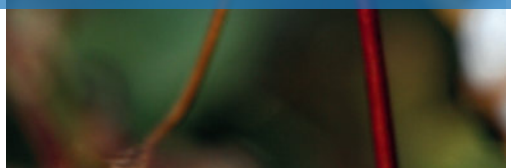
GüneyEge

ISSN 2148-7685 Ocak / 2018 Yıl 5 / Sayı 15

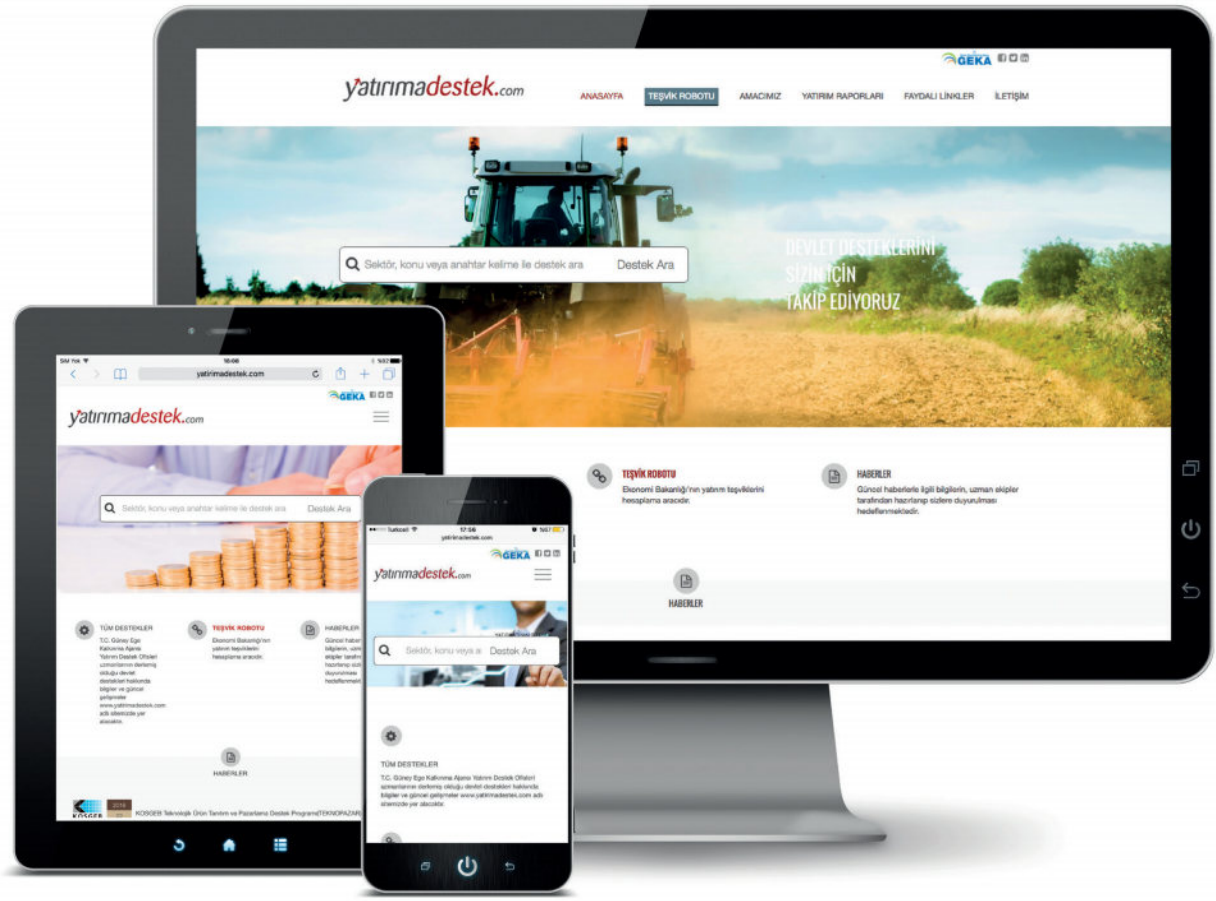
COĞRAFİ İŞARETLER, GELENEKSEL ÜRÜNLER & AROMATİK BİTKİLER

- GÜNEY EGE, LONDRA WORLD TRAVEL MARKET TURİZM FUARI'NDA
- DENİZLİ'DEN YÜKSELEN YILDIZ TAVAS
- AYDIN'DA BİR DÜNYA MARKASI: İNCİR
- TIBBİ AROMATİK BİTKİLER VE MUĞLA



