toptan satmışlardır. Temmuz ve ağustos ayları itibarıyla fiyatı yükselen (30-35 TL) peynirin kilosu yıl sonunda 36-42 liradan alıcı bulabilmektedir. Görüşülen üreticiler bahar ayların peynirin bir kilosunu 22-25 TL arasında bir maliyeti olduğunu belirtmişlerdir. Süt fiyatlarındaki artışla birlikte ağustos eylül aylarında maliyetin 35-40 TL'ye çıktığını

anlatan mandıracılar arasında peynirin satış fiyatının bahar aylarında maliyetin altında kaldığını söyleyenler olmuştur. Yıllar içinde yükselen maliyet ve artmayan peynir fiyatı özellikle sezonluk çalışan küçük mandıralar için üretimin sürdürülemez hale gelmesine sebep olmaktadır. Büyük üreticiler ve sermaye sahibi dükkanlar peynirleri soğuk hava depolarında bekleterek fiyatın yükseldiği aylarda da satış yaparak oluşan artı değerden küçük üreticilere göre daha fazla pay almaktadırlar. Yazdan sonra talep azalsa da özellikle şehre dışardan gelen turistlerin peynir talebi yıl boyunca devam eder. Ayrıca koyun sütünün ağırlıklı olduğu peynirlerin sadece nisan-temmuz arası üretildiği göz önüne alınırsa, sonbahar itibarıyla daha kaliteli ve yağlı olan peynirlerin azaldığını

öne sürmek yanlış olmaz.

Üretilen peynirlerin yarısının il sınırları içinde nihai tüketiciyle bulunduğu tahmin edilmektedir. Kalan yarısının gönderildiği iller arasında Mardin, Batman, Siirt, Şırnak, Ankara, Sivas, Elâzığ, İstanbul, Şanlıurfa, Antalya, Adana ve Elâzığ sayılmıştır.

Coğrafi işaretli örgü peynirinin raf ömrü en fazla 12 ay olarak belirtilmiştir. En az birkaç ay sonra satılmak üzere buzhaneye konan peynirler %14-16 arası tuz oranına sahip salamurada bekletilirken, daha kısa sürede satılması planlananlar %12-13 tuz oranına sahip salamurada bekletilir. Peynirin ticareti soğuk zincir uygulaması gerektirmektedir.

Coğrafi işaret logolu ya da logosuz ihraç kaydı şu ana kadar gerçekleşmemiştir.

Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı

COĞRAFI İŞARET TESCİLİ DENETİM SÜRECİ

Coğrafi işaret tescil belgesindeki bilgilere göre denetim sisteminde tescili gerçekleştiren Diyarbakır Valiliği olarak görünmektedir. 2020 yılında yapılan değişiklikle tescil sahibi Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası olmuştur. Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü teşkilatından alınan bilgilerin gösterdiği gibi tescil çalışmalarını da belgenin gerektirdiği koordinasyonu da İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda Şubesi yürütmektedir.

Tescil belgesine göre denetim mercii olarak şu kurumlar yetkilendirilmiştir: Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Diyarbakır Sanayi ve Ticaret Odası, Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanlığı, Diyarbakır Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Diyarbakır İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği ve Diyarbakır İli Süt Üreticileri Birliği. Bu kurumlardan birer temsilci 6 ayda bir ya da şikâyet olması

halinde denetim sürecini yürütürler. Denetim sisteminde üreticilerin Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği ve Süt Üreticileri Birliği üzerinden temsil edildiği görülmektedir. Peynir üreticisi işletmeler ve satıcı dükkanlar DTSO aracılığıyla sistemde temsil edilmektedir.

Tescil belgesinde 2020 yılında yapılandırılmışlıkla denetimin içeriği belirginleştirilmiştir: 'Denetim mercii; Diyarbakır Örgü Peynirinin örgü şekli, tadı, kokusu, rengi, tuzluluğu, depo ısı, fiziksel ve kimyasal nitelikleri ambalaj ve etiket uygunluğunu denetler.' Yapılan görüşmelerde işaret kullanımı için başvuran kurumlardan yılda iki kez numune alındığı, bu numuneler üzerinde gıda kontrol laboratuvarında fiziksel ve kimyasal testler yapılarak belgede belirtilen kuru madde, yağ, protein ve tuz oranlarının uygunluğuna bakıldığı belirtilmiştir.

Coğrafi işaret tescil tarihinden günümüze sadece bir üreticinin coğrafi işaret logosundan yararlanmak için tescil ettiren kuruma başvuru yaptığı belirtilmiştir. 2020 yılında değişiklik yapılmasından önce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda Şubesi tarafından yapılan çalışmalarda

kayıtlı firmalar işaret kullanımına sıcak baksalar da alınan numunelerin hiçbirisinde belgede belirtilen fiziksel ve kimyasal oranlara uygunluk saptanamadığından işaret uzun süre kullanılamamıştır. Yörede üretilen örgü peynirleri üzerinde yeniden yapılan bilimsel çalışmalarla tescil belgesindeki değerler değiştirilmiş, özellikle tuz oranı arttırılarak üretilen peynirlerin fiili durumu daha iyi yansıtılabilmektedir. Ancak geçen sürede uygunluk sağlanamaması, konuyla ilgilenen üreticilerin ilgisini kaybetmesine yol açmış ve değişiklikten sonra sadece tek bir üretici sürece devam etmiştir. Bu durum coğrafi işaret uygunluk kriterlerinin varolan doğru ve kaliteli üretimi kapsayıcı bir şekilde yapılmasının önemini göstermekle birlikte tescil sahibi kurumun eski ilgiyi canlandıracak çalışmalar yapabileceğine de işaret etmektedir.

Peynirlerde coğrafi işaret logo ya da etiket kullanımına rastlanmamaktadır. Coğrafi işaretin resmi logosu dışındaki tescil belgesinde ürüne özel bir logo bulunmamaktadır. Peynirlerin teneke ya da bidonlarda salamura tutulması ve açık satış yöntemi perakende için logo kullanımını zorlaştırmaktadır. Buzhanelere konan teneke ve bidonlarda logo kullanımı ve üretici detayı kodlaması yapılması mümkün olabilir. Benzer bir zorluk köyde ya da yaylada üretim yapan kadınların ürünleri için de geçerlidir. Günlük satışlarda logo kullanımının sağlanması fiilen çok zor olabilir. İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ya da Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası'nın insan kaynağı düşünüldüğünde logo kullanımının yaygınlaşması için ayrı bir proje yapılması, Karacadağ Kalkınma Ajansı ve Tarım ve Orman Bakanlığı başta olmak üzere Diyarbakır Örgü Peynirinin izlenebilirliği ve kayıt altına alınması için kaynak sağlanması hayati önem taşımaktadır.

İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda Şubesi tarafından ilde kayıtlı (üretim izin belgesi) 6 mandıra dışında peynir üreticilerinin coğrafi işaret tescilinden pek haberdar olmadığı bilgisi verilmiştir. Bu araştırma sırasında yapılan

görüşmelerde de coğrafi işareten haberdar olan köylü, mandıra ve esnaf sayısının oldukça az olduğu fark edilmiştir.

Coğrafi işaret tescilinden sonra tescilli gerçekleştiren kurum denetim sistemi için çeşitli çalışmalar yürütmüş olsa da peynir numunelerinin şehir merkezindeki Gıda Kontrol laboratuvarındaki fiziksel ve kimyasal analizleri dışında sütü kullanılan hayvanların, süt işletmesi sahiplerinin, koyun-keçi-inek sütlerinin ne oranda bir arada kullanıldığı, süt ve peynirin mikrobiyolojik özellikleri gibi konuları da ele alabilecek nihai bir denetim sistemi/modeli geliştiremediği görülmektedir.

Tanıtım, Denetim ve Destekleme Faaliyetleri Coğrafi işaret tescilinden sonra tescilli ürüne dair tanıtım çalışmalarının çok sınırlı olarak düzenlendiği ve daha çok üretim izin belgesi olan sayılı mandıranın katılımıyla toplantılar yapıldığı belirtilmektedir.

Diyarbakır Örgü Peyniri Üreticileri ve Karpuz Yetiştiricileri Derneği bazı peynir satıcılarını bir araya getirirse de tanınırlığının düşük olduğu ve coğrafi işaretle ilgili bir çalışma yürütülmediği gözlemlenmiştir.

Diyarbakır Örgü Peyniri ulusal piyasada kendi ürün grubunda en çok bilinen ilk ürün olarak yer almaktadır. Fakat peynirin uluslararası piyasalardaki bilinirliği pek yoktur. Özellikle sınıra yakın olunan İran, Suriye, Irak gibi ülkelerde ihracat olasılığı değerlendirilebilir.

Coğrafi işaret tescilinden sonra denetim komisyonunun her yıl en az bir kere toplandığı ifade edilmektedir. Son iki yılda başvuruda bulunan tek bir üreticiden yılda iki kere örnek alınarak analiz edilmiş ve bu işletme için denetim raporları hazırlanmıştır.

Diyarbakır Örgü Peynirinin diğer bölgelerde taklit edildiği rapor edilmese de görüşmelerde sıkça dile getirilmiştir. Benzer biçimde üretim bölgesinde genellikle sütün yağı alınarak tağşiş edildiği rapor edilmese de görüşmelerde sıkça dile getirilmiştir. Kuru haşlama yöntemi kullanılarak tağşiş edildiği rapor edilmese de söylenti olarak iletilmiştir.

ÖRGÜ PEYNİRİ POLİTİKA GELİŞTİRME ÖNERİLERİ

Coğrafi işaret denetim çalışmalarının koordinasyonu ile birlikte ürünün tedarik zincirinde yer alan aktörlerin talep ve ihtiyaçlarını değerlendirebilecek bir Coğrafi İşaret Yürütme Kuruluna ihtiyaç vardır. Aşağıda belirtilen önerileri dikkate alabilecek, ürünle ilgili yapılan ve yapılabilecek çalışmaları yıl boyu takip edebilecek bu kurulun sorumlusunun tescil sahibi olan Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası olması, sadece coğrafi işaretlerle ilgilenebilecek bir ekibin oda bünyesinde oluşturulması yerinde olacaktır. Bu ekip ilgili kurumlar ve akademisyenlerle sürekli iletişim halinde kalarak gerektiğinde üreticiler ya da diğer tedarik zinciri aktörleri, gerektiğinde de başka uzmanlarla bir araya gelerek yapılacak çalışmalarda koordinasyonu sağlayabilir, bu çalışmalar için çeşitli proje başvuruları hazırlayarak coğrafi işaretli ürünün gelişimi için fon kaynakları yaratmayı hedefleyebilir.

Koyunculüğün azalması, yeni kurulan entansif süt ineği çiftlikleri ve küresel ısınmanın etkisiyle meralardaki besleyici otların daha erken kuruması gibi etkenler örgü peynirinin hammaddesi için vazgeçilmez olan mera hayvancılığı için tehlike oluşturmaktadır. Üretimin sürdürülebilirliği için koyunculüğün çeşitli biçimlerde desteklenmesi gerekmektedir. Meralardaki bitki örtüsünün değişimi ve nasıl korunabileceği üzere botanik, ekoloji gibi bilim dallarından uzmanlarla, bitkiler üzerine nesillerce aktarılan kadim bilgileri paylaşabilecek köylü kadınlar ve çobanların katılacağı bir çalışma yapılarak mera hayvancılığı ve koyunculüğün sürdürülebilmesi için yapılması gerekenlerin planlanması gerekmektedir. Öte yandan kadınlara sağımda kolaylık getirebilecek makinelerin kullanımı, meraya çıkan hayvan sürülerinin ve çobanların yaşamlarının iyileştirilmesi, kadınlar tarafından sağılan ve işlenen sütün

basit laboratuvar ekipmanları yardımıyla biyokimyasal analizlerinin yapılabilmesi, kadınların süthane/mandıra olarak kullandıkları yerlerin iyileştirilmesi ve bu atölyelerin iznli üretim yerleri olarak tanınması için çalışmalar yapılmalıdır.

Peynirlerin belirlenen ayırt edici özelliklerinin tespiti, uygunluğunun saptanması ve diğer özgün özelliklerinin ortaya çıkartılması için sistematik olarak fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duysal analizler yapılması coğrafi işaret denetim sisteminin geliştirilmesi için çok faydalı olacaktır. Özellikle Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi ve Süt Ürünleri programlarından ilgili bilim insanlarının peynir üzerine araştırmalar yürütmesi için iş birlikleri kurulabilir. Kullanılan süt, peynir yapımında ortaya çıkan peynir altı suyu ve teleme, taze ve olgunlaştırılmış peynirler üzerine analizler yapılabileceği gibi, salamuranın özellikleri, peynir olgunlaştırmasına katkısı, kullanılan malzemelerin sürece etkisi ve peynirin raf ömrü gibi başlıklarda da analizler yürütülebilir.

Son olarak üreticilerin, yerel halkın ve gastronomi alanında çalışanların ürünü sahiplenmesine katkıda bulunacak duysal analiz çalışmaları yapılabilir. Tadım eğitimleri, eşik testleri ve tadım paneli oluşturma çalışmaları kapsayıcı bir şekilde yürütülürse her yıl yapılan denetimlere duysal analiz boyutu da eklenebilir. Bir duysal analiz laboratuvarı kurulması bu çalışma için oldukça faydalı olacaktır.

Peynirlerin buzhaneden çıktıktan sonra açıkta satılması, coğrafi işaret denetim sisteminde paketler üzerinde kullanılabilecek karekod ve hologram gibi uygulamaları zorlaştırmaktadır. Bunun yerine logonun satıcılar tarafından dükkanların görünen yerlerinde kullanılması teşvik edilebilir. Buzhanelere konan peynirler için tenekeler veya bidonlar üzerinde karekod ve logo kullanımı gibi uygulamalarla izlenebilirlik kısmen sağlanabilir.

Coğrafi işaret bölgesinde peynir üreticilerinin bir kooperatif ya da birliği bulunmamaktadır. Yetiştirici birlikleri ve süt üreticileri birlikleri tescil

belgesinin denetim sürecinde yer alsalar da, yapılan görüşmelerde bu kurumların temsiliyet güçlerinin düşük olduğu tespit edilmiştir. Bu kurumların mandıralara süt tedariki ya da süt üreticisinin kendi sütüyle yaptığı peynirin satışı konularında daha aktif katılımı sağlanabilir.

Coğrafi işaretli ürün için özel devlet desteğinin olmadığı belirtilmiştir. Süt üreticisi çiftçilere sağlanan çiğ süt desteği dışında tedarik zincirindeki aktörlerin varolan desteklerden faydalanabilmesi için tescil sahibi kurum danışmanlık hizmeti sunabilir.

Tedarik zincirinde görece dezavantajlı konumda bulunan küçük üreticileri güçlendirecek kimi düzenlemeler yapılabilir. Coğrafi işaret tescilinin mahreç yerine menşee olması için tuz ve maya üretiminin il sınırları içinde yapılmasının olanakları araştırılabilir. Diyarbakır Örgü Peynirinin meralarda otlayan hayvanların sütünden yapılması, dolayısıyla sadece mera mevsiminde (Mart-Ağustos arası) üretilebileceği Coğrafi İşaret tescil belgesinde belirtilerek bir üretim koşulu haline getirilebilir. Benzer biçimde sadece koyun-keçi sütünden üretilen peynirlerin daha değerli olması ve/veya coğrafi işaretli peynirlerde bulunması gereken asgari koyun-keçi sütü oranının belirlenmesi için çalışma yapılabilir.

Coğrafi işaretli ürünün üretiminde kadın emeği son derece önemlidir. Özellikle evinde üretim kadınların bazı köy ve yaylalarda ortak üretim yapabilecekleri küçük mandıralar ya da ortak paketleme atölyeleri kurulabilir.

Aynı zamanda yıllardır pazar için üretim yapan kadınların bir kısmına belirlenecek kriterlere göre kendi üretim ve paketleme koşullarını iyileştirecek olanaklar ve destekler sağlanabilir. Bir diğer önerimiz, kadınların halihazırda doğrudan yaptıkları satışların takip edilmesi ve iyileştirilmesi olabilir. Şehir ve ilçe merkezlerindeki pazar yerlerindeki tezgâh dağılımları, kadınların buralardan elde ettiği gelir, çevrimiçi pazarlama kanalları gibi üretici ve tüketiciyi buluşturan doğrudan satış kanalları üzerine bir araştırma yapılarak bu alanda kadınları güçlendirecek çözüm önerilerine

odaklanılabilir.

Coğrafi bölgede kırsal turizm gelişmemiştir. Ancak Karacadağ, Hilar mağaraları ya da Zerzevan Kalesi gibi kültür turizmi destinasyonlarının etrafında peynircilik üzerinden çiftçiye gelir getirecek turizm faaliyetleri planlanabilir.

Coğrafi bölgede Diyarbakır Örgü Peyniri ile ilgili bir ürün müzesi yoktur. Diyarbakır ve/veya Karacadağ Hayvancılık ve Peynircilik Müzesi kurulması için ilgili projeler desteklenmelidir. Özellikle Karacadağ bölgesine yakın ilçeler ve şehir merkezinde sözlü tarih ve arşiv araştırması yapılabilir.

Tescil belgesinde ortalama 90 gün olarak belirtilen olgunlaştırma süreciyle ilgili çalışmalar yapılabilir. Bunun örgü peyniri için bir koşul olmasına karar verilirse olgunlaştırma sürecinde üreticilere destek sunulabilir. Buzhane ve depolarla yapılacak bir çalışmayla yerleştirilen peynirler kayıt altına alınabilir, barkodlanabilir ve logo kullanımı yaygınlaştırılabilir. Mevcut durumda yeterli sermayesi olmadığından fiyatın en düşük olduğu dönemde ürettiğini satmak durumunda kalan çiftçiden ve küçük üreticiden alınan peynirler bu depolarda bekletilerek fiyat yükseldiğinde satışa sunulmakta ve tüccar, toptancı ya da perakende satan esnaf oluşan artı değere el koymaktadır. Kurulabilecek bir üretici kooperatifi ya da odanın desteklediği bir satış kooperatifi üreticiden aldığı peynirleri depolayarak fiyat artışından doğan artı değeri de üreticiyle paylaşabilecek bir çözüm üretebilir. Logo kullanımı ve üreticilerin satışlarının takibi konusunda coğrafi işaret kullanımına destek olmaya hevesli esnaflarla işbirliği yapılabilir. Günlük satışlarda logo kullanımının sağlanması fiilen çok zor olabilir. İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ya da Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası'nın insan kaynağı düşünüldüğünde logo kullanımının yaygınlaşması için ayrı bir proje yapılması, Karacadağ Kalkınma Ajansı ve Tarım ve Orman Bakanlığı başta olmak üzere Diyarbakır Örgü Peynirinin izlenebilirliği ve kayıt altına alınması için kaynak sağlanması hayati önem taşımaktadır.

Diyarbakır süt ve peynir üretiminde önemli bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin değerlendirilmesi için kayıtlı mandıra sayısının artırılması, bu mandıralara danışmanlık desteği verilerek kalite denetim sistemlerinin uygulanması gerekmektedir. Benzer şekilde ev üretimleri için kadınların 'Yerel, Marjinal, Sınırlı' üretim sertifikaları alması basit düzenlemelerle mümkün olabilir. Yapılan görüşmelerde dile getirilen ekipman ihtiyaçları şu şekilde sıralanabilir: Peynir altı suyundan yağ çıkarmak için yayık makinesi, buharlı ısıtma sistemi, üretimhanelerin fayans gibi kolay temizlenebilir malzemeyle kaplanması, süt toplama tankları ve haşlama kazanlarının plastik ya da teneke yerine paslanmaz çelik malzemeden olması, peynir altı suyunun doğrudan çevreye ve su kaynaklarına karışmaması için süt tozu

fabrikalarıyla anlaşma veya biyolojik geri dönüşüm çözümlerinin uygulanması. Varolan birçok üretim yerinin 'Yerel, Marjinal, Sınırlı' üretim sertifikası olarak kayıt altına alınması ve üreticilerin örgü peyniri coğrafi işaretinden faydalanması mümkün olabilir. Bunun için yeni bir çalışmaya ihtiyaç vardır.

Coğrafi işaret denetim sisteminde üretim izin belgesine ya da marjinal sınırlı yerel üretim iznine sahip üreticilerin listelenmesi, bu üreticilerin süt tedariği, peynir işleme ile ilgili temel bilgileri düzenli veri olarak tutması teşvik edilebilir. Bunun yapılması bir kalite kontrol sistemi kurulmasını gerektireceğinden özellikle küçük üreticilerin böyle bir sistem kurması teşvik edilebilir ve insan kaynağı desteği verilebilir.









Karacadağ Pirinci

- Karacadağ Pirinci rengi, aroması, lezzeti, bölge halkının en çok aradığı çeşittir ve bölgede yaşayan insanların damağına hitap eder.
- Karacadağ çeltiğı Diyarbakır'a bağılı Bağlar, Kayapınar, Yenişehir, Sur, Bismil, Çınar, Çermik, Çüngüş, Dicle, Eğil, Ergani, Kocaköy, Kulp, Hani, Hazro, Lice, Silvan İlçeleri ve köylerinde üretilmekte ve kent merkezindeki çeltik işleme tesislerinde işlenmektedir.
- TÜİK verilerine göre Diyarbakır'da 2021 yılında çeltik ekilen alan 9.734 dekadır.

COĞRAFI İŞARET KÜNYESİ

- Coğrafi İşaret Tescilinin Coğrafi Sınırı: Diyarbakır Merkeze Bağılı Karacadağ Havzası, Çınar, Hazro, Çermik, Kocaköy, Şanlıurfa İli Siverek ve Viranşehir ile Mardin İli Derik ilçe ve köylerinde üretilmektedir.
- Coğrafi İşaret Başvuru Yılı: 2010
- Coğrafi İşaret Tescil Yılı: 2018
- Coğrafi İşaret Tescil No: 337
- Coğrafi İşaret Türü: Menşe
- Coğrafi İşaret Ürün Kategorisi: Tarım
- Coğrafi İşaret Ürün ve Grubu: Pirinç / Diğer ürünler
- Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Yapan/Tescil Ettiren Kurum: Çermik Kaymakamlığı / Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
- Coğrafi İşaret Tescil Ettiren Kurum Türü: Odalar ve Borsalar

Yerin Tadı

Coğrafi tescil işaretine sahip Karacadağ pirinci üretim biçimi, lezzeti, pişirme tekniği, yöre halkının sosyal ve kültürel yaşamındaki ayrıcalıklı yeri ile oldukça özgün bir üründür. Diyarbakırlılar için Karacadağ pirinci diğer pirinç çeşitleri arasında her zaman önceliklidir. Hasat sonrası hanenin yıllık tüketimine yetecek kadar Karacadağ pirinci almak üzere zahirecilerin sıralandığı çarşıya gitmek geçmiş olan bir alışkanlık ve hevesdir. Ülkenin farklı şehirlerine göç etmiş pek çok Diyarbakırlı, pirinç zamanı otobüs garlarında memleketlerinden gönderilen pirinç çuvallarını teslim alırlar. Diyarbakırlılarla pirinç hakkında konuşursanız

ilk duyacağınız “bizim pirincimiz başkadır” sözü olur.

Karacadağ’da volkanik taşlarla kaplı, makineli tarıma uygun olmayan, emek yoğun bir tarımsal aktivite gerektiren arazilerde pirinç ekiminin ne zaman başladığına dair kaynaklar oldukça sınırlı. Karacadağ pirincinin yöre halkı tarafından tanınması, benimsenmesi ve başlıca bitkisel üretim olarak yerini almasının tarihi, muhtemelen Anadolu coğrafyasının pirinçle tanışıklığına denk gelmektedir. Bu da yaklaşık 500 yıl öncesine dayanıyor.

Çeltik üretiminin emek yoğun, yıpratıcı bir uğraş olması edebiyata ve sanatın pek çok alanına konu olmuştur. Karacadağ özelinde Ahmet Arif’in dizeleri bu zengin kültürel tarihi kanıtlar niteliktedir:

Zehirli kör yılanları
 Ve sıtmasıyla
 Gün yirmidört saat
 insan avında
 Karacadağda çeltikler.
 Bir kız çocuğunun gözyaşı gibi
 Ayak bileklerinde bir dizi boncuk
 Sol omzunda nazarlık
 Dağ başında unutulmuş üşümüş
 Minicik bir aşiret kızının
 Damla-damla, berrak olur pirinci
 Kamyonlarla, katır kervanlarıyla
 Beyler sofrasına gider...

(Yalnız Değiliz)

COĞRAFI SINIR

Çeltikler yakın tarihe kadar Hevsel bahçelerinin içinde, Ben-ü Sen'de, Mardinkapı'da bulunan çeltik dinklerinde (değirmenlerinde) işlenir, toplanan yaş çeltikler dinklerin damlarında kurutulur, öğütülür ve satışa sunulurmuş.

Bu özgün ürün için Diyarbakır Valiliğinin 04.11.2010 tarihinde menşe türünde yaptığı coğrafi tescil belgesi başvurusu, 28.02.2018 yılında olumlu sonuçlanmıştır.

Coğrafi İşaret Tescil başvurusu kapsamında hazırlanan belgede TÜİK 2010 yılı verileri esas alınarak il genelinde 29.178 dekarlık alanda çeltik üretimi yapıldığı belirtilmiştir. 2021 verilerine göre ise çeltik ekim alanı 9.734 dekadır.

Karacadağ, Diyarbakır-Şanlıurfa-Mardin üçgeninde oldukça geniş bir alana yayılan, sönmüş volkanik bir dağdır. Diyarbakır havzası ile Urfa platosunu kuzey-güney doğrultusunda ayıran coğrafi bir konumdadır. En yüksek yeri 1952 metre olan Karacadağ, Diyarbakır, Mardin ve Urfa ilçelerini de kapsayacak şekilde 120 kilometre çapa ve 8 bin kilometrekarelik bir alana sahiptir. Karacadağ toprakları volkanik püskürtülerin tortulaşmasıyla derin kaya tabakalarından oluşan, kırmızı-kahve renkli, yüzlek bir toprak tabakasına sahiptir. Toprak yüzeyi irili ufaklı taşlarla kaplıdır. Bu taşların bir kısmı çeltik ekilen alanlarda kısmen üreticiler tarafından temizlenmiştir. Karacadağ binlerce hektar alanı içine alan yüksek bir yaylayı andırır. Hakim kaya tipi siyah renkli bazalt taşlarıdır.

Ünlü seyyah Evliya Çelebi başta olmak üzere, birçok gezgin, yazdıkları anılarında Karacadağ'ın bir zamanlar sık orman örtüsüyle kaplı olduğunu ve buranın Diyarbakır'ın en önemli mesire yeri olduğunu belirtir. Sık orman örtüsü nedeniyle geyik, ceylan, dağ keçisi ile pars, leopar gibi yırtıcı hayvanlar da yaşarmış. Diyarbakır Surlarına figürleri işlenen hayvanların tamamı Karacadağ'da yaşıyordu.

Karacadağ'daki ormanlık alanların yok olması, dönemin Diyarbakır Valisi İsmail Hakkı Paşa'nın 1800'lü yılların sonlarına doğru Siverek'e yol

açtırmak için ormanlık alanları kesmesiyle başlar. Karacadağ'a çıkan baltacılar, yol açmak için aylarca çalışıp buradaki ormanlık alanı yok ederler. Ardından Maden'deki bakır fabrikalarının fırınları için binlerce ağaç kesilir. Yol yapımı bakır fırınları ve halkın kışın yakacak ihtiyacı için yapılan ağaç kesimi sonrasında şu anda Karacadağ'da ormanlık alan tümünden yok olmuş durumdadır.

Karacadağ'ın rakımı Şanlıurfa sınırlarında 550 metreyken, daha üst kısımlarına gidilince 1915 metreye kadar ulaşır. Yeteri derecede tarıma elverişli olmasa da hayvancılık ve çeltik üretimi, Karacadağ'dan faydalanan köylüler için öncelikli geçim kaynaklarıdır. Bu volkanik yapı ve taştan tarlalar ülke gastronomisinin en nadide ürünü olan Karacadağ pirincine ev sahipliği yapar. Volkanik bölgeler uzun vadede yeryüzünün en verimli tarım alanlarına dönüşmeleri ile bilinirler. Bu tür bölgelerde yetiştirilen ürünlerin mineral içerikleri de diğer bölgelere göre daha fazla olur. Volkanik topraklar dünyanın yaklaşık %1'lik bir kısmını oluşturur ama %10'luk bir nüfusu besler. Karacadağ'a özel pirinç, bu şanslı %1'in içindedir.

Tescil belgesinde Karacadağ pirincinin üretimi alanı Diyarbakır olarak belirtilmiştir. Karacadağ çeltiği Bağlar, Kayapınar, Yenişehir, Sur, Bismil, Çınar, Çermik, Çüngüş, Dicle, Eğil, Ergani, Kocaköy, Kulp, Hani, Hazro, Lice, Silvan İlçeleri ve köylerinde üretilmekte ve kent merkezindeki çeltik işleme tesislerinde işlenmektedir. İşlenen ürünün satışı bu tesislerden bölgeye ve Türkiye'nin diğer şehirlerine yapılmaktadır.

Karacadağ pirincinin en önemli ayırt edici özellikleri rengi, aroması, lezzeti, bölge halkının en çok aradığı çeşit olması ve bölgede yaşayan insanların damağına hitap etmesidir. Karacadağ çeltiği orta irilikte bir tane yapısına sahiptir. Tane ağırlığının %8-11'i protein (bu oran diğer birçok çeltik çeşidinden daha yüksektir) ve %70-80 oranında nişastadan oluşur. Karacadağ

pirinci lapalaşmaz, şeklini korur, yüksek protein ve düşük nişasta oranına sahiptir. Tane bünyesindeki yüksek protein ve nişasta pilavı lezzetli kılmaktadır.

Pişme esnasında tanelerin su çekme kabiliyeti yüksektir. Yine pişme esnasında içerdiği uçucu yağ asitleri nedeniyle aromatik özellik taşımaktadır. Piyasada satılan ıslah çeşitleri pişme sonrasında kokusuz ya da pirince özgü samanımsı bir kokuya sahipken, Karacadağ pirinci nane kekik karışımı kendine özgü hoş bir kokuya sahiptir. Bu özelliğin onun sıcak ekolojilere uyum kabiliyetinden ileri geldiği düşünülmektedir. Yöre ekolojisine uyum sağlamış, hastalık ve zararlılar başta olmak üzere bazı stres koşullarına dayanıklı olduğu söylenebilir.

Karacadağ çeltiğinde hasat sonrası tanede nem oranı Türkiye'nin diğer bölgelerine göre düşüktür (%13-15). Bu sayede ürünün kurutulması için ayrı bir işleme ihtiyaç duyulmaz. Kavuzlu çeltiğin parlak saman sarısı ile açık kahve tonlarında olduğu gözlenmektedir. Pirinci ise açık beyaz değil mat beyaz ile açık sarı renk tonlarındadır.

Değer Zinciri

ÜRETİM VERİLERİ

Türkiye'de 40 ilde pirinç yetiştirilmekte olup, en yüksek ekim oranlarına Edirne, Samsun, Balıkesir, Çanakkale ve Çorum sahiptir. Toplam çeltik üretiminin %70'i Marmara bölgesinde yapılmaktadır. Karadeniz bölgesi üretimin %26'sına sahiptir ve bu iki bölge Türkiye'deki pirinç üretiminin %96'sını karşılamaktadır. Geriye kalan %4 ise İç Anadolu Bölgesi (%2), Güneydoğu Anadolu Bölgesi (%1) ve diğer bölgelerde (%1) üretilmektedir. Bölgede ise pirinç üretiminin yaklaşık %92'si Diyarbakır ve Şanlıurfa'da gerçekleşmektedir.

YERİN VE TADIN (ÜRETİMİN) GİDİŞATİ, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ETKİSİ

Karacadağ kışın kar yağışının çok yoğun olduğu bir bölgedir. Kar sularının mart ve nisan aylarında eriyip dereler şeklinde akması sonucunda sulama suyu sağlanır. Karacadağ çeltik ekim alanlarında sulama suyu sıcaklığı bu yüzden düşüktür. Çeltik tarlaları nisan ayına denk gelen eriyen kar suyu ile sulanır. Yöre halkı bu suyun bereketli olduğuna inanır. Ülke genelinde 15°C'den yüksek su ile sulanan çeltik, Karacadağ'da 8-10°C olan daha soğuk suyla sulanır. Bu pirincin lezzeti ve aromatik yapısını artırmaktadır. Ancak iklim krizi etkileriyle son yıllarda su kaynakları kurumaktadır. Kuyulardan su çıkarma çabalarından bahseden görüşmecilerin ve bölgede sahada çalışma yürüten bilim insanlarının aktarımları, çeltik üretiminin sürdürülebilirliği için ekolojik değişimlerin incelenmesi ve takip edilmesinin önemini ortaya koymaktadır.

Çeltik Ekim Kanunu kapsamında çeltik ekimleri ruhsata tabidir. Çeltik ekecek yetiştiricilerin her yıl ekim zamanından en az üç ay önce bağlı buldukları il ve ilçe çeltik komisyonu başkanlıklarına bir dilekçe ile müracaat etmelerinin zorunludur. Diyarbakır'da 2009-2020 ilçe bazlı üretici sayısı, toplam ekim alanı ve hasat miktarı kıyaslandığında çeltik ekimiyle geçimini sağlayan üretici sayısının ve ekim yapılan arazi büyüklüğünün yıllar içinde azaldığı görülmektedir. 2009 yılında ruhsatlandırılan üretici sayısı 223 iken, bu sayı 2020 yılında 169'a düşmüştür. 2009 yılında ruhsatlandırılan alan 24 bin dekar ve tahmini üretim 12 bin ton iken, bu sayılar sırasıyla 14 bin dekar ve 6 bin tona düşmüştür.

Farklı kaynaklardan gelen veriler birbirlerini doğrulamasına da aralarında radikal bir fark görünmemektedir. 2004-2020 yılları arasında kümülatif veriler 2010 yılına kadar ekim alanı büyüklüğünün istikrarlı sayılabilecek bir ivmeyle arttığını, bugüne gelen sonraki yıllar içinde ise düşüş yaşandığını göstermektedir.

Çeltik ekimi taşlık tarlalarda makinele tarıma elverişli olmadığı için serpmeye yapılmaktadır. Karacadağ pirincinin suyu tuttuğu için en güzel taşlık arazide yetiştiği görüşü hakimdir. Üreticiler pirinç ekimi için taşlardan temizledikleri ve madrap olarak adlandırdıkları alanları ekimden çok önce küçükbaş hayvan sürüleri için kullanırlar. Böylece bu ekim alanları hayvan gübresiyle

zenginleşmiş olur. Taşsız taban arazilerde ise traktörle derin toprak işlemeden sonra ilkbaharda kültivatör ve diskaro ile toprak işlenir ve düz bir ekim alanı oluşturulur. Nisan ortalarından Mayıs sonuna kadar dekara 15 -17 kg tohum serpmeye olarak atılır ve salma sulama metodu ile tarlalar sulanır. Suyun akışının sağlanması için belli aralıklarla tarlaya seddeler çekilir. Yabancı otlara karşı herbisit kullanımı son yıllara kadar hiç yapılmazken günümüzde kullanılmaya başlanmıştır. Hasat ilk önce orak ile yapılarak tarlada kurutulduktan sonra harmanı yapılırdı. Fakat günümüzde düz alanlarda hasad biçerdöver ile yapılabilmektedir.

Ekim hasat arası toprağa 2 kez gübre verilir.

Tablo 3: 2004-2021 yılları Diyarbakır'da Çeltik ekilen alan, hasat edilen alan, verim ve üretim miktarı

| Yıllar | Ekilen Alan (da) | Hasat Edilen Alan (da) | Verim (kg/da) | Ürün Miktarı (ton) |
|--------|------------------|------------------------|---------------|--------------------|
| 2004 | 12.870 | 12.870 | 321 | 4.134 |
| 2005 | 14.710 | 14.710 | 367 | 5.399 |
| 2006 | 16.892 | 16.892 | 363 | 6.137 |
| 2007 | 16.978 | 16.978 | 344 | 5.844 |
| 2008 | 16.564 | 16.564 | 412 | 6.829 |
| 2009 | 23.921 | 23.871 | 449 | 10.715 |
| 2010 | 24.376 | 24.376 | 506 | 12.346 |
| 2011 | 20.136 | 20.136 | 524 | 10.544 |
| 2012 | 18.750 | 18.750 | 443 | 8.297 |
| 2013 | 19.687 | 19.687 | 480 | 9.450 |
| 2014 | 21.341 | 21.341 | 494 | 10.548 |
| 2015 | 17.476 | 17.476 | 487 | 8.514 |
| 2016 | 13.855 | 13.855 | 468 | 6.487 |
| 2017 | 13.528 | 13.528 | 475 | 6.427 |
| 2018 | 15.870 | 15.870 | 468 | 7.421 |
| 2019 | 14.914 | 14.914 | 470 | 7.015 |
| 2020 | 15.687 | 15.687 | 458 | 7.187 |
| 2021 | 9.734 | 9.734 | 434 | 4.228 |

İlk gübreleme kardeşlenme döneminde üre veya taban gübresi olarak dönümüne 30-35 kg; ikinci gübreleme ise başak verme döneminde ürünün ihtiyacına göre verilir. İlaçlama da iki kez yapılır. İlki ekimden önce, ikincisi kardeşlenme döneminde. Son 2-3 yılda beyaz kılçık üreticilerinin mücadele etmek zorunda kaldıkları bir hastalık olduğu ifade edilmektedir. Çeltik hasadından sonra fabrikalarda yağlama işlemi yapılır. Yağlama işleminin yapılması pirincin raf ömrünü uzatır. Karacadağ çeltiğinin pirinç randımanının %70 civarında olduğu belirtiliyor. Bölgede Karacadağ çeltiğinin sertifikalı tohumluk üretimi yok denecek kadar azdır. Pirinç fabrikaları üreticiden satın aldığı çeltik tohumlarını eleklerden geçirerek içerisindeki yabancı ot tohumları ile diğer yabancı maddeleri temizledikten sonra çiftçilere tohumluk satışını gerçekleştirmektedir. Karacadağ çeltiğinin sertifikalı tohumluğunu üreten kamu kuruluşu ya da tohum üreticisi ve satıcısı özel sektör firmaları bulunmamaktadır. Üretim taşlık alanlarda yapıldığı için her yıl üst üste ekim yapılmaz. Tarla genelde 1-6 yıl arasında boş bırakılır. Bu ara dönem pirincin lezzet ve kalitesine olumlu yansır. Üreticiler 6, 7 yılda 1 ekildiği için fazla gübre kullanılmadığı ifade edilmektedir. Verimi %70 düşürdüğü gerekçesiyle sıralı ekim tercih edilmiyor. Bununla birlikte az sayıda üretici 1 yıllık nadastan sonra çeltik tarlasına buğday arpa ekimi yapıyor.

Üreticiler içinde makineleşmenin kaliteyi düşürdüğü görüşü hakim. Tescil belgesinde üretim koşulları tanımlanırken geleneksel ya da endüstriyel tekniklere dair bir sınırlama yapılmamıştır. Zorunluluk gereği hasat çoğunlukla orakla yapılmak zorundadır. Makineli hasat coğrafyadan dolayı sınırlıdır. Verimi genellikle 400 kg/da iken, klasik çeltik tarımında bu oran 700 kg/da'dır. Yabani ot mücadelesi yorucudur ve beklenen sonucu tam olarak vermez. Klasik pirinç tarımında yabani ot mücadelesi kimyasallar eşliğinde yapılmaktadır.

İklim krizi kaynaklı kar yağışının azalması en büyük sorun. Su sorunu çözülmezse ürünün

kaybolma riski var. Son 2-3 yılda beyaz kılçık hastalığı çıkmış. İlaçlama yapmak zorunda kalmaya başlamışlar.

Coğrafi İşaret tescil belgesinde klasik çeltik tarımı ile Karacadağ Bölgesinde yapılmakta olan kır çeltikçiliği arasında öne çıkan farklar aşağıda sıralanmıştır:

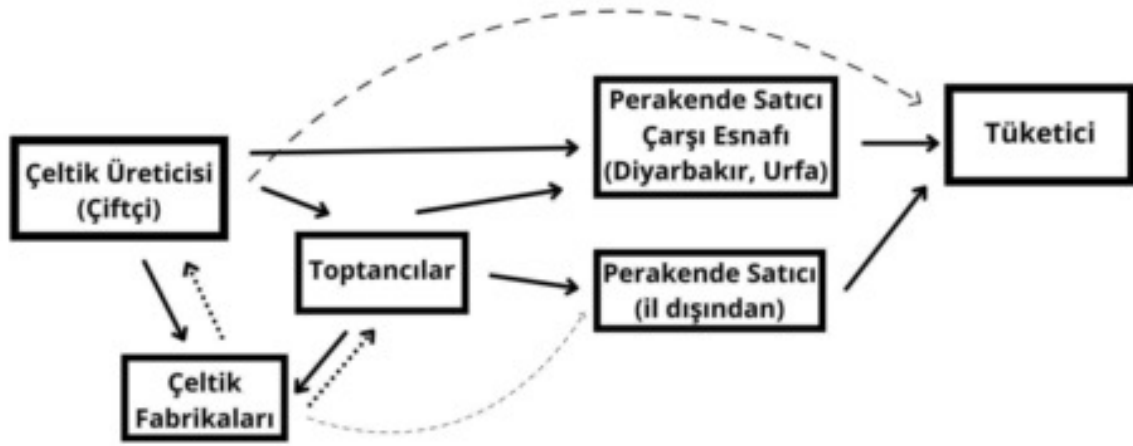
- Karacadağ Bölgesinde çeltik tarımında toprak işleme ve tavanın yapılmayıp, konvansiyonel çeltik tarımında ise toprak işleme ve tava usulü ile ekim yapılmaktadır.
- Karacadağ Bölgesinde tarlaların taşlık yapısından dolayı yoğun toprak işlemesi gerektiren diğer tarla bitkilerinin ekimine imkân vermediği için tarlalar çeltik hasadı sonrası genellikle 1-7 yıl boş bırakılarak dinlendirildiği anlaşılmaktadır. Klasik çeltik yetiştiriciliğinde ise sulama durumuna göre her yıl çeltik ekilmekte veya münavebe uygulanmaktadır.
- Karacadağ Bölgesinde hasat genellikle elle (orak) yapılmaktadır. Klasik çeltik tarımında ise makineli hasat (Biçerdöver) yapılmaktadır.
- Karacadağ Bölgesinde taşlık arazilerde ekim yapılmaktadır. Klasik tarımda düz ve düze yakın taşlık olmayan arazilerde ekim yapılmaktadır.
- Karacadağ Bölgesinde yapılan çeltik tarımında genellikle verim ortalaması 400 kg/da. iken klasik çeltik tarımında ise 700 kg/da'dır.

Çeltik tarımı daha çok kiralama usulü ile gerçekleştirilmektedir. Köy içi veya köy dışından gelen çeltik yetiştiricileri ürüne belli oranda ortak olmak şartıyla arazileri su kaynağı miktarına göre kullanabilmektedirler. Çeltik ekilen arazinin mülkiyet durumu ortalama 30-100 dekardan oluşmaktadır. Su kaynakları ortak kullanılmakta, arazi sahipleri arazi mülkü genişliğine göre üründen payını almakta. Çeltik tarımı sezon boyunca "cenan" adı verilen sulamacılar eliyle yapılmakta. Bunlar da ürünün %10'unu kendi payları olarak almakta. Arazisi geniş olmayan ailelerin hesabına bölüşüm sonucunda sadece kışlık geçim kaynakları kadar ürün düşmektedir.

TEDARİK ZİNCİRİ

Karacadağ pirinci çeltik olarak hasat edilir ve sonra çeltik fabrikalarına götürülerek kabuğundan ayrılır. Tarla sahipleri ve ortakçılar tarafından yetiştirilen çeltik, Diyarbakır'da temizleme işlemi yapıp pilavlık pirinç üreten iki işletmeye satılmaktadır. Bu işlem için fabrikaya 2021 verilerine göre ton başına

80-120 TL arasında bir ücret ödenir. Pirinçler çeltik fabrikasında 25 ve 50 kg'lık torbalarda ambalajlanır. Buradan da toptancılar, bakkallar ve marketlere satış yapılır. Bakkal ve marketler de bu pirinci 25-50 kg'lık ambalajlar halinde veya torbayı açarak müşterinin istediği kiloda satarlar.



Grafik 9: Karacadağ Pirinci Tedarik Zinciri

Karacadağ pirincinin 2021 yılında değer zinciri içindeki aktörler arasında halkalarına bakıldığında toptancıların 25 kg'lık pirinci 290 liraya sattığı görülmektedir. Sezon ilerledikçe bu rakam 420 TL'ye kadar çıkmıştır. Yapılan görüşmelerde bu rakamlar 2020'de 130-160, 2019'da ise 140-170 TL olduğu bilgisi alınmıştır. Karacadağ pirincinin 2021 Ekim ayında perakende fiyatı 38-24 TL/kg arasında değişmiştir.

Toptancıların kar sınırı %25 olarak sabitleniyor ve en büyük gider kalemleri mazot. İlde faaliyet gösteren fabrikalar bu yıl Karacadağ pirincini 400 TL /25 kg olarak satmışlar. Ulusal piyasada satış yapan perakende marketlerde ise kg fiyatı 18-20 TL arası gerçekleşmiş.

Karacadağ pirincinin üretici satış fiyatları hasattan başlayarak yıl sonuna doğru artış göstermektedir. 25 kilogramlık çuvallar baz alındığında 2019'da 145-160 TL, 2020'de 135 - 190 TL 2021'de 300-350 TL arasında alıcı bulmuş. 2021 yılı Aralık ayına gelindiğinde üreticiden çıkış rakamı 400 TL'ye ulaşmıştır.

Perakende fiyatlarına göre bir hesaplama yapıldığında 2021 yılı itibariyle Karacadağ pirincinin ekonomik büyüklüğü yaklaşık 135 milyon TL'dir.

Tablo 4: 2019-2021 yılları Karacadağ Pirinci Toptancı ve Üretici Satış Tutarı

| Yıl | Üretici Satış Tutarı (25 kg / TL) | Toptancı Satış Tutarı (25 kg / TL) |
|------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 2019 | 140-150 | 140-170 |
| 2020 | 160-190 | 130-160 |
| 2021 | 300-350 | 290-365-420 |

Karacadağ pirincinin tarladan çatala yolculuğu üretici ile başlar, çeltik fabrikaları ve toptancılardan geçer, çarşı esnafından tüketiciye ulaşır.

Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı

Coğrafi işaret belgesinde üretim alanında gerçekleşmesi zorunlu bulunan özellikler arasında ürünün tanımlanan coğrafyada yetiştirilmesi ve çeşit olarak "Sarı Çeltik" çeşidinin kullanılması Karacadağ Pirincinin taşınması gereken özellikler olarak tanımlanmıştır.

Karacadağ Pirincinin coğrafi tescil işareti başvuru belgesinde denetim süreci ve mekanizması şu şekilde tarif edilmiştir: "Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirecektir. Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Diyarbakır Ziraat Odası Başkanlığı, Ziraat Mühendisleri Odası Diyarbakır Şube Başkanlığından müteşekkil olmak üzere oluşturulacak komisyonda görev alacak elemanlar üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde rutin olarak denetimlerini yapacaklardır. Şikâyet olması halinde ayrıca denetimler gerçekleştirilecektir. Denetleme Kurulu her kuruluştan 1 kişi olmak üzere toplam 4 kişiden oluşacaktır".

Karacadağ pirincinin denetiminden sorumlu olan Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Diyarbakır Ziraat Odası Başkanlığı, Ziraat Mühendisleri Odası Diyarbakır Şube Başkanlığı arasında Karacadağ pirincinin üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde ihtiyaç duyulan etkin bir koordinasyonun henüz sağlanamadığı görülmektedir.

Karacadağ pirincinin oldukça özgün bir ürün olması ve sınırlı bir üretim alanı ve hacmine sahip olması nedeniyle piyasada rekabet açısından oldukça avantajlı bir konumdadır. Bununla birlikte taklit sorunu Karacadağ pirincini haksız bir rekabet ile başbaşa bırakmıştır. Üreticiler ile yapılan görüşmelerde Hazro ve Ergani'de yetiştirilen diğer pirinç türlerinin de Karacadağ Pirinci olarak satıldığı bilgisi alınmıştır.

KARACADAĞ PİRİNCİ POLİTİKA GELİŞTİRME ÖNERİLERİ

Karacadağ Pirincinin sürdürülebilir üretimi, üretici refahı, pirincin katma değer kazanması ve coğrafi ürünün işler kılınmasında yaşanan sorunlar ve önerileri anlamak amacıyla üreticiler başta olmak üzere tedarik zinciri içinde yer alan aktörlerle ve uzmanlarla yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler ve daha önce alana ilişkin üretilmiş bilgiler derlenmiştir. Bu derleme aynı zamanda Karacadağ Pirincine ilişkin yeni açılımlar sağlamak üzere öneriler geliştirmenin de zeminini oluşturmuştur.

Karacadağ Pirinci geleneksel olarak kaynak suyu ile sulanır; ancak son yıllarda ekolojik krizin bir yansıması olarak kaynak sularının yetersizliği nedeniyle gölet suyu da kullanılmaya başlanmıştır. Yaşanan kuraklık nedeniyle ortaya çıkan su sorunu çözülmezse Karacadağ pirincinin üretiminin yıllar içinde daralması ve marjinal bir ürün olma olasılığı bulunmaktadır.

Karacadağ pirincinin taklit sorunu olduğu üreticiler ve satıcılar tarafından sıklıkla dile getirilmektedir. Hazro ve Ergani'de yetiştirilen diğer pirinç türlerinin Karacadağ pirinci adıyla satıldığı dile getirilmektedir. Ayrıca yerli bir firmanın Rusya'dan getirdiği pirincin Karacadağ pirinci diye satıldığı iddia edilmektedir.

Karacadağ pirincinin başka pirinç türleriyle paçal yapıp satılmasını önlemek ve iç piyasada bilinirliğini/tanınırlığını artırmak için coğrafi işaret önemli bir enstrüman olacaktır. İl içinde tüketicilerin paketlenmiş, markalaşmış pirince ilgi göstermediği dikkate alınarak, coğrafi işaret ibareli markalaşma stratejisini özellikle ulusal ve uluslararası pazara yönelik geliştirilmesi değerlendirilmelidir.

Karacadağ Çeltiği üretiminde kuraklık nedeniyle yaşanan, yaşanacak olan sulama sorununun çözümü için sulama göletlerinin yapılması gerekmektedir. Bu konuda DSİ, GAP BKİ, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü müdahil olabilir.

Karacadağ Pirinci ülkenin geri kalan bölgesinde yeterince bilinmemektedir. TV dizilerinde ürün yerleştirme, gurme program yapımcılarının Karacadağ pirincini kullanmalarını sağlama, hasat günleri organize etme gibi geniş bir yelpazede adımlar atılabilir.

Karacadağ Pirinci özelinde üreticilerin bir araya gelerek kooperatifleşmelerini sağlamak amacıyla bir çalışma (bir kırsal kalkınma projesi kapsamında) yürütülebilir. Bu kooperatifin kurulma sürecinin tabandan gerçekleşmesi için uzun erimli, kapsayıcı ve çok paydaşlı bir çalışma yapılmalıdır. Kooperatif gübre ve mazot başta olmak üzere girdi maliyetlerindeki artış nedeniyle üretimin sürdürülebilirliği önünde negatif etkileri azaltacak bir işlev görebilir. Öte yandan kademeli organik tarıma geçiş koşullarının yaratılmasından, coğrafi işaret denetiminin sağlanmasına, paketleme ve markalaşmadan, yerel topluluğun refahını artıracak sosyal projelere kadar Karacadağ Pirincinin değer zincirinin iyileştirilmesinde rol oynayabilir.

Karacadağ yerel çeltik tohumluğu bölge üreticileri elinde başka çeşitlerle karışmıştır. Karacadağ çeltik çeşidinin saf ve temiz sertifikalı tohumluğunu üretilen çiftçilere teminini sağlayacak tohumculuk firmaları ya da kurulacak kooperatifler teşvik edilmelidir. Bölgede bu işi üstlenen pirinç fabrikaları üreticilerden satın aldıkları tohumluğu eleyip temizledikten sonra tekrar çiftçilere yüksek fiyatla satmaktadırlar.

Su, toprak ve çevre koruma yönünden uygun yetiştirme tekniklerinin bölge üreticilerine anlatılması için ilgili kurumların eğitim ve yayım faaliyetlerinde bulunması gerekmektedir.

Karacadağ Pirincinin markalaşması, bölgede ve bölge dışında rekabet gücünü artıracak, coğrafi tescilin korunmasına katkı sağlayacaktır. Bölgede pirinç fabrikalarının bu tür girişimlerine teknik destek verilmesi ve kapasitelerinin güçlendirmesi için ilgili kurumlar çalışma yürütebilir.

Çeltikürünündeyeterliveuygunbirdepolamanın işleme safhalarında nem oranı da dikkate alınarak yerine getirilmesi gerekmektedir. Pirincin sağlıklı ortamlarda korunması için ilçe ve merkez köylerde kurulacak kooperatiflere ait depolama alanlarının yapılması önem taşımaktadır.

Karacadağ çeltiğinin işleme aşamalarında ortaya çıkan pirinç yan ürünlerinin pazarlanabilir ürün olarak değerlendirilmesi için uygun yatırım alanları teşvik edilebilir.

Fabrikaya getirilen çeltiğin yaklaşık yüzde 70'i pirinç olarak çıkmaktadır. Bu fire oranı üreticiler ve fabrika sahipleri arasından anlaşmazlık konusu olmaktadır. Kurulacak bir kooperatif değer zinciri içindeki aktörlerin daha sağlıklı ve şeffaf iş yapmaları yönünde denetleyici bir kurum olarak da işlev görebilir.

Organik tarım potansiyeline sahip alanlara özel fizibilite çalışmaları yapılabilir. Ardından üreticilerin kademeli olarak organik tarıma geçmesi için yönlendirme ve yatırım vizyonu oluşturabilir. Bu çalışma yine kurulacak bir kooperatif üzerinden gerçekleştirilebilir. Organik, coğrafi işaret tescilini işlevsel kılmış, markalaşmış Karacadağ Pirinci nihai hedef olarak belirlenebilir.

Kurulacak İnovasyon Merkezi'nde Karacadağ Pirincinin ayırt edici duyuşal özelliklerini tanımlamak için yöre insanının dahil olacağı tadım panelleri oluşturmalıdır.

Bölgede paketlenme ve ambalaj imalat sektörünün gelişmesi teşvik edilmelidir.

Kooperatifleşme çalışmasının yanı sıra Karacadağ pirinci odaklı bir lobi ekibinin oluşturulması denenebilir. Bu ekip ürüne ve yetiştiricisine hak ettiği değeri sağlamak amacıyla aşağıda sıralanmış yakın ve orta vadeli hedefleri kendisine misyon edinebilir:

- Karacadağ Pirincinin üretiminin devam etmesi için gerekli tarımsal altyapı hizmetlerinin sağlanması (sulama göletleri, eğitim, yayım hizmetleri, vd.)
- Karacadağ Pirincinin gastronomi dünyasında tanıtılması,
- Karacadağ Pirincinin kısa tedarik zincirinin oluşturulması,
- Karacadağ Pirincinin üretim biçiminden tüketimine yıllar içinde ortaya çıkardığı kültürün açığa çıkarılması.

Ürün odaklı lobi faaliyetleri önem taşımaktadır. Bu tür çalışmaları yapmak için ideal yapı tedarik zincirindeki tüm aktörlerin sorumluluk ve yetki sahibi olduğu kooperatiflerdir.







Çermik Biberi

- Çermik Biberi Çermik ve köyleri için önemli bir geçim kaynağıdır.
- Yörenin damak tadına hitap etmektedir.
- Kurutma, salça, toz ve pul biber olarak değerlendirilse de esas olarak sofralık bir biber çeşididir. Kahvaltıda ve yemeklerin yanında çiğ olarak tüketilmektedir.
- Çermik Biberinin 4 damarlı bir yapısı vardır. Baş ve alt tarafı tatlı, orta tarafı acı bir tada sahiptir.

COĞRAFI İŞARET KÜNYESİ

- Coğrafi İşaret Tescilinin Coğrafi Sınırı: Diyarbakır ili Çermik ilçesi
- Coğrafi İşaret Başvuru Yılı: 2020
- Coğrafi İşaret Tescil Yılı: 2021
- Coğrafi İşaret Tescil No: 717
- Coğrafi İşaret Türü: Menşe
- Coğrafi İşaret Ürün Kategorisi: Tarım
- Coğrafi İşaret Ürün ve Grubu: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
- Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Yapan Kurum: Çermik Kaymakamlığı
- Coğrafi İşaret Tescil Ettiren Kurum Türü: Kamu

Yerin Tadı

COĞRAFI SINIR

Çermik'in eski ismi Aberna'dır. İlçe bugünkü ismini ise dünyaca meşhur kaplıcalarından almıştır. 2021 verilerine göre nüfusu 50.390 olan ilçenin Diyarbakır'a uzaklığı 92 kilometredir.

100 bin hektar yüzölçümüne ve 22 bin hektar tarımsal alana sahip olan Çermik ilçesinde yaklaşık 460 dekarlık alanda biber yetiştirilmektedir. Üreticiler ve saha bilgisine sahip uzmanlarla yapılan görüşmelerde bu alanın 3'te 1'inin Çermik Biberi üretimi için kullanıldığı bilgisi edinilmiştir. Bu varsayıma göre ilçede 150-200 dekarlık alanda Çermik Biberi yetiştirildiği söylenebilir.

2020 yılında toplam 920 ton biber hasadı yapılmıştır. Son 10 yılın ortalaması 985 tondur. Bu rakam biber üretiminde radikal bir değişikliğin olmadığını göstermektedir. Üretim miktarı daha çok yağışa göre değişmektedir.

Çermik'te tüm tarımsal alanlarda biber ekilse maksimum üretimin 400 bin ton olacağı tahmin edilmektedir. Sadece tüm sebzelik alanlarda biber ekilse bu rakam 16 bin ton olarak gerçekleşebilir.

Görüşlerine başvuru alan üreticilerden ekim yapılan arazi büyüklüğünün ortalama 5 dekar olduğunu anlaşılmaktadır. Çermik'in Çukur Mahallesi Beybağı mevkinde Çermik Biberinin yaygın üretildiği de paylaşılan bilgiler arasındadır.

Üreticiler büyük ölçüde kendi tohumlarını çoğaltıp üretimi atalık tohumlarla devam ettiriyorlar. Ocak ayından sonra 2-3 senelik hayvan gübresini toprağa sürüp tohum atıyorlar. Tohum ikinci üründen alınıyor. Nisan ortası ve Mayıs başında sitiller alçak seralarda şaşırtılıyor ve havaya alıştırıp dışarı çıkarılıyor. Hasat mayıs ayından başlayarak don olmayana kadar, yani kasım ayına kadar günlük devam ediyor. Çermik Biberinin hemen tüm üretim süreçleri (yabancı ot mücadelesinden, sulamaya, gübre serpmeden ekim ve toplamaya) ücretsiz aile işçiliği ile karşılanıyor. Bu açıdan küçük aile çiftçiliğine uygun bir tarımsal aktivite özelliği taşıyor. Damla sulama yaygın olarak kullanılıyor. Dönümde yaklaşık 1,5 ton biber hasadı yapıyor.

ÜRÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Çermik Kaymakamlığı tarafından 08.05.2020 tarihinde menşee kategorisinde coğrafi işaret başvurusu yapılan Çermik Biberi, 12.04.2021'de tescil edilmiştir. Çermik Biberi, yetiştirildiği Çermik ilçesinin ve köylerinin sınırlarını aşarak Diyarbakır'ın aranan lezzeti olmuştur. Çermik Biberi yöre halkı için önemli bir geçim kaynağı olmaya devam etmektedir.

Çermik Biberi, süs biberi formunda olmasından

dolayı meyve ve bitki boyutu olarak kıyaslandığında benzer ticari çeşitlerden daha küçüktür. Çermik Biberi insanı rahatsız etmeyen acı tada sahiptir. Meyvemsi ince kabuklu ve etlidir. Yetiştiricileri tarafından bu biberin Çermik ilçesi haricinde başka yerlerde yetiştirildiğinde özellikle şekil ve tadının aynı kalmadığı ifade edilmiştir. Çermik Biberi kurutma, salça, toz ve pul biber olarak

değerlendirilse de esas olarak sofralık bir biber çeşididir. Kahvaltıda ve yemeklerin yanında çiğ olarak tüketilmektedir. Ayrıca yemeklerde de kullanılabilir. Çermik Biberi 4 damarlı bir yapıya sahiptir. Baş ve alt tarafı tatlı, orta tarafı acı bir tada sahiptir. Sıcaklık arttıkça biberin acılığının arttığı söylenir. Salça yapılmak istense 10 kg biberden 2 kg salça çıkmaktadır.

Beybağı Küme Evlerinde yaşayan bir üretici biberin kendine has özelliğinin toprak ve bakımla ilgili olduğunu vurguluyor:

“Birkaç yere gönderdik büyük ve siyah oldu. Ekmeği bıraktılar. Başka birkaç yere daha gönderdik rengi beyaz oldu herhangi bir randıman alamadılar. Ya siyah oluyor rengi ya tadı bozuluyor ya da özelliğini bozuyor. O yüzden en güzel burada yetişiyor”.

GAP Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğünden bir uzman da benzer görüşe sahip:

“Bu başka bir yerde yetiştirilmediği anlamına gelmez ama Çermik’te gösterdiği özelliği de göstermez”.

Üreticilerin ve uzmanların ortaklaştığı nokta yerin tadıdır ve bu yerellik vurgusu coğrafi tescil niteliği taşıyan her ürün gibi Çermik Biberinin de en önemli ayırt edici özelliklerinden biridir. Çermik’te yetiştirilen biberin “Çermik Biberi” adıyla anılmaya başlanmasında ilçede görev yapan kaymakamın önemli bir katkısı olduğu ifade edilmiştir. Görüşmelerde elde edilen bilgiye göre kaymakamın bu biberi “Çermik Biberi” adıyla tanıtma yönünde girişimlerde bulunmasıyla, yeni bir hikaye yaratılmasına olanak sağlamış.

YERİN VE TADIN (ÜRETİMİN) GİDİŞATİ, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ETKİSİ

Üreticilerle yapılan görüşmelerde ortaklaşılan temel sorun yeterli su kaynaklarına erişilememesidir. Bahçelerde açılan sondaj kuyuları ile sulama sorunu çözülmeye çalışılmakta; ancak budata banyunun derinde olması ve enerji maliyetleri nedeniyle üreticileri zorlamaktadır. Bahçe suyu ağırlıklı olarak Sinek çayından çekilen su ile karşılanmakta. Çaydan pompalarla getirilen suyun yanı sıra yağmur suyuna bağlı olan Çermik Biberinde üretim 2021 yılında yaşanan kuraklıktan dolayı yüzde 50 düşmüş. Üreticiler, su sorununun çözümü ile birlikte biber üretim alanlarının da artacağı görüşünü paylaşmaktadırlar.

Çermik Biberi kumlu, tınlı toprak seçiyor. Son 5-10 yıldır suni gübre kullanılmaya

başlanmış. Eskiden bu kadar çok hastalıkta karşılaşılmıyormuş. Yine önceki yıllara kıyasla, hayvan gübresinin yanında kükürt bazlı suni gübre kullanıyorlarmış. Suni gübre ve ilaç kullandıkça verimle birlikte maliyetler de artmış. Çermik’te satılan ilaçların çoğunun merdiven altı işletmelerden tedarik edildiğini ve ilaç kullanımında yeterli bilgiye sahip olunmadığı anlaşılmaktadır. Kök, gövde, kırmızı örümcek, yeşilkurt, bozkurt olarak adlandırılan hastalıklar gün geçtikçe yaygınlaşmaya başlamış.

Değer Zinciri

ÜRETİM VERİLERİ

TÜİK verilerine göre Çermik'te 2005 yılından 2020 yılına kadar üretilen sivri biber üretim tonajı ve bunun içinde tahmini Çermik Biberi üretim miktarı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Çermik Biberi ağırlıklı olarak küçük aile çiftçiliği üzerinden ve hane halkının iş gücü ile yapılmaktadır. Hasat öncesi fide yetiştirmekten hasada kadar tüm süreçler aile fertleri tarafından üstlenilmektedir.

Mayıs ayından başlayarak Kasım ayına dek süren ve her gün yapılan hasat işlemi, Çermik Biberi yetiştiriciliğinin en zor sürecine karşılık gelmektedir. Bir yandan hasat yapılırken

bir yandan ürünün günlük olarak pazara ulaştırılması gerekmektedir. Bir diğer ifadeyle bahçe sahipleri gündüz aile fertleriyle biber topladıktan hemen sonra kendilerine ait araçlara yükledikleri biber çuvallarını ilçe merkezine ya da il merkezine ulaştırmak zorundadırlar.

Biberde yabancı tozlanmanın fazla olması, yerel materyalin korunmasında ek hassasiyet gösterilmesini gerektirmektedir. Çermik Biberinin özelliklerini korumak için GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi tarafından ıslah çalışmaları başlatılmış. Bu ve benzeri çalışmalar Çermik Biberi tohumunun ıslah edilmesi, korunması ve sürdürülebilirliği için yaşamsal öneme sahiptir.

Tablo 3: 2004-2021 yılları Diyarbakır'da Çeltik ekilen alan, hasat edilen alan, verim ve üretim miktarı

| Yıl | Çermik Sivri Biber Üretimi (ton) | Çermik Biberi Üretim Tahmini (ton) | Yıl | Çermik Sivri Biber Üretimi (ton) | Çermik Biberi Üretim Tahmini (ton) |
|------|----------------------------------|------------------------------------|------|----------------------------------|------------------------------------|
| 2005 | 465 | 155 | 2013 | 999 | 333 |
| 2006 | 585 | 195 | 2014 | 1100 | 367 |
| 2007 | 651 | 217 | 2015 | 1100 | 367 |
| 2008 | 651 | 217 | 2016 | 1098 | 366 |
| 2009 | 651 | 217 | 2017 | 1100 | 367 |
| 2010 | 900 | 300 | 2018 | 920 | 307 |
| 2011 | 900 | 300 | 2019 | 900 | 300 |
| 2012 | 900 | 300 | 2020 | 920 | 307 |

TÜİK Verileri

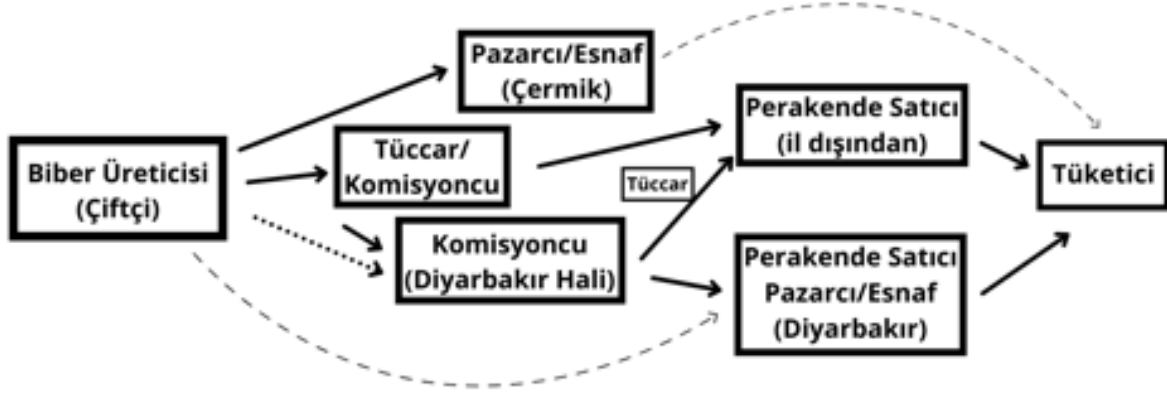
GAPUTAEM'den bir uzman da bu sorunun altını çizmekte:

“Son zamanlarda Çermik Biberi üretiminde yaşanan en büyük tehlikelerinden biri diğer süs biberleriyle melezlenmesidir. İnsanların yemeklerin kenarında meze olarak tükettikleri bir biber çeşididir. Çermik Biberinin bu tam çeşit özelliklerini kaybetmeden korunması gerekiyor. Bu konu ile ilgili de enstitümüzde bölüm

olarak bir çalışmamız var. En azından Çermik Biber çeşidimizi bozulmadan, özelliklerini kaybetmeden ıslah etmeyi düşünüyoruz.”

Çermik Biberinin üretimi, talebi karşılamaktan uzaktır. Nakliye başta olmak üzere lojistik sorunların çözüldüğü sürece kendisine pazarda rahatlıkla yer bulacaktır. Mevcut durumda üreticiler arasında rekabetin oluşmasına neden olacak bir arz-talep dengesi yoktur

TEDARİK ZİNCİRİ



Grafik 10: Çermik Biberi Tedarik Zinciri

Üreticiler biberlerini Çermik pazarında tüccarlara ve esnafa satıyorlar. Buradan Elâzığ'a, Batman'a, Ergani, Siverek, Çüngüş ve Diyarbakır'a gönderiliyor. Tedarik zinciri sırasıyla Çermik'te üreticiler, Çermik'te pazarcılar, tüccar ve komisyonculara da tüketiciler halkalarından oluşuyor. Ürün Diyarbakır pazarına geldiğinde ise komisyoncular, yerelde pazarcılar ya da diğer illere nakleden firmalar ile son tüketiciler halkalarını izliyor.

Daha önce bu bölgede yaşamış, biberin tadını bilen ve şu an yurtdışında yaşayan müşterileri olan üreticiler de var. Bunlar Almanya'ya, Fransa'ya kargoyla biber gönderiyorlar. Örneğin Fransa'daki bir müşteri gönderilen biberi kendi marketinde satıyormuş. Sınırlı da olsa İzmir ve İstanbul'a özellikle ilk hasat aylarında otobüslerle biber gönderiliyor. Bu yıl erkenci ürünler olarak kilogramı İzmir'de 80, İstanbul Zeytinburnu'ndan 120 TL'ye alıcı bulmuş Çermik Biberi.

Üreticiler sürekli artan girdi maliyetlerinden şikayetçiler. Üründen esas kazanç sağlayanların tüccarlar olduğu dile getiriliyor. Sahadaki gözlemler ve üreticilerle yapılan görüşmelerde 2021 yılında Çermik Biberinin ilk piyasaya girişi 40-50 TL / kg dan başladığını, sezon sonuna doğru 3-4 TL'ye düştüğünü göstermekte. Biber ilk çıktığı ayda üreticiye oldukça iyi bir kazanç sağlıyor. Geçtiğimiz yıl üretici fiyatının ortalama 7 TL/kg ve 300 ton üretim hacmi öngörüsüyle Çermik Biberinin yarattığı ekonominin yaklaşık 2.1 milyon TL olduğu söylenebilir. 2020 verilerine göre ürün maliyeti 66 krş/kg olarak gerçekleşmiş. Üreticiler açısından talep artışı satış fiyatı üzerinde pozitif bir etki yaratmıyor. Ürün şehir dışına sınırlı miktarda çıkıyor. Ancak ürünü bilen Çermikli, Çermik'te yaşamış kişiler kargoyla ürünü talep ederek ulaşabiliyorlar.

Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı

Coğrafi işaret başvuru dokümanında denetimin Çermik Kaymakamlığı ve Çermik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Çermik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Çermik Ziraat Odasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir ibaresi yer almaktadır. Bununla birlikte sahada etkin bir denetim mekanizması tespit edilmemiştir.

Coğrafi işaretin korunmasında etkili bir mekanizmanın olmamasının çeşitli nedenleri vardır.

Bunlardan ilki üreticilerin coğrafi işarete sahip bir ürün yetiştirdiklerine dair bilgilerinin ve farkındalıklarının yeterince oluşturulamamış olmasıdır. Çermik ve köylerinde ürün özelinde hasat günleri, şenlikler gibi sosyal yaşamı ve üretimi yakınlaştıracak, ürünün ve bölgenin tanıtımına katkı sağlayacak bir organizasyon mevcut değildir.

Yörede Çermik Biberi özelinde ya da onu da kapsayan etkin bir üretici örgütünün olmaması da yerelde, doğrudan üreticilerin sorumluluk üstleneceği etkin bir denetim mekanizmasının kurulmasını güçleştirmektedir.

Biberin coğrafi işaret alması için rol oynayan Çermik Kaymakamlığı denetleme görevini de kendi koordinasyonu üzerinden sürdürme konusunda daha etkin rol oynamalıdır. Ancak gerçek denetimi sağlamak, bir başka deyişle Çermik Biberinin coğrafi işaret sahibi olmasını değerli kılmak için üretici temsilcileri ile kamunun bir araya gelmesi gerekmektedir.