T.C. Güney Ege Kalkınma Ajansı GEKA

Türkiye'nin ilk
Devlet Desteği Arama Motoru



yatırımadestek.com

Yatırımcıların ilgilendikleri sektör, konu veya anahtar kelime ile destek arayarak çok sayıda destek unsuru içerisinde uygun desteğe tek tıkla ulaşmak mümkün. Tüm güncel desteklerin konu ve kurum bazında aranabildiği ***www.yatirimadestek.com*** devlet destekleri ve teşvikleriyle ilgili tüm bilgilere ücretsiz erişilmesini sağlayan Türkiye'de ilk internet sitesi. Eklenen teşvik robotu uygulaması ile T.C. Ekonomi Bakanlığı yatırım teşvikleri kolaylıkla hesaplanabiliyor

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

İÇİNDEKİLER

TEMA: COĞRAFİ İŞARETLER, GELENEKSEL ÜRÜNLER & AROMATİK BİTKİLER

UZMAN GÖZÜYLE

04 COĞRAFİ İŞARETLER VE GELENEKSEL ÜRÜNLER

18 DENİZLİ'DE COĞRAFİ İŞARET VE TARIM

24 TIBBİ AROMATİK BİTKİLER VE MUĞLA

28 COĞRAFİ İŞARET

BÖLGEDEN HABERLER

48 COĞRAFİ İŞARETLEME SİSTEMİYLE, SAHİP OLDUĞUMUZ TÜM ZENGİNLİKLERİMİZE DEĞER KAZANDIRILMALIDIR

ÖRNEK UYGULAMALAR

10 BİR BEYAZ YAKALININ BAŞARI ÖYKÜSÜ: ELİBELİNDE

40 GAZETECİDEN ÇİFTE KARİYER: TEA HOME

PROJELER

20 BELEDİYE, ÜRETİCİ ELELE; ÇİNE ORGANİK ZEYTİNYAĞI ŞİŞELERDE

22 ÇAMELİ SPOR, MACERA VE DOĞA TURİZMİ ALTYAPI GELİŞTİRME PROJESİ

36 DİDİM BÖLGESİ ZEYTİN DAL KANSERİ YAYILIMI PROJESİ

37 ÇAMELİ'YE ÖZGÜ CEVİZ TİPLERİNİN VE FASULYE ÇEŞİTLERİNİN YAYGINLAŞTIRILMASI PROJESİ

38 KARABAĞLAR YAYLASINDA "DÖRT MEVSİM TURİZM"

50 SOĞANLI SÜS BİTKİLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ VE PAZARLAMASI

51 AYSO ZEYTİNYAĞI DUYUSAL EĞİTİM SEFERBERLİĞİ

52 ZEYTİNYAĞI DUYUSAL TADIM EĞİTİMİ

RÖPORTAJLAR

08 AYDIN'DA BİR DÜNYA MARKASI: İNCİR

İÇİNDEKİLER

AJANSTAN HABERLER

26 GÜNEY EGE, LONDRA WORLD TRAVEL MARKET TURİZM FUARI'NDA

34 TERMAL SAĞLIK TURİZMİ ÇALIŞTAYI AJANSIMIZIN DA İŞBİRLİĞİ İLE DENİZLİ'DE YAPILDI

58 GÜNEY EGE ANKARA'DA TANITILDI

64 BÖLGE YÖRESEL ÜRÜNLERİ JAPON YATIRIMCIYA TANITILDI

İSTATİSTİKLER

66 RAKAMLARIN DİLİYLE GÜNEY EGE

GÜNEY EGE'Yİ KEŞFEDELİM

44 BEREKETLİ TOPRAKLARI, TERTEMİZ SUYU VE YEMYEŞİL DOĞASI İLE BOZDOĞAN

54 DENİZLİ'DEN YÜKSELEN YILDIZ TAVAS

60 MUĞLA'DA IŞIĞIN VE SUYUN YARATTIĞI GÜZELLİKLERİ DENİZDEN SEYREDİN MAVİ YOLCULUK

Künye

İmtiyaz Sahibi
Güney Ege Kalkınma Ajansı Adına Genel Sekreter Vekili
Özgür AKDOĞAN

Yazı İşleri Müdürü
Ece GÖLÜKÇETİN

Genel Yayın Yönetmeni
Özgür AKDOĞAN

T.C. Güney Ege Kalkınma Ajansı GEKA

Görsel Yönetmen
Melis AKBAY

Yayın Kurulu
Berna AYKÖSE
Hafize Dilek KELEŞ
Zeynep DONAT

Yayın Mahiyeti
Kurumsal Dergi

Yayın Türü
Yerel Süreli

Yayın Periyodu
3 ayda bir

Yapım
Anadolu Basın Merkezi
www.anadolubasin.com

Baskı Tarihi
05 Nisan 2018

ISSN 2148-7685
Dergi Ücretsizdir.

Baskı ve Cilt
Arkadaş Basım Sanayi Ltd. Şti.
Kazım Karabekir Cad. Sütçüoğlu İş Hanı
No:37/4 Ulus/Ankara

Dergide bulunan yazılar ve fotoğraflar aksi belirtilmedikçe GEKA'nın resmi görüşünü yansıtmaz. İmzalı makalelerdeki yazılar, yazarına aittir.

Yönetim Yeri
Pamukkale Teknokent Çamlaraltı Mh.
Hüseyin Yılmaz Cd. No:67 B Blok Kat:2 20070
Pamukkale/Denizli

Yavuz Selim KÖŞGER
Aydın Valisi
Güney Ege Kalkınma Ajansı
Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli Okurlarımız,

Ajansımızın başlıca çalışmalarının ve bölgemizin kalkınma ile ilgili önemli faaliyetlerinin yer aldığı dergimizin 15. sayısında siz değerli okuyucularımızla tekrar beraberiz.

"Yöresel Ürünler, Coğrafi İşaretli Ürünler ve Aromatik Bitkiler" ana temasını ele aldığımız bu sayımızda Güney Ege'nin yöresel ürünleri hakkında bilgi edinecek ve bölgemizden örnek uygulamaları keşfedecek, Güney Ege illerindeki bu alanda yürütülen projelere göz atacağız. Yerel ürünleri ile öne çıkan bölgemizin; Aydın iline ait 3, Denizli'nin 5, Muğla'nın ise 3 coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. Bu ürünlerin 8'i tarımsal ürün diğerleri ise diğer yöresel ürünlerdir. Aydın'ın dünyaca ünlü incir ve kestanesi ise hak ettiği değeri alarak uluslararası tescile sahip olmuştur. Temamız kapsamında sizlerle coğrafi işaretler ve geleneksel ürünler kavramları paylaşılacak, bölgemizden başarılı girişim örnekleri ile konuya bir perspektiften yaklaşılacaktır.

Ajansımızın 2017 yılı ekim, kasım ve aralık aylarında katılım gösterdiği etkinliklere de bu sayımızda yer verdik. Bu kapsamda, Bölge tanıtımına önem veren Ajansımızın katılım sağladığı Ankara'da gerçekleşen 10. Ege İlleri Tanıtım Günleri ile bu sene 37. kez düzenlenen WTM Londra Turizm Fuarı etkinliklerini dergimizin sayfalarında bulabilirsiniz. Ayrıca bu sayımızda Ajansımızın öncelikli konularından biri olan termal sağlık konusunda Ajansımızın da işbirliğiyle Denizli'de gerçekleştirilen Termal Sağlık Turizmi Çalıştayı etkinliği ile Japonya'da Ajansımız tarafından katılım sağlanan fuarlarda tanışılan ve iletişim halinde olduğumuz Japon girişimci/yatırımcı Shinichi Kobayashi'nin bölgemizde gerçekleştirdiği yöresel ürünler inceleme ziyareti etkinliğini de sizlerle paylaştık.

Sizin de takip ettiğiniz gibi dergimizin tüm sayılarında Mali Destek Programları, Doğrudan Faaliyet Desteği ve Teknik Destek Programları aracılığıyla Ajansımızın desteklediği projeler yer almaktadır. Bu sayımızda büyük bir çoğunluğunu Bölgemizdeki yöresel ürünler, coğrafi işaretli ürünler ve aromatik bitkiler temasına göre değerlendirerek seçilen projeleri bulabilirsiniz.

Ajansımız 2018 yılı Proje Teklif Çağrısını 28 Aralık 2017 tarihinde ilan etmiştir. Küçük Ölçekli Altyapı Projelerine Yönelik Kültür Turizminin Geliştirilmesi ile Kar Amacı Gütmeyen Kuruluşlara Yönelik Kooperatif ve Birliklerin Güçlendirilmesi Mali Destek Programlarından oluşan Proje Teklif Çağrısında toplam 30 milyon TL'lik bir kaynağın Bölgemizde uygun bulunan başvuru sahiplerine kullandırılacaktır. Son başvuru tarihi 26 Mart 2018 programlara ilişkin detaylara dergimizden ulaşabilirsiniz.