ÇERMİK BİBERİ POLİTİKA GELİŞTİRME ÖNERİLERİ

Yapılan görüşmeler Çermik Biberinin öncelikle Çermik'te tanınması ve değer görmesi gerektiğini düşündürmektedir. Çermik ve köylerindeki üreticilerin yetiştirdikleri ürünle olan bağlarını ekonomiyle birlikte kültürel olarak da kurabilmelerine olanak tanıyacak yerel Çermik Biberi, "atalık tohum", "ekolojik kadim tarım" temalarıyla düzenlenecek festivaller, duyurular, tanıtım çalışmaları, hasat günleri, vb. önemli bir açığı kapatacaktır. Bu konuda ilçe belediyesi, kaymakamlık, ziraat odası öncü olabilir.

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nün yetiştiricilerin kapasitelerini artırmaları için eğitim ve yayım faaliyetleri yapmaları önem taşımaktadır.

Üreticilerin kademeli olarak kimyasallar ve suni gübre kullanımını terk edecekleri bir kırsal kalkınma projesi yine ilgili kurumlar tarafından değerlendirmelidir.

Atalık tohumun korunması kritik öneme sahiptir. Bunun yapılabilmesi için tohumun toprakla buluşmasını sağlayacak başta sulama olmak üzere tarımsal altyapı hizmetlerinin erişilebilir kılınması, tohumun ıslahı ve yeniden üretiminin iyileştirilmesi için araştırma-geliştirme çalışmaları gereklidir. Ayrıca Çermik atalık biber tohumunun üretilmesinin teşvik edilmesi de önem taşımaktadır. Bu teşvikin yöntemi ve araçları başta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü olmak üzere ilgili kamu idareleri

tarafından değerlendirilebilir. Bu adımların atılması üretimin artmasıyla sonuçlanırsa başta Diyarbakır olmak üzere komşu illerde pazarın genişlemesi sağlanabilir, zira Çermik Biberi lezzeti ve fiyat rekabeti ile kendisine piyasada kolaylıkla yer bulabilmektedir.

Çermik Biberinin Lice Domatesi ile birlikte menemen konservesi, makarna sosu gibi mamul ürüne dönüştürülmesi için öncelikle yörede tarımsal kalkınma kooperatiflerinin kurulması için uzun soluklu ve bütüncül bir kırsal kalkınma programının yürütülmesi gerekmektedir. Buna alternatif olarak bölgeden çıkan girişimcilerin bu tür yaratıcı girişimlere özendirilmesi değerlendirilebilir. Bu konuda Karacadağ Kalkınma Ajansı, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve DTSO başta olmak üzere ilgili kamu idareleri yerel ürünlerin işlenmesi, paketlenmesi ve markalaşması için destekleyici programlar oluşturmalarıdır.

Çermik Biberinin ilçe ve il merkezindeki lokantaların ve kahvaltıcıların mutfağına girmesi, menülerde coğrafi tescil vurgulu Çermik Biberi ibaresinin yer alması, ürünün hak ettiği değeri görmesi ve tanınmasına katkı sağlayacaktır.

Üreticiler eş zamanlı olarak hem biber hasadını gerçekleştirmek hem ürünü ilçe ve il merkezine pazara ulaştırmak zorundadırlar. Bu döngü hem oldukça yorucudur hem hasadın sağlıklı yapılması yönünde üreticiler üzerinde bir zaman baskısı yaratmaktadır. Ayrıca yakıt başta olmak üzere girdi maliyetlerini

artırmaktadır. Üreticiler bu sorunun aşılması için köye komisyoncuların gelmesini bir çözüm önerisi olarak sunmuşlardır. Bu öneri DTSO, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından değerlendirilmelidir. Bu çözüm önerisinin yanı sıra üreticilerin kuracakları bir kooperatif üzerinden nakliye sorununu kolektif biçimde çözmeleri örnek bir kırsal kalkınma girişimi olabilir. İlgili kurumların desteği ile kurulacak bir kooperatif, yine kooperatife ait bir kamyonetle köylerden ürünü ilçe ve il merkezindeki hallere taşıyabilir. Bu ortaklık girdi maliyetlerini düşürür, gün içinde üreticilere etkin zaman kazandırır ve istihdam sağlar.

Yukarıda sıralanan sorun alanları için sunulan önerilerin hayata geçmesi bu konuya odaklı sorumlu bir ekibin varlığı ile doğrudan ilintilidir. Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve etkin bir denetim mekanizmasının işler kılınması sorumluluğunu ideal olarak o ürünü üreten köylülerin kurduğu kooperatif üstlenmelidir. Bu bağlamda ürün odaklı bir kooperatifin kurulması için gerekli altyapının oluşturulmasına dönük uzun soluklu bir planlamaya ihtiyaç vardır. Bu süreci yönetmek üzere ilgili kamu kurumlarından bir ekip oluşturulabilir. Böylece Çermik Biberinin üretiminin devam etmesi, gastronomi sektöründe tanıtılması, son tüketici ile buluşmasının kanallarının oluşması, Çermik Biberi etrafındaki kültürel örüntüleri açığa çıkarması gibi ürüne ve yetiştiricisine hak ettiği değeri sağlayacak çalışmalar yapılabilir.









Diyarbakir Burma Kadayıfı

- Diyarbakir gastronomisinin en önemli ürünlerinden birisidir.
- Diyarbakir Kadayıfının ayırt edici özellikleri öncelikle pişirme biçimi ve kullanılan sadeyağdır.
- 1800'lü yıllarda Diyarbakir'da yaşayan Ermeniler, Suriye Şam'da kadayıf yapımını öğrenip Diyarbakir'da ilk atölyelerini açmaya başlamış, böylece kenti Burma Kadayıfı ile tanıştırmışlardır.
- Sektör önemli bir istihdam kaynağıdır.
- Burma Kadayıf değer zinciri içinde yer alan hammadde üreticilerinden, satış noktalarına kadar yerelde önemli bir ekonomik değer yaratmaktadır.

COĞRAFI İŞARET KÜNYESİ

- Coğrafi İşaret Tescilinin Coğrafi Sınırı: Diyarbakir ili
- Coğrafi İşaret Tescil Yılı: 2017
- Coğrafi İşaret Başvuru Yılı: 2013
- Coğrafi İşaret Tescil No: 220
- Coğrafi İşaretin Türü: Mahreç
- Coğrafi İşaretin Ürün Kategorisi: Gastronomi
- Coğrafi İşaret Ürün ve Grubu: Kadayıf / fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
- Coğrafi İşareti Tescil Başvurusu Yapan / Tescil Ettiren Kurum: Diyarbakir Valiliği / Diyarbakir Ticaret ve Sanayi Odası
- Coğrafi İşareti Tescil Ettiren Kurum Türü: Kamu / Odalar ve Borsalar

Yerin Tadı

COĞRAFI SINIR

Diyarbakır Burma Kadayıfı kentin gündelik yaşamı içinde kendisini sürekli var eden, kentin gastronomisinde ve çok kültürlü dokusunun hafızasında seçkin bir yeri olan üründür. Diyarbakır'ı ziyaret edenlerin tatmadan dönmedikleri bir lezzettir. İstanbul, Ankara, İzmir, Adana gibi büyük şehirlerde de çok satılan ve severek tüketilen bir tatlıdır. Üretimi kent ve ilçe merkezlerinde değişen ölçeklerde sürdürülmektedir. Burma Kadayıfın küçük atölyelerde, küçük dükkânlarda başlayan yolculuğu, on yıllar içinde kentin büyüyen ve gelişen ekonomisi, nüfusu ve sosyal yaşamına uyum sağlayarak çok daha büyük ve nezih mekanlarda kentin vazgeçilmez tatlısı olmaya devam ediyor.

Görüşlerine başvurulmuş üreticilerden ekim yapılan arazi büyüklüğünün ortalama 5 dekar olduğunu anlaşılmaktadır. Çermik'in

Çukur Mahallesi Beybağı mevkinde Çermik Biberinin yaygın üretildiği de paylaşılan bilgiler arasındadır.

Üreticiler büyük ölçüde kendi tohumlarını çoğaltıp üretimi atalık tohumlarla devam ettiriyorlar. Ocak ayından sonra 2-3 senelik hayvan gübresini toprağa sürüp tohum atıyorlar. Tohum ikinci üründen alınıyor. Nisan ortası ve Mayıs başında sitiller alçak seralarda şaşırtılıyor ve havaya alıştırıp dışarı çıkarılıyor. Hasat mayıs ayından başlayarak don olmayana kadar, yani kasım ayına kadar günlük devam ediyor. Çermik Biberinin hemen tüm üretim süreçleri (yabancı ot mücadelesinden, sulamaya, gübre serpmeden ekim ve toplamaya) ücretsiz aile işçiliği ile karşılanıyor. Bu açıdan küçük aile çiftçiliğine uygun bir tarımsal aktivite özelliği taşıyor. Damla sulama yaygın olarak kullanılıyor. Dönümde yaklaşık 1,5 ton biber hasadı yapılıyor.

ÜRÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Diyarbakır Burma Kadayıfı Diyarbakır Valiliği İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün 2013 yılında yaptığı başvurudan dört yıl sonra 30.10.2017'de 220 tescil numarasıyla mahreç işareti almaya hak kazanmıştır.

Diyarbakır Kadayıfının ayırt edici özellikleri kullanılan malzemeden yıllar içinde değişen pişirme biçimlerine dek çeşitlilik göstermektedir. Kadayıf imalatçılarıyla yapılan görüşmeler ve vizyon buluşmasındaki tartışmalarında ayırt edici özellik olarak vurgu yapılan bir başka nokta ise ustalıktır.

Diyarbakır Burma Kadayıfının yapımında sadeyağ kullanılır. Tek Tek Dağlarının eteklerine sıralanmış köylerden edinilen sadeyağ özellikle tercih edilen yağdır. Her kadayıfçının sürekli çalıştığı yağ tedarikçileri var. Bunlar köylerde hayvancılık yapan aileler ve Urfa'da çalıştıkları tedarikçi firmalardır.

Yazın çiçek yağı da kullanılıyor. Koyun-keçi sütünden elde edilmiş tereyağı da kullanılıyor. Ancak sektörde uzun yıllar çalışma deneyimli bir usta inek sütünden elde edilen yağı tercih ettiğini belirtti:

“Koyun yağı künefeye, inek yağı kadayıfa kullanılır. Kadayıftan biraz yağ kokusu gelmeli. Diyarbakır kadayının en önemli özelliği sadeyağ kullanımı ve ustalıktır”.

Sadeyağa ek olarak yaz aylarının sıcak havalarda daha hafif olması için çiçek yağı ve tereyağı tercih edilmektedir.

Piştirilme esnasında karamelize turuncu renginin oluşmasını sağlayan ise üzüm pekmezi. Diyarbakır Burma Kadayıfı piştirilirken alt ve üst yüzeyleri hafifçe sertleştirilir. En önemli özelliklerinden biri gevrekliğidir.

Hamurunda mevsimine göre 3 ya da 4 çeşit un kullanılıyor: Esmer un, durum buğdayı ve beyaz un. Hamurdan önce un harman ediliyor. Hamurun nem oranı yüksek ve kıvamı elastik olmalı. Kuvvetli değil gevşek olmalı. Kadayıf hamurunun sarımtırak olması önemli. Bu da farklı çeşitte un kullanımının nedenini açıklıyor. Beyaza kaçan renk hamurun sert olacağını göstergesi ki bu da istenen bir kıvam değil. Açılan kadayıfın inceliği, kadayıfın kalitesinde belirleyici özelliklerinden biri. Usta ince kadayıf açabilmek için soğukta çalışıyorsa hamuru ince açıyor, sıcakta çalışıyorsa daha kalın. Coğrafi işaret belgesinde kadayıfın açılması ve piştirilmesi aşaması detaylıca açıklanmış:

Tel piştirme işlemi için kullanılan tepsi bakırdan yapılır. Bakır tepsiye uygulanan sıcaklık 170-200°C'dir. Hazırlanan un bulamacı bakırdan yapılmış ve kadayıf tellerinin eşit oranda ısınması için dairesel hareketle dönen tepsinin üzerine dökülür. Bu dökülme mekaniksel şekilde çalışan ve altında ince delikleri bulunan hazne sayesinde yapılır. Döküm makinelerinin çapı 1-1,5 mm arasında değişmektedir. Bulamacın konulduğu haznede bulunan delik çapları işletmeler arasında farklılık göstermektedir. Bulamaç ısınan bakır saca hazneden dökülür. Dönen sac üzerine dökülen bulamacın içindeki suyun büyük bir kısmı buharlaşarak tel şeklini alır. Kuruyan kadayıf telleri usta tarafından sacdan toplanır. Kadayıfın pişeceği tepsi hazırlanır. İyi bir şekilde temizlenmiş ve kurutulmuş tepsiye yağ ve pekmezden oluşan karışım tepsinin tabanını kaplayacak şekilde

sürülür. Bu karışımda sadeyağ, sıvı ayçiçek yağı bulunur. Ayrıca piştirme esnasında kadayıfın daha güzel bir renk alması amacıyla pekmez kullanılır. 1 kilogram kadayıfta 33-38 gram sadeyağ, 190-220 mililitre sıvı ayçiçek yağı ve 7-10 mililitre pekmez içeren karışım kullanılır.

Bugün kadayıfçılar ağırlıklı olarak cevizli kadayıf yapıyorlar. Bununla birlikte her kadayıfçı tezgâhında birkaç tepsi de olsa ince fıstıklı kadayıf bulunduruyor. Burma Kadayıfta 600 gram çiğ kadayıfa 1,2 kg ceviz konuluyor. Ağırlıklı olarak ithal ceviz kullanılıyor ancak yerli ceviz kullanımı da yaygın. Bir kadayıf tepsisinde 36 Burma Kadayıf dilimi çıkıyor. Tepsinin şırasıyla birlikte ağırlığı yaklaşık 6 kg geliyor. Coğrafi işaret belgesinden 1 kg kadayıfta en az %12 ceviz veya Antep Fıstığı kullanıldığı bilgisi yer almakta. 6 kilogramlık bir tepside yaklaşık 1 kg fıstık kullanılır ve 36 dilim elde edilir.

Şerbetin yapım oranı 1 ölçek suya 1,25 ölçek şeker şeklinde. Şıranın içine 3 tane de limon konuluyor. Şıra kaynarken kazanın ağzı tam kapatılmaz, böylece ekşime önlenmiş olur. Burma Kadayıfın ideal raf ömrü 1 haftadır.

Diyarbakır Burma Kadayıfının tarihi ve kültürel arka planı kentin çok kültürlü yapısının bir yansıması, bir sonucu olarak karşımıza çıkıyor. 1800'lü yıllarda Diyarbakır'da yaşayan Ermeniler, Suriye Şam'da kadayıf yapımını öğrenip Diyarbakır'da ilk atölyelerini açmaya, kenti kadayıfla tanıştırmaya başlamışlar. Dağkapı'da açılan üç kadayıfçıdan birinin sahibi Şiru imiş. Bir diğer isim ise Diyarbakır'a kadayıf taşıyan Agop Usta. Bir başka anlatıya göre 1870 yılında Akka adında bir Ermeni Diyarbakır'da imalathane açarak yanına aldığı Kürt çıraklara bu mesleği öğretmiş. Suriye'den gelen ilk kadayıf cevizli yuvarlak burmaymış. Bu ilk adımların devamı Bingöllü çırakların Ermeni ustaların yanında çırak olarak çalışmaya başlamasıyla gelmiş. Ermeni ustaların el verdiği Bingöllü çıraklar, kalfalar birer usta olarak özellikle tehcir sonrasında Ermeni nüfusun kenti terk etmek zorunda kalmalarıyla birlikte Burma Kadayıf piyasasının aktörleri olmuşlar. Yaklaşık 150 yıllık bir geçmişi olan Burma Kadayıf, üçüncü hatta

dördüncü kuşak aile işletmelerinde babadan oğula geçerek farklı firmalar altında devam ediyor.

Kadayıfın pişirme tekniğine ilişkin yazılı kaynaklar kadayıfın ilk zamanlarda lavaş ekmeğinin içine konulup katık olarak tüketildiğinden bahseder. 75 yıl öncesine kadar düz kadayıf yapılırmış, sonradan burmaya geçilmiş. Kadayıf eskiden dinlenmiş közde

pişirilmiş, üskürenin (taşın) üstüne konularak kadayıf yapılırmış. İlk kez 1973 yılında tüplü ocaklara geçilmiş. Yine kadayıf teli için hamur tas ile atıyorlarmış ama son 10 yıldır makineye geçilmiş. Eskiden kadayıfta çıtırlık yokmuş, daha sonra çiçek yağı kullanılarak çıtırlık elde edilmeye başlanmış. Kadayıfın orjini cevizli yuvarlak burmaymış. Eskinin lezzetini yakalamak için bakır tepsilerde pişiriyorlarmış.

YERİN VE TADIN (ÜRETİMİN) GİDİŞATI, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ETKİSİ

Diyarbakır Burma Kadayıfının sürdürülebilirliği öncelikle kullanılan malzemenin erişilebilirliğinin güvence altına alınmasıyla doğrudan ilintili. Bu noktada ilk sırada kuşkusuz kadayıfa ayırt edici lezzeti veren sadeyağ geliyor. Tek Tek Dağları ve Karacadağ yaylalarında yaygın olan mera hayvancılığı sadeyağ tedarikinde kilit öneme sahip. Hayvancılıkta girdi maliyetlerinin hızlı artışı geçimlerini küçükbaş hayvancılıkla sağlayan sürü sahiplerini olumsuz etkilemekte. Bunun yanısıra geçtiğimiz yıl yaşanan kuraklık yetiştiricileri sürülerin otlatma yerlerini kuzeye kaydırmalarına neden olmuş. Kuraklığın tekrar etmesi mera verimini dolayısıyla hayvan refahını olumsuz etkileyebilir.

Sadeyağ ve tereyağı dışında kullanılan çiçek yağının tedarikinde bir sorun tespit edilmese de artan fiyatlar kadayıf üreticilerini kaliteden ödün vererek maliyetlerini düşürmeye itebilir ya da bu farkı tüketiciler karşılamak zorunda kalabilir.

Üreticilerle yapılan görüşmelerde kadayıfta kullanılan cevizin büyük ölçüde ithal ürün olduğu bilgisi verilmiştir. Yerli ceviz tedarikinde yaşanan sorun ve belirgin fiyat farkı, daha az lezzetli olduğunda ortaklaşa da imalatçıları ithal cevize yönlendirmektedir.

Değer Zinciri

ÜRETİM VERİLERİ

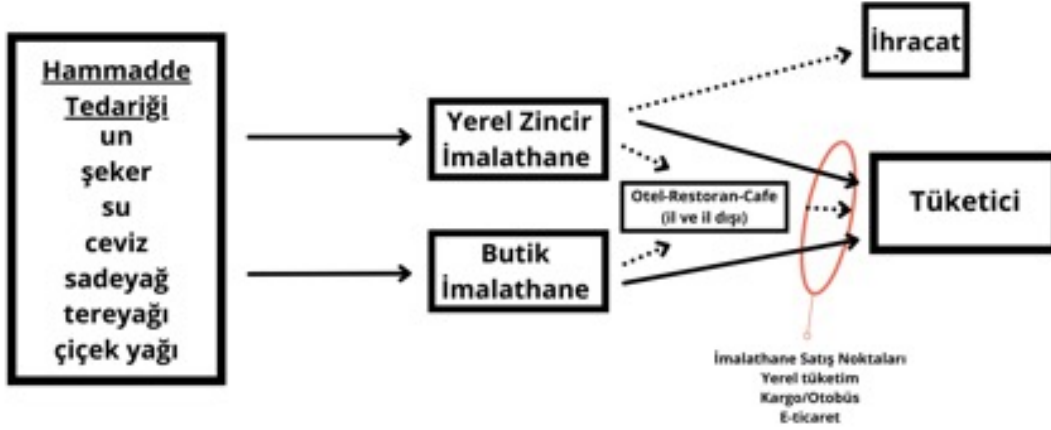
İmalatçı firmalarla yapılan görüşmelerde günlük 9 ton, yıllık 3 bin ton kadayıf üretim kapasitenin mevcudiyetinde bahsedilmiştir. 2022 yılında tüketici için kg fiyatı 100-120 TL arasında değişen cevizli Burma Kadayıfının yıllık yaklaşık 300 milyon TL'lik bir ekonomik hacme sahip olduğu söylenebilir. Marka değeri kazanmış zincir kadayıf işletmelerinin Diyarbakır içinde yaklaşık 2.500 kişiye istihdam yarattığını

bilgisi yapılan görüşmelerde edinilmiştir. Küçük işletmelerin yarattığı ekonomik değer ve sağladığı istihdam da dikkate alındığında Diyarbakır Burma Kadayıfının kentin yerel ekonomisi için oldukça önem taşıdığı altı çizilmelidir. Doğrudan istihdamın yanı sıra tedarik zinciri içinde yer alan yağ, pekmez, un, ceviz gibi hammadde üreticilerine sağladığı iş ve gelir olanağı, ambalaj ve lojistik firmalarının düzenli müşterisi olması dolaylı olarak da pek çok bağlı sektörün lokomotifini olma niteliği taşıdığını göstermektedir.

Kadayıf yapımında kullanılan hammaddelerin üretim verileri, yerleri ve kalitelerine ait özellikler sistemli bir şekilde takip edilemez durumdadır.

Kadayıf üreticilerinin satın alım alışkanlıklarıyla şekillendirdikleri üretiminin yerel ekonomiye katkısı araştırılabilir.

TEDARİK ZİNCİRİ



Grafik 11: Diyarbakır Burma Kadayıf Tedarik Zinciri

Diyarbakır Burma Kadayıfı görece kısa tedarik zincirine sahiptir. Değer zinciri içinde il dışından ve il içinden edinilen hammadde, kent merkezindeki atölyelerde işlenerek son tüketiciye ulaştırılmaktadır. Satışların en yoğun olduğu mevsim kıştır. Satışlar Ramazan Bayramı'nda artış gösteriyormuş. Ulusal piyasada bilinirlikte kendi grubunda ilk üçte yer aldığı ifade edilen Burma Kadayıf kent dışında özellikle Ankara ve İstanbul'da alıcı buluyor.

Diyarbakırlı kadayıfçıların satış mecralarında ağırlık mağazalarından yapılan direk satışlar. Bununla birlikte online satışlar da toplam cirolarında yüzde 5 ila 10 arasında bir hacme sahip olduğu tahmin ediliyor. Marka değeri kazanmış hemen tüm kadayıf işletmesinin web sitesi, instagram ve facebook sayfaları var. Online siparişlerini bu online mecralar üzerinden alıyorlar. Kadayıfın il dışındaki müşterilere ulaştırılmasında şehirlerarası otobüs firmaları kullanılıyor. 2022 yılı Ocak ayı itibariyle sipariş adresi eğer şehirlerarası otobüsün güzergâhındaysa 25 TL, değilse 50 TL gönderim bedeli müşteriden karşı ödemeli alınıyor. Kadayıf en fazla İstanbul, İzmir, İzmit, Adana'ya gönderiliyor. Yurt dışından da

sipariş aldıklarını söyleyen kadayıf firmaları, bu siparişlerin bireysel siparişlerin yanı sıra yurtdışındaki Türkiyeli zincir marketlerden ve tatlıcılardan da geldiğini aktardılar.

Diyarbakır Burma Kadayıfının yapılabilmesi için gerekli un, şeker, ceviz, Antep fıstığı, pekmez, sadeyağ, tereyağı ve ayçiçek yağı ya doğrudan üreticilerden (sadeyağ, tereyağı ve unda olduğu gibi) ya da aracı tüccarlardan (ceviz, şeker, Antep fıstığı gibi) tedarik edilmektedir. Satış yapan kadayıfçıların hemen tamamı üretimi de yapmaktadırlar. Kadayıf son tüketiciye ağırlıklı olarak mağazalardan, daha sonra kargo ve e ticaret üzerinden ulaştırılmaktadır.

Tedarik zincirinde yaşanan en büyük problem fiyat artışları, karaborsa ve stokçuluk olarak sıralanmakta. Ceviz ve yağ tedarikinde sıkıntı yaşanıyor. Eskiden sadeyağını ağırlıklı olarak Karacadağ'dan getiriyorlarmış, şimdi ise alternatif olarak Van Erciş'ten geliyormuş. Şekeri Elâzığ, Ağrı ya da Muş'tan, fıstığı ise Antep ve Bilecik'ten alıyorlar. Fıstık piyasasının tekelleşmesi ve buna bağlı tek elden belirlenen fiyatlama kadayıf üreticilerini zorlayan konulardan bir tanesi olarak dile getirilmekte.

Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı

Coğrafi İşaret tescil belgesinde denetim süreci şu şekilde tarif edilmiştir: “Diyarbakır Burma Kadayıfını; hammadde, hammaddelerin bileşimdeki oranları, üretim süreci, muhafazası, depolanması, taşınması ve etiket bilgilerinin yukarıda belirtilen evsafalara ve mevzuatlarda belirtilen hijyen kriterlerine uygunluğunun denetimi; İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Rektörlüğü, Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Halk Sağlığı Müdürlüğü, Diyarbakır Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği Başkanlığından en az birer üyenin katılımı ile oluşan “Ortak Denetleme Komisyonu” tarafından yapılacaktır. Coğrafi işareti, haksız şekilde kullananlar hakkında, ilgili komisyon tarafından gerekli yasal takibat yapılacaktır. Söz konusu Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir”.

Coğrafi işaret mahreç tescil belgesinde Diyarbakır Burma Kadayıfının tanıma ve üretim metoduna (alt ve üst tarafların kızarması gibi) sadık kalınarak her yerde üretilebileceği yer almaktadır. Bir diğer ifadeyle kadayıfta kullanılan sadeyağ başta olmak üzere malzemenin yerelde üretilmesi ve kullanılması şartı aranmamıştır. Bu durum kadayıfın ayırt edici özelliğinin tekniğe indirgenmesi anlamına gelmektedir. Tescil belgesinde hammaddenin coğrafya ile ilişkisini korumaya dönük bir tedbir alınmamıştır.

Diyarbakır Burma Kadayıfı özelinde kentte gelenekselleşmiş bir etkinlik yapılmamaktadır. Bunun yanı sıra kenti tanıtan genel etkinlikler içinde kadayıfının görünür kılınması için kamu, yerel yönetimler, odalar ve firmalar çaba harcamaktadır. Bu tür kenti tanıtan etkinliklerin yanı sıra şehir dışında yapılan yöresel ürün fuarları gibi etkinliklerde kadayıf kentin önemli bir temsilcisi olarak yerini almaktadır.

Ürün özelinde coğrafi işaretin korunması amacıyla oluşturulmuş ve işler bir koordinasyon gözlenmemiştir.

Diyarbakır Burma Kadayıfı üretimi ve satışını gerçekleştiren yöre esnafı arasında tamamlayıcı bir rekabet olduğunu, bu rekabet içinde kalitenin önemli bir unsur olduğu gözlemlenmiştir. Bir başka deyişle firmalar arası rekabet ürün kalitesini üst düzeyde tutma, mağazalarını müşteri merkezli yenileme üzerine ilerlemekte, bu da firmaların müşteri portföylerini korumalarına olanak tanımaktadır.



DİYARBAKIR BURMA KADAYIFI POLİTİKA GELİŞTİRME ÖNERİLERİ

Coğrafi tescil işaretli olan ve kentin önemli bir gastronomik değeri olan Diyarbakır Burma Kadayıfı özelinde yapılan saha araştırması sonrasında aşağıdaki sorun alanları ve çözüm önerileri derlenmiştir.

Diyarbakır'da faaliyet gösteren kargo firmalarının il dışına ertesi gün teslimat yapmaması, İstanbul'a kargonun kimi zaman 3 günde bir çıkması kadayıfın önemli bir pazar alanı olan metropollere ulaştırılmasında önemli bir engeldir. Ürünün son tüketiciye (tatlıcılar, restoranlar, bireysel tüketiciler, vd.) 24 saat içinde ulaşması için bir lojistik altyapısının kurulması değerlendirilebilir. Bu altyapının kurulmasında farklı alternatifler üzerine çalışılabilir:

- DTSO, Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve firma temsilcileri İl merkezinde faaliyet gösteren kargo firmalarının kadayıf kargolamaya özel bir yapılanmaya gitmelerini sağlayabilirler. Bu yapılanma hem kadayıfın en geç 24 saat içinde son tüketiciye ulaşmasını garanti edecek bir süre taahhüdünü hem de kadayıfa özel taşıma ergonomisinin (raflı sisteme sahip kargo araçları gibi) tesis edilmesini içerebilir.
- Kadayıf firmaları DTSO ve Karacadağ Kalkınma Ajansı desteğini de yanlarına alarak bir taşımacılık kooperatifi kurabilirler. Bu kooperatif firmaların şehir dışından gelen siparişlerini hızlı ve sağlıklı ulaştırma misyonunu yerine getirebilir. Gaziantep örneğinde olduğu gibi sadece esnafa çalışacak bir kargo şirketinin kurulması sağlanabilir.

Bazı kadayıf firmaları otobüsler aracılığıyla yurt dışına kadayıf sattıklarını belirtmişlerdir. Gıda ihracatı önündeki sıkı mevzuata rağmen yapılan bu satışların yasal zeminde ve artan bir hacimle devam edebilmesi için DTSO liderliğinde

AB Coğrafi İşaret başvurusu yapılmasının altyapısının kurulması gerekmektedir. Bu tescil aynı zamanda yurt dışına e-ticaretin önünü de açacaktır. Bu çerçevede TÜBİTAK destekli ARGE çalışmaları yapılabilir ve AB mevzuatını karşılayacak kalori, karbonhidrat vb. değer ölçümlerine standart getirilebilir.

Kadayıf üreticileri her ne kadar Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Esnaf Odası tarafından temsil ediliyor olsalar da Diyarbakır Burma Kadayıfı özelinde bir birlik, kooperatif, dernek kurmaları değerlendirilebilir. Bu odaklı yapı firmalar arasında rekabetin devam edeceğini de öngörerek kadayıf özelinde yaşanan ortak sorunların (kargo, tanıtım, lobi faaliyetleri, vs.) çözülmesine katkı sağlayabilir.

Kadayıf firmaları kentin tanıtımı, hükümet & devlet yetkililerin kente ziyaretleri ve kente dair özel günlerde kamu kuruluşlarından gelen ücretsiz kadayıf siparişlerinin yarattığı yükten şikayetçidirler. Her ne kadar bu tür özel günlerin, kadayıfı tanıtmak üzere uzun vadede kendilerine olumlu geri dönüşleri olacağına ikna olsalar da artan girdi maliyetleri nedeniyle bu döngünün kendilerini zorladıklarını dile getirmektedirler. Bu bağlamda kadayıf üreticilerinin, DTSO ve Esnaf Odası'nın ve ilgili kamu kuruluşlarının ortaklaşacağı bir tanıtım fonu devreye konulabilir. Firmaların tek tek isimlerinin yer almadığı sadece "Diyarbakır Burma Kadayıfı" markası altında ve coğrafi tescil işaretinin vurgulandığı özel paketler bu tür etkinlikler için kullanılabilir.

Ulusal ve uluslararası fuarlara katılımında DTSO, Belediye, Valilik, Karacadağ Kalkınma Ajansı ve Meslek odası desteği sağlanmalıdır. Fuar katılımlarının beklenen etkiyi yaratabilmesi için firmalar üstü bir anlayışla coğrafi tescilin öne çıkarıldığı, tanıtım ve pazarlamada profesyonel destek alındığı organizasyon ve insan kaynağı

desteği sağlanmalıdır. Öne çıkan bazı kadayıf üreticisi firmaların yurtdışı pazarına açılmak amacıyla altyapılarını güçlendirdikleri öğrenilmiştir. Bu firmalarla coğrafi tescil işaretinin etkin kullanılması yönünde yakın iş birliği gereklidir.

Diyarbakır Burma Kadayıfı festivali düzenlenebilir. Bu festivalin düzenlenmesinde çoklu aktör temsiliyeti sağlanmalıdır. Kadayıfçılar, kadayıf ustaları ve çalışanlarının temsilcileri, sadeyağ üreticisi köylüler, değer zinciri içindeki diğer aktörler, yerel yöneticiler ve DTSO gibi aktörler ve yerel sivil toplum kuruluşlarından oluşacak bir komite, festivalin kentte kabul görmesi ve gelenekselleşmesi için gereklidir. Bu tür festivallerin kentin tarihi, kültürü ve gastronomisi ile birlikte ele alınması gerekmektedir.

DTSO Gastro İnovasyon Merkezi'nde yaşayan bir müze kurulabilir ve bu müzede Diyarbakır Burma Kadayıfı yerini alabilir. Müzede ya da müze dışında değerlendirilmek üzere Ermeni ustalardan bugüne Burma Kadayıfın taşıyıcıları olan ustaların biyografileri hazırlanabilir, yaşayanlarla sözlü tarih çalışması yapılabilir, tarih içindeki yolculuğu içinde kadayıf yapımında kullanılmış gereç sergilenebilir, tarladan çatala değer zinciri içindeki süreçler video ve fotoğraflarla belgelenebilir.

Yapılan görüşmelerde diğer coğrafi işaretli ürünlerde olduğu gibi, kadayıf firmalarının da paketlerinde coğrafi tescil işaretini belirten logonun kullanılmadığı görülmüştür. Firma temsilcileri, Burma Kadayıf dışında satılan diğer tatlı çeşitlerini de aynı tip pakete koyduklarını, coğrafi tescil işareti ibareli ek paketler yaptırmanın ek maliyet getirdiğini dile getirmektedirler. Bu tercih öncelikle firmaların coğrafi tescil belgesine ilişkin yeterli bir farkındalık geliştirmediklerini göstermektedir. Bu çerçevede DTSO, Kalkınma Ajansı başta olmak üzere ilgili kurumların firma sahipleri ile coğrafi tescil işareti ve doğru paketleme özelinde bir dizi görüşme yapması, eğitim

vermesi, deneyim paylaşımlarına olanak tanıyacak etkinlikler, buluşmalar organize etmesi, özgün paketlerin kullanılması, menülerde, web sitelerinde ve mağazaların görünür yerlerinde coğrafi işarete vurgu yapan bilgilendirme mecralarının oluşturulması sağlanmalıdır. Özgün paketlerin kullanılması için ilk tasarım ve baskı için firmalara özendirici katkı sağlanabilir. Düğünler, açılışlar vb. etkinliklere özel tek parça Burma Kadayıfı özel kutu tasarımları geliştirilebilir. Böylece kadayıfın pazar alanı çeşitlendirilebilir.

Diyarbakır Burma Kadayıfının coğrafi tescilini içselleştirmesi ve buradan değer üretmesi aynı zamanda kentin sürdürülebilir bir turizme sahip olmasına da bağlıdır. Bu çerçevede kente dair yapılan turizm planlamalarında ve yatırımlarında Burma Kadayıfı turizme katkı sağlayıcı gastronomik ve kültürel bir değer olarak ele alınması önem taşımaktadır. Burma Kadayıfın Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın tanıtım programlarına alınması, dizilere ürün yerleştirme yapılması, bilgi yarışmalarında konu edinilmesi vb. çalışmalar için DTSO başta olmak üzere ilgili kurumlar inisiyatif gösterebilir.

Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de e-ticaret hacmi her geçen yıl artmaktadır. Diyarbakırlı kadayıfçıların e-ticareti daha etkin kullanmalarına olanak sağlamak ve kapasitelerini artırmak amacıyla firmalara eğitim verilebilir.

Diyarbakır Burma Kadayıfının coğrafi tescil belgesinde belirtildiği özgün tadını değiştirmeden kadayıfının kafelerde, restoranlarda yemek sonrası, kahveyle, dondurmayla eşleştirilerek sunulması için menüler zenginleştirilebilir.

Kadayıf ustaları ve sektörde çalışan yüzlerce işçinin yaşam koşullarının iyileştirilmesi için DTSO ve kadayıf firmaları başta olmak üzere sektörün sürdürülebilirliği ve büyümesini arzulayan tüm kurumlar sorumluluk almalıdır.

Artan girdi maliyetleri, Burma Kadayıfta

kalitenin düşmesi ve taklit sorununun yaygınlaşması riskini tetikleyebilir. Bu konuda esnaf odasına ve coğrafi tescil belgesinde yer alan denetleyici kurumlara önemli görevler düşmektedir.