Muğla'nın dünyaca ünlü koylarındaki mavi yolculuğun hikayesinin de yer aldığı bu sayımızda, son olarak her sayıda olduğu gibi birbirinden özel ilçelerimizden Bozdoğan ve Tavas'ın görülmeye değer güzelliklerini sizlere sunuyoruz.

Yeni sayılarda görüşmek dileğiyle.

COĞRAFİ İŞARETLER VE GELENEKSEL ÜRÜNLER

Hazırlayan: Emrah ÇELİK / Uzman
Ekonomik Araştırmalar ve Planlama Birimi

Coğrafi İşaret Tescili ve Geleneksel Ürün Adı Hakkı koruması; üretimi yapılan geleneksel ve yöresel ürünlerin tanıtımı ile markalaşması bakımından kritik önem taşımaktadır. Doğal ve beşerî unsurların bir araya gelmesi sonucu gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerinden ilgili mevzuatta yer alan şartlara uygun olanlar, tescil edilmesi şartıyla, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı korumasından yararlanabilmektedir. Coğrafi işaretlerin diğer sınai mülkiyet haklarından üstünlüğü tek bir üreticiyi değil, belirli şartlar altında üretim yapan kişilerin tümünü birden korumasıdır. Çünkü coğrafi işaret alansal, yöresel, bölgesel, ülkesel genelliğe, bir anlamda anonimliğe sahip olup, sağladığı hak belli bir kişiye veya bazı kişilere bağlanamaz. Coğrafi işaret tescili ilk olarak, coğrafi işarete konu olan ürünün kalitesinin korunması ve bilinen özellikte üretimin sağlanması amacıyla yapılır. Buna ek olarak, coğrafi işarete konu olan yörede veya özellikte üretim yapanların tescilin sağladığı korumadan öncelikle olarak yararlanmalarının sağlanması amaçlanmaktadır. Coğrafi işaretler, ürüne dinamik pazarlama gücü katar ve doğasından gelen anonim sahiplik gücüyle bölgesel ya da toplumsal bazda ekonomik gelişme aracı vazifesi görür. Günümüzde tüketiciler; ürünlerin coğrafi olarak nerede üretildiğini, üretim biçimini, geleneksel ve doğal özelliklere sahip olup olmadığını daha fazla araştırmaktadır. Bu kapsamda coğrafi işaret ile korunan ürünlerin tüketici nezdinde daha fazla güven oluşturduğu görülmektedir. Ayrıca, coğrafi işaretli ürünler piyasada satışı yapılan benzer ürünlere karşı koruma altında olduğu için rekabet düzeyi açısından daha avantajlı bir konumdadır. Bu nedenlerden dolayı, coğrafi işaret korumasının sürdürülebilir kırsal kalkınma için oldukça yüksek bir öneme

Milas El Halısı

Denizli Traverteni

sahip olduğu söylenebilir. Coğrafi işaretli geleneksel ürünlerin kırsal ve kültürel turizm kapsamında gastroturizm potansiyeli de bulunmaktadır. Bu husus, geleneksel ürünlerin üretiminin gerçekleştiği yerlerin tanıtımının yapılmasında da önemli avantajlar sağlayabilmektedir. Ülkemizde ve bölgemizde coğrafi işaret tescili yapılabilecek bir çok geleneksel ürün ve el sanatı bulunmaktadır. Bu doğrultuda Türk Patent ve Marka Kurumu koordinatörlüğünde hazırlanan Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı (2015-2018) yürürlüğe girmiş olup geleneksel ürünler alanındaki potansiyelin daha fazla değerlendirilmesi bakımından ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından çalışmalar sürdürülmektedir.

Ülkemizde coğrafi işaretler ve geleneksel ürünler ile ilgili hususlar; 22/12/2016 tarihli ve 6769 no.lu "Sınai Mülkiyet Kanunu" ve 24/04/2017 tarihli ve 30047 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmelik" hükümleri kapsamında düzenlenmektedir. Söz konusu mevzuata göre coğrafi işaret; "Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret" olarak tanımlanmıştır. Coğrafi işaret başvurusu ve tescili ile ilgili işlemler Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde gerçekleştirilmektedir.

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar "menşe adı" olarak ifade edilmiştir. Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar "mahreç işareti" olarak belirtilmiştir.

Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, "geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması" ve "geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması" şartlarından en az birini sağlaması durumunda geleneksel ürün adı olarak tanımlanmaktadır.

Üretici grupları, ürün veya ürünün kaynaklandığı coğrafi alanla ilgili kamu kurum ve kuruluşları ile kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları, ürünle ilgili olarak kamu yararına çalışan veya üyelerinin ekonomik çıkarlarını korumaya yetkili dernekler, vakıflar ve kooperatifler, ürünün tek bir üreticisi varsa, bu durumu ispat etmesi şartıyla ilgili üretici, coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı tescil başvurusunda bulunma hakkına sahiptir.

Avrupa Birliği nezdinde coğrafi işaret koruması sağlanması için başvurusu yapılacak ürünün ülkemizde coğrafi işaret tescilinin bulunması gerekmektedir. Bu şartın sağlanması durumunda Avrupa Birliği Komisyonu'na başvuru yapılabilmektedir. Bu kapsamda Avrupa Birliği'nde tescil edilen ürünlerimize Antep Baklavası, Aydın İnciri ve Malatya Kayısısı örnek olarak verilebilir. Avrupa Birliği'nden coğrafi işaret almak üzere başvurusu yapılan ve tescil bekleyen ürünler ise; Antep Fıstığı, Kayseri Pastırması, Kayseri Sucuğu, Kayseri Mantısı, Taşköprü Sarımsağı, Bayramiç Beyazı, Aydın Kestanesi, İnegöl Köfte, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması'dır.

Güney Ege Bölgesi, yöresel gıda ve tarım ürünleri ile geleneksel el sanatları ürünlerinin üretiminin ön plana çıktığı ve bu

Buldan Bezi

anlamda zengin potansiyele sahip bölgelerden biridir. Bu potansiyelden daha yüksek düzeyde faydalanılması açısından, bölgede üretilen gıda ve tarım ürünleri ile geleneksel el sanatı ürünlerinin tanıtımına ve markalaşmasına yönelik çalışmalar yapılması önem arz etmektedir. Bu kapsamda coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı koruması sağlanması, geleneksel ürünlerin ve el sanatlarının bilinirliğinin ve katma değerinin artırılması bakımından önem taşımaktadır.

Güney Ege Bölgesi'nde Coğrafi İşaret Tescil başvurusu yapılan ürünler; Aydın Memecik Zeytini, Aydın Zeytinyağı, Datça Nurlu Bademi, Karacasu Pidesi, Kavaklıdere Cevizi, Madran Suyu, Marmaris Çam Balı, Muğla Beyaz Mermeri, Muğla Köftesi, Muğla Saraylısı, Muğla Tarhanası, Muğla Çam Balı, Nazilli Basması, Nazilli Kar Helvası, Ortaca Limonu, Söke Körüklü Çizmesi, Söke Tatlımaya Ekmeği, Tavas Baklavası, Çameli Fasulyesi (Yerli Gıcık), Çameli Fasulyesi (Yerli Horoz), Çameli Fasulyesi (Çalıbasan), Çine Köftesi, İncirliova Deve Sucuğu şeklindedir.

Güney Ege Bölgesi'nde üretim potansiyelinin oldukça yüksek olduğu Aydın Kestanesi için Avrupa Birliği Coğrafi İşaret Tescil başvurusu yapılmış olup değerlendirme süreci devam etmektedir.

Güney Ege Bölgesi'nde Coğrafi İşaret Tescili bulunan ürünler; Aydın Kestanesi, Aydın İnciri, Bodrum Mandarini, Buldan Bezi, Dalama Tandırı, Denizli Leblebisi, Denizli Traverteni, Güney Ege Zeytinyağları, Kale Biberi, Milas El Halısı, Milas Zeytinyağı, İsabey Çekirdeksizi (Üzüm) şeklindedir.

Ülkemizde ve bölgemizde coğrafi işaret tescili ile ilgili faaliyetler genel olarak yerel yönetimler, ticaret borsaları, ticaret odaları, sanayi odaları ve üretici örgütleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Bölgemizde, coğrafi işaret tescili yapılabilecek bir çok geleneksel ürün ve el sanatı bulunmakta olup söz konusu ürünlerin ve el sanatlarının tescilinin yapılarak koruma altına alınabilmesi için yapılan çalışmalara son dönemde hız verilmiştir. Ayrıca, Türk Patent ve Marka Kurumu koordinatörlüğünde gerçekleştirilen çalışmalarda kalkınma ajansları da daha fazla rol almaya başlamıştır.