Zincir marka olmayan ancak on yıllar içinde kendi müşterisini oluşturmuş, mahalle aralarında üretimine devam eden küçük esnafın desteklenmesi yaşamsal öneme sahiptir. Bahsi geçen küçük esnaf, çoğunlukla orta ve alt gelir grubuna sahip tüketicilere hizmet vermektedir. Bu desteklenme hem küçük esnafın üretim süreçlerinde kalitelerinin artırılması hem de işletmelerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması için önem taşımaktadır. Burma Kadayıf özelinde denetleyici kurumların düzenli olarak bir araya gelmesi, firma temsilcileriyle rutin görüşmeler yaparak sorun alanlarının çözülmesi için katılımcı biçimde iş planları oluşturması önem teşkil etmektedir.

Başta ceviz olmak üzere hammaddenin yerli üretimden karşılanabilmesi için yerli-ithal fiyatındaki makasın daraltılması gerekmektedir. Bu çerçevede uygun kırsal bölgelerde ceviz bahçelerinin tesis edilmesi yönünde kamunun özendirici politikalarına ihtiyaç vardır.

Zincir şubelere sahip, marka değerini oluşturmuş kadayıfçıların kullandıkları malzemenin niteliğinden, üretim süreçlerine; çalışanlarının prezantasyonundan, coğrafi işareti işler kılmalarına dek bütüncül bir kapasite geliştirme ve denetlenme sürecine ihtiyacı vardır.

Kadayıf sektörü erkek egemen bir sektör olarak görünmektedir. Hem mağaza çalışanları hem de üretim bölümünde çalışanların hemen tamamı erkektir. Sektörde kadın istihdamının sağlanması için özendirici adımların atılması gerekmektedir.





Diyarbakır Boğazkere Üzümü

- İklim ve toprak yapısı özellikleriyle tarihsel olarak zengin asma genotip çeşitliliğine sahip bir bölge olan Mezopotamya'nın kadim kentlerinden Diyarbakır, üzümün etrafında gelişen agrobiyoçeşitlik açısından önemli bir merkezdir. Yöresel çeşitler üzerine yapılan çalışmalar sayesinde bölgedeki bağlarda yetiştiriciliği yapılan 75 adet farklı özelliklerde yöresel çeşit kayıt altına alınmıştır. Boğazkere üzüm çeşidi bu yöresel çeşitler arasında en öne çıkanıdır.
- Diyarbakır ili üzüm yetiştiriciliği açısından son derece uygun toprak ve iklim koşullarına sahiptir. Özellikle iklimden kaynaklanan gece gündüz sıcaklık farkının fazlalığı ve bölgenin volkanik toprak yapısı Boğazkere'nin Diyarbakır ile özdeşleşmesini sağlamıştır.
- Diyarbakır Boğazkere Üzümü bölgede izi sürülebilen 100 yılı aşkın bir üretim kültürü ve tarihine sahip. Eskiden bu bölgede yaşayan Ermeni ve Süryani nüfusun şarap üretiminde Diyarbakır'da üretilen Boğazkere üzümünü tercih ettiği biliniyor. Bölgede yüz yaşının üstünde olduğu tahmin edilen bağlar var ve meyve vermeye devam ediyor.
- Diyarbakır Boğazkere Üzümü, Türkiye'de yetiştiriciliği yapılan yerli şaraplık çeşitleri içinde yöreden kaynaklı sahip olduğu özelliklerle farklılaşan, tercih edilen, ünü ülke sınırlarını da aşan değerli bir üzüm çeşididir.
- Kendine has aroması ve dilin gerisinde, boğaza yakın yerde bıraktığı kuruluk ve burukluk hissi, "boğazı kermesi" bu üzüme ismini vermiş, namını kazandırmıştır.
- Coğrafi işaret tescil belgesinde ifade edildiği üzere salkımı yoğun ve orta büyüklükte, meyveleri küçük-orta taneli, koyu renkli ve kalın kabuklu bir üzüm olan Diyarbakır Boğazkere üzümü kendine has tanenli yapısı, orta-düşük asiditesi ve müthiş dengeli aromasıyla özellikle şarap üretimi için çok kaliteli bir çeşittir. Boğazkere'den yapılan şaraplar, yoğun ve kuvvetli tanenli, asiditesi düşüktür. Bu sebeple gövdeli ve kuvvetlidir.
- Boğazkere üzümünden şarap üretiminin yanı sıra pekmez, pestil, şıra, sucuk, kesme gibi ürünlerin üretiminde de kullanılıyor.

- Diyarbakır Boğazkere Üzümü, diğer yerel üzüm çeşitleri ile bölge için önemli bir kültürel değerdir. Bununla birlikte çok sayıda üretici ve işletme açısından önemli bir ekonomik değerdir.
- Boğazkere üzümünü var eden tarihsel, ekolojik ve kültürel özelliklerini tespit etmek, ürünün toplumsal, ekolojik ve ekonomik olarak sürdürülebilirliğine destek vermek, tanınırlığını artırarak katma değerli üretimi teşvik etmek amacıyla Diyarbakır Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından 10 Mart 2021 tarihinde Diyarbakır Boğazkere Üzümü olarak tescil ettirilerek coğrafi işaret alınmıştır.

COĞRAFI İŞARET KÜNYESİ

- Coğrafi İşaret Tescilinin Coğrafi Sınırı: Diyarbakır ili
- Coğrafi İşaret Başvuru Yılı: 2018
- Coğrafi İşaret Tescil Yılı: 2021
- Coğrafi İşaret Tescil No: 687
- Coğrafi İşaret Türü: Menşe
- Coğrafi İşaret Ürün Kategorisi: Tarım
- Coğrafi İşaret Ürün ve Grubu: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
- Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Yapan Kurum: Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
- Coğrafi İşaret Tescil Ettiren Kurum Türü: Kamu



Yerin Tadı

COĞRAFI SINIR

Diyarbakır Boğazkere Üzümü



Boğazkere çeşidinin esas olarak kültüre alındığı ve yetiştiriciliğinin yoğun olduğu bölge Fırat ve Dicle ırmaklarının arasında uzanan Mezopotamya bölgesidir. Bu bölgede Diyarbakır, Elâziğ, Malatya, Gaziantep, Urfa ve Mardin gibi illeri de içine alan geniş bir üretim alanı olsa da kültür ve ekoloji Boğazkere'yi Diyarbakır'a özgelemiştir. Diyarbakır ili üzüm

ÜRÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Coğrafi işaret tescil belgesinde Diyarbakır Boğazkere Üzümünün morfolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklerine yer verilmiş, bölgede bağcılıkta genellikle başvuru alan üretim yöntemlerine değinilmiş ancak Boğazkere üzümünü diğer üzüm çeşitlerinden ayırt edecek tarihsel ve kültürel faktörlere, kültürel coğrafyaya dair bilgilere ve ürünün bu açıdan taşıdığı özelliklere yer verilmemiştir.

Proje kapsamında gerçekleştirilen Boğazkere

yetiştiriciliği açısından son derece uygun toprak ve iklim koşullarına sahiptir. Her ne kadar, Boğazkere üzümünün özellikle son yirmi yıllık süreçte Türkiye'de özellikle şarap üretiminin yapıldığı Denizli, İzmir, Nevşehir gibi farklı illerde de yetiştiriciliği yapılmaya başlansa da, şarap üretimi açısından Diyarbakır dışında yetiştirilen Boğazkere'nin Diyarbakır Boğazkeresi kadar istenilen kalite ve özelliklere sahip olmadığı konunun uzmanları tarafından ifade edilmektedir.

Coğrafi işaret tescil belgesinde Diyarbakır Boğazkere Üzümünün üretim alanı tüm Diyarbakır ili idari sınırları içinde kalan coğrafi bölge

ile sınırlandırılmıştır. Diyarbakır'da ise Ergani, Lice, Çermik, Dicle, Eğin ve Çüngüş ilçeleri bağcılıkta öne çıkan ve Boğazkere üretiminin yoğun olduğu bölgelerdir. Tescil başvurusunu yapan uzmanlar, bölgedeki tüm üretimi kapsamak ve üretim ölçeğini geniş tutmak için tescil sınırlarının tüm Diyarbakır'ı kapsamasını gözetmişlerdir.

üzümü saha görüşmelerinde ve vizyon toplantısında Boğazkere üzümüyle tüm paydaşlara Diyarbakır Boğazkere üzümünün diğerüzümlerden ve diğer bölgelerde yetiştirilen Boğazkere çeşidi üzümünden farkları, ayırt edici özellikleri sorulmuş, literatür taraması kapsamında erişilen rapor ve makaleler bu boyut çerçevesinde ele alınmıştır. Derlenen cevaplarda ve ilgili raporlarda öne çıkan ayırt edici özellikler şu başlıklarda incelenebilir.

EKOLOJİK KAYNAKLAR:

Literatürde yer alan çok sayıda araştırma bölgenin ikliminin ve toprak yapısının bağcılık için uygun olduğunu vurgulanmaktadır. Genel anlamda sıcak kara iklimine sahip ilde yazlar çok sıcak ve kurak, kışlar ise nispeten yağışlı geçmektedir. Gerek son yıllar gerekse uzun yıllara ait iklim verileri incelendiğinde asmanın büyüme ve gelişme gibi biyolojik işlevleri üzerine önemli etkisi bulunan maksimum, minimum ve ortalama sıcaklık dereceleri ile etkili sıcaklık toplamı, güneşlenme, yağış ve rüzgâr değerlerinin Diyarbakır ilinde asmaların büyümesi ve gelişmesi için elverişli olduğu belirtiliyor. Yöre iklimi, sofralık, kurutmalık, şıralık ve şaraplık üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliği açısından en erkenci çeşitlerden en geç olgunlaşanlara kadar her olgunluk kademesindeki çeşitlerin yetiştiriciliğine uygun özellikler sunmaktadır. Özellikle bölgenin karasal ve kurak iklimden kaynaklı yüksek ortalama sıcaklık, gece gündüz sıcaklık farkının fazla olması ve nem oranının düşük olması gibi özellikler Boğazkere'nin Diyarbakır iklimine uyum sağlamasını ve bölge ikliminde en yüksek kaliteyi yakalamasını getirmektedir.

TARİHİ-KÜLTÜREL KAYNAKLAR:

Tescil belgesinde Diyarbakır Boğazkere Üzümünün tarihine ve kültürüne dair bilgiler yer almamaktadır. Oysa farklı çalışmalarda da yer verildiği üzere Diyarbakır'ın da içinde bulunduğu Mezopotamya bölgesi bağcılık için en elverişli iklim kuşağında bulunmakta ve asmanın gen merkezlerinin keşiştiği ve ilk kez kültüre alındığı coğrafyanın merkezindeki konumundan dolayı, çok eski ve köklü bir bağcılık kültürü ile zengin bir asma gen potansiyeline sahiptir (Değirmenci Karataş vd. 2015). Diyarbakır'da bağcılığın ön planda olduğu Çermik, Çüngüş gibi ilçelerde rastlanan asırlık bağlar bağcılığın bölgede köklü bir tarihi olduğunu göstermektedir. Ayrıca

Toprak özellikleri açısından Diyarbakır Boğazkeresinin istediği, onun kalitesini arttıran toprak özelliklerinin neler olduğuna ne ilgili raporlarda ne tescil belgesinde yer verilmiştir. Yapılan görüşmelerde bölgede Boğazkere'ye yetiştirilen bağlarla ve Boğazkere'ye özelliğini veren toprak yapısının özellikleri ile ilgili olarak şu başlık öne çıkmıştır:

Bağcılık geleneksel olarak eğimli, yamaç arazilerde; çoğunlukla killi-kumlu, killi-tınlı özelliklere sahip kahverengi ve kırmızı renkte; çabuk ıslanıp çabuk kuruyabilen, yüksek geçirgen, taşlık toprak yapısına sahip bağlarda susuz şartlarda yapılmaktadır.

Bölgede bağların genellikle eğimli arazilerde olması kültürel olarak ürünün üretim ve yetiştirilme yöntemine dair ayırt edici özelliklerden biridir. Bölgede Boğazkere üretimi yapan üreticilerin belirttiği gibi eğimli arazilerde kurulan bağlarda soğuk zararına karşı meyve daha iyi korunabiliyor ve (tat ve şaraplık özellikler açısından) daha kaliteli meyve oluşumu sağlanabiliyor.

bölgeyle ilgili yapılan arkeolojik çalışmalar bağcılığın ve şarap üretiminin bu bölgede çok eski çağlardan bu yana ver olduğunu bir kanıttır. Öte yandan Diyarbakır zengin yöresel üzüm çeşitliliği ve şarap kültürü ile Cumhuriyet sonrası dönemde Türkiye bağcılığı açısından da önemli bir merkez olmuştur. 1930'lu yıllarda kurulan Diyarbakır'ın ilk büyük kamu işletmesi olan Tekel'in bölgedeki içki fabrikasında kentte yetişen kaliteli üzümlerden uzun süre rakı üretimi gerçekleştirilmiştir. Yine, Elazığ'daki şarap üretim tesislerinde üretilen şarapların günümüze nazaran daha büyük oranda Diyarbakır'ın Boğazkere üzümünden yapıldığı ifade edilmektedir.

TOHUM - HAMMADDE:

Tescil belgesinde Diyarbakır Boğazkere Üzümü, Boğazkere çeşidi üzümde elde edilir diye ifade edilmiştir. Bölgede bağlar geleneksel olarak çelik ile üretim üzerinden tesis edilmektedir. Yeni ve modern asmaçılık tekniklerinin kullanıldığı bağlarda Amerikan asma anaçları üzerine aşılı Diyarbakır Boğazkere Üzümü fidanlarının kullanıldığı gözlemlenmektedir. Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde üreticiler aşılı asma anaçlarını genellikle yerelde faaliyet gösteren fidan üreticilerinden temin ettiklerini ancak güvenilir (ismini doğru), sağlıklı sertifikalı fidanı bulmakta ve uygun fiyatlarla temin etmekte zorluk çektiklerini ifade etmişlerdir.

Boğazkere üzüm çeşidinde klon seleksiyonu ıslah projesinin ilk aşaması olan “Klon Baş Omca Adaylarının Belirlenmesi” çalışması 2012 yılında tamamlanmış yapılan gözlem ve analizler sonucunda Boğazkere çeşidine ait en kaliteli ve en yüksek verim veren klon baş omca adaylarının tespiti yönünde çalışmalar tamamlanmıştır (Karataş vd. 2013). Öte yandan Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü olarak, DPT projesi kapsamında kurulan “Araştırma ve Uygulama Bağ Alanı” ve “Aşılı Asma Fidan Üretim Tesisi” bünyesinde bölgede öne çıkan sofralık ve şıralık üzüm türlerinden fidan üretimi gerçekleştirilmiştir.

Tablo 6: Diyarbakır Boğazkere Üzümünün Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

| Diyarbakır Boğazkere Üzümü | | | | | |
|----------------------------|----------------|---|---------|-------------------------|--------|
| Morfolojik Özellikleri | | Fiziksel ve kimyasal özellikleri | | | |
| Salkım şekli | Kanatlı konik | SÇKM (Suda çözünür kuru madde) (en az, %) | 17-23 | pH | 3-3,5 |
| Salkım iriliği | İri | Titre edilebilir asitlik (Tartarik asit cinsinden) (en az, %) | 5-7 | Salkım boyu (en az, mm) | 70-150 |
| Çekirdek Sayısı | 2-3 | Salkım ağırlığı (en az, g) | 100-300 | Salkım eni (en az, mm) | 50-100 |
| Tane Şekli ve İriliği | Yuvarlak - İri | Şıra oranı (en az, %) | 55-75 | Tane boyu (en az, mm) | 10-16 |
| Tane Rengi | Mor - Siyah | 100 tane ağırlığı (en az, g) | 150-250 | Tane eni (en az, mm) | 8-13 |
| Olgunlaşma Zamanı | Geç | | | | |
| Budama İsteği | Karşık | | | | |

DIYARBAKIR BOĞAZKERE ÜZÜMÜNÜN ŞARABI:

Kendine has aroması ve dilin gerisinde, boğaza yakın yerde bıraktığı kuruluk ve burukluk hissi, "boğazı kermesi" bu üzümün ismini vermiş, namını kazandırmıştır. Bu duyuşsal özellik Diyarbakır Boğazkeresinin imzasıdır. Boğazkere'den yapılan şaraplar, uygun üretim, saklama ve şişeleme koşulları ile yoğun ve kuvvetli tanenli, gövdeli ve dengeli aromalarıyla namı ve kalitesi yüksek şaraplar olarak ünlenmiştir. Diyarbakır Boğazkere üzümünden yapılan şaraplarla ilgili yapılan duyuşsal analizlerde kiraz, ahududu, karadut, böğürtlen gibi kırmızı ve siyah meyve

aromaları, beyaz biber, karanfil gibi baharat aromaları, topraksı tonlar ön plana çıkmaktadır. Boğazkere üzümü ülkemizde başta Öküzgözü çeşidi olmak üzere diğer şaraplık üzümlerle kupaj yapılarak birçok kaliteli şarapta kullanılmaktadır. Bazı firmalar Boğazkere'nin aroma ve dengesinin vurgulamak için Boğazkere'den monosepaj şarap üretimi yapmaktadır.

Boğazkere'den yapılan şaraplar ülkemizde üretilen şaraplar arasında yıllandırmaya müsait olan en uygun şaraplardandır. Meşe fıçıda bekletilen şarapların taneni yumuşar, 5-15 yılda olgunlaşarak çok yönlü hale gelir ve vanilya ve moka gibi aromalar ön plana çıkar.

YERİN VE TADIN (ÜRETİMİN) GİDİŞATI, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ETKİSİ

Salkımı yoğun ve orta-iri büyüklükte, meyveleri orta-iri ve yuvarlak taneli, mor-siyah renkli ve kalın kabuklu bir üzüm olan Diyarbakır Boğazkeresi sahip olduğu bu morfolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri nedeniyle öncelikle ve daha yaygın olarak şarap ve şıra yapımında kullanılmaktadır. Türkiye'de şaraplık üzümler arasında kimyasal ve duyuşsal özellikleri ile Boğazkere şarap üretimi için en uygun çeşitlerin başında gelir. Şaraplık kullanımın ötesinde üreticiler ve bazı firmalar Boğazkere üzümünü pestil, pekmez, bulam, muska, tarhana, cevizli sucuk, köfter, şıra ve üzüm suyu için de işleyerek değerlendirmektedir. Son yıllarda yapılan çalışmalar ile Boğazkere'nin kullanım alanlarında çeşitlenmenin arttığı gözlemlenmektedir.

Üreticiler son yıllarda Diyarbakır'da bağ alanlarının azaldığını buna bağlı olarak da Boğazkere üzümünün üretiminin düştüğünü ifade etmektedirler. Bu durum kısmen istatistiklere de yansımaktadır. TÜİK arşivindeki istatistik yıllıklarının farklı yıllara ait kayıtları

incelendiğinde 1995 yılına gelene kadar Diyarbakır'daki bağ alanlarının 20-25 bin hektar olduğu görülüyor, 1995 yılı sonrasındaki TÜİK istatistikleri ise bağ alanlarının düzenli olarak azaldığını ve yaklaşık 25 yıllık süreçte %30 düşüş yaşayarak 17 bin hektara gerilediğini gösteriyor. Bu azalışın başlıca sebepleri incelendiğinde, ülkede ve bölgede uygulanan tarım ve kırsal kalkınma politikalarının bağıcılığı, yöresel ürünlerin korunmasını ve üretiminin artırılmasını, özelinde ise Boğazkere üzümünü destekler nitelikte olmadığı ifade edilmektedir. Ülke genelinde yaşanan kırsal alanların boşalması, kırsal nüfusun yaşlanması gibi olgular bölgenin kendine has koşulları ile daha derinden hissedilmektedir. Bu dinamiklerin yanında bağıcılık içerisinde şaraplık cinslerin diğer cinslere nazaran geri plana itildiği ve teşvik edilmediği uzmanlar tarafından vurgulandı. Öte yandan, kalkınma politikalarının bir yansıması olarak geçmişte bölgede üzümün esas alıcısı ve işleyicisi olan Tekel'in özelleştirilmesi ile kentteki üretim tesisinin kapanması, bölgeden alım

yapan önde gelen şarap firmalarının Boğazkere üretimini ve tedarikini kent dışına taşıması da üretimin sürdürülebilirliğini zorlayan gelişmeler olmuştur. Ayrıca son yıllarda iklim değişikliğinin tarımsal üretim üzerindeki olumsuz etkileri Boğazkere üreticileri tarafından da hissedilmektedir. İklim değişikliğine bağlı aşırı iklim olaylarının şiddeti ve sıklığında yaşanan artış diğer ürünlerde olduğu gibi Boğazkere üreticileri açısından da önemli bir risk faktörü. Bu noktada, Boğazkere'nin tarihsel ve kültürel olarak geliştirdiği yöresel alışkanlık, aşinalık diğer çeşitlere nazaran Boğazkere'ye bir avantaj sağladığı da ifade edilmelidir. Son yıllarda bölgede yaygınlaşan floksera zararlısının da Diyarbakır Boğazkeresi önünde önemli bir tehdit olduğu farklı uzmanlar ve üreticiler tarafından vurgulanmıştır. Özetle, hem iklim değişikliğinin yarattığı iklim ve hastalık kaynaklı riskler hem ülke genelindeki kırsal kalkınma, tarım, bağcılık ve şarapçılık alanındaki politika ve uygulamalar

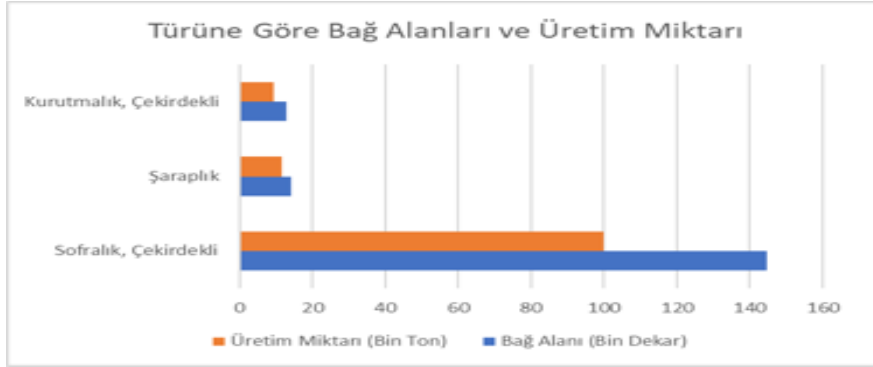
hem de sektördeki büyük firmaların yakın dönemdeki tedarik politikaları Diyarbakır Boğazkere üzümü üreticilerinin ürünü korumaları ve üretimi sürdürmeleri konusunda teşvik edici olmamıştır. Ancak son yıllarda coğrafi işaret tescili alınmasında etkili olan yerel ve yöresel ürünlere artan ilgi, bölgede şarap üretiminde yerel firmaların, butik üreticilerin, şarap evlerinin ortaya çıkması, büyük alıcı firmaların yerin tadının getirdiği özgünlüğün farkına varmalarıyla Boğazkere tedariklerinde yeniden Diyarbakır'a yönelmeleri, Boğazkere üzümünün farklı kullanımına yönelik (Ekorez Üzüm Suyu gibi) girişimler, kısıtlı da olsa akademi ve kamu kurumlarının araştırma, bitki koruma ve eğitim-yayım çabaları son birkaç yıldır bölgede Boğazkere üzümünün üretimi ve değerlendirmesine yönelik umutvar bir durum olduğunu göstermektedir.

Değer Zinciri

2020 yılı TÜİK verilerine göre Türkiye yaklaşık 400 bin hektar bağ alanına sahiptir ve 2020 yılında toplam üzüm üretimi 4,2 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Diyarbakır, 171.855 dekar bağ alanı ile Türkiye'de 6. sırada, 120.772 ton üzüm üretimi ile Türkiye'de 7. sıradadır. Diyarbakır'ın iklimi ve sahip olduğu kültürel çeşitlilik sayesinde sofralık, kurutmalık, şıralık ve şaraplık üzümlerin en erkenci çeşitlerden en geç olgunlaşanlara kadar her olgunluk kademesindeki çeşitler yetiştirilmekteyse de üretimde ağırlıklı olarak sofralık çekirdekli üzümler öne çıkmaktadır. 2020 yılı TÜİK

verileri, Diyarbakır'da şaraplık üzümlerin toplam üretim alanının yaklaşık 14 bin dekar ve üretilen şaraplık üzüm miktarının ise 11 bin 538 ton olduğunu göstermektedir. Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nün tuttuğu bitkisel üretim istatistikleri ve Çiftçi Kayıt Sistemi verilerinde çeşitlere göre bir ayırım yapılmadığı için Diyarbakır'da üzüm üretimi içerisinde Boğazkere'nin payı bilinmiyor.

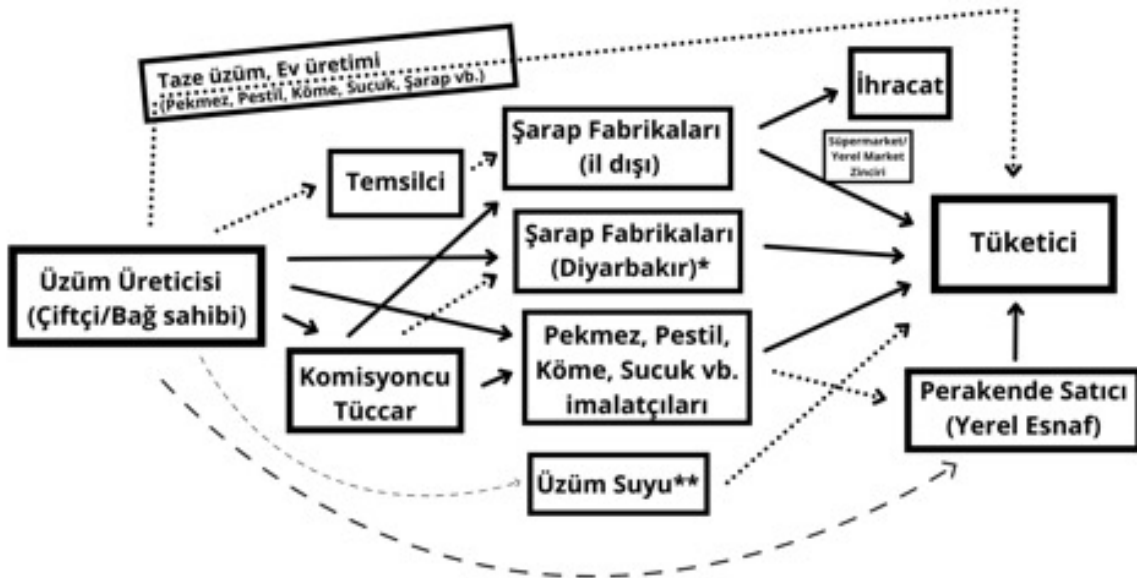
Grafik 12: 2020 yılı Diyarbakır türüne göre bağ alanı ve üzüm üretim miktarı



“Üretim alanının net olarak tespit etmek mümkün olmadı. Yıllara göre, ekolojik koşullara göre çok değişiyor. Binlerce dekar alanda üretim yapılıyor, birkaç bin ton ürün alınıyor. ÇKS kayıtları pek sağlıklı değil; ÇKS kaydı olmayan üreticiler de var, ÇKS’de kayıtlı olup bağları âtil durumda olan üreticiler de...” (Görüşme Notları).

Boğazkere dışında Öküzgözü, İm (küçük), Kohar (asitli), Şarabi, Talik gibi yöresel çeşitler de olmakla birlikte üretilen şaraplık üzümlerin daha büyük oranda Boğazkere olduğu ifade edildiğinden yola çıkarak Diyarbakır Boğazkeresinin yıllık üretiminin 5-10 bin ton aralığında olduğu tahmin edilebilir.

TEDARİK ZİNCİRİ



Grafik 13: Diyarbakır Boğazkere Üzümü Tedarik Zinciri

Diyarbakır Boğazkere Üzümü üretiminin yapıldığı bağlar ve üretici profili incelendiğinde ikili bir yapı olduğu gözlemleniyor. Sulama, budama, toprak bakımı gibi kültürel işlemler açısından geleneksel üretim yöntemlerinin sürdürüldüğü, küçük (5 dekara kadar) ve parçalı parsellerden oluşan görece eski bağlarda üretim yapılan küçük aile işletmelerinin yaygın olduğu gözlemlenmektedir. Bunların yanı sıra, fidan temininden sulamaya, gübrelemeden toprak bakımına daha modern yöntemlerin kullanıldığı daha büyük alanlarda üretimin yapıldığı tarımsal işletmelerin de son yıllarda bölgede faaliyete geçtiği ifade edilmektedir. Bu ikili yapı içerisinde verim ve karlılık farklılaştığı gibi farklı işleme ve pazarlama kanalları tercih edilmektedir.

Boğazkere üzümü esas olarak şaraplık bir çeşittir ve bu sebeple geleneksel olarak pazar için üretim yaygındır. Üreticiler kısmi olarak öz tüketim için üretim yapsalar da hasat büyük oranda birincil kanal olan şarap tedarik zincirine dahil olmaktadır. Boğazkere üreticilerinin bazıları farklı gerekçelerle üzümünden pestil, köme, pekmez gibi alternatif işleme-ürün üretimi yoluna gitmektedirler. Buradan elde ettikleri ürünlerin ev tüketimi dışındaki kısmı genel olarak ya üretici tarafından ya da yerel ölçekte çalışan tüccar-firmalar tarafından yerel pazarlarda satışa sunulmaktadır.

Son yıllarda GAP Bölge Kalkınma İdaresi, Karacadağ Kalkınma Ajansı, Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Dicle Organik Meyve Yetiştiricileri Birliği'nin yürüttüğü çalışmaların sonucunda Dicle ilçesinde organik sertifikalı Diyarbakır Boğazkere Üzümünün yetiştirildiği bağların kurulması desteklenmiş ve burada üretilen ürünlerin bir kısmı yine Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nin tesislerinde sıkılarak üzüm suyu üretimine başlanmıştır. Üzüm suyu yine aynı tesislerde şişelenerek "Ekorez" markasıyla satışa sunulmaktadır.

Şarap tedarik zincirinde ise geleneksel olarak Türkiye'nin farklı yerlerinde üretim yapmakta olan Doluca, Kavaklıdere, Mey gibi sektörde öne çıkan firmalar ve Mardin, Kapadokya

bölgesinde faaliyet gösteren yerel bazı şarap firmaları bölgedeki temsilcileri aracılığıyla alım yapmaktadır. Üretimin yoğun olduğu ilçelerde firmalar adına alım yapan 3-4 tüccar, komisyoncu bulunmaktadır. Genel olarak her firma farklı bir komisyoncu ile çalışmaktadır. Üretilen üzümün önemli bir kısmı bu kanalla Türkiye'nin farklı noktalarındaki şarap firmalarının üretim tesislerine taşınmaktadır.

Tekel'in bölgede etkinliğinin sonlanmasıyla ürünlerin yerelde işlenmesi azalmıştır. 2000'li yılların ortalarında itibaren bölgede büyük ölçekte alım yapan firmaların Boğazkere çeşidini üretim tesislerine yakın yerlerde kendi bağlarında üretirme yoluna gitmeye başlamışlardır. Bu gelişmelerin sonucunda Diyarbakır Boğazkere üzümüne olan talebin son 20 yıllık sürede azaldığı ifade edilmektedir. Ancak son yıllarda Diyarbakır Boğazkere Üzümüne dair ilgi artmaktadır. Büyük şarap firmaları bölgeden alım konusunu yeniden önceliklendirmeye başlamışlardır, Organize Sanayi Bölgesi'nde üretim tesisleri olan yerel şarap firmaları hem kendi bağlarını tesis etmekte hem de bazı üreticilerle sözleşmeli üretim yöntemi modelini işleterek ihtiyacı olan kaliteli üzümleri yerelden tedarik ederek talep yaratmaktadır. Bu yerel dinamikler yerelde üretime, yerelde işlemeye ve yerel istihdama olumlu katkı sunmaktadır.

Diyarbakır Tarım ve Orman İl Müdürlüğü 2020 yılı maliyet verileri ve ürün fiyatları incelendiğinde 2020 yılı için sulamanın olmadığı bir bağda 1 kg şaraplık üzüm maliyeti 1,90 TL olarak tahmin edilmiştir. Yapılan maliyet analizinde maliyet kalemlerine göre 3'te 1 amortisman, faiz gibi sabit maliyet kalemlerine giderken geri kalan kısım işçilik, girdi, makine giderleri gibi değişken masraflardan oluşmaktadır. Toplam masraflar içinde en önemli kalemi (yaklaşık %40'lık pay) budama, bakım, hasat, pazara hazırlık gibi üretim aşamalarında harcanan işçilik giderleri oluşturmaktadır. Tarım ve Orman İl Müdürlüğü 2020 yılında şaraplık üzüm ortalama fiyatının 4,06 TL olduğunu kaydetmiştir. TÜİK verileri de Diyarbakır'da şaraplık üzümde dekarda 613

kg verim alındığını göstermektedir. Maliyet, verim ve satış fiyatı üzerinden yapılan bir hesaplamayla 5 dekarlık bir bağın yıllık karı 6600 TL olarak hesaplanmaktadır. Çalışma kapsamında görüşülen üreticiler uyguladıkları kültürel işlemler ve bağcılık yöntemleri ile TÜİK'in işaret ettiği ortalama verimden daha fazla verim alabildiklerini ifade etseler de ürünlerini pazarlama konusunda sorun yaşadıklarını ifade etmişlerdir. Hasat sonrası ürün çok fazla dayanmadığı ve ürün satışı için az sayıda komisyoncuya bağlı oldukları için pek fazla pazarlık güçlerinin olmadığını, komisyoncuların ürünü bekleterek hem suyun çekilmesiyle ağırlıkta avantaj elde ettiklerini hem de pazarlık güçlerini kullanarak fiyatı belirleyebildiklerini ifade etmişlerdir. Boğazkere üzümü, şaraplık bir çeşit olduğu için üreticilerin kendi imkanları dahilinde şarap için üzümü işleme imkanları, koşulları ve kapasiteleri yoktur. Üreticiler, kendi öz tüketimi ve kısmen de yerel pazarlara satışı yapılan pekmez,

pestil, sucuk üretimleri haricinde ürünün değerlendirmesi hususunda alım yapan az sayıda komisyoncu karşısında güçsüzdürler. Bu durumu değiştirebilecek üretici örgütlülüğü, kooperatifleşme konusunda üreticiler nezdinde bir arayış olmakla birlikte somut bir girişimin olmadığı gözlemlenmiştir. Dicle Organik Meyve Yetiştiricileri Birliği bu anlamda kamu ile ortak projelerin hayata geçmesi, üreticilerin organik üretim için bilgilendirilmesi ve desteklenmesi hususunda önemli işler ortaya koysa da değer zincirinde üreticiler namına bir pazarlık gücü oluşturmada çok başarılı olamadığı gözlemlenmiştir. Organik üzümünden üzüm suyu üreten Ekorez firmasıyla yapılan anlaşmaya aracılık ederek, Dicle'de yetişen organik üzümlerin piyasanın üstünde bir fiyatla satışını sağlayabilmiştir ancak üreticilerin organik ürün desteklerinin yetersiz bulduğu ve organik üretimden vazgeçtiği koşullarda bu ilişkinin ne kadar sürdürülebileceği bilinmemektedir.

Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı

COĞRAFI İŞARET TESCİLİ DENETİM SÜRECİ

Diyarbakır Boğazkere Üzümü Coğrafi İşaret Tescil başvurusu 2018 yılında Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yapılmış, 10 Mart 2021 tarihinde tescil alınmıştır. Tescil belgesine göre denetim süreci Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından koordine edilecektir ve denetimlerin Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi, GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi ile Diyarbakır Ziraat Mücadele Araştırma Enstitüsünde görevli konu ilgili birer uzman personelin katılımıyla oluşan en 3 kişilik bir denetim komisyonu tarafından yürütülmesi öngörülmüştür. Denetim komisyonundan Diyarbakır Boğazkere Üzümünün üretiminde kullanılan fidanların temini ve tescil belgesinde belirtilen kültürel işlemlerin uygunluğu ile Diyarbakır Boğazkere

Üzümü ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetlemesi beklenmektedir. Tescil belgesinde Diyarbakır Boğazkere Üzümüne dair sıralanan kültürel işlemler bağcılık yöntemlerine ilişkin genel kabuller şeklindedir ve denetime konu olacak bir kısıtlılık tanımlanamamaktadır. Öte yandan sertifikalı ve adına doğru fidanların yetiştirilmesi, piyasaya arzı ve üreticiler tarafından tercih edilmesi ile ilgili eksikler ortadadır. Bununla birlikte coğrafi işaret tesciline dair üreticiler ve şarap firmaları tarafında farkındalık oluşmadığı için amblem kullanımı da henüz söz konusu değildir. Bu sebeple, denetim komisyonunu teşkil eden kurumlar denetim süreciyle ilgili mevzuatın ötesinde denetime konu olacak ürünün tanımına, ayırt ediciliğine, yöreselliğine dair genel sınırları görünür kılacak analiz ve çalışmaları tanımlayarak bunların kurumsallaşmasını sağlayacak bir görev tanımıyla hareket etmelidir.

TANITIM FAALİYETLERİ, FESTİVALLER VE ŞENLİKLER

Diyarbakır Boğazkere Üzümünün coğrafi işaret tescil başvuru süreci, başvuruyu yapan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden uzman personelin ve Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nden bir akademisyenin teknik çalışmaları ile yürütülmüş ve tescilin kabulü kısa zaman önce gerçekleşmiştir. Geçen süre zarfında henüz coğrafi işaret tescilinin kamuoyuna duyurulması, üreticiler nezdinde tanıtımının ve katılımının sağlanmasına yönelik etkinlikler gerçekleştirilmemiştir. Proje kapsamında yapılan vizyon toplantısına katılan uzmanların da ifade ettiği gibi coğrafi işaretle ilgili hem kurumların hem Boğazkere üzümünü üreten ve işleyen kişi ve firmaların konuya dair farkındalıkları düşük seviyededir.

Diyarbakır Boğazkere Üzümünden yapılan şaraplar ulusal piyasada kendi ürün grubunda en çok bilinen ürünlerin başında gelmektedir. Türkiye'de menşeli üzümlerden yapılan şaraplarla ilgili tanıtım belgelerinde, haritalarda, etkinliklerde Diyarbakır Boğazkeresi ilk akla gelen şaraplık üzümlerdendir. Çalışma kapsamında görüşme yapılan uzmanların ve sommelierlerin ifadelerine göre Türkiye şaraplarını takip edenlerin her zaman ilk akla gelen üzümlerden biri olmuştur Diyarbakır Boğazkeresi. Ancak yine de böylesine kaliteli bir üzüm ulusal ölçekte hak ettiği ilgiyi göremediği için uluslararası bilinirlik açısından da yeterince iyi bir noktada değildir. Diyarbakır'da Boğazkere'ye sahip çıkarak şarap üretimini geliştirmeye çalışan yerel firmaların temsilcileri son yıllarda Türkiye şarap sektörünün gelişimine paralel olarak ve Diyarbakır Boğazkeresi ile yapılan belirli kupaj şarapların uluslararası yarışmalarda ödüller almaya başlamasıyla Diyarbakır Boğazkeresine olan ilginin yeniden artmaya başladığını ifade etmektedirler. Bu açıdan coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınan ve desteklenen Boğazkere üzümünden

üretilecek kaliteli şarapların hem ulusal hem uluslararası piyasada önemli bir potansiyelinin olduğu söylenebilir.

Yapılan görüşmelerde üreticiler ve uzmanlar Diyarbakır'da Boğazkere üzümüne atfedilen herhangi bir şenliğin düzenlemediğini ifade etmişlerdir. Kente özgü bir marka olan ve namı kentin dışına taşan dünyaca ünlü Diyarbakır Boğazkere Üzümü çeşidini merkezine alan festivaller ürünün tanıtımı, coğrafi işaret tescilinin bilinirliğinin kent içi ve ülke genelinde artması adına önemli bir adım olacaktır. Dünya genelinde bağcılığın önemli olduğu kentlerde asmaların uyanışına denk gelen bahar aylarında ve bağ bozumu zamanlarında yerel festivaller düzenlenmektedir. Diyarbakır'da da Boğazkere üzümünün hasat zamanı olan eylül, ekim aylarında düzenlenecek, gastronomik ve kültürel etkinliklerle zenginleştirilecek bir bağbozumu şenliğinin Diyarbakır bağcılığına ve kent turizmine katkıları olacaktır. Benzer bir amaçla Bağlar ilçesinde Boğazkere'nin kent kültürü içindeki yerini, tarihini, değerini ortaya koyan bir tematik ürün müzesi, kentin kültür envanterine eklenebilir. Ayrıca Elâzığ Ticaret ve Sanayi Odası ile birlikte tescil işareti alan Boğazkere ve Öküzgözü üzümlerinin üretiminin yoğun olduğu ilçelerdeki tarihi bağları, yeni kurulan modern bağları, üretim tesislerini, şarap evlerini kapsayacak bir üzüm ve bağ rotası hazırlanarak bağcılığın kırsal turizmle tanıtımı ve desteklenmesine yönelik bir çalışma yürütülmelidir.

BOĞAZKERE ÜZÜMÜ POLİTİKA GELİŞTİRME ÖNERİLERİ

Diyarbakır'ın sahip olduğu diğer tescilli ürünlerde olduğu gibi Boğazkere üzümünde de coğrafi işaret denetim çalışmalarının koordinasyonu ile birlikte ürünün tedarik zincirinde yer alan aktörlerin talep ve ihtiyaçlarını değerlendirebilecek bir coğrafi işaret yürütme kuruluna ihtiyaç duyulmaktadır. Bu kurulun coğrafi işaret tesciliyle ilgili aktörler arası işbirliği ve eşgüdümü sağlaması önemlidir.

Bölgede bağcılık üzerine yapılan araştırmalar ile yöresel üzüm çeşitlerinin kayıt altına alınmasına yönelik envanter çalışmaları yapılmıştır. Bu noktada bu araştırmaları yürüten uzmanlarla birlikte tasarlanan Boğazkere üzümünü odak alan bir envanter çalışması yapılması önemlidir. Diyarbakır'da Boğazkere üzümünün yetiştirildiği havzalarda bağlar yaş, üretim teknikleri, verim vb. gibi farklı özellikleri ile kayıt altına alınarak, envanter ve harita çalışması yapılmalıdır.

Dicle Üniversitesi ve GAP UTAEM kapsamında yürütülen ıslah ve aşılı fidan üretimi çalışmaları Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının da desteği ve koordinasyonu ile kapsamı genişletilerek Diyarbakır Boğazkere Üzümü'nün kaliteli ve yüksek verim veren omcalarından ismine doğru, hastalık ve zararlılardan arı baz materyal oluşturularak bölgede yeni bağ tesis edecek veya gençleştirme yapacak üreticilerin kaliteli sertifikalı aşılı fidan ihtiyacının karşılanması adına projeler geliştirilmelidir.

Diyarbakır Boğazkere Üzümü coğrafi işaret tescil stratejisi kapsamında Boğazkere'yi bölgeye özgü kılan bu zengin kültürel ve tarihi arka planın ortaya konmasına, bu amaçla disiplinlerarası çalışmaların yapılmasına ihtiyaç vardır.

Coğrafi işaret denetim yönetimi ürünün korunması, tanıtımı ve tescil kullanımının teşvik edilmesi hedefleriyle yeniden planlanmalı ve

buna uygun bir yol haritası çıkartılarak kurumlar arası bir iş bölümüne gidilmelidir. Denetim komisyonunu teşkil eden kurumlar denetim süreciyle ilgili mevzuatın ötesinde denetim sürecine konu olacak ürünün tanımına, ayırt ediciliğine, yöreselliğine dair genel sınırları görünür kılacak analiz ve çalışmaları tanımlayarak bunların kurumsallaşmasını sağlayacak bir görev tanımıyla hareket etmelidir.

Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonluğunda oluşturulan coğrafi işaret yürütme kurulu Boğazkere Üzümü üreticileri, bölgede üzümü işleyip katma değer yaratan yerel firmalar, ilgili kamu kurumları ve sivil toplum bileşenleri ile Diyarbakır Boğazkere üzümü için bir tanıtım stratejisi hazırlamalıdır. Tescil süreci ile ilgili firma ve üreticilere dönük bir farkındalık çalışması yürütülmelidir.





Diyarbakır Karpuzu



Türkiye'de hemen her şehrin mekân ve zaman içinde yoğrulan, coğrafya ve tarih ile şekillenen kent ekonomisi, kültürü ve sosyal yaşamına, kentin kültürel kodlarına işleyen bir ürünü vardır. Diyarbakır karpuzu da bu niteliklere sahip bir üründür ve kentin simgesi olarak anılır. Bazen istatistikler içinde göze çarpar, bazen kült bir heykel olarak, bazen bir şarkı sözünde, manide kendini hatırlatır. Ürün mü önceydi, kent mi bilinmez. Diyarbakır için karpuz, karpuz için Diyarbakır da öyledir. İkisi de birbirini çağırıştırır. Bu ilişki dinamik bir ilişkidir. Doğal süreçler, ekonomik gelişmeler, siyasal tercihler kent ve kent sakinleri ile ürün arasındaki, Diyarbakır ile karpuz arasındaki ilişkiyi dönüştürür. İklim dönüşürken, ekonomi gelişirken, kentin demografisi değişirken, kentin logosuna yeni simgeler taşınır, eskileri arşive kalkar. Diyarbakır'ın simgelerinden, kentin ilk coğrafi işaret tescilini alan Diyarbakır karpuzu böyle bir süreçle üretimi de kentteki önemi de tehlikededir. Kaybolmaya yüz tutmuş bir kültür olarak Diyarbakır karpuzunun tarımsal, gastronomik ve ekonomik önemini ortaya çıkaran çalışmalara ihtiyaç vardır. Bütüncül bir coğrafi işaret stratejisine dayanan bir eylem planı, üreticilerin teşvik edilmesi ve kurumlar arası işbirliği ile bu süreç tersine çevrilebilir.

COĞRAFİ İŞARET KÜNYESİ

- Coğrafi İşaret Tescilinin Coğrafi Sınırı: Diyarbakır ili
- Coğrafi İşaret Başvuru Yılı: 2007
- Coğrafi İşaret Tescil Yılı: 2008
- Coğrafi İşaret Tescil No: 111
- Coğrafi İşaret Türü: Menşe
- Coğrafi İşaret Ürün Kategorisi: Tarım
- Coğrafi İşaret Ürün ve Grubu: Karpuz/ İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

Yerin Tadı

COĞRAFI SINIR

Diyarbakır, yerel çeşit varlığı, uygun iklim ve toprak yapısıyla ve dahası geleneksel üretim kültürü ile karpuz üretiminde Türkiye’de öne çıkan iller arasındadır. Tescil belgesinde diğer coğrafi işaret tescilli alan ürünlerin aksine daha odaklı bir üretim coğrafyası tanımlanmış, ilçe ve köy isimleri sıralanmıştır. Diyarbakır Karpuzunun coğrafi sınırını belirleyen asli unsur üretim yöntemi; kuyu karpuzculuğudur. Bu da doğrudan üretim yönteminin ola geldiği, onu mümkün kılan coğrafyayla, yani Dicle nehri kıyıları ile sınırlanmaktadır.

ÜRÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

“Citrullus lanatus türüne ait olan ve irilikleri itibariyle dünyaca meşhur olan Diyarbakır karpuzları yuvarlak-oval şekilli, alacalı karpuzlar sınıfına girmektedir.” Diyarbakır Karpuzu coğrafi işaret tescil belgesinde meşhur Diyarbakır Karpuzu bu şekilde tanımlanıyor. Tanıma da yansıdığı gibi Diyarbakır Karpuzundan bahsederken kültürel olarak tek bir cins karpuzdan bahsedemeyiz. Diyarbakır Karpuzları aslında Diyarbakır bölgesinde yetişen, bölgenin iklimine ve toprak özelliklerine uyum sağlamış farklı büyüklükler, farklı lezzetler ve kendine has farklı yetiştirme teknikleri olan karpuzlardır. Bunlardan en çok bilinenleri Sürme, Pembe, Beyaz Kış, Kara Kış ve Ferikpaşa tipleridir.

Tescil belgesinde Sürme, Beyazkış, Karakış ve Pembe çeşitlerine ait az da olsa tohumun bulunabildiğini ifade edilse de uzmanlar ve karpuz üreticileri günümüzde Sürme tipi haricinde diğerlerinin yetiştiriciliğinin yapılmadığını, tohumlarının bulunmadığını ifade etmektedirler. Bu sebeple iriliğiyle bilinen Sürme tipi Diyarbakır karpuzları arasında bugün “Diyarbakır Karpuzu” olarak bilinen karpuz olarak tanımlanmakta ve bu şekilde hatırlanmaktadır. Bu durum coğrafi işaret tescil belgesinde yer verilen ürün tanımına ve ürünün ayırt edici özelliklerine yansımıştır: Ürün tanımı, ayırt edici özellikleri, üretim yöntemleri genel olarak sürme çeşidi odak alınarak betimlenmiştir.

YERİN VE TADIN (ÜRETİMİN) GİDİŞATI, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ETKİSİ

(Sürme tipi)Diyarbakır karpuzu da risk altında bir yerel çeşit ve yerel değer, dolayısıyla Diyarbakır Karpuz yetiştiriciliği de risk altında bir üretim ve kent kültürü olarak değerlendirilmelidir. Bu durum üzerinden, bu süreci tersine çevirmek için ona göre planlama yapılmalı, önlemler alınmalı ve coğrafi işaret stratejisi bu amaçla belirlenmelidir.

Tescil belgesinde Diyarbakır Karpuzunun gerek kendine özgü yetiştirme tekniği, gerek tadı, gerekse de iriliği ile diğer karpuzlardan ayrıldığı ifade edilmiştir. Elbette çeşide has tohum (küçük ve siyah), çiçek (sarı ve monoik karakterli), meyve (koyu renkli, parlak tonda ve kalın kabuklu) ve bitkisel (bitkide 3-4 meyve) özellikler belirli farklarla diğer karpuzlardan ayrışsa da, Diyarbakır karpuzunu namı belli ki irilik, tat ve üretim tekniği üzerinden şekillenmiştir. Bu ayırt edici özelliklerden günümüzde ancak meyve büyüklüğü boyutu kısmen geçerliliğini sürdürebilmektedir. Bu özellikler ancak bir arada korunabildiği takdirde ürünün ayırt ediciliği ve ünü korunabileceğini unutulmamalıdır. Bu durum ürünün sürdürülebilirliğine dair birçok olumsuz koşul söz konusuken ürünü üretmeye devam eden üreticiler tarafından da farklı şekillerde ortaya konmaktadır. Bugün ürettikleri karpuzlarda ne eski tat vardır ne de karpuzlar eski iriliktedir. Üreticiler bunu en tipik karpuz yetiştirme yöntemi olarak bilinen "kuyu" karpuzculuğunun sürdürülememesine bağlamaktadırlar. Kuyu karpuzculuğu Diyarbakır ekolojisi içinde şekillenmiş, geleneksel üretim bilgisinin aktarılmasıyla bugüne taşınmış kadim bir üretim kültürüdür. Dicle nehri kıyılarında çakıllı ve milli topraklarda, nisan-mayıs aylarında Dicle'nin çekilmesiyle ortaya çıkan nehir yataklarında boyu 1-2 metre, 40-60 cm derinlikte kuyular açılır. Üreticiler kuyu

karpuzculuğunda tohumdan üretimin yapıldığı ifade etmişler, ahır gübresinin meyvenin iriliğinde, güvercin gübresinin tadında etkili olduğunu belirtmişlerdir.

Türkiye tarımındaki zorlu koşullara ek olarak bölgenin gerçeği olan köy boşaltmalarının sonucunda kırsal göç üretim bilgisinin gelecek nesillere aktarılmasını zorlaştırırken, atalık tohumların korunup, üretici elinde ıslah edilerek bugüne aktarılamamasına neden olmuştur. Öte yandan bir yandan uzun erimde iklim değişikliği, diğer yanda Dicle Barajı sonrasında Dicle'nin su rejiminin değişmesi kuyu karpuzculuğunu mümkün kılan doğal koşulların da değişmesine neden olmuştur. Bunların yanında karpuz üretiminde öne çıkan başka illerin zamanlama, verim açısından rekabet avantajları, hibrit tohumların yaygınlaşması, demografik değişim ile gelen daha talebin küçük boyutta olan karpuzlara doğru kayması gibi piyasa dinamikleri kuyu karpuzculuğunun dolayısıyla Diyarbakır Karpuzunun sürdürülebilirliğini zorlayan ve bugün Diyarbakır Karpuzunu tehlike altında bir ürün, kültürel değer olarak görülmesine neden olan koşullardır. Bu sebeple tohumların mı, kuyuların mı, güvercin gübresi elde edilen boranhanelerin mi ilk olarak yittiğini, üreticilerin mi ilk olarak üretimi sonlandırmak durumunda kaldıklarını yoksa Diyarbakırlıların mı tüketmekten vazgeçtiklerini söylemek güç. Bu açıdan Diyarbakır karpuzunu ürün ve üretim bilgisinin, üretim kültürünün devamlılığının risk altında olduğunu kabul ederek, bu yaklaşımla durumu ekonomik bir sorunun ötesinde kültürel boyutlarını da göz önünde bulundurarak bir yaklaşım geliştirmeye ihtiyaç var. Bu açıdan Diyarbakır Karpuzunun üretiminin teşvik edilmesi, sürdürülebilmesi, kent kültürünün korunması ancak bütünsel bir yaklaşımla mümkün olacaktır.

TOHUM

Sürme, Pembe, Beyaz Kış, Kara Kış ve Ferikpaşa gibi farklı yerel çeşitlerin olduğu ancak günümüzde Sürme çeşitleri dışındakilerin yetiştirilmediğini, Kara Kış ve Ferikpaşa çeşidine ait tohumların bulunmadığını, diğer çeşitlere ait yadigar tohumların ise eser miktarda olduğunu, bunlar arasından da Diyarbakır karpuzu olarak ancak Sürme çeşidinin kısmi olarak üretiminin sürdürülmeye çalışıldığı ifade edilmiştir. Bu sebeple coğrafi işaret tescil başvurusu için hazırlanan dosyada ürüne ait özellikler genel olarak Sürme çeşidi üzerinden tanımlanmıştır. Yani Diyarbakır Karpuzuna dair farklı tohumlar, farklı tatlar, farklı kokular, farklı üretim teknikleri demek olan agrobiyoçeşitlilik ve kültürel

çeşitlilik kaybolma riski altındadır. Yerel çeşitler Sürme çeşidine indirgenmiştir. Öte yandan Sürme çeşidinin de yani Diyarbakır Karpuzunun korunması, üretimi, sürdürülebilmesi ile ilgili önemli riskler mevcuttur. Bu durum tescil belgesinde de açıkça ortaya konmuştur:

“Çeşitler ve yetiştirme yöntemleriyle birlikte erozyona uğrayan Diyarbakır Karpuzu, aynı zamanda yetiştirme alanı ve yetiştirici bakımından da yok olmaya bırakılmıştır. Ciderek azalan Diyarbakır karpuz yetiştiriciliği ne yazık ki yerini büyük ölçüde dışarıdan getirilen hibrit çeşitlere bırakmıştır.”

Değer Zinciri

ÜRETİM VERİLERİ

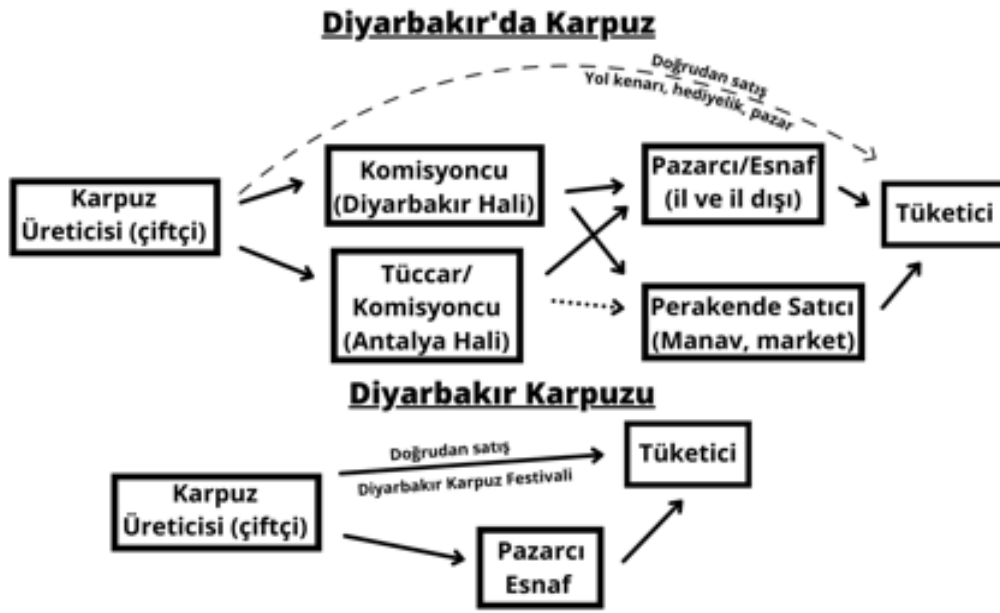
TÜİK verilerine göre 2004 yılında Diyarbakır 64 bin dekar üretim alanı ve 250 bin ton üretim ile Adana'dan (138 bin dekar ve 580 bin ton) sonra en çok karpuz ekiminin yapıldığı 2. ilken, ilerleyen yıllarda karpuz ekimi yapılan alanlar hızla azalmıştır. 2021 yılında Diyarbakır'da 30 bin dekada karpuz üretilmiş ve 122 bin ton ürün alınmıştır. Yani 2004 yılına göre üretim alanı ve üretim neredeyse yarıya düşmüştür. Bu süreçte Antalya, Bursa ve Adıyaman'da karpuz üretimi ciddi oranda artmış ve bu iller karpuz üretiminde Diyarbakır'ı geride bırakmıştır. Özellikle Antalya'da yapılan örtü altı karpuzculuğu hem verim hem erken hasat zamanı sebebiyle Diyarbakır ve diğer illerdeki üreticiliğe göre ciddi bir rekabet avantajı sağlamıştır. Bu gelişmelerin sonucunda son yıllarda Diyarbakırlılar pazarlarda, tezgahlarda eskiye göre daha çok il dışında gelen karpuzlara rastlar olmuşlardır.

Veriler Diyarbakır'da karpuz üretiminin Çınar ilçesinde (67 bin ton) yoğunlaştığını göstermektedir. Ancak hem tescil belgesinde belirtilen ürün tanımı hem çalışma kapsamında başvuru alan üretici ve uzmanların görüşleri dikkate alındığında Diyarbakır'da üretilen 122 bin ton karpuzun çok az bir kısmının tescilli Diyarbakır karpuzu olarak sertifikalandırılabilceğini ifade etmek gerekir. Üreticiler üretilen karpuzların genellikle kabak aşılı karpuz olduğunu, fidelerden hibrit tohumlardan üretilen fidelerin temin edildiğini, sıra usulü ekimin daha yaygın olduğunu ifade etmişlerdir. Tescil belgesinde Diyarbakır Karpuzunun coğrafi sınır tanımında ismi geçen köylerdeki muhtarlarla yapılan görüşmelerde, Diyarbakır Karpuzu üretiminin bu köylerin genelinde de sonlandığı ifade edilmiştir. Üreticiler üretimin sonlanmasına sebep olarak eski, yadigar, atalık tohumların bulunmadığını, Dicle barajı ile birlikte bazı köylerde arazilerin su altında kaldığını ya da su rejiminin düzensizleştiğini, bazı köylerde

getirisi daha yüksek alternatif ürünlerin tercih edilmeye başlandığını, genel olarak iş gücü ihtiyacını karşılayamadıklarını söylemişlerdir. Özetle yapılan saha araştırması sonucunda Diyarbakır Karpuzunun ancak 2 köyde belirli sayıdaki üretici tarafından düzensiz bir şekilde üretilmeye devam edildiği gözlemlenmiştir. Bu üreticilerin üretim kültürüne ve ürüne sahip

çıkarmak konusunu önemsedikleri, düzenlenen karpuz festivalinin üretimi sürdürmeleri açısından bir motivasyon olduğunu ancak yukarıda sayılan yakıcı sorunların birçoğunun onları da etkilediği ve üretimi sürdürmek konusunda onların da çekinceleri olduğu gözlemlenmiştir.

TEDARİK ZİNCİRİ



Grafik 14: Diyarbakır'da Karpuz ve Diyarbakır Karpuzu Tedarik Zinciri

Çalışma kapsamında yapılan görüşmelerde Diyarbakır Karpuzunun tedarik zincirini şematize edebilmek için üretimden tüketimine tohumdan hem coğrafi işaretli ürünün hem de diğer karpuzların tedarik sürecinin farklı aşamalarına dair bilgiler derlenmiştir. Her ürün gibi Diyarbakır Karpuzunun sürdürülebilirliği ancak tedarik zincirinin her halkasının kendi içinde sağlıklı işlemesine bağlıdır. Diyarbakır karpuzunun ayırt edici özellikleri tedarik zincirinin de farklı işlemesini getirmektedir. Yalnızca tedarik coğrafyasını değil, tedarik zinciri aktörleri, aşamaları, değer yaratılması ve bölüşülmesi ile ilgili süreçler de doğal olarak farklılaşmaktadır.

Diyarbakır Karpuzu üreticilerini çoğunluğu önceki senenin üretiminden aldıkları kendi tohumlarını fide halini getirip ekim yapıyorlar. 2021 yılında Diyarbakır Karpuzunun korunması ve üretiminin artırılması amacıyla Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ile GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğüne yetiştirilen 5 bin Diyarbakır karpuzu fidesi üreticilere dağıtılmıştır. Yapılan görüşmelerde bu uygulamanın tek seferlik olduğunu, fidelerin ve fidelerle birlikte dağıtılan gübre ve zirai ilaçların dağıtımının uygun ve adil bir şekilde yapılmadığını, dağıtılan fidelerin de kalitesiyle ilgili sorunlar olduğunu ifade etmişlerdir.

Diyarbakır Karpuzu dışında diğer karpuz çeşitlerini üreten üreticiler de farklı çeşitteki karpuz fidelerini kentteki ya da şehir dışından irtibat halinde oldukları fidecilerden temin etme yoluna gitmektedir.

Geleneksel olarak üretimde ahır ve güvercin gübresi kullanılmaktadır. Ancak borahanelerin korunamaması ve güvercin sayısının azalmasıyla karpuz üretiminde ihtiyaç olan güvercin gübresi temin edilememekte bunun yerine farklı gübreler tercih edilmektedir. Birçok farklı sebebin yanında kırsal nüfusun azalması ve gençlerin tarımsal üretimde bir gelecek görmemesine bağlı olarak bitkisel üretim ve hayvancılık birlikte sürdürülememektedir. Karpuz üretiminde ihtiyaç duyulan ahır gübresini de üreticiler kendi aile işletmelerinden tedarik edememektedirler. Bu açıdan üretimde güvercin, yarasa, ahır gübresi gibi organik gübrelerin kullanımı yıllar içerisinde azalmış, hazır fenni gübreler tercih edilmeye başlamıştır. Bunlar da genellikle merkezdeki tarım ilacı ve gübre satışı yapan firmalardan temin edilmektedir.

Diyarbakır Karpuzunun geleneksel üretim kültürü içinde vazgeçilmez olan kuyu karpuzculuğunda arazi hazırlığı, sulama yöntemi ve gübreleme aşamaları diğer çeşitlerden daha farklıdır. Yukarıda detaylıca açıklandığı gibi geleneksel üretim bilgisinin kaybolmasına ve doğal şartlarının bozulmasına neden olan koşullar üretim öncesi ve üretim aşamalarını etkilediği için tüm tedarik zincirini genel olarak olumsuz etkilemektedir.

Diyarbakır'da üretilen karpuzların, Diyarbakır Karpuzuharicindeolan,geneliçingelenekselyaş meyve ve sebze tedarik zinciri yapısının geçerli olduğu iddia edilebilir. Üretilen ürünlerin büyük bir kısmı komisyoncu ve tüccarlar aracılığıyla pazara ulaşmaktadır. Kent içi tüketime konu olacak ürünler doğrudan ya da hal üzerinden pazarlara, tezgahlara ulaşmaktadır. Üreticilerin ürünlerinin kendilerinin pazarlamasına dönük bilgi ve kapasiteleri düşük olmakla birlikte, bu konuda faaliyet gösterebilecek bir üretici birliği, kooperatif örgütlenmesi de söz konusu değildir.

Üretilen karpuzlar mevsimine göre çevre kentlere de ulaşmakta, bunun ötesinde İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük kentlerde tüketilmek üzere pazara sunulmaktadır. Bu noktada genellikle Antalya gibi üretim merkezlerindeki komisyoncular devreye girmektedir. Üreticiler bu komisyoncularla uzun süreli resmi bir sözleşmeye dayanmayan iş ilişkisine girmektedir. Üreticiler bu ilişkide, komisyoncuların daha güçlü olduğunu (fiyatı belirleme, riski üstlenmeme, üreticilerden daha çok kazanma, istemediği şartlarda ürünü almama vb.) ifade etmektedirler. Pazarlama konusunda komisyonculara olan bu bağımlılığı azaltacak ve yaratılan katma değerden üreticilerin daha fazla pay alabilmesine imkan verecek bir örgütlenme ihtiyacı bulunmaktadır. Diyarbakır'da üretilen karpuzlar genellikle Adana ve Antalya'ya göre geç olgunlaşmakta ve hasat edilmektedir. Diğer bölgelerdeki ürünler piyasada azalmaya başlamasıyla piyasaya sürülmekte ve eylül- ekime kadar tedariki devam etmektedir. Ancak bu dönem aynı zamanda piyasanın karpuzla doyduğu ve kavun, üzüm gibi meyvelerin piyasaya daha yoğun arz edildiği zamanlara denk geldiği için karpuz açısından bir talep avantajı durumu söz konusu olamamaktadır. Diyarbakır karpuz üretim alanlarının ve toplam ürünün son yıllarda istikrarlı bir şekilde azalmasının arkasındaki sebeplerden biri de bu doğal koşullara ve piyasa rekabetine bağlı arz-talep zamansallığıdır.

Tescilli Diyarbakır Karpuzunun tedarik zinciri üretim tekniğine bağlı olarak üretim öncesi ve üretim aşamalarında farklılaşmaktadır. Diyarbakır Karpuzu geleneksel olarak hediyeelik değeri olan "prestij - premium" bir ürün olarak değerlendirilmiştir. Prestij üretim-tedarik sistemi haricinde tüketime dönük Diyarbakır Karpuzu üretimi çok azdır. Bu nedenle, diğer karpuz çeşitlerinde olduğu gibi komisyoncuların dahil olduğu haller üzerinden yerel ve şehir dışındaki pazarlara erişimi söz konusu değildir. Üreticiler festival haricindeki üretimlerini bağlantıda oldukları pazarcılara, yerel esnafa vererek pazara ulaştırmaktadır. Bunun dışında

bazı üreticiler arazilerinin konumuna göre ana ulaşım güzergahlarında yol kenarlarında sergi açarak ürünlerini doğrudan tüketiciye satma yoluna gitmektedir. Eskiden hibrit ve ithal çeşitlerin yerelde yaygın olmadığı ve güvercin gübresinin üretimde dahayoğun kullanılabildiği dönemlerde Diyarbakır Karpuzunun tadıyla da değer yaratabilme imkanı varken; artık tat açısından piyasada pek tercih edilmediği ifade edilmektedir. Öte yandan, zaman içinde bir hanedeki ortalama kişi sayısının azalmasıyla tüketiciler daha küçük boyuttaki, buzdolaplarına sığdırabilecekleri karpuzları daha çok tercih etmeye başlamışlardır.

Diyarbakır Karpuzu geleneksel olarak sofralık tüketime nazaran öncelikli olarak festivalde düzenlenen yarışmaya katılım ve hediyelik olarak üretilmektedir. Buna yönelik üretim de karpuzların azami ölçüde büyük olacak şekilde üretimini amaçlamaktadır. Bu amaç kuyu karpuzculuğu ile sağlanabilmekte, kuyu karpuzculuğunu mümkün kılan koşulların ortadan kalkması Diyarbakır Karpuzunun boyut olarak küçülmesine, ortalama meyve ağırlığının düşmesine, bir anlamıyla Diyarbakır Karpuzunun kültürel ağırlığının azalmasına sebep olmaktadır. Atalık tohumlar yitirildikçe, onun yerine hibrit tohumlar, kabaktan aşılama,

yurtdışından iri meyveli tohum çeşitlerinin ithal edilmesi gündeme gelmiştir. Dicle kenarından uzaklaştıkça, toprak yapısı farklılaşmış, karpuzun daha büyük olmasına imkan veren toprak özellikleri yitirilmiş, sulama rejimi değişmiştir. Güvercin gübresinin temin edildiği boranhanelerin sayısı azaldıkça, üreticilerin kendi imkanlarıyla kendi hayvanlarından ya da yerelden daha uygun şartlarda temin edebildikleri ahır gübresi azaldıkça yerine suni gübre kullanımı artmıştır. Köy nüfusu azaldıkça, toprak bakımı, zararlı mücadelesi, hasat için gerekli emek karşılanmak zorlaşmaya başlamıştır. İklim değişikliği ile üretim rejiminin değişmesiyle yeni bitki hastalıkları ortaya çıkmış, ürün kayıpları, verim düşüklüğü riskleri artmıştır.

Diyarbakır karpuzu üreticileri üretimin sembolik olduğunu, çok fazla ekonomik bir beklenti içinde olmadan üretim yaptıklarını belirtmişlerdir. Özellikle Diyarbakır karpuzu üretiminde pazar için üretim öncelikli hedef olmaktan çıkmıştır. Kültürel miras olarak görülebilecek karpuz festivalinde düzenlenen en iri karpuz yarışmasında dereceye girebilmek halen daha üreticiler nezdinde üretimi sürdürmeleri adına bir motivasyon olarak görülmektedir.

Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı

COĞRAFI İŞARET TESCİLİ DENETİM SÜRECİ

Araştırma kapsamında üreticiler, akademisyenler ve uzmanlarla yapılan görüşmeler Diyarbakır Karpuzunun geleceği için kaygı verici bir durumun olduğunu ortaya koyuyor.

Günümüzde tescil belgesinde belirtilen bölge sınırları içerisinde, atalık tohumlardan betimlenen üretim yöntemlerini sürdürerek, boyut ve tat açısından sıralanan ayırt edici

özelliklere sahip Diyarbakır karpuzunu üreten üreticiler sayıca çok azalmıştır. Coğrafi işaret tescilinin alındığı 2008'den bu yana da süreç benzer bir şekilde ilerlemiş, coğrafi işaret tescili ürünün korunması ve üretiminin yaygınlaştırılması, üreticiler açısından bir ekonomik getiri veya bir teşvik sağlamak konusunda başarılı olamamıştır. Üreticiler nezdinde coğrafi işaret konusunda bir bilinç ve farkındalık oluşmadığı için coğrafi işaret kullanımına dair bir beklenti ve talep oluşmamıştır. Tescil belgesinde Dicle Ziraat Fakültesi, Diyarbakır Tarım ve

Orman İl Müdürlüğü ve GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi'nden ilgili uzmanlardan oluşan bir denetim komisyon tanımlanmış ve bu komisyonun üretim yerlerinde rutin denetimler yapacağı öngörülmüştür. Ancak çalışma kapsamında ilgili taraflarla yapılan görüşmelerde bu kurumlar arasında denetim hususunda bir ortak çalışmanın olmadığı gözlemlenmiştir. Konu ile ilgili uzmanlar, Patent Kurumu'nun tescilli ürünlerde zorunlu kıldığı denetimlerin göstermelik de olsa yapıldığını, tescil belgesinde tanımlanan ürünün ayırt edici özelliklerine dair denetimlerin karpuz özelinde pek mümkün

olmadığını, yapılan saha gezilerinde daha çok üreticilerin üretimle ilgili sorunlarının gündeme geldiğini ifade etmişlerdir. Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi bünyesinde konuyla ilgili çalışan akademisyenler tarafından Diyarbakır Karpuzunun karakterizasyonunun yapılması, ürünün korunması ve veriminin artırılmasına dönük önceki dönemler farklı çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Ancak kurumlar arası bilgi paylaşımının ve iş birliğinin olması gereken düzeyde olmadığı ifade edilmiştir. Bu sebeple, yapılan araştırmalarda ortaya konan bulguların uygulamaya dönmesi pek mümkün olmamaktadır.