Gönüllülük esasına dayanan ve Türkiye'nin birçok bölgesinden, farklı kurum ve kuruluşlardan değişik kesim ve profillerde üyelerden oluşan bir araştırma ağı olan "Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı" (YÜciTA), 3. Uluslararası Antalya Coğrafi İşaretler Semineri bitiminde, 15 Ekim 2012 tarihinde Mustafa Kemal Üniversitesi (MKÜ) ve Akdeniz Üniversitesi (AÜ) işbirliğiyle kurulmuştur. YÜciTA'nın amacı "ülkemizdeki yöresel ürünleri koruyabilmek için ideal bir Coğrafi İşaretler Sisteminin kurulabilmesi, yöresel ürünlere değer kazandırılarak sürdürülebilir kırsal kalkınmanın desteklenmesi ve kültürel ve biyolojik çeşitliliğin korunması konusunda çaba harcamak" olarak belirlenmiştir. Bölgemizde coğrafi işaret tescili ile ilgili yapılacak çalışmalarda söz konusu araştırma ağı ile işbirliği yapılması ve bölgemizde coğrafi işaret tescili ile ilgili faaliyetleri olan kurum ve kuruluşlarımızın bu ağda temsil edilmesi önemli katkılar sağlayacaktır.

İsabey Çekirdeksizi (Üzüm)

Kaynakça

Türk Patent ve Marka Kurumu Resmi İnternet Sitesi
Anadolu Üniversitesi Türk Patent ve Marka Kurumu Bilgi ve Doküman Birimi İnternet Sitesi
Avrupa Birliği Komisyonu (Tarım ve Kırsal Kalkınma: DOOR (Database Of Origin & Registration) Veritabanı)
Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı" (YÜciTA) İnternet Sitesi

Aydın'da Bir Dünya Markası: İNCİR

Aydın Ticaret Odası Başkanı Hakan ÜLKEN ile bu sayıda yaptığımız röportajda, Aydın İnciri'nin coğrafi işaret tescilini tanıtmak için yapılan çalışmaları ve incirde markalaşma konularına yer verdik.

Röportaj: Tanıtım ve Dış İlişkiler Birimi

➤ İncirin Aydın için anlamı ve ülke ekonomisindeki yeri sizce nedir?

Evliya Çelebi'nin dediği gibi Aydınımızın dağlarından yağ ovalarından bal akmaktadır. Bal tabirinin karşılığı olan İncirimiz, Aydın'ın simgesi, ekonomisinin lokomotifi ve bu şehrin en önemli ihraç ürünüdür. Aynı zamanda Aydın'ın en önemli kültürel değeridir incir. Anadolu ve Ege'de binlerce yıllık bir geçmişe sahip olan incir Herodot'un (MÖ 484) yapıtlarında bahsettiği Eski Anadolu ve Mısır uygarlıklarında verimlilik sembolü olarak kabul edilmiştir. Kutsal kitaplarda da geçen İncir, Aydın'ın Aydın halkının insanının yaşamını kültürel, sosyal ve ekonomik anlamda etkileyen bir üründür. Kültür, en öz tanımı ile 'Yaşama biçimi' ise incir de insanlık tarihi kadar eski geçmişi ile Aydın insanının yaşamına derinden etki eden en önemli unsurlardan biridir. Dünya piyasalarında ihraç olunan kuru incirin sarılop türü kurutmalık incirlerin tamamına yakını ilimizden sağlanmaktadır. Bölgenin ana ürünü incirdir. Bölgede küçük aile tipi işletmeciliği şeklinde yapılan incir yetiştiriciliğinde hasat döneminde ihtiyaç duyulan ek iş gücü, işlenmesi ve piyasaya sunulmasında hizmet veren büyük bir kesimin geçimini sağlaması nedeni ile ürünün sosyal önemi de büyüktür. Ayrıca ilimizin en önemli ihraç edilen ürünü durumundadır.

➤ Odanızın incir ile ilgili çalışmaları nelerdir?

Odamız Aydın İnciri'nin Coğrafi İşareti 2006 yılında tescili tamamlayarak Tescil Belgesini almıştır. 2016 yılında Aydın İnciri Avrupa Birliği Tescilini alarak Ülkemizde Avrupa Birliği Menşei işareti alan ilk ürün olmuştur.