TANITIM FAALİYETLERİ, FESTİVALER VE ŞENLİKLER

Diyarbakır Karpuzu üretimini teşvik etmek, ürünün tanıtımını yaparak ilgi uyandırmak, aynı zamanda kent turizmini desteklemek amacıyla Diyarbakır'da çok eski yıllardan bu yana Kültür ve Karpuz Festivali düzenlenmektedir. İlk festival 60'lı yılların sonlarında düzenlenmiştir. Bazı yıllarda politik ve ekonomik gerekçelerle organize edilemese de günümüze kadar Diyarbakır karpuzunu odağına alan kentten farklı kurumlarının öncülüğünde büyük ya da küçük bir etkinlik, şenlik, festival düzenlenebilmiştir. Festivaller en çok karpuz yarışması ile kentte ve ulusal ölçekte gündem olmuştur. Her sene en büyük karpuzları üreten üreticilere çeşitli hediyeler ve ödüller verilerek üreticileri teşvik etmek ve üretim kültürüne sahip çıkmak amaçlanmıştır.

Üreticilerle yapılan görüşmelerde, Diyarbakır Karpuzunun üretimine dair yaşanan sıkıntıların yanında Diyarbakır Karpuz Festivali ile ilgili çeşitli sorunlar da dile getirilmiştir. Son yıllarda festivallerin organizasyonun iyi planlanmadığı, festivali düzenleyen kurumlarla diğer paydaş olabilecek kurumlar arasında irtibatsızlık ve eş güdüm eksiliği, festivalin kentten ileri gelenleri tarafından yeterince sahiplenilmemesi gibi konular dile getirilmiştir. Bunun

sonucunda festivalin kentte eskisi kadar ilgi uyandırmadığına yönelik tespitler yapılmıştır. Karpuz yarışmasıyla ilgili olarak da yarışma koşullarının tüm üreticilerin katılımını teşvik edecek şekilde belirlenmediğini, yarışmaya katılan karpuzların Diyarbakır Karpuzuna ait özellikleri taşıyıp taşımadığının titizlikle değerlendirilmediği ifade edilmiştir. Diyarbakır Karpuzunun sürdürülebilirliğinin tehlike altında olduğu koşullarda festival halen üreticilerin üretimi sürdürmeleri konusunda en önemli ve belki de yegâne etmen olduğu unutulmamalıdır. Bu açıdan festival organizasyonunun kurumların iş birliğinde, üreticilerin taleplerini göz önünde bulundurarak, daha çok kaynak ve bütçe ayrılarak yeniden ele alınması gerekmektedir. Festival tarihleri, yarışma koşulları, ödüllendirme mekanizmaları, tanıtım faaliyetleri ve eş zamanlı tüm etkinlikler Diyarbakır karpuzunu kentten gündemine taşımak için yeniden planlanmalıdır. Kent dışından insanların katılımını hedefleyerek ürünü yeniden eski günlerde olduğu gibi kentten simge değerlerinden biri haline getirmek için festivalin kurgusu yeniden yapılmalı ve daha profesyonel bir yaklaşımla organize edilmelidir.

DİYARBAKIR KARPUZU POLİTİKA GELİŞTİRME ÖNERİLERİ

Diyarbakır'ın coğrafi işaret tescilli ürünleri üzerine yapılan bu çalışma, Diyarbakır karpuzunun sürdürülebilirliği tehlike altında olan bir ürün, bir kültürel değer olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durumu ortaya çıkartan süreç ve koşullar bu çalışmada özet olarak açıklanmıştır. Diyarbakır karpuzu coğrafi işaret tescil stratejisi diğer ürünlerden farklı olarak öncelikle bu duruma yol açan koşulların farkında olarak bunu kent, ilgili kurumlarının gündemine sokmayı ve bu süreci tersine çevirmek için tüm kurumları harekete geçirmeyi hedeflemektedir.

Diyarbakır Karpuzu, Diyarbakır'ın ekolojik ve kültürel değerleriyle, Diyarbakırlı üreticilerin emekleriyle var olmuş ve kentin simgesi haline gelmiştir. İklim değişir, atalık tohumlar kaybolurken, geleneksel üretim bilgisi unutulur ve üreticiler üretimden elini çekerken Diyarbakır Karpuzunun geleceği tehdit altında gözükmektedir. Coğrafi İşaret Yürütme Kurulu, kentte ilgili tüm kurumları bir araya getirerek coğrafi işaret stratejisinin üzerine geliştirileceği tohum, üretim kültürü ve karpuz üreticileri olmak üzere üç öncelikli alana odaklanan bir acil eylem planı oluşturulmalıdır.

İlk olarak Tarım ve Orman İl ve İlçe Müdürlükleri ile işbirliği içinde ildeki tüm karpuz üreticileri ile irtibat sağlanarak tescil belgesinde ortaya konan ürün tanımı, üretim yöntemleri baz alınarak üreticilerin tescilli Diyarbakır Karpuz üretimi açısından konuları belirlenmelidir. Hangi üreticinin tohumuyla, üretim yöntemleriyle, ürün özellikleriyle Diyarbakır Karpuzu ürettiğini, üretebilme imkanına sahip olduğunu ortaya koymak sonraki tüm çalışmalar açısından temel oluşturacaktır. Bu çalışma aynı zamanda üretim önündeki kısıtları, riskleri ve potansiyeli ortaya koyması anlamında faydalı olacaktır.

Çalışmada ortaya konduğu gibi üreticiler

ismine doğru, verimli, hastalıklara dayanıklı Diyarbakır Karpuzu tohumlarına erişmekte zorlanmaktadır. Üreticiler son yıllarda iklim değişikliğine ve üretim yöntemlerindeki değişime bağlı olarak bitki hastalıklarının arttığını, ciddi ürün kayıpları ve verimde düşüş yaşadıklarını ifade ediyorlar. Bu durum onları farklı ürünlere ya da farklı tohumlara yöneltiyor. Coğrafi İşaret Yürütme Kurulu bugüne kadar yapılan tohum seleksiyonu ve ıslahı, tohum üretimi ve dağıtımını çalışmalarını inceleyerek, Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve GAP UTAEM ve üreticilerin ortaklığında uzun erimli üretici katılımıyla tohum ıslahı projesi geliştirmelidir. Bu alanda İzmir Karakılçık Buğdayı örneği gibi başarılı yerel tohum koruma, geliştirme ve yaygınlaştırma örnekleri incelenerek buradaki deneyimler Diyarbakır Karpuz çeşitleri için dikkate alınmalıdır.

Diyarbakır Karpuzunun geleneksel üretim yöntemlerine ait kuyu karpuzculuğu ve boranhaneler gibi bazı unsurlar zaman içinde farklı nedenlerle sürdürülememiştir. Ancak üreticiler nezdinde hala bunlarla ilgili üretim bilgisi mevcuttur. Bazı üreticiler maliyetlerine rağmen bu araçları korumak için olağanüstü çabalar göstermektedir. Karpuz üretimiyle ilgili yapılacak bir sözlü tarih çalışması ile bu üretim bilgisine ait tüm terimler, yöntemler, kültürel işlemler, üretim etrafında şekillenen gelenekler ayırtıları ile kayıt altına alınmalı ve raporlaştırılmalıdır. Bu çalışma yalnızca bir kayıt çalışması olarak kurgulanmamalı; Diyarbakır Karpuzunu var eden geleneksel üretim yöntemlerinin bugünün bilgisi ve üretim yöntemleriyle nasıl harmanlanabileceğine, daha sürdürülebilir bir üretim için geçmişten bugüne neleri taşıyabileceğimize dair bir arayışı ve pratiği ortaya çıkarmayı hedeflemektedir.

Diyarbakır Karpuzunun sürdürülebilirliğiyle ilgili tüm olumsuz koşullar içinde günden güne

azalmakla birlikte Diyarbakırlı üreticiler ürüne ve kente ait bu kültürel değere sahip çıkıyorlar. Yürüttükleri çabanın takdiri, muhatap alınmaları, hatırlanmaları, yönlendirilmeleri, yaşadıkları zorluklar karşısında yalnız olmadıklarını bilmeleri ve desteklenmeleri Diyarbakır Karpuzunun korunması ve geliştirilmesi açısından en öncelikli ve sonuç alıcı eylem olacaktır. Mevcut tarımsal eğitim ve yayım faaliyetlerinin ve mevcut destekleme politikalarının ötesinde daha ihtiyaca dönük, daha içerici, daha bütünlüklü yerel ölçekte kurumsal bir iş birliği içinde örgütlenme, destekleme ve teşvik stratejisi yürütülmelidir.

Diyarbakır Karpuzunun geleceğine dair bu risklerin farkında olarak ve bunları da kentin tüm kurumlarının, tüm kentlilerin gündemine sokacak bir farkındalık çalışmasına ihtiyaç vardır. Bu farkındalık çalışması kentin en önemli geleneksel değerlerinden birinin risk altında olduğunu açıklıkla ortaya koyacak ve insanları, kurumları harekete geçirecek bir kurgu ile ortaya konmalıdır. Bu farkındalık ve tanıtım çalışmasının en önemli ayağı hiç kuşkusuz Diyarbakır Karpuz Festivali olacaktır. Kentin en köklü kültürel etkinliklerinden biri olan bu festivalin Diyarbakır Karpuzunun yaşadığı sürece paralel olarak gündend güne eski popülerliğini, heyecanını kaybettiği ifade ediliyor. Coğrafi İşaret Yürütme Kurulunun en önemli çalışma gündemlerinden biri de Diyarbakır Karpuz Festivali olmalıdır. Valilik ve Büyükşehir Belediyesi öncelikle olmak üzere ilgili bütün kurum temsilcilerin katılımıyla bir organizasyon komitesi oluşturularak festival organizasyonu üretim sezonu öncesinden planlanmalıdır. Üreticilerin festivalle ve festivalin en önemli etkinliklerinden olan karpuz yarışmasıyla ilgili talep ve beklentilerine göre yarışmanın zamanlaması, yarışma şartları yeniden düzenlenmelidir. Dünyada ve Türkiye’de kent ölçeğinde ve ürün odaklı düzenlenen başarılı festival organizasyonları incelenerek,

organizasyonları yapan kurumlarla irtibata geçilip deneyim paylaşılarak Diyarbakır Karpuz Festivalinin kentin tanıtımı, kent turizminin geliştirilmesi ve Diyarbakır Karpuzunun korunup, sürdürülebilirliğin desteklenmesi için yeni bir heyecanla iş birliği içinde organize edilmesi hedeflenmelidir.

Diğer ürünler için de önerilen Coğrafi İşaret Yürütme Kurulu Diyarbakır Karpuzu bağlamında da yapılacak çalışmaları planlanmalı, acil eylem planı oluşturmalı, kurumlar arası bilgi akışı ve eşgüdümü sağlamalıdır.





Diyarbakır Kırmızı Mercimeği

- Diyarbakır'ı da içine alana Mardin, Batman, Şanlıurfa, Adıyaman ve Gaziantep'i kapsayan bir coğrafyada üretimi yapılmaktadır.
- Diyarbakır'da üretilen mercimeğin tadının yumuşak olması, ağız içinde erimesi, diğer mercimeklere göre daha hızlı pişmesi ürünün ayırt edici özellikleri arasında sayılmaktadır.
- 2020 yılında toplam mercimek üretiminin %25,6'sı 537 bin dekarlık alanla Diyarbakır'da yapılmıştır.
- Yerel ekonomi için önemli bir potansiyele sahiptir. Ürünün önemli bir bölümü ihraç edilmektedir.

COĞRAFİ İŞARET KÜNYESİ

- Coğrafi İşaret Tescilinin Coğrafi Sınırı: Diyarbakır ili
- Coğrafi İşaret Başvuru Tarihi: 15.07.2020
- Coğrafi İşaret Türü: Mahreç
- Coğrafi İşaret Ürün Kategorisi: Tarım
- Coğrafi İşaret Ürün ve Ürün Grubu: Mercimek / İşlenmiş ve İşlenmemiş, meyve ve sebzeler, mantarlar
- Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Yapan Kurum: Diyarbakır Ticaret Borsası
- Coğrafi İşaret Tescil Ettiren Kurum Türü: Odalar ve Borsalar

Yerin Tadı

COĞRAFI SINIR

Diyarbakır Ticaret Borsası tarafından coğrafi tescil işareti almak üzere 15.07.2010 yılında başvurusu yapılan fakat henüz tescillenmeyen kırmızı mercimeğin coğrafi üretim alanı Diyarbakır'ı da içine alana Mardin, Batman, Şanlıurfa, Adıyaman ve Gaziantep'i kapsayan bir coğrafyaya karşılık gelmektedir.

ÜRÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Diyarbakır'da üretilen mercimeğin tadının yumuşak olması, ağız içinde erimesi, diğer mercimeklere göre daha hızlı pişmesi (13-15 dk.) ürünün ayırt edici özellikleri arasında sayılmaktadır. Kırmızı mercimeğin kabuk rengi genellikle grimsi, kırmızı olmakla beraber sarımsı, pembe fon üzerine koyu mavi veya grimsi, kırmızı fon üzerine koyu mavi ya da siyah benekli ve sarımsı yeşil renkli olanları da vardır. Mercimeğin kültüre alınışı tarımın başlangıcına rastlamaktadır. Kuzey Suriye'de Mureybit kazılarında bulunan yabani mercimek örneklerinin M.Ö. yaklaşık 10500 yıllarına ait olduğu saptanmıştır. Mercimek tarımının, Orta Doğu'da 8000 yıl öncesi yapıldığı bilinmektedir.

Diyarbakır'da yaz sıcaklıkları erken ve birden geldiğinden ve çok sıcak geçen yaz aylarında yağış olmadığından yazın biçilen kırmızı mercimeğin ekimi sonbaharda yapılır. Yaz döneminde buğday ve arpa biçilmesinden sonra -son yıllarda nadasa artık bırakılmadan- kırmızı mercimek ekimleri yapılmaktadır. Bir diğer deyişle buğday ve arpa ile münavebeli şekilde üretilir. Bu açıdan bakıldığında buğday üreticilerinin aynı zamanda mercimek üreticisi de olduğu söylenebilir. Diyarbakır'da kırmızı mercimek mibzerle ekilmekte, tırpan, çayır biçme makinesi ve biçerdöverle hasat edilmektedir. Dekar başına ortalama 9 kg

tohum kullanılır. Ekim derinliği 4-5 cm, ekim sırası 15-20 cm olur. Hasat edilen kırmızı mercimek 7-10 gün arasında bekletilerek kurutulması sağlanır. Daha sonra harman edilir, temizlenir ve çuvallanır.

Diyarbakır'da üretilen kırmızı mercimekte Tigris ve Çağıl çeşitleri yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu çeşitlerin morfolojik, tane ve teknolojik özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir:

ÜRÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Tablo 7: Tigris çeşidi kırmızı mercimek morfolojik, tane, teknolojik özellikleri

| Tigris Mercimek | | | | | |
|----------------------------|-------------|---------------------|-------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| Morfolojik Özellikleri | | Tane Özellikleri | | Teknolojik Özellikleri | |
| Bitki Boyu | 21-31 cm | 1.000 Tane Ağırlığı | 25,3-37,3 g | Su Alma Kapasitesi (g/tane) | 0,02-0,03 |
| İlk Bakla Yüksekliği | 9-15 cm | Kotiledon Rengi | Kırmızı | Şişme Kapasitesi (ml/tane) | 0,022-0,024 |
| Bitki Büyüme Şekli | Dik | Tane Kabuk Rengi | Pembe | Su Alma İndeksi (%) | 0,73-0,82 |
| Çiçeklenme Gün Sayısı | 130-150 gün | Büyüme Tabiatı | Kışlık | Şişme İndeksi (%) | 1,71-2,10 |
| Fizyolojik Olum Gün Sayısı | 178 gün | | | Elek Değerleri (%) | 4,5 mm'likte 68,7, 4 mm'likte 29,5 |

Tablo 8: Çağıl çeşidi kırmızı mercimek morfolojik, tane, teknolojik özellikleri

| Çağıl Mercimek | | | | | |
|----------------------------|----------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| Morfolojik Özellikleri | | Tane Özellikleri | | Teknolojik Özellikleri | |
| Bitki Boyu | 26-33 cm | 1000 Tane Ağırlığı | 31-40 g | Su Alma Kapasitesi (g/tane) | 0,034 |
| İlk Bakla Yüksekliği | 12-16 cm | Kotiledon Rengi | Kırmızı | Şişme Kapasitesi (ml/tane) | 0,029 |
| Bitki Büyüme Şekli | Dik | Tane Kabuk Rengi | Kahverengi, Siyah Noktalı | Su Alma İndeksi (%) | 0,82 |
| Çiçeklenme Gün Sayısı | 125 gün | Büyüme Tabiatı | Kışlık | Şişme İndeksi (%) | 1,88 |
| Fizyolojik Olum Gün Sayısı | 172 gün | | | Elek Değerleri (%) | 4,5 mm'likte 43,7 4 mm'likte 54,1 |

YERİN VE TADIN (ÜRETİMİN) GİDİŞATI, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ETKİSİ

Mercimek üretiminin sürdürülebilir yapısının korunmasında ekonomik, sosyal ve iklimsel dinamikler belirleyicidir. Mercimek genel olarak susuz yetiştirildiği için kuraklığa dayanıklıdır. Diyarbakır başta olmak üzere Güneydoğu Anadolu'nun yağış miktarı düşük olmasının sonucu ve ürünü olan kırmızı mercimeğin iklim kaynaklı yaşayacağı en önemli risk paradoksal olarak bölgenin sulu tarıma geçmesi olacaktır.

Yapımı devam eden Silvan sulama barajının hayata geçmesi mercimek üreticilerini birim alanda daha fazla gelir elde edeceklerini düşündükleri alternatif ürünlere yöneltebilir. Bu olası gelişme mercimek üretim alanlarının daralmasına neden olabilir.

Değer Zinciri

ÜRETİM VERİLERİ

2020 verilerine göre Türkiye genelinde 2,1 milyon dekar alanda mercimek ekimi yapılmış ve 328 milyon ton ürün elde edilmiştir. Diyarbakır özelinde 2020 yılında 536.544 dekarlık alanda kırmızı mercimek ekimi yapılmıştır. 2020 yılında kırmızı mercimeğin %38,4'ü 806 bin dekar ile Şanlıurfa'da, %25,6'sı 537 bin dekar ile Diyarbakır'da, %8,4'ü ise 176 bin dekarla Mardin'de üretilmiştir. Ülkemizde yıllara göre ekiliş, üretim, verim ve kullanıma ilişkin veriler aşağıdaki tabloda görülebilir.

Tablo 9: Türkiye'de 2016-2020 yılları Mercimek ekilen alan, üretim, verim ve kullanım değerleri

| | Ekiliş (ha) | Üretim (ton) | Verim kg/da | Kullanım (ton) |
|------|-------------|--------------|-------------|----------------|
| 2016 | 235.474 | 345.000 | 150 | 437.913 |
| 2017 | 269.258 | 400.000 | 149 | 434.733 |
| 2018 | 243.065 | 310.000 | 138 | 403.050 |
| 2019 | 242.640 | 310.000 | 128 | 420.903 |
| 2020 | 209.822 | 328.418 | 157 | 436.081 |

2021 yılı verilerine göre Diyarbakır'da 57.051 hektarlık alanda toplam 46.298 ton kırmızı mercimek hasadı yapılmıştır. Hasadın en yüksek tonaja çıktığı 2017 yılıyla (148.253 ton) kıyaslandığında 2021'de yaklaşık yüzde 70'lik düşüş gerçekleşmesinin temel nedeni bölgede yaşanan kuraklıktır.

Türkiye'de kişi başına düşen baklagiller tüketimi 2018 yılında 14,70 kg'a yükselmiştir. Kişi başına baklagiller tüketiminde en çok artış kırmızı mercimekte görülmektedir. 2000 yılında 3,6 kg/kişi olan tüketim 2017 yılında %39 artışla 5,0 kg/kişi olmuştur. Türkiye baklagiller üretiminde kendine yeterlilik açısından 2000 yılında kırmızı mercimekte %97,1, 2005 yılında %132,0 ile en yüksek yeterlilik seviyesine ulaşmıştır. 2017 yılı itibarıyla ise yeterlilik düzeyleri kırmızı mercimekte %89,6 olarak gerçekleşmiştir. Mercimek ekim alanlarının %90'nını kırmızı mercimek oluşturmaktadır.

Güneydoğu Anadolu'nun hakim üretim desenine uygun olarak Diyarbakır'da da kuru tarım alanlarında buğday ekimi ile mercimek ekimi münavebeli olarak yapılmaktadır. Ayrıca mercimek sapları yüzyıllardan bu yana saman olarak değerlendirilmiştir. Bu açıdan mercimek hayvancılıkta kaba yem ihtiyacını karşılaması nedeniyle de bölgenin tarım ekonomisinin stratejik kaynaklarından biridir.

Tablo 10: 2004-2021 Yılları Diyarbakır Kırmızı Mercimek (kuru) Ekim ve Verim Verileri

| Diyarbakır Kırmızı Mercimek (kuru) Ekim ve Verim Verileri | | | | |
|--|------------------|------------------------|---------------|--------------------|
| Yıl | Ekilen Alan (da) | Hasat Edilen Alan (da) | Verim (da/kg) | Ürün Miktarı (ton) |
| 2004 | 983.270 | 983.270 | 126 | 123.572 |
| 2005 | 897.270 | 896.200 | 125 | 112.342 |
| 2006 | 959.050 | 959.050 | 155 | 148.329 |
| 2007 | 939.555 | 939.555 | 130 | 121.838 |
| 2008 | 685.381 | 583.781 | 47 | 27.569 |
| 2009 | 428.031 | 428.031 | 138 | 58.921 |
| 2010 | 472.262 | 471.741 | 236 | 111.483 |
| 2011 | 424.650 | 424.650 | 182 | 77.296 |
| 2012 | 432.955 | 432.955 | 215 | 92.952 |
| 2013 | 465.749 | 465.749 | 178 | 82.762 |
| 2014 | 435.651 | 435.651 | 225 | 98.076 |
| 2015 | 390.593 | 390.593 | 212 | 82.742 |
| 2016 | 542.817 | 542.817 | 227 | 123.048 |
| 2017 | 757.520 | 757.520 | 196 | 148.253 |
| 2018 | 681.222 | 681.222 | 184 | 125.216 |
| 2019 | 632.193 | 632.188 | 163 | 102.977 |
| 2020 | 536.544 | 536.544 | 182 | 97.461 |
| 2021 | 576.051 | 536.631 | 86 | 46.298 |

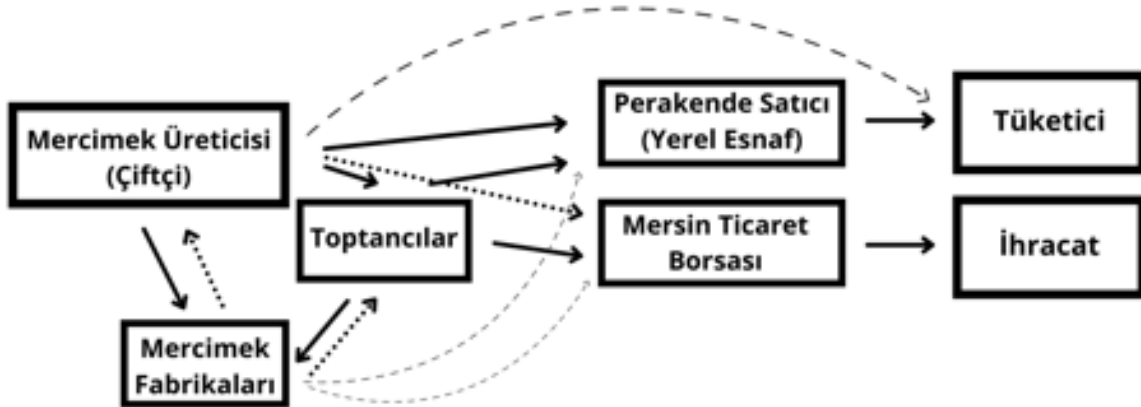
Diyarbakır'da üretilen kırmızı mercimek öncelikle yerelde tüketilmektedir. Bunun yanı sıra ulusal piyasadan önce Mersin üzerinden Ortadoğu ve Avrupa ülkeleri ve Kanada'ya ihraç edilmektedir. Diyarbakır kırmızı mercimeğin uluslararası piyasalarda ürün özellikleri ve fiyatlama paritesi ile rekabet gücü yüksektir. Ancak yurt içinde, ucuz ithal mercimekle fiyat rekabetinde dezavantajlıdır. Yerelde üretilen kırmızı mercimeğin, ucuz ithal mercimekle paçal yapılarak satıldığı üreticiler ve uzmanlar tarafından dile getirilmektedir. Üreticilerle yapılan görüşmelerde dile getirilen temel sorunlardan birisi, Mersin Borsası ve kent içindeki fabrikaların Diyarbakır mercimeği ile görece daha ucuz olan Kanada mercimeğini karıştırarak Diyarbakır mercimeği olarak piyasaya sunmalarıdır. Bu koşullarda Diyarbakır mercimeğinin piyasada fiyat rekabeti içine girmesi neredeyse imkansız olmaktadır. Bu nedenle piyasada ayırt edici özellikleri temelinde bir pay elde edebilir.

TEDARİK ZİNCİRİ

Mercimeğin tarladan, üreticinin elinden çıktıktan sonraki tedarik zinciri içinde 3 farklı yol izler. İlkinde üreticiler fabrikaya gidip mercimeğini ayıklar, torbalatır ve son tüketiciye ulaştırmak üzere toptancılara ve çarşı esnafına satar. İkinci olarak Diyarbakır'daki yerel firmalar çiftçinin toprağını kiralayıp üretim yaparak kendi markaları adı altında

ürünü piyasaya sürerler. Üçüncü olarak fabrika sahipleri mercimeği üreticiden satın alır ve Mersin piyasasındaki tüccarlara daha sonra ihraç edilmek üzere satarlar. Mercimek bu üç yoldan birini izleyerek tarladan sofraya ulaşır. Türkiye'de mercimek değer zincirinin şekillenmesinde Mersin Borsası kilit bir role sahiptir. Türkiye'deki mercimek fiyatları Mersin Borsası'nın etkisinde belirlenir.

Grafik 15: Diyarbakır Kırmızı Mercimeği Tedarik Zinciri



“Çiftçi üretiyor. 6-7 TL'ye satılıyor, Mersin'de 9 liraya satılıyor. Orada bizim mercimeğimiz ithal mercimekle karıştırılıyor. Biz de tüketici olarak 20 liraya satın alıyoruz” (bir üretici).

Borsa hakimiyetine rağmen Diyarbakır halinin halen etkili bir piyasa aktörü olduğu düşünülüyor. Standartların belirsiz olduğu piyasada son tüketicilerin satın alım tercihlerinde yerel esnafı önceliklendirmesi bunun nedenlerinden bir tanesi. Tüketicinin bu tercihi kendiliğinde oluşan ve yürüyen sistemin korunmasını sağlıyor. Bu noktada üretici ile son tüketiciler arasındaki mesafenin kılınmasında yerel marketlerin önemi ortaya çıkıyor. Yerel ürünlerin market reyonlarında bulundurulmasına ilişkin var olan mevzuat

buna olanak tanısa da, fiiliyatta piyasadaki güçlü aktörler daha düşük rakama mal ettikleri ithal mercimeğin ticaretini yapmayı tercih ediyorlar. Bu durum piyasada ithal mercimeğin hakim olmasına neden oluyor.

2020 yılı verilerine göre kırmızı mercimek üreticinin elinden 3,48 TL'ye çıkmış, borsa fiyatı 6,23 TL olarak gerçekleşmiş. Son tüketici de 1 kg için ortalama 9,49 TL ödemiş. Sektörün borsa bazlı mali büyüklüğü 2020 yılında 607.182.030 TL'lik bir kapasite göstermiş.

Tablo 11: 2016-2020 Yılları Diyarbakır Kırmızı Mercimek Üretim Miktarı, Üretici, Borsa, Tüketici Fiyatları

| | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|---------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Üretici Fiyatı Kırmızı Mercimek | 2,29 | 2,1 | 1,97 | 2,37 | 3,48 |
| Tüketici Fiyatı | 7,37 | 7,24 | 6,23 | 6,37 | 9,49 |
| Borsa Fiyatı | 3,13 | 3,12 | 2,95 | 4,15 | 6,23 |
| Üretim miktarı (ton) | 123.048 | 148.253 | 125.216 | 102.977 | 97.461 |
| Borsa Bazlı Toplam Mali Büyüklük (TL) | 385.140.240 | 462.549.360 | 369.387.200 | 427.354.550 | 607.182.030 |

2016 ile 2020 yılları arasında bir kıyaslama yapıldığında kırmızı mercimeğin üretici fiyatı yüzde 51'lik bir artışla 2,29 TL'den 3,48 TL'ye çıkarken; borsa fiyatı yaklaşık yüzde 100 artarak 6,23 TL'ye yükselmiş.

Proje kapsamında üreticiler ve tedarik zincirinin diğer halkalarının temsilcileriyle yapılan görüşmelerde 2021 yılında mercimeğin üreticiden çıkışı yazın 7 TL, kış aylarında 16 TL olarak gerçekleşmiş. Eylül 2021'de fabrikadan satış rakamı ise 15 TL'yi bulmuş. Ancak benzer artış tohumluk fiyatlarında da kendisini göstermiş ve 18 TL'ye yükselmiş. Aynı dönemde toptancı satışı 18-20 TL/kg, perakende satışı 22-26 TL/kg olarak gerçekleşmiş. 2021 ve sonrası için yapılacak değerlendirmelerde, enflasyonun hissedilen etkisi ve buna bağlı fiyat dalgalanmaları belirleyici bir parametre olacaktır.

Mercimek üretiminin üreticiler için yarattığı ekonomik değer özetle satış rakamı ile maliyet toplamı arasındaki farktır. Ancak birim maliyet hesaplamalarına genellikle tohum, gübre, ilaç ve mazot dahil edilir. İşçilik, nakliye, arazi kiralama, makine ekipman kiralama ve sezonsal ürün kaybının yol açtığı ek maliyetler göz önünde tutulmuyor. Benzer biçimde gelir hesaplamasında da yan ürün gelirleri (mercimek samanı) dahil edilmiyor. Bu kısıtları da dikkate alarak mercimeğin üretim maliyetine ilişkin eldeki verileri açıklamakta yarar var.

Üreticiler devletten kg başına 89 kuruş destekleme almaktadırlar. 2020 yılında desteklemelerle birlikte üreticiler kg başına

mercimekten 4,37 TL gelir elde etmişlerdir. Girdi maliyetlerinden işçilik, nakliye, makine ekipman kiralama vb. dışta tutularak üreticilerin kg başına üretim maliyeti desteklemelerle birlikte "eksi 65 kuruş" olarak gerçekleşmiştir. Bir diğer deyişle kağıt üzerinde üreticiler mercimeği satmadan, yalnızca üretmekle kg başına 65 kuruş kazanmış görünmektedir. Bu verilere bakılarak üreticilerin kg başına geliri 5,02 TL'dir. Ancak tekrar etmek pahasına bu gelir hesaplamasının içine işçilik, elektrik, hastalıklarla mücadele, nakliye, makine ekipman gibi gider kalemleri dahil edilmemiştir. Diyarbakır Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nün yaptığı bir başka hesaplama göre ise 2018'de kg ürün maliyeti yan ürün gelirleri düşüldüğünde kuru tarımda 1,28, sulu tarımda 1,47 TL'dir.

Yapılan görüşmelerde öne çıkan bir diğer husus bölgede mercimek işleme ve paketleme yapan fabrikaların yetersizliğine yapılan vurgu olmuştur. 2017 yılında 2 mercimek fabrikası varken şimdi bu sayı 5-6 taneye ulaşmıştır. Bu fabrikaların da yerel mercimekle ithal mercimeği paçal yaptıkları iddia edilmektedir. Piyasa dinamiklerini takip eden bir uzmanın ifadesi bu durumu özetler nitelikte: "Kanada mercimeğine 1/5 Diyarbakır mercimeği karıştırıp Diyarbakır mercimeği diye satıyorlar. Şu anda sadece Diyarbakır mercimeğini alıp paketleyip satmanın pazar açısından bir faydası yok". Bu sorun Diyarbakır mercimeğinin sürdürülebilir üretiminin ve edindiği kimliğin korunmasında dikkate alınması gereken önemli bir sorun alanıdır.

Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı

Diyarbakır kırmızı mercimek için henüz coğrafi işaret tescil edilmemiştir. Bu bölümde mevcut başvuruya dayalı olarak coğrafi işaret korumasının içinde barındığı potansiyeller ve sınırlardan bahsedilecektir.

Mercimek tedarik zinciri içinde yer alan ya da ürünün coğrafi işaret tescili alması için çaba göstermiş, gösteren kurumlar arasında coğrafi işaret özelinde bir koordinasyondan bahsetmek güçtür. Başvuruyu gerçekleştiren Diyarbakır Ticaret Borsası, kırmızı mercimeğin değer

zincirini güçlendirmek, Mersin Borsası'nın belirleyici rolünü dengelemek ve denetiminde daha aktif rol almak üzere gösterdiği çabayı artırması ve ilgili kurumların koordinasyonunu sağlaması önem taşımaktadır.

Mercimek özelinde ya da mercimek üretimi ve pazarlanmasını kapsayan bir üretici örgütü mevcut değildir.

KIRMIZI MERCİMEK POLİTİKA GELİŞTİRME ÖNERİLERİ

Veriler ve yapılan görüşmelerde elde edilen bilgi Diyarbakır'da mercimek üretiminin önemli bir potansiyeli olduğunu göstermektedir. Yöre halkı için mercimek üretimi toprak azot miktarının artırılması açısından da önemli bir ekolojik değerdir ve münavebeli tarımın çok önemli bir organik taşıyıcısıdır. Mercimek tohumun dışında, mercimek samanı yüksek proteini ile hayvan yeminde oldukça revaçta ve üreticiler için gelir getirici bir yan üründür. Bununla birlikte kuraklık, bir yandan Silvan barajının tamamlanmasıyla mercimek üretim havzalarının sulu tarıma açılma olasılığı ve yüksek girdi maliyetleri mercimek üretiminin sürdürülebilirliğini olumsuz yönde etkileyecek unsurlar olarak görünmektedir. Sulu tarımın yaygınlaşmasıyla ilk gözden çıkarılacak ürünler arasında olacağı düşünülen mercimek, kamu tarafından bütüncül, stratejik bir hamle yapılmazsa uzun vadede marjinal bir ürüne dönüşebilir.

Diyarbakır mercimeği her ne kadar yörede tanınan ve beğenilen bir ürün olsa da, ülke genelinde bilinirliği ve tüketici erişim olanağı zayıftır. Bu durumun nedenleri arasında tedarik zincirinin gelişmemiş olması, ürünün

ülke piyasasına ulaştıracak markalaşmada yaşanan gecikmeler sayılabilir. Bununla birlikte mercimeğin daha geniş kesimlerce tanınması için il özelinde ürün odaklı festival, hasat günü gibi kent ile ürünü yakınlatacak etkinliklerin düzenlenmediği bilgisi alınmıştır. Ürünün tanıtımı için Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ve Diyarbakır Ticaret Borsası'nın bütüncül olmasa da katkı sağladıkları söylenebilir.

Mercimeğin sürdürülebilir üretimi için önemli bir diğer kaldıraç da yerel girişimlerin desteklenmesidir. Bu açıdan öncelikle üretici örgütlerinin kurulmasını ve güçlenmesini teşvik edecek bütüncül bir kırsal kalkınma programına ihtiyaç vardır. Mercimek üreticilerinin girdi maliyetlerini düşürecek ve pazar kanallarını örgütleyecek kooperatiflerin kurulması için en az 5 yıllık orta vade planlamasına sahip bir örgütlenme çalışması tasarlanmalı ve finanse edilmelidir. Özellikle gençlere dönük olması gereken bu programın içeriği ve kurgusu katılımcı biçimde oluşturulmalıdır.

Organik mercimek üretimi, Diyarbakır mercimeğinin paçaldan korunması, katma değer kazanması ve toprağın korunması için hemen başlanması gereken bir hedef olabilir.

Fabrikaların küçük üreticilerin 2-3 tonluk organik mercimeğini işleme esnekliğine sahip olmaması, bu “niş” alanın gelişmesi önünde engellerden biri olarak görünmektedir. Kooperatifleşme çabası merkez köylerde kurulacak mercimek işleme ve paketleme atölyelerinde küçük aile çiftçilerinin organik ürünlerini işleyecek organlar olarak kurgulanabilir.

Yapılan görüşmelerde son 10 yılda suni gübre kullanımının yaygınlaştığı da belirtilmiştir. Bu artışın arkasında üretimin giderek endüstriyelleşmesi görülmektedir. Fakirin yiyeceği, girdisi düşük, çevre dostu bir ürün olan mercimeği ortaya çıkaran toprağın, suni gübreyle zayıflamasına neden olmamak için il ve ilçe tarım teşkilatları ve ziraat odaları köylüyü yayım faaliyetleri ile bilgilendirmeleri gereklidir. Coğrafi işaret tescil ve denetimlerinin yerelde kurulacak kooperatifler tarafından üstlenilmesi uzun vadede ürünün ve üreticilerin korunması için oldukça önem taşımaktadır. Bu çerçevede bütüncül bir kırsal kalkınmayaklaşımıyla ve uzun erimli bir çalışmayla üretici örgütlenmelerinin sağlanması, güçlendirilmesi için DTSO, Karacadağ Kalkınma Ajansı, Belediye ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ortak sorumluluk

üstlenmelidirler. İçerisinde sadece üreticilerin değil, tüccarların, kamudan uzmanların ve yereldeki diğer sivil toplum kuruluşlarının dahil olduğu çok paydaşlı yapılar Diyarbakır için önemli bir kazanım sağlayabilir.

Etkin bir coğrafi işaret korumasıyla ve bu misyonu hayata geçirecek bir yürütücü organın oluşturulmasıyla Diyarbakır mercimeğinin üretiminde, katma değer kazanmasında ve pazarlanmasındaki temel sorunlar çözümünde yol kat edilebilir.

Bu bağlamda ürün odaklı bir yapının, bir diğer deyişle yerel bir coğrafi işaret inisiyatifinin oluşturulması denenebilir. Bu sivil yapı, Diyarbakır mercimeğinin üretiminin sürdürülebilirliği, gastronomi sektöründe tanıtılması, son tüketici ile buluşmasında kısa tedarik zincirlerinin oluşması, Diyarbakır mercimeğinin ayırt edici özelliklerini daha iyi tanımlanması ve bu ayırt edici özellikleri ortaya çıkaran kültürel pratiklerin korunması gibi ürüne, yetiştiricisine ve Diyarbakır'a hak ettiği değeri sağlayacak çalışmalar yapılabilir.







Lice Domatesi

- Lice Domatesi Diyarbakır ilinin Lice ilçesi ve yöresinde uzun yıllardır üretimi yapılan, çok talep gören, kendine has tadı, aroması ve şekliyle diğer domateslerden ayırt edilebilen yöresel bir domatestir. Bu domates, bölgenin iklimine, ekolojisine adapte olmuş ve yöre insanının damak tadına hitap eden ancak tanınırlığı bugüne kadar Diyarbakır ile sınırlı kalmış yöresel bir tarım ürünüdür.
- Lice Domatesinin yerel bir değer olarak korunması ve geliştirilmesi amacıyla belirli aralıklarla kurumsal bazı girişimler olsa da bugüne kadar tescil ve ıslah çalışmaları tamamlanamamış, henüz yerel çeşit olarak tescillenmemiştir. Son yıllarda Lice Kaymakamlığı ve Lice İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün girişimleriyle coğrafi işaret tescili başvuru yapılması gündeme gelmiş, bu kapsamda bir ön araştırma projesi gerçekleştirilmiş ancak henüz tescil başvurusu yapılmamıştır.
- Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası öncülüğünde gerçekleştirilen bu araştırma projesi kapsamında Lice Domatesi ile ilgili literatür taranmış; çiftçilerle ve coğrafi işaret tescili ile ilgili çalışma yapan aktörler, kurumlarla görüşmeler yapılmış; DTSO ev sahipliğinde ilgili aktörlerin katılımı ile bir vizyon toplantısı gerçekleştirilmiştir.
- Yöre halkı bugün Lice Domatesinin eski keyfi, eski tadının olmadığını ifade ediyorlar. Üreticilere göre son yıllarda iklimle birlikte, üretim pratikleri de değişiyor. Lice Domatesini var eden yerel ve yöresel koşullar aşındıkça o eski domates, yani büyüklüğü, şekli, rengi, tadı ve aromasıyla kendine has nefasetiyle yörede ün salmış Lice Domatesi kolay bulunmuyor.
- Kısıtlı bir üretim alanı ve miktarı olan Lice Domatesinin üretiminin sürdürülebilirliği adına önemli riskler bulunuyor. Ancak tüm bu koşullara rağmen Lice'de üreticiler kendi tohumları ile Lice Domatesi üretimini sürdürmek konusunda kararlılar ve hala bu yerel değere sahip çıkmaktadırlar. Bu açıdan bugün yerel değerlerin korunması, geliştirilmesi, tanıtılması açısından önemli bir araç olan coğrafi işaret tescili Lice Domatesinin geleceği için önemli bir imkan olarak değerlendirilmeli ve bu ciddiyetle ele alınmalıdır.

Yerin Tadı

COĞRAFI SINIR

Solonaceae familyasının Lycopersicon cinsine bağlı olan domatesin anavatanının Güney Amerika, Peru ve civarı olduğu bilinmektedir. Coğrafi keşifler sonrasında Amerika'dan Avrupa'ya getirilen domates uzun yıllar bu coğrafyada bir süs bitkisi olarak görülmüş, meyvesinin zehirli olduğuna inanılmıştır. 19. yy. itibarıyla üretimi farklı yerel çeşitler ile farklı iklim coğrafyalarına yayılmış ve zamanla dünyada en çok üretimi ve tüketimi yapılan (meyvesi yenen) sebzelerden biri olmuştur. Son 25 yılda üretim alanı ve üretim miktarı iki katına çıkmış, 2020 yılında dünya genelinde 186 milyon tondan fazla domates üretimi gerçekleşmiştir (FAO, 2020).

Domates, Anadolu toprakları için görece yeni bir üründür. İlk olarak 18 yy. ortalarında saray mutfağında yeşil olanları görülmüş, 19 yy. itibarıyla kızarmış domatesler yerel pazarlarda, tezgahlarda bulunur olmuş ve mutfaklara, tarif kitaplarına girmesi uzun sürmemiştir (Artan, 2006). Tüm dünyada olduğu gibi domates Anadolu'da da beğenilmiş ve aranır olmuş, böylelikle üretim coğrafyası genişlemiş ve tüketimi hızla artmıştır. Bugün için Anadolu'da neredeyse domates üretilmeyen bir yöre, bir formuyla domates olmayan bir yemek bulmak güçtür.

Çalışma kapsamında yapılan literatür incelemesinde domatesin Lice yöresinde ilk olarak hangi yıllarda üretiminin yapıldığına, ne zaman bu bölgedeyayılışgösterdiğine ve ürünün tarihsel sürecine dair bir bilgi bulunamamıştır. Ancak yapılan görüşmelerde domatesin yörede, Lice Domatesi ismiyle, yıllardır yetiştirildiği,

yöre halkı tarafından beğenilerek tüketildiği ifade edilmiştir. Lice Domatesi, bölgenin iklim ve ekolojisine uyum sağlamış, yöre ölçeğinde beğenilen, aranan ve pazarlarda oldukça talep gören yerel değerdir. Yöre ismiyle anılıp yöreyle özdeşleşen tarım ürünlerinden biridir. Bugüne kadar Lice Domatesiyle ilgili bir ıslah çalışması yapılmadığı ve henüz yerel bir çeşit olarak tescil edilmediği için yerel bir genotip ve popülasyon niteliğindedir.

Lice, Diyarbakır'ın Kuzeydoğusunda yer almaktadır. İlçe topraklarının bir bölümü Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, bir bölümü ise Doğu Anadolu'ya komşudur. İlçe merkezinin etrafı Güneydoğu Torosların uzantısı dağlarla çevrilidir. Dağların arasında uzanan serin ve geniş vadileri bulunmaktadır. Lice komşu ilçeleri Kulp ve Hazro'dan sonra Diyarbakır'ın en yüksek rakımlı (1000m) ilçesidir. İlçe merkezi 1975 yılında yaşanan depremden önce Akdağ eteklerindeki kurulu iken, depremde ilçe merkezinin önemli bir bölümü yıkılmış ve Lice'nin yeni yerleşim merkezi bugün bulunan bölgeye, daha aşağıdaki ovalık alana taşınmıştır. Diyarbakır'ın diğer ilçelerine göre daha kuzeyde, yüksek rakımlı ve dağlarla çevrili olması sebebiyle sert ve karasal bir iklim hakimdir; diğer ilçelere göre daha fazla kar ve yağış almaktadır.

Lice yöresinin iklimi ve ekolojisi hiç kuşkusuz Lice Domatesinin kendine has tat, aroma ve şekline yansımıştır. Örneğin üreticiler yerin tadını oluşturan en önemli etmenlerden birinin bölgedeki kaynak suları olduğunu vurgulamaktadırlar. Lice'yi çevreleyen dağlarda biriken karlar havaların ısınmasıyla eriyerek dağ eteklerinin belirli noktalarında yüzey akışına geçmekte ve vadilerde yazın dahi serin

ve temiz akan çaylar oluşmaktadır. Bölgede yapılan sebze üretiminde bu kaynak sularının kullanıldığı ve suyun tadının ürünlere geçtiği ifade edilmiştir. Meyvenin çatlaklı, damarlı yapısının bu çaylardan akan suyun serinliği ve yörenin yüksek yaz sıcaklarının birleşiminin bir sonucu olduğu uzmanlar ve üreticiler tarafından dile getirilmektedir (Kendal vd. 2013).

“O zamanlar Lice Domatesinin tadına doyum olmazdı kestiğin zaman su akardı, Lice Domatesi suyu çok severdi hafta da iki kez sulardık.”

Lice ve çevresinin dağlık ve engebeli arazi yapısı gereği domates yetiştiriciliğinde kullanılan araziler de genellikle eğimlidir. Üretim yapılan toprakların organik maddesi orta düzeyde ve yüzlektir. Domates üretimi genellikle münavebeli yapılmaktadır. Genellikle münavebe kış dönemi buğday veya arpa hemen ardından domates şeklinde uygulanmaktadır. Münavebe arası yalnızca basit toprak hazırlığı yapılmakta, tohumlar alçak tünellerde fide haline getirildikten sonra hazırlanan sıralara ekim yapılmaktadır. Domates yetiştiriciliğinde ağırlıklı olarak yanmış çiftlik gübresi kullanılmaktadır. Özellikle küçükbaş hayvanların gübresi tercih edilmektedir. 3-5 yılda bir ihtiyaç duyulan miktarda dekara 5-7 ton arasında çiftlik gübresi kullanılmaktadır. Üreticiler ise son yıllarda hayvan gübresi teminin zorlaşması sebebiyle ve ziraat mühendislerinin yönlendirmesiyle çeşitli suni gübrelerin (26, 33) kullanımının arttığını ifade etmişlerdir.

Üreticilerin anlatılarına göre Lice Domatesi yetiştiriciliği geleneksel olarak tohum eldesi, toprak yapısı, üretim yöntemleri, sulama ve hastalıkla mücadele yöntemleri açısından genel olarak agroekolojik yöntemlerle, organik üretim koşullarında gerçekleştirilmektedir. Ancak üreticiler son yıllarda özellikle toprak bakımı ve zararlı mücadelesinde başvurulan suni gübrelerin ve kimyasal zirai mücadele ürünlerinin de etkileriyle Lice Domatesinin yöresel ve geleneksel ayırt edici özelliklerinin kaybolmaya başladığını ve veriminin düştüğünü ifade etmektedirler.

Diyarbakır'ın tüm ilçelerinde domates üretimi tarlada veya örtü altı olarak yapılmakla birlikte domates üretiminde Ergani ve Lice ilçeleri ön plana çıkmaktadır. Lice Domatesi ise yerel bir tip olarak Lice yöresinin iklimine uyum sağlamış ve ancak bu bölgede yetiştirildiğinde ayırt edici özelliklerini gösterebilmektedir. Bu açıdan üretim alanı Lice ikliminin görüldüğü ve Lice Domatesi tohumlarının bulunabildiği coğrafya ile sınırlıdır. Haliyle üretimi Lice ilçesi ve köylerinde yoğunlaşmaktadır. Yine de geleneksel olarak Lice merkez, Çeper, Daralan, Kıralan, Tuzla, Ergin, Dernek, Mulla, Duru, Karahasan gibi mahalle ve köyler ön plana çıkmaktadır:

“Lice’de bizim bölgede Daralan, Çeper, Kıralan, Tuzla, Ergin, Abalı... herkes geçimi domatesten sağlıyordu.”

“Geçmiş yıllarda, yani 1960’lardan 1980’lere kadar bizim köyde günde iki kamyon Lice Domatesi toplardık ve bu yıllarda insanların geçim kaynağı büyük oranda Lice Domatesi üzerineydi.”

Lice ilçesinin ötesinde, Lice Domatesi popülasyonu içinde sayılabilecek materyallerin Hani, Kocaköy ve Kulp ilçelerinde de bulunduğu ve o yörelerde de Lice Domatesi üretiminin yapıldığı bilinmektedir. GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi (GAPUTAEM) tarafından 2005-2017 yılları arasında yürütülen “Lice Domatesinin Toplanması, Tanımlanması ve Seleksiyon Yoluyla Islahı” projesi kapsamında Diyarbakır'ın Lice ilçesi başta olmak üzere Lice Domatesinin yetiştirildiği tüm yöreler gezilerek bu genotipe ait domates tohumları toplanmış ve tanımlama çalışmaları yapılmıştır. Bu çalışma göz önünde bulundurularak genotip popülasyonunun coğrafyası dikkate alınmalı ve üretimin yaygınlaşması ve artırılması hedefiyle coğrafi işaret tescil sınırlaması Lice ilçesi idari sınırlarının ötesindeki bölgeleri de kapsamı göz önünde bulundurulmalıdır.

ÜRÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Lice Domatesi Diyarbakır ilinin Lice ilçesi ve yöresinde uzun yıllardır üretimi yapılan, çok talep gören, kendine has tadı, aroması ve şekliyle diğer domateslerden ayırt edilebilen yöresel bir domatestir. Bu domates, bölgenin iklimine ve ekolojisine adapte olmuş ve yöre insanının damak tadına hitap eden ancak tanınırlığı bugüne kadar Diyarbakır ile sınırlı kalmış önemli bir yöresel tarım ürünüdür.

Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Karacadağ Kalkınma Ajansı koordinasyonu ile Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü öğretim üyeleri Dr. Vedat Pirinç ve Doç. Dr. Songül Akın tarafından 2017-2018 yılları arası yürütülen Lice Domatesi Coğrafi İşaret Tescilli Ön Araştırma Projesi kapsamında Lice Domatesi üreticileri ve tüketicilerle ürün hakkında anket çalışmaları ve mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Üreticilerin çoğunluğu Lice Domatesinin yetiştiriciliğinin diğer domates çeşitleri yetiştiriciliği arasından belirgin bir farkın olmadığını ifade etmişlerdir. Ancak buna rağmen Lice Domatesi yerelde yetiştirilen diğer domates tiplerine göre belirgin farklarının olduğu üretici ve tüketiciler tarafından net bir şekilde ortaya konmaktadır.

Lice Domatesi morfolojik ve fiziksel özellikleri açısından yüksek boylu, bol yapraklı, bol çiçekli ancak meyve dönüşümü az olan bir bitkidir. Bu açıdan meyveleri diğer domates çeşitlerine göre görece daha büyüktür. Meyve rengi kırmızı-pembe tonlarındadır. Ülkemizde yetiştirilen sofralık pembe türlere daha yakın bir görüşüne sahiptir. Taze tüketime uygun, sofralık, ince kabuklu, büyük ve yuvarlak meyvelidir.

Lice Domatesi olarak anılan yerel tiplerin ayırt edici özelliklerine dair yapılan görüşmelerde, Lice Domatesinin büyüklüğü, şekli, rengi, tadı açısından ayırt edici bulunduğu görülmektedir. Lice Domatesinin ince kabuklu, bol sulu ve çekirdekli, basık ve yuvarlak şekilli, dilim çizgilerinin belirgin, çatlak ve yarıklara sahip olması gibi özellikleri öne çıkarılmıştır.

Ürünün tat ve aroması ile ilgili öne çıkan ayırt edici özellik Lice'nin diğer domateslere göre daha mayhoş ve ekşimsi bir tadının olmasıdır ve ayrıca yine domatesin kendine has bir kokusu olduğu vurgulanmıştır:

“Lice Domatesi ekşimsi idi, şimdi o tat yok. Lice Domatesi kokusundan anlaşılırdı ve dişlediğinde tadı fark ediyordu.”

Meyve büyüklüğü de vurgulanan diğer bir ayırt edici özelliktir. Öyle ki üreticiler bazı dönemlerde 1 kilografa varan meyveleri hasat ettiklerini ifade etmişlerdir:

“Bizim 1 domatesimiz diğer domateslerden en az 5 tane eder.”

“Eskiden tek domates 1 kilo, hatta bazen 1 kiloyu geçiyordu, şimdi ise domatesler 250 gramı geçemiyor, nedenini bilemiyorum.”

Bazı üreticiler, eskiden yetiştirdikleri Lice Domatesinin taze tüketime uygun, ince kabuklu ve sulu yapısına rağmen çok dayanıklı olduğunu, kolay bozulmadığını ancak bugünlerde Lice Domatesi dahil yetiştirdikleri domateslerin pek dayanıklı olmadığını vurgulamaktadırlar:

“Lice Domatesinin tadı tatlı olur, dayanıklı bir yapısı var ve bir hafta bekletilebilirdi ama maalesef şimdi yok o domatesler. Şimdiki domatesler bir gün dayanmıyor ayrıca hastalık çok fazla, o zamanlar hastalıkta yoktu.”

Lice Domatesinin ekimi genellikle mart-nisan aylarında yapılmakta, hasat zamanı ise genellikle ağustos ortasını bulmaktadır. Bu açıdan geççi bir tip olduğu söylenebilir. Piyasada diğer tarla domateslerinin azaldığı zamanlarda Lice Domatesi yerel pazarlarda bulunabilmektedir.

“11. ayda, kışın topluyorduk taş gibi ve çok dayanıklıydı. Evde samanın üstünde saklıyorduk ve kırmızılaşıyordu, kışın 1. aya kadar satıyorduk hastalık yoktu tüm halk geçimini ondan sağlıyordu.”

Bu özelliklerin yanı sıra kendine has tadı ile Lice Domatesi öncelikle taze tüketim için tercih edilmektedir. Üreticiler ve uzmanlar sahip

olduğu özellikler gereği Lice Domatesinin nakliyyeye, saklamaya ve işlemeye uygun olmadığını, sanayi kullanımı için rağbet görmediğini ifade etmektedirler. Ancak üreticiler üretimin yoğun olduğu sezonda, kendi tüketimleri ve yerel pazarda değerlendirmek için Lice Domatesini kurutarak sakladıklarını ya da salça ve domates sosu gibi ürünler yaptıklarını belirtmişlerdir.

“Lice Domatesini salça yapardık, sofralık kullanırdık ya da kuruturduk ve tadına doyum olmazdı özellikle güveci çok meşhurdu.”

“Lice Domatesi yapısal olarak iriydi ve salça için müşterisi çoktu.”

Lice Domatesi üreticileri kendi tohumlarını çoğunlukla önceki yıl bahçelerinde yetiştirdikleri ürünlerden temin etmektedir. Üreticilerin çok azı diğer üreticilerden ya da tohum ve fide satan firmalardan tohum temin ettiklerini belirtmektedirler.

“Lice Domatesi kırmızı ve parçalı bir görünüme sahip. Daha çok sofralık olarak ve ev için salça yaparak tüketiyorduk. Ayrıca iyilerden seçip tohumluk yapıyorduk.”

Üreticilerin firmalardan temin ettikleri Lice Domatesi adı altında satılan tohumlara dair ise adına doğru, güvenilir olmadıkları ile ilgili kuşkuları olmaktadır.

1990'lı yılların sonunda bölgede kurulması düşünülen salça fabrikasının fizibilite çalışmaları kapsamında bölgede yetiştiriciliği yapılan domates çeşitlerinin verim ve diğer özelliklerinin tespiti amacıyla Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından yürütülen çalışma, Lice Domatesi üzerine yapılan ilk bilimsel nitelikli çalışma olarak değerlendirilebilir. Bu çalışmada yöreye uygun sanayi tipi domates çeşitleri belirlenirken kontrol olarak Lice Domatesi de kullanılmış ve bu tipe ait birçok özellik incelenmiştir.

“(Lice Domatesi) Bu tipe ait ortalama meyve ağırlığı 228 gramdır. Meyve boyu 4,9 cm ve meyve çapı 8,6 cm'dir. Bu tipe ait meyve sertliği 0,5, suda çözülebilir katı madde tayini (SÇKM) %5, ve Ph değeri 3,7'dir.” (Pirinç, 2008)

YERİN VE TADIN (ÜRETİMİN) GİDİŞATI, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ETKİSİ

Lice Domatesi üreticileri genellikle kendi tohumlarını kullanmaktadırlar. Tohumları mart-nisan döneminde kendi bahçelerinde alçak tünellerde çimlendirerek, fide elde etmektedirler. Bu dönemde ekim hazırlığı için sürülen tarlalara gübre atılarak toprak beslenmektedir. Üreticiler eskiden hayvan gübresi tercih ettiklerini söylerken, son yıllarda yörede hayvancılığın azalmasıyla eskiden olduğu kadar rahat ve uygun bir şekilde hayvan gübresi tedarik edemediklerini belirtmektedirler. Bugün daha çok hazır taban gübreleri atarak toprağı ekime hazırlama yoluna gitmektedirler. Fideler tarlalara nisan-mayıs aylarında ekilmektedir. Ekim sonrası rutin bakım işlemleri, gübreleme (üre) ve potansiyel veya

aktüel bitki hastalıklarına göre zirai mücadele uygulamaları yapıyor. Son yıllarda daha sık görülen mantar hastalığı için ekimle birlikte mantar ilacı kullanımının arttığı belirtiliyor.

Sulama konusu son yıllarda üreticiler için ciddi bir sorun haline gelmiştir. Kuraklık Lice Domatesi üreticileri için de yakıcı bir şekilde hissedilir hale gelmiştir. Sulama kanallarının olduğu köylerde üreticiler mevcut kanallardan su temin etmekte zorlanmaktadırlar. Konuma bağlı olarak üreticiler kendi aralarında organize olarak yakındaki su kaynağından su çekme yoluna gitmektedirler. Ancak sulama hem düzensiz, hem üreticilerin tek başlarına altından kalkamayacağı ölçüde maliyetli hale gelmiş durumda. Bu konuda yetkililerin sulama

sorunlarına dair kalıcı çözümler getirmesine dair beklentilerini her fırsatta ifade etmekte. Lice domatesi genellikle temmuz sonu ağustos başı itibarıyla hasat edilmeye başlıyor, karlar başlayınca kadar hasadı yörede devam ediyor. Araziler çok büyük olmadığından hasat için gerekli emek genellikle hane içinden karşılanıyor.

Üreticiler üretim masraflarına yetişemediklerini, satış üzerinden elde ettikleri gelirin üretim maliyetlerini karşılamamaya başladığını söylemektedir. Üretim sonrasında kasa-torba, taşımacı, nakliye maliyetinin de üreticinin üzerinde olduğunu, bu gibi masraflar da eklendiğinde üretimden para kazanmadıklarını belirtmektedirler. Bunlara ek olarak son yıllarda verimin de düşmesiyle kar elde edemediklerini, devletin domates üretimine dair bir destekleme politikasının da olmamasıyla üretimi sürdürmekte zorlandıklarını ifade etmektedirler.

Bugüne kadar yöredeki üreticiler yerel ve yadigar tohumları koruyarak, kendi bahçelerinde kendi imkanlarıyla ıslah ederek domates üretimini sürdürmüşlerdir. Lice Domatesi üretici elinde ıslah sürecinin güzel bir örneğidir. Üreticiler bugüne kadar ana materyalin muhafazasını ve ıslahını sağlayabilmiştir. Ancak ekolojik baskılar, politik gelişmeler ve piyasa şartları diğer birçok yerel çeşitte olduğu gibi Lice Domatesinin sürdürülebilirliği de etkilemektedir. Kaliteli ve verimli ismine doğru yerel tohumların bulunamaması, üreticilerin üretimden çekilmeleri, yörede ürün deseninin değişimi gibi sebepler nedeniyle Lice Domatesinin sürdürülebilirliği risk altındadır. Üreticiler Lice Domatesinde eski kaliteli tohumları alamadıklarını, bulamadıklarını ifade etmektedirler.

“Şimdi hem tohum değişti hem de toprak verimsizleşti dolayısıyla aynı topraklardan ayda bir kamyon domates çıkmıyor, açıkçası pazarı da kalmadı bundan dolayı herkes tüketeyeceği kadar domates yetiştiriyor.”

Bu doğrultuda Dicle Fakültesi Ziraat Fakültesi

ve GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi girişimleriyle Lice Domatesi tohumlarının seçilimi, ıslahı ve çoğaltımı ve ismine doğru ve kaliteli tohumların üreticilere dağıtılması adına çeşitli projeler gündeme gelse de, çalışma kapsamında görüşüne başvuru uzmanların aktarımlarına göre projeler kaynak ve personel yetersizliği, projeyi tasarlayan, başlatan uzmanların görevlerini sürdürememeleri gibi nedenlerle tamamlanamamış ya da projelerin hedefine ulaşması mümkün olamamıştır.

Coğrafi işaret tescil çalışması kapsamında kurumlar arası koordinasyon ve eşgüdüm sağlanarak Lice Domatesi tohumlarının toplanması, ıslahı, çoğaltılması yani yerel değerlerin korunması ve geliştirilmesi için ortaya konacak bir projeye Lice Domatesinde yerel çeşit olarak (genotipten ıslah edilmiş homozigot diploid çeşit geliştirilmesi) tescil edilmesi amaçlanmalıdır. Böylelikle isme doğru ve verimi yüksek yerel tohumlarla Lice Domatesinin üretiminin yaygınlaşması ve artırılması mümkün olabilecektir.

“O zamanlar Lice Domatesinin kg birim fiyatı çok iyiydi. Dolayısıyla yetiştiriciler çok iyi paralar kazanıyordu ve aileler geçimini sadece Lice Domatesinden sağlıyordu. Şimdilerde ise birim fiyatı ucuz olduğu için kimse yetiştirmiyor.”

“Şimdilerde hastalıktan ve zararlı otlardan dolayı domates yetişmiyor ve özellikle zararlı otlar ile mücadele edemiyoruz dolayısıyla kimse Lice Domatesi yetiştirmiyor.”

“... farklı domates tohumları verimi düşürdü. Şimdi ektiğimiz domatesin tadını ve verimini alamıyoruz ondan dolayı halk Lice Domatesi yetiştirmeyi bıraktı.”

“...bizde Lice Domatesi yerine Linda tohumu bulduk, bir günde tüketilmek zorunda olmayan ve 2-3 gün bekleyebilen bir tohumdu. Dolayısıyla yavaş yavaş azaldı Lice Domatesi ekimi çünkü Lice Domatesinin kabuğu inceydi ve pazarda bir günden fazla kaldı mı eziliyordu. Fakat buna rağmen Lice Domatesi deyince insanlar bir kasa alıp eve götürüyordu, doğal görünümlü idi çünkü o yüzden insanlar seviyordu.”

“30 yıldır çiftçilik yapıyorum, son beş yıldır Lice Domatesinin verimi düştü. Çok farklı hastalık ortaya çıktı, dallar eskisi gibi değil artık; daha kısa, domates taneleri küçüldü ve yapraklar hacimsel olarak küçüldü. Ama tam olarak virüs mü? Ne tür hastalıklar buna yol açıyor? Toprakta mı? İklîmden mi? Bilmiyoruz.”

Lice Domatesi Coğrafi İşaret Tescilli Ön Araştırma Projesi kapsamında Lice Domatesi üreticileri ile yapılan sözlü tarih çalışmasından aktarılan bu alıntılar, Lice Domatesinin üretiminin mevcut durumuna dair riskleri ve geleceğine dair tehditleri yansıtmaları açısından çok çarpıcıdır. Vizyon toplantısında coğrafi işaret tescil süreciyle ilgili önerilerin tartışıldığı oturumda da en çok dillendirilen konular üretime dair üreticilerin sorunlarıydı.

Üreticiler Lice Domatesini var eden ekolojik şartların farkında olarak, iklim değişikliği, kuraklık, toprağın çoraklaşması, biyoçeşitlilik kaybı birçok etmenin birleşiminde Lice Domatesi ekolojisinin ve agrobiyoçeşitliliğinin bozulduğunu gözlemlemekte ve anlatmaktadırlar. Mevsimlerin değiştiğini, eskisi kadar suyun olmadığını, toprağın eski veriminde olmadığını, yörede azalan hayvan sayısının bitkisel üretimi de olumsuz etkilediğini ifade etmektedirler.

Üretim ile ilgili sorunların başında uzun zamandır önemli ürün kayıplarına ve verimin düşmesine yol açan son yıllarda sıklığı ve şiddeti artan ve önlenemeyen bitki hastalıkları geliyor. Yörede son yıllarda yaprak biti, mildiyö, çiçek burnu çürüklüğü, kırmızı örümcek gibi farklı hastalıklar domates üretimini ciddi anlamda tehdit etmektedir. Üreticiler üniversite veya tarım ve orman ilçe müdürlüğündeki konuyla ilgili uzmanların bu konuda kendilerini yönlendirmelerinden; kulaktan dolma bilgilerle ya da başka üreticilerinin tavsiyeleriyle kullandıkları zirai mücadele ürünlerinden de fayda görmediklerinden şikâyet etmektedirler. Öte yandan, belediye ve tarım ve orman ilçe müdürlüğünde çalışan ziraat teknisyenleri ve mühendisleri ise üreticilerin bu gibi konularda kendilerine danışmadan çözüm aradıklarını,

bilinçsizce yanlış uygulamaları tercih ettiklerini ifade etmektedirler. Ayrıca ilgili kurumlarda bütçe ve personel eksikliği sebebiyle bu gibi hastalıklarla yerel ölçekte bilimsel çalışmaların yapılamadığı da vurgulanmıştır.

Üreticilerin vurguladığı bir diğer husus ise diğer birçok tarımsal ürün için geçerli olan pazarlama ve karlılık sorunlarıdır. Üretim girdilerini, üretim için gerekli finansmanı, üretim için gerekli emeği sağlamak küçük ölçekli aile işletmeleri için gitgide zorlaştığı koşullarda, Lice Domatesi üreticileri de özellikle bölgede daha zorlu kırsal yaşam koşullarında üretimi sürdürmeye dair motivasyonu bulmakta zorlanmaktadırlar.

Üreticiler genel olarak yörede farklı sebeplerle domates üretiminde verimin düştüğünü, üretimin azaldığını söylemektedirler. Bu durum diğer pazarlama sorunlarının ötesinde Lice Domatesinde birim nakliye ve pazarlama maliyetini artıran bir husus olarak üreticilerin ürünlerini satmak konusunda zorluk yaşamasına, diğer bölgelere göre rekabet dezavantajı yaşamalarına sebep olmaktadır. Eskiden üretimin yoğun olduğu köylerden günde iki kamyon ürün taşındığı ifade edilirken, bugün üreticiler pazara yollayacakları domates kasalarını köy minibüsleri ile taşımak zorunda kaldıklarından dem vurmaktadırlar.

Bugün Lice Domatesi üretimi küresel, ulusal, yerel birçok farklı sorunun kesişiminde, üreticilerin pek fazla alternatiflerinin olmayışı ve yöre halkının günden güne azalmakla birlikte halen daha ağızlarından kaybolmayan, hafızalarından silinmeyen Lice Domatesinin tadına sahip çıkmak konusundaki yaratıcılıklarıyla sürdürülmektedir. Üreticiler aynı zamanda o tada en yakın olan tüketiciler olarak şu aşamada Lice Domatesini üretimini kendi tüketimleri ile sınırlamaya karar vermişe benziyor, pazar için üreteceği domatesleri daha güvenilir olduğu, daha az sürprizle karşılaşacağı, daha kolay satabileceğini düşündüğü başka çeşitlerden tercih etmek zorunda kalıyor. Ancak kendi bahçesinde, kendi tüketimi için, kendi damak tadı için Lice Domatesi tohumunu toprakla buluşturmaya ve bir sonraki sene için

tohum saklamaya devam ediyor.

"...şimdi o tat yok, Lice Domatesi kokusundan anlaşılırdı ve dişlediğinde tadı fark ediyordu. Eskiden Lice Domatesini kestiğinde 15- 20 m ötesine kadar kokusu gidiyordu anlaşılıyordu domates. Eski tat gibi koku da yok. Bostanın ucuna gittiğin zaman bile domates kokusu fark ediliyordu. Şimdi ne tat ne koku yok..."

Coğrafi işaret tescilinin öncelikle üreticilerin bu kararlılığını ve yaratıcılığını görecektir, bir anlamıyla takdir edecek bir araç olarak kurgulanması gerekmektedir. Sonrasındaki

amaç evlerdeki bahçelerden, bostanlardan tarlalara, daha geniş alanlara, yörede üretim yapılan köylerden, üretmeyi bırakmış köylere, yenilerine Lice Domatesi üretimini yaymak, üretimin teşvik edilmesini sağlamak olmalıdır. Eski tat ve kokunun geri gelmesi ne kadar mümkün bilinmez ama coğrafi işaret tescilli Kars Kaşarının hikayesini anlatan İlhan Koçulu'nun vurguladığı gibi coğrafi işaret tescili etrafında yapılacak doğru bir örgütlenme çalışması ile ağızlara tat, damaklara kokuyu getirmek mümkün olabilir.

Değer Zinciri

ÜRETİM VERİLERİ

TÜİK verilerine göre Diyarbakır'da 2021 yılı itibarıyla %80'i sofralık domates olmak üzere 100 bin tonun üzerinde domates üretilmiştir. Diyarbakır'da domates ekilen alanların (sofralık ve salçalık dahil) Türkiye toplam domates üretimi yapılan alanlar içindeki payı %1,8 iken, toplam domates üretiminde Diyarbakır'ın payı %0,8'e düşmektedir.

Diyarbakır'da domates üretiminde Ergani ve Lice ilçeleri ön plana çıkmaktadır. Lice'de 2021 yılı verilerine göre domates ekilen alanlar ve domates üretimi gözle görülür bir şekilde artmıştır. Buna göre 2021'de Lice'de 4000 dekar alanda 12 bin ton sofralık ve 3000 dekar alanda 9 bin ton salçalık domates üretimi gerçekleştirilmiştir. Üretim istatistikleri kaydedilen tarım ürünlerinin tohum veya çeşit bilgisi kaydedilmesi söz konusu olmadığından, bu verilerin Lice ilçesinde üretimi yapılan her türlü çeşit domatese ait olduğu unutulmamalıdır.

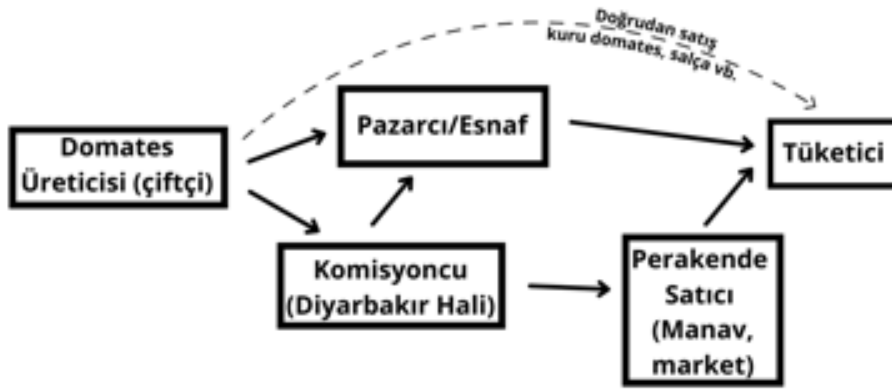
Tablo 12: Lice İlçesi Sofralık ve Salçalık Domates Ekim Alanları ve Üretim Miktarları (TÜİK)

| Lice'de Domates Üretimi | Sofralık Domates | Salçalık Domates | Verim kg/da | Kullanım (ton) |
|-------------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| | Ekilen Alan (da) | Üretim Miktarı (ton) | Ekilen Alan (da) | Üretim Miktarı (ton) |
| 2010 | 1100 | 1650 | 250 | 375 |
| 2011 | 1500 | 2250 | 250 | 375 |
| 2012 | 1750 | 2562 | 650 | 952 |
| 2013 | 1800 | 2428 | 680 | 917 |
| 2014 | 1800 | 2466 | 680 | 932 |
| 2015 | 1800 | 2678 | 680 | 1012 |
| 2016 | 1800 | 3445 | 680 | 1407 |
| 2017 | 1800 | 3484 | 680 | 1424 |
| 2018 | 1800 | 3657 | 680 | 1430 |
| 2019 | 1000 | 3000 | 680 | 2040 |
| 2020 | 1980 | 5940 | 2300 | 6900 |
| 2021 | 4000 | 12000 | 3000 | 9000 |

İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü uzmanları ile yapılan görüşmelerde, Lice'de Çiftçi Kayıt Sistemi'ne kayıtlı üretici sayısı 1000 civarında olmakla birlikte, ilçede çiftçilik yapan 3000 kadar aile işletmesi olduğu ifade edilmiş ve üretim yapan tüm hanelerde az ya da çok, kendi tüketimi kadar ya da pazar için Lice Domatesinin üretimi olduğu belirtilmiştir.