➤ Aydın İnciri'nin Coğrafi İşaret tescilini tanıtmak için nasıl çalışmalar yaptınız?

Sektör temsilcilerine coğrafi işaretin önemi anlatan eğitimler düzenlendi. Aydın'ın ve incirin yurt genelinde tanıtılması amacıyla Aydın Tanı Tır Projesi hazırlandı. Tanı Tır 36 ili do-

laşarak hem ilin hem de inciri tanıtımını yaptı. Yurt içi ve yurt dışı fuarlarda (Yunanistan, Midilli, Moskova) stant açarak inciri tanıttık, incir üreten üyelerin ürün, katalog ve broşürlerini sergiledik.

- YÖREX Yöresel ürünler Fuarı'na düzenli olarak katılarak incir teması ile stant açtık. İncir tanıtımı ve tadımını gerçekleştirdik.
- İlimizde düzenlenen incir festivallerine destek vererek coğrafi işaretin önemini anlattık. Festivallere tanıtım tırımız ile katılarak coğrafi işareti kullanan üyelerimizin ürünlerini sergiledik.
- İncirin faydalarını içeren ve coğrafi İşareti tanıtan broşürler basıldı.

Ekonomi Bakanlığı Uluslararası Rekabetçiliğin Geliştirilmesi Programı kapsamında, İncir Sektörü Uluslararası Rekabetçiliği Geliştirme (UR-GE) projesini hazırladık. Özetlemek gerekirse fırsat bulduğumuz tüm mecralarda ilimiz ve ülkemiz başta olmak üzere uluslararası arenada incirimizi tanıttık ve tanıtmaya devam ediyoruz.

➤ AB tescilini alan bir kurum olarak coğrafi işaretli ürünlerde dünyada ne noktayız?

Uluslararası Coğrafi İşaretler Ağı'nın verilerine göre, dünyada 10 bin coğrafi işaret alan ürün var. Bu ürünlerin yaklaşık yarısı Avrupa'da yüzde 10'u ise gelişmekte olan ülkelerde üretiliyor. Türkiye'de 191 coğrafi işaret tescili almış ürün, tescil almak üzere bekleyen 287 ürün var. En çok tescil sahibi ülkeler sıralamasında İtalya, Fransa, İspanya, Yunanistan Portekiz ve Almanya yer alıyor. Türkiye'nin, Avrupa Birliği Coğrafi İşaret Mevzuatına uygun olarak tescil alan üç ürünü var. Bu ürünler Gaziantep Baklavası (2013), Aydın İnciri (2016) ve Malatya Kayısısı (2017). Avrupa Birliği'nden coğrafi işaret almak üzere başvurusu yapılan ve tescil bekleyen ürünlerimiz ise Aydın Kestanesi, Afyon Pastırması, Afyon Sucuğu ve İnegöl Köftesi'dir.

➤ İncir konusunda herkesin taşın altına elini koyması gerektiğini söylüyorsunuz. Öncülüğü siz mi yapacaksınız birde incirde markalaşma sorunu üzerinde duruluyor bununla ilgili düşünceleriniz nelerdir?

Bu noktada belirtmek istediğim bir husus var. Bunu daha önce de defalarca ifade ettim. İncir Norveç'te yetişmiş olsaydı inciri eczaneden taneyle alıyor olurduk. O kadar önemli bir ürün. Aydın'da tüketiciden, üreticiye kadar herkesin üzerine düşen görevleri var. Bu görev şuuru içerisinde hareket edersek, biz incirimizi istediğimiz noktaya taşırız. İhracatı ile ilgili övündüğümüz incirimizi daha üst seviyelere çıkartabilmemiz için bunu topyekûn sahiplenmemiz lazım. Bunun sahibi de bütün Aydınlılar. Sadece AYTO değil, Aydın'ın tüm kurumları üreticileri de dâhil herkesin bu konuda hassas davranması lazım. Markalaşma sorununa geldiğimizde tarımın diğer alanlarında olduğu gibi incir sektörünün de hem üretim hem de ihracat tarafında bazı sorunları var. Uluslararası pazarlarda Türk markası olarak adlandırabileceğimiz 4 ana tarım ürünümüz var. Kuru incir, kuru üzüm, kayısı ve fındık. İncir denilince ilk akla gelen bölge Aydın, kurutmaya en elverişli olan 'sarı lop cinsi incir' burada yetiştiriliyor. Ama sektörde hâlâ ürün kalitesinin belirli bir standarda kavuşturulması noktasında sıkıntılar var. Yurt dışına daha fazla ihracat olanağı yaratma ve yapılan ihracatlar da ürünün hak ettiği değerden satılması gerekmektedir. Tüm bu noktalarda da Tariş İncir Birliği sektör adına önemli bir misyon üstleniyor. Kuru incir, bundan 15 yıl önce neredeyse sadece incir olarak tüketilirken artık uluslararası pazarlarda farklı konseptlerde tüketici ile buluşuyor. Çerezlik olarak da tüketiliyor, pasta, kek, şekerli mamuller imalatında da kullanılıyor. Tabi bu konuda açık ara öndeyiz fakat rakipler de boş durmuyor. Çin, İran, ABD, Yunanistan gibi pek çok ülkede yeni incir dikim alanları artıyor.Üretimdeki artışla birlikte ihracat pazarında da pay kapma mücadelesi hiç de az değil. Bu gibi gelişmeler yarın önümüze büyük bir rekabet olarak çıkabilir.