Üretim genellikle 500-1000 metrekare arası küçük bahçelerde yapılmaktadır. Pazar için üretim yapan işletmelerde Lice Domatesi üretimi yapılan alanların azami 5-6 dekar olduğu ifade edilmiştir. Bu bilgiler ışığında Lice Domatesi üretiminin yıllık azami 7-8 bin ton civarı olduğu tahmin edilebilmektedir.

TEDARİK ZİNCİRİ



Grafik 16: Lice Domatesi Tedarik Zinciri

Lice İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü verilerine göre 2020 yılında sofralık domates üretim maliyeti 0,84 TL/kg olarak hesaplanmış, Lice'de domatesin üretici satış fiyatı ise 1,62 TL/kg olarak kaydedilmiştir. Lice'de sofralık domates (açıkta ve sulu şartlarda) verimi ise dekada 3 ton olarak hesaplanmıştır. Üreticilerin anlatılarına göre, üretim maliyetlerine üzerine üreticiye yansıtılan satışla ilgili ekstra maliyetler düşünüldüğünde buradaki üretim maliyetinin asgari düzeyi yansıttığı varsayılabilir. Üreticilerin anlatılarından dönem dönem belirtilen yukarıdaki ortalama satış fiyatının altından tüccara, komisyoncuya ürün sattıklarını ifade etmişlerdir; bu sebeple buradaki satış fiyatının ortalama olduğu göz önünde

bulundurulmalıdır. Öteyandan görüşme yapılan üreticiler uzun zamandan bu yana verimle ilgili sorun yaşadıklarını vurgulamaktadır, belirtilen dekada 3 ton verimin çok altında domates elde edebildiklerini söylemişlerdir. Üretimle ilgili mevcut durumu göz önünde bulundurarak, resmi istatistikler üzerinde yapılan hesaplama ile 5 dekar üretim alanına sahip bir aile işletmesinin 2020 yılında Lice'de sofralık domates üretiminden kazandığı yıllık net gelir en iyi ihtimalle 11.700 TL olmaktadır. Lice Domatesi Coğrafi İşaret Ön Araştırma Projesi kapsamında Lice Domatesi üreticileriyle yapılan anket çalışması ürünün tedarik zinciri hakkında bilgiler de sunmaktadır. Lice ilçesinde görüşme yapılan çiftçilerinin büyük çoğunluğu (%90)

Lice Domatesi de yetiştirmektedir. Üreticilerin demografik özelliklerine bakıldığında her yaşta üreticinin Lince Domatesi ürettikleri ve yaş almış üreticilerin de uzun yıllardan beri Lince Domatesini ürettikleri görülmektedir. Lince Domatesini hangi amaçla ürettikleri sorulan üreticilerin büyük çoğunluğu (%89) hem aile tüketimleri hem satmak üzere üretim yaptıkları cevabını vermektedir. Üreticiler çok azı yalnızca pazar için üretim yaptığını belirtmiştir. Bu açıdan Lince Domatesi yetiştiriciliğinin küçük aile işletmeleri tarafından geleneksel üretim şeklinde sürdürüldüğünü söylemek doğru olacaktır.

TÜİK'in bitkisel ürün denge tabloları kapsamında Türkiye'de yıllık domates üretimi, ticaret, kullanım ve ürün kayıp verimleri göz önüne alınarak yapılan hesaplamalara göre yıllık kişi başı domates tüketiminin yaklaşık 115 kg olduğu hesaplanmıştır. Buradan hareketle, Diyarbakır ve Lince'de 2021 yılı domates üretim verileri ve tüketim tahminleri ilçede domates üretiminin yerel ihtiyacın ötesinde olduğunu ve çevre pazarlara buradan domates tedarik edildiğini, Diyarbakır geneli içinse tersi bir durum söz konusu olduğunu göstermektedir. Konuyla ilgili uzmanların aktarımları da Diyarbakır'ın kendi üretiminin ihtiyacını karşılamadığını ve çevre illerden domates tedarik edildiğini doğrular yöndedir.

Lince domatesinin arzının kısıtlı olması ve yöresel olarak yüksek talep görmesi sonucunda üreticiler nezdinde pazara erişim konusunda çok fazla sorun aktarılmamıştır. Üreticiler ürünlerini ilişkide oldukları pazarcılara veya ilçedeki bakkal ve marketlere doğrudan satabildiklerini, bazı üreticilerin üretim alanlarına yakın yol üstlerinde tezgahlarda satma yoluna gittiklerinin, doğrudan pazarlama imkanı olmayan üreticiler de komisyoncu ve tüccarlar aracılığıyla ürünlerini pazara sunduklarını ifade etmişlerdir. Komisyoncular genellikle satış fiyatı üzerinden %10-12 komisyon oranı ile satışa aracılık etmektedirler.

Öte yandan ön araştırma projesi kapsamında görüşlerine başvuru alan tüketicilerin yarısından

fazlası Lince Domatesini her zaman rahatlıkla pazarda bulamadıklarını ifade etmişlerdir. Semt pazarlarında tüketicilerin tercihlerini yönlendirmek amacıyla Lince Domatesi adıyla satılan domatesler olsa da "gerçek" Lince Domatesinin pazar tezgahlarında her geçen yıl azaldığı belirtilmiştir. Buna rağmen tüketiciler Lince Domatesinin fiyatının diğer domateslere göre daha pahalı olmadığını da ifade etmektedirler.

Özetle Lince Domatesi öncelikle Lince yöresinde bilinip talep edilmekte ve tüketilmektedir; daha sonra Diyarbakır ve çevresi ürünün ikincil pazarıdır. Görüşme yapılan üreticiler ürünlerini öncelikle Lince pazarına, sonra Diyarbakır haline ve duruma bağlı olarak Mardin, Siverek gibi çevre il ve ilçelere yolladıklarını ifade etmişlerdir. Öncelikle taze tüketime yönelik tercih edilmesi, nakliye ve saklamaya gelmeyişi, yörede katma değer yaratacak şekilde işlenerek yöresel bir marka olarak ülke pazarına arz edilmesine yönelik girişimlerin olmayışı Lince Domatesinin bilinirliğinin ve ününün bugüne kadar yöreyle sınırlı kalmasına neden olmuştur. Lince Domatesi, Diyarbakır dışında ancak yine Licelilerinin ilgisi ve talebi nispetinde bilinmekte ve değer görmektedir.

Üreticilere ve uzmanlarla yapılan görüşmelerde üreticilerin ve tüketicilerin Lince Domatesini hangi amaçlarla kullandıkları sorulmuştur. Lince Domatesi her şeyden önce tat, aroma, koku gibi duyum özellikleri ile sofralık ve taze olarak tüketilmektedir ve bu öncelikle tercih edilmektedir. Ancak taze olarak tüketmek dışında tüketiciler Lince Domatesinin tadını korumak, domatesin olmadığı mevsimde de bu duyumunu sağlayabilmek amacıyla, birçok farklı yöresel kullanım da geliştirmişlerdir. Öncelikle Lince Domatesi yöredeki hemen hemen her yemekte kullanılmaktadır. Lince Domatesini güneşte kurutup farklı yemeklerde kullanılmaktadır. Bunun yanında domates suyu, konservesi, salçası, sosu, püresi gibi diğer kullanım alanları vardır. Olgunlaşmamış yeşil meyvelerinden turşu yapanlar da olmaktadır. Üretimin çok olduğu dönemlerde

bu gibi işleme yöntemleri aynı zamanda pazarlanamayan ürünün değerlendirilmesi açısından tercih edilmektedir. Hem tadın, hem değerın domatesin olmadığı mevsim için saklanması, tadın tasarrufu yani ekonomisi Lice Domatesini üreten ve tüketenlerin bu gibi farklı ve geleneksel kullanım alanlarını, işleme yöntemlerini geliştirmelerine yol açmıştır.

“Lice domatesini salça yapardık, sofralık kullanırdık ya da kuruturduk ve tadına doyum olmazdı. Özellikle güveci çok meşhurdu.”

Yöre gastronomisi içinde domates ve domates salçasının önemli bir yeri olduğu bilinmektedir. Salça üretimi, Lice Domatesinin küçük aile işletmesi ölçeğinin ötesinde işlenmeye, değerlendirilmeye çalışıldığı alanlardan biridir. Lice’de Lice Domatesinin salça için işlenmesi ve yörede işlenip katma değerli bir ürün olarak piyasada değerlendirilmesiyle ilgili denemelerin uzun bir geçmişi var. Yerel olarak üretilen ve yerel pazarda ilgi gören Lice Domatesi salçalarının daha büyük ölçekte ve daha verimli bir yapıda işlenmesi amacıyla ilk olarak 1970’li yılların başlarında Lice’de bir salça fabrikası kurulması gündeme gelmiştir. Yerel bir inisiyatif ile, yerel finansman ile kooperatif bir işletme olarak kurulan ilk fabrika 1980’lerle birlikte bölgede yaşanan politik gerilimler ve çatışmaların sonucunda kapanmak durumunda kalmıştır. Benzer bir proje bu sefer özel sektör yatırımı olarak 2000’lerin başında yeniden gündeme gelmiştir. Bu yatırım öncesi Dicle Fakültesi Ziraat Fakültesi Lice’de domates yetiştirme koşulları ve farklı sanayi tipi domates çeşitlerinin bölge koşullarındaki özellikleri ve verimi üzerine bir çalışma ortaya konmuştur.

Dr. Vedat Pirinç tarafından yapılan “Bazı Önemli Sanayi Domates Çeşitlerinin Lice Koşullarında Verim ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi” çalışma kapsamında Lice domatesi popülasyonuna ait yerel tiplerin de morfolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine çalışılmış ve salça üretimi açısından Lice domatesinin karşılaştırmalı analizi yapılmıştır (Pirinç 2006). Lice domatesinin SÇKM oranı ve buna bağlı olarak verim değerleri sanayi ölçeğinde salça

üretimi için bölgede yetiştirilebilecek diğer bazı domates çeşitlerine göre daha düşük olduğu kayıt altına alınmıştır. Ayrıca Lice Domatesinin ince kabuklu yapısı, meyve büyüklüğü ve şekli nakliyyeye, saklamaya, işlemeye görece çok uygun olmayışı bölgede buna yönelik bir sanayinin oluşmayışının nedenleri arasında gösterilmektedir:

“Sanayi tipi domateslerde 5 kiloda 1 kilo salça elde edilir. Lice Domatesinde ise 10 kilo domatesten bir kilo salça üretiliyor, bu sebeple bilimsel açıdan salçalık bir çeşit değil.”

Ancak aynı çalışma Lice şartlarında yetiştirilebilecek ve salça üretimi açısından iyi sonuç verebilecek ümit var çeşitlerin olduğu ve bölgede bu çeşitlerin üretiminin desteklenmesiyle tarıma dayalı sanayinin gelişebileceği ifade edilmiştir. Ancak bugüne kadar Lice Domatesi ve Lice’de yetişen diğer yerel çeşitler için böylesi bir yatırım ortamı geliştirilebilmiştir değildir.

Coğrafi İşaretin Kurumsal Yapısı

Lice Domatesi Coğrafi İşaret Tescili Ön Araştırma Projesi kapsamında Lice'de yaşayan tüketiciler ile yapılan anket çalışmasında katılımcılara coğrafi işaretli ürünler konusunda bilgi ve farkındalıklarıyla ilgili çeşitli sorular da yöneltilmiştir. Buna göre, katılımcıların 4'te 3'ü coğrafi işaretli ürünün ne olduğunu bildiğini ifade etmiştir. Bu soruya verilen yanıtlarda cinsiyet ve yaş açısından bir ayrışma olmaması da dikkat çekicidir. Anket katılımcıların hemen hemen tamamı coğrafi işaretli ürünlerin yerel üreticiye ve yerel ekonomiye, bölgenin tanıtımına katkı sağlayacağı kanaatindedir. Lice Domatesinin diğer domateslere göre kolayca ayırt edilebilen, daha çok tercih edilen özel bir ürün olduğu düşüncesiyle katılımcıların çoğu Lice Domatesinin coğrafi işaret tescili alması konusunda eğilimlerini belirtmişlerdir.

Bilindiği üzere coğrafi işaret tescili ürün hakkında bilimsel ve kültürel anlamda yapılacak ön çalışmalar, akademik yayınlar ve tescil başvuru sürecinden ibaret değildir. Asıl süreç başvurunun kabul edilmesi ve tescilin resmîyet kazanmasında sonra tescilin kurumsallaşması ile başlamaktadır. Yapılan ön çalışma en azından göstermektedir ki Lice'de yaşayan ve Lice Domatesini bulabildiği ölçüde beğeni ile tüketen, bulamadığında hayıflanan ve bulmak için çaba sarfeden bir tüketici kitlesi mevcut olduğudur. Lice'de yaşayan bu kişiler Lice Domatesi başta olmak üzere yöreye ait diğer kültürel değerlerin korunması, geliştirilmesi ve ekonomik açıdan değerlendirilmesine dair beklentilerini ortaya koymaktadırlar. Aynı zamandan bu tüketiciler coğrafi işaretli üründen ve coğrafi işaret tescilinin potansiyel yararlarının farkındadır. Bu durum coğrafi işaret alındıktan sonra tescilin sahiplenilmesi ve sürdürülebilirliği açısından kıymetlidir. Bu durum Lice Domatesine katma değer ve marka değeri kazandırma çalışmalarında muhakkak kolaylık sağlayacaktır.

Lice Domatesi ile ilgili üreticilerin ve tüketicilerin aktardıkları sorunlardan biri de tağşiş sorunudur. Özellikle Diyarbakır'da, yani Lice'ye nazaran Lice Domatesinin kısmen bilinip talep gördüğü ancak tanınırlığının, ayırt edici özelliklerinin yeterince idrak edilmediği önemli bir tüketici kitlesinin olduğu bir merkezde, farklı yörelerden getirilen domatesler pazarda Lice Domatesi etiketiyle satıldığı bilinmektedir. Bu hususta coğrafi işaret tescilinin alınması ve tanıtımı, tüketiciler nezdinde Lice Domatesiyle ilgili bilinirliğin ve farkındalığın artmasına olanak sağlayacaktır. Ayrıca coğrafi işaret tescil kurumsallığı altında ve kurumların iş birliği içinde yürütecekleri bir denetim ve hukuki takip sistemi ile tağşişe başvuran üretici ve satıcıların tüketicileri aldatma adına yaptıkları hileli işlem için cezalandırılabilmesi sağlanacaktır. Bu mekanizma Lice Domatesi üreticileri için piyasada bir koruma sağlayacaktır.

Coğrafi işaret tescilinde önemli bir diğer boyut aktörler ve kurumlar arası koordinasyondur. Başvuru sürecinden itibaren, tescilin alınması, duyurulması, tanıtımı, kullanılması ve denetimi kurumlar arası bilgi akışı, koordinasyon ve eş güdüm içinde ilerlemelidir. Lice Domatesi ile ilgili Diyarbakır Valiliği, Lice Kaymakamlığı, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, Lice İlçe Belediyesi, İl ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Ticaret Borsası, GAPUTAEM, Dicle Üniversitesi gibi coğrafi işaret tescil ekosistemindeki ilgili kuruluşların tescil başvurularında, takibinde ve daha da önemlisi tescilin kurumsal ve pratik yönetiminde üreticilerle ve üretici örgütleriyle bir arada çalışma yürütmesi gerekmektedir.

LİCE DOMATESİ POLİTİKA GELİŞTİRME ÖNERİLERİ

Coğrafi işaret tesciliyle ilgili ülke genelinde görülen ilgi ve yönelimin son beş yıllık dönemde Diyarbakır'a ve Lice'ye de yansıdığı gözlemlenebilmektedir. Lice Domatesi de uzun yıllardan bu yana Lice ve yöresinde üretimi yapılan, yerel ölçekte tanınırlığı olan, korunması ve değerlendirilmesi gereken yerel bir değer olarak Diyarbakır'a has ürünlerden biridir. Lice Kaymakamlığı öncülüğünde başlayan çalışmalar Lice Domatesine coğrafi işaret tescili alınması adına Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, Lice İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karacadağ Kalkınma Ajansı, Dicle Üniversitesi'nin katılım ve destekleriyle belirli bir noktaya kadar getirilmiştir. Geline aşamada, Lice Domatesinin üretimi, tedarik zinciri ve coğrafi işaret tescil sistemiyle ilgili mevcut duruma odaklanılmıştır. Buradan hareketle bu bölümde ürünün korunması ve üretiminin sürdürülebilmesi ve yerel kültüre ve ekonomiye destek olacak şekilde değerlendirilmesi için yapılması gerekenlere ve coğrafi işaret tescil kurumsallığının imkanlarına dair çeşitli öneriler sıralanacaktır.

Her şeyden önce bu zamana kadar yapılan çalışmalar Lice Domatesinin coğrafi işaret tescilini alabilecek bir altyapının var olduğunu ve coğrafi işaret korumasının ürünün geleceğiyle ilgili ciddi risklerin olduğu şartlarda önemli bir işlevi olabileceğini göstermiştir. Bu açıdan ilgili kurumların coğrafi işaret tescili başvurusunu diğer il ve ilçelerle tescilli ürüne sahip olmak konusunda bir rekabet amacıyla ya da başlanılan işi tamamlamak şeklinde ele alınmamalıdır. Coğrafi işaret tescili Lice Domatesinin korunması ve yerel ekonominin güçlendirilmesi için yapılan diğer çalışmaları tamamlayacak acil olarak atılması gereken bir adım olarak, başka bir açıdan da ilçede ve başka bölgelerde başvuru yapılması planlanan başka ürünler açısından başarılı bir örnek olarak değerlendirilmesi kıymetli olacaktır.

Üreticilerin var olan piyasa koşullarında Lice Domatesi üretimlerini sürdürmelerini

sağlayabilecek, yeni üreticileri teşvik edecek koşul, üreticiler arası bir örgütlenme ile mümkün gözükmemektedir. Bu açıdan üreticilerin ve uzmanların aktardıkları üzere Lice Domatesi üretimine odaklanmış bir örgütlenme halihazırda mevcut değildir. Ancak geçmişte ve günümüzde Lice Domatesine odaklanmasa da bölgede üreticiler, kadınlar arasında örgütlenme pratikleri ve deneyimleri mevcuttur. Var olan örgütlenmelerin coğrafi işaret tescili anlamında bilgi ve farkındalıklarının artırılarak, üreticiler arası dayanışmayı sağlayacak ve coğrafi işaret tescilini üreticiler nezdinde sahiplenilmesini, korunmasını, denetimini sağlayacak şekilde kapasitelerinin artırılması hedeflenmelidir.

Lice Domatesi üreticilerinin sulama ve bitki hastalıkları gibi öncelikli sorunlarına odaklanan bir saha araştırması yapılarak bir acil eylem planı oluşturulmalıdır. Bu çalışma ile ortaya konacak ihtiyaçlar konusunda sorumlu kurumları harekete geçirmek konusunda bir savunuculuk kampanyası yürütülmelidir.

Lice Domatesi üretimini sürdüren farklı jenerasyonlardaki üreticileri, geleneksel üretim yöntemleri konusunda uzmanlığı olan tekniklerle bir araya getirerek birbirlerinden öğrenmeye imkan verecek atölye çalışmaları düzenlenmelidir.

Var olan kooperatifler ve üretici örgütleriyle temasa geçilerek Lice Domatesi üretimi, işlenmesi, markalı olarak pazarlanmasıyla ilgili ne gibi çalışmalar yürütülebileceğine dair bir ihtiyaç analizi yapılmalıdır. Buna göre kooperatifler ve üretici örgütlerinin kapasitelerini artırmak için çeşitli projeler yürütülmelidir.

GAPUTAEM tarafından yürütülen Lice Domatesinin Toplanması, Tanımlanması ve Seleksiyon Yoluyla Islahı projesi kapsamında yapılan çalışmanın takibi yapılmalı, çalışma mümkünse sürdürülmeli ve zaman kaybedilmeden Lice Domatesi tohumları koruma altına alınıp, ıslah edilmesi ve tescil edilmesiyle ilgili çalışmalar tamamlanmalıdır.

Bu çalışma ile elde edilecek ismine doğru ve kaliteli tohumlar, Dicle Üniversitesi, İl ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve GAPUTAEM işbirliği ile yürütülecek bir projeye ve mümkünse üretici örgütleri aracılığıyla üreticilere dağıtılmalı, Lice Domatesi üretimi artırılmalı ve üretim süreci proje ile takip edilmelidir.

Lice Domatesinin ayırt edici özelliklerinin ortaya çıkartılması ve tanımlanması ile bu zamana kadar yapılan çalışmaları sürdürecektir, bilimsel kriterlerle ürünün özelliklerini karşılaştırmalı bir şekilde ortaya koyacak projelere öncelik verilmelidir. Bu alanda çalışma yürütecek araştırmacılara, yüksek lisans ve doktora öğrencilerine destekler verilerek bu alanda yapılacak çalışmaları sayısı çoğaltılmalıdır.

Lice Domatesinin yerel gastronomi açısından önemini ortaya koyabilmek amacıyla Lice ve yöresinde odaklanan bir mutfak araştırması yapılmalıdır. Domatesli yemekler ve tarifler kayıt altına alınarak yayınlar hazırlanmalıdır. Aynı kapsamda özellikle ilçede yaşı ileri olan yurttaşlarla sözlü tarih çalışması yapılarak Lice Domatesine yönelik bir kültürel mirasın izleri sürülmeli ve ortaya çıkarılmalıdır.

Farklı ülkelerde düzenlenen domatesi odak alan yerel festivallere katılım sağlanarak organizasyonlarla ilgili incelemeler yapılmalıdır. Türkiye'de ürün odaklı yerel festivaller de incelenerek Lice'nin yerel şartlarına, kültürüne uygun Lice Domatesini odağına alan bir festival organize edilmelidir. Festival içinde Diyarbakır karpuz yarışmasına benzer şekilde tasarlanabilecek bir yarışma düzenlenebilir.







Sonuç ve Genel Politika Geliştirme Önerileri

Farklı coğrafyalardan birçok örneğin gösterdiği gibi coğrafi işaret tescilinin bir yöreye ait kültürel değerlerin ve yerel ürünlerin korunması, geliştirilmesi açısından önemli bir araç olduğu yadsınamaz. Ancak bu başarı doğal olarak birçok içsel ve dışsal koşula bağlıdır. Yerelin dinamiklerinin ötesinde belirleyiciliği olan küresel ve ulusal koşullar bir akıntı olarak düşünülebilir. Uzun zamandır küresel tarım gıda sisteminin dinamikleri yerel değerlerin sürdürülebilirliği açısından karşı yönlü güçlü bir akıntı oluşturuyor. Ulusal ölçekte kırsal kalkınma politikaları, tarım alanındaki gelişmeler bu akıntıyı kısa erimde daha hareketli, dalgalı hale getirebiliyor. İşte bu akıntı içinde coğrafi işaret tescilleri akıntıya karşı bir durma konusunda bir destek sağlayabiliyor. Bu desteğin niteliğinin ne olacağı, sembolik olarak su üstünde kalabilmeyi sağlayacak bir dal parçası mı; akıntı içinde yön alabilmeyi sağlayacak bir kürek, dümen, bir sal mı olacağı; yoksa akıntıyı kontrol altına alabilecek bir set, baraj mı olacağı ise yerel dinamiklere bağlıdır. Bu bağlamda, coğrafi işaret tescilinin mümkün olabilmesi, kurumsallaşması ve başarılı olabilmesi birbiriyle ilişkili ama bağımsız yürüyecek farklı örgütlenmelerle ancak mümkün olabilecektir.

Diyarbakır'da menşe adları değil mahreç işaretleri sayıca çoktur. Menşe adları ürün ve coğrafya arasındaki ilişkinin oldukça güçlü olduğuna işaret ederken, mahreç işaretler ürün ve coğrafya arasında görece daha zayıf bir ilişki olduğuna işaret eder. Menşe adları hem katma değeri arttırır hem bu katma değerini bölge içinde kalmasını sağlar. Mahreç işaretler ise diğer bölgelerden gelen girdilerin kullanılması ve üretim süreçlerinin diğer bölgelerde

gerçekleşebilmesi gibi nedenlerle kırsal ve yerel kalkınma açısından daha sınırlı faydalar yaratır. Diyarbakır'da mahreç işaretlerin yoğunluğu bu nedenle dezavantajlı bir durumdur. Menşe adları yerel kalkınma hedefleri açısından daha işlevsel enstrümanlardır ve korunmasına öncelik verilmelidir.

Bu bağlamda, Diyarbakır'da ilk olarak menşe adları kapsamında korunması gereken tarımsal ürünler tespit edilmeli ve tarım ürünleri için ideal coğrafi işaret denetim sistemleri geliştirilmelidir. İkinci olarak gastronomik ürünler için ürün ve coğrafya arasındaki ilişkiyi daha güçlü kılacak reçetelerin geliştirilmesi (korunması) gereklidir. Yerel tarım ürünlerinin kullanımına dayalı olan ve kültürel pratiklerin korunmasını ve geliştirilmesini sağlayan gastronomik ürünlere öncelik verilmelidir. Örneğin Diyarbakır'da mera hayvancılığına dayalı olarak üretilen sütten yapılan gastronomik ürünlerin sahip olduğu değer başka bölgelerden gelen ya da süpermarketlerden alınan sütün kullanılarak üretildiği bir gastronomik ürünün sahip olduğu değerden şüphesiz daha üstündür.

Tescilli yöresel yemeklerin reçetelerinin bazılarında Karacadağ Pirincinin ön plana çıkarıldığı görülmektedir. Bu önemli bir stratejidir fakat tescilli tek bir ürüne odaklanmak yerine çok sayıda tarımsal ürünün korunması hedeflenmelidir.

Tescil belgelerinde ürünün ayırt edici özelliğine, tarihi, kültürel ve ekolojik üretim pratiklerine dair tanımlar çoğu durumda yetersiz ve zayıftır. Öncelikle coğrafi işaret olarak tescil edilsin ya da henüz edilmesin tarihsel üne sahip olan ürünler için öncelikle çokdisiplinli çalışmalar

(tarih, antropoloji, sosyoloji, ekonomi, coğrafya, çevre bilimleri, gıda mühendisliği, ziraat mühendisliği, veterinerlik vb) yürütmek gereklidir. Bu araştırmaların yapılması için teşvik mekanizmaları geliştirilebilir.

Ayrıca ürünlerin lezzetinin daha iyi tanımlanması için duyu analizi laboratuvarları kurulmalı ve yöre halkının katılımına dayalı olarak gelişen tadım panelleri oluşturulmalıdır. Bu çalışmalarla elde edilen bulgular temelinde coğrafi işaret tescil belgelerinin revize edilmesi söz konusu olabilir.

Coğrafi işaretler için geliştirilen denetim komisyonları ve denetim sistemlerinin de geliştirilmeye ihtiyaç duyduğu görülmüştür. Çoğu tescil belgesinde en çok iki kurumdan temsilcilerle oluşturulan denetim komisyonları öngörülmüştür. Denetim komisyonlarına çok sayıda paydaşın dahil olması sağlamak farklı çıkarılara sahip gruplar arasında müzakere gelişmesine, daha adil bir tedarik zinciri yapısı kurulmasını ve coğrafi işaretin sahiplenilmesi ve topyekün korunmasını sağlayabilir. Bölgede bilgilendirme, kapasite güçlendirme ve koordinasyon çalışmalarını devamlı surette sürdürmek önerilmektedir.

Maliyetleri radikal biçimde azaltan e-ticaretin de önünü açacak şekilde AB Coğrafi İşaret başvurusu yapılmasının altyapısının kurulması da değer zinciri içindeki tüm aktörleri ekonomik yönden güçlendirdiği gibi, Diyarbakır gastronomisinin tanıtımı için de doğrudan bir rol oynayacaktır.

Kooperatifleşme ile birlikte kamu dahil yine tüm paydaşların yer aldığı DTSO'nun liderliğinde bir yerel sivil toplum kuruluşunun kurulması önemli bir adım olacaktır. Kuruluşun coğrafi işaret almış olan ürünlerin üretimini artırmak, logo kullanımını teşvik etmek, lobi faaliyetleri yürütmek vb gibi fonksiyonlara sahip olması, DTSO bünyesinde kurulacak olan çok paydaşlı komisyonla belirli bir işbölümü içinde davranması, çabaların etkililiğini artıracaktır.

Üretimde kadınların güçlendirilmesi için değer zinciri içindeki görünürlüklerinin artırılması, üretim koşullarının iyileştirilmesi gibi konularda durumun uygunluğu değerlendirilmek suretiyle kadın kooperatiflerinin kurulmasının

desteklenmesi, bu raporun kapsamındaki tüm coğrafi işaretli ürünlerle ilgili olarak dile getirilmiş olmakla birlikte, kadın emeğinin yoğun olduğu tüm ürünler için de geçerli bir öneri olarak görülmelidir.

Üretici kooperatiflerinin coğrafi işaret tescillerini sahiplenmesi ve yürütmesi teşvik edilmelidir. Bu temel bir politika olarak benimsenmelidir. Ürün odaklı ve değer zinciri içinde zayıf kalan halkalarla ilgili (ulaşım, paketleme başta olmak üzere) kooperatiflerin kurulmasının desteklenmesi ilkesi temelinde hareket edilmesi, hem ekonomik değer yaratabilir hem bu ekonomik değer, değer zinciri içerisinde adil bir şekilde dağıtılır. Ayrıca coğrafi işaretlerin bu temelde korunması sürdürülebilir kırsal ve yerel kalkınma hedeflerine ulaşmak açısından da oldukça önemlidir.

Genel politika önerileri yukarıda özetlenmiştir. Tedarik zincirlerini izlenebilir, katılımcı ve adil kılacak mekanizmalar ya da coğrafi işaret denetim süreçlerini izlenebilir, sürdürülebilir, katılımcı kılacak örgütlenme sistemlerine dair öneriler ürünlere spesifik olarak geliştirilmiştir. Bu alanlardaki politika geliştirme önerileri ürün raporlarında yansıtılmıştır.



AYVALI KAVURMA



DIYARBAKIR CİĞERİ



ÇİMİLİK



İÇLİ KÖFTE



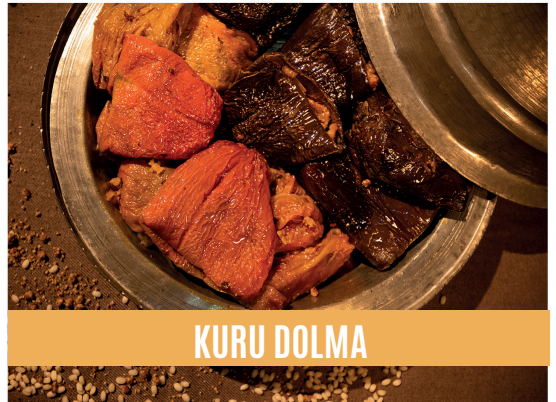
KABAK MEFTUNE



KAVURMA



KEMİKLİ KUŞBAŞI



KURU DOLMA

Ek 1: Yerel Hammaddeyle İlişkisi Kurulan Tescilli Yöresel Yemekler

(Tescil Belgelerindeki ifadeler alıntılanmıştır.)

Diyarbakır Babaganuçun üretiminde, tercihen coğrafi sınırdan yaz aylarında yetişen patlıcan ile yeşilbiber kullanılır.

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan badem içi, tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Dalak Dolması; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan dalak, kuyruk ve iç yağları tercihen belirtilen coğrafi sınırdan yetiştirilen 1 yaş üstündeki kuzulardan temin edilir.

Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan kuzu eti, ekşi erik ve yeşil çağla tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Et Eşkenesi üretiminde kullanılan tereyağı, domates ve biber salçası belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Kuzu eti, yörede yetiştirilen Karakaş ırkı koyunun 1 yaşına gelmiş kuzusundan elde edilir. Tereyağı ise kıl keçisinin sütünden üretilir.

Diyarbakır Kabak Meftunesinin üretiminde kullanılan kışlık kabak, kuzu eti ve sumak, coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Kenger Boranisinin üretiminde kullanılan kenger ve süzme yoğurt, coğrafi sınırdan elde edilir.

Diyarbakır Kuru Dolması; 337 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci, Karakaş ırkı koyunların 1 yaşına gelmiş kuzularının etlerinden elde edilen kıyma, sumak suyu, patlıcan ve biber kurularıyla yapılan dolmadır.

Diyarbakır Lebenisi; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan durum buğdayı ve yoğurt tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. (Yarpuz bitkisi!)

Diyarbakır Mastava Aşısı; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan bulgur, pirinç, tereyağı ve üzüm pekmezi tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Meyir Çorbasının üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan durum buğdayı ve yoğurt tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Nardan Aşısı; Üretimde kullanılan dana eti, nar, nohut, ceviz içi, reyhan, kuru soğan, maydanoz ve kısır bulgur (simindirik) tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Simindirik Çorbasının üretiminde kullanılan simindirik, coğrafi sınırdan elde edilir.

Diyarbakır Et Eşkenesinin servisi; coğrafi işaret olarak 337 sayılı ile tescilli Karacadağ Pirincinden yapılmış pilav ve eşbabiye, incaz veya karaş hoşafı ile birlikte yapılır. Diyarbakır Et Eşkenesi üretiminde kullanılan tereyağı, domates ve biber salçası belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Kuzu eti, yörede yetiştirilen Karakaş ırkı koyunun 1 yaşına gelmiş kuzusundan elde edilir.

Diyarbakır Tavuk Eşkenesinin hazırlanmasında kullanılan pilav, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirincinden elde edilir.

Diyarbakır Tirit Yemeğinin üretiminde kullanılan köftelik bulgur, Diyarbakır'da yetiştirilen durum buğdaylarından elde edilir. Sadeyağ ise kıl keçisinin sütünden elde edilir.

Peynirin yapımında kullanılan koyun sütü, Diyarbakır ilinin hakim koyun ırkları, Akkaraman varyetesi olan Karakaş, Karacadağ Zom koyunu ve İvesi koyunlarından elde edilmektedir. Peynir üretim sezonunda Koyunlar ilimizde ki meralarda extansif olarak beslendiğinden peynire tat ve aromayı veren bölgemize has doğal bitkilerdir.

Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı; Karakaş ırkı koyunların 1 yaşına gelmiş kuzularının bel ve kaburga kısımlarından elde edilen et, tereyağı ve 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci ile yapılan Diyarbakır iline özgü bir yemektir.

Diyarbakır İçli Köftesi üretiminde kullanılan ince bulgur, kuzu eti ve biber salçası, coğrafi sınırdan elde edilir. Ayrıca dövme ufağı (simindirik); Diyarbakır ilinde yetişen durum buğdayların kaynatılarak kurutulduktan sonra dövülerek kabuğunun ayrılması ve ufaltılması suretiyle elde edilir.

Diyarbakır Şehriyesinin üretiminde kullanılan buğday unu, Diyarbakır'da yetiştirilen ve değirmende öğütülen durum buğdaylarından elde edilir.









Mezopotamya **Gastro** **Diyarı**

“Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi Raporu Çalışması, 2020 Yılı Cazibe Merkezlerini Destekleme Programı kapsamında Karacadağ Kalkınma Ajansı tarafından sağlanan mali destek ile yürütülmüştür.

Sözleşme No: TRC2/20/CMDP/02”



diyargastronomi

Yenişehir Mh. Yusuf Azizoğlu Cd. Fiskaya Yenişehir/Diyarbakır