➤ Tescil belgesinin alınmasının ardından artık sektörde beklentiler daha da fazlalaştı. Son olarak neler söylemek istersiniz?

Özellikle Avrupalı firmalar Türkiye'den dökme olarak aldığı kuru incir, zeytinyağı gibi ürünlerimizi daha sonra kendi ülkelerinde kendi markaları ile paketleyip daha yüksek fiyatla tüm dünyaya satış yapıyor. Tabir yerindeyse hamallığını biz çekerken kaymağını onlar yiyor. Artık sadece üretim değil sonrasındaki aşamaları da iyi planlamamız gerekiyor. Katma değerli üretim ve markalaşma bu yüzden çok önemli. Üretim ve ihracatta dünya lideri olduğumuz kuru incirden yılda ortalama 300 milyon dolar ihracat geliri elde ederken, yukarıda bahsedilen adımlar atıldığında böyle bir üründen 1 milyar dolar seviyesinde döviz geliri elde eder konuma gelecektir.

Bir Beyaz Yakalının **BAŞARI ÖYKÜSÜ**

Elibelinde...
Kadın, doğurganlık, verimlilik ve bereketin sembolü. Geleneksel motiflerimizden biri olarak, kilim ve halılardan tanıyoruz onu. Aynı zamanda uğur, kısmet ve neşeyi, kendinden gayret alan kadını sembolize ediyor. Elibelinde; 7 çiftçi kadını, toprağa olan tutkumuzu, yaptığımız işi, işimizi yaparken her sabah kalbimizden geçen dilekleri ifade ediyor...

Hazırlayan: Dilek KELEŞ / Uzman
Tanıtım ve Dış İlişkiler Birimi

Elibelinde Tarım'ın kurucusu; hayal ettiğinin gerçek olduğuna inanmış, işine gönlünü, emeğini ve tutkusunu koymuş kadınlardan Aslı Aksoy ben. 2003 yılında ODTÜ İşletme Bölümü'nden mezun oldum. 13 yıllık profesyonel iş hayatım boyunca, İstanbul'dan evime, Ege'ye dönmek istedim ve sonunda başardım. Beyaz yaka bir çiftçi oldum! Her gün toprağa dokundukça şaşkına dönen, eken, ektiğini emekle büyüten, büyüttüğünden ekmek yiyen bir çiftçi…

Bugün Muğla-Kızılyaka-Yeşilçam Köyünde, köyümdeki kadın komşularım ile birlikte, 42 dönümde yerel ve taze, yüksek ve sürdürülebilir kalitede ve -tarladan direkt tedarik- modeli ile kuşkonmaz üretimi gerçekleştiriyoruz. İklim ve toprağın bize sunduğu tüm olanakları avantaja çevirebildiğimiz Ege'de, bizim köyde yetişen tüm sebze ve meyveler gibi tam mevsiminde yetiştirdiğimiz doğal kuşkonmaz, %100 yerli üretim.

➤ Tarımla uğraşmak, şehirden ayrılıp köye yerleşmek… Herkesin hayali. Genç yaşta, mesleğinizi bırakıp tarımla uğraşmaya başladınız. Tarım sevgisi nereden geliyor?

Ben Ege'liyim. Babam Muğlalı, İzmir'de doğdum, büyüdüm. Yaz tatillerini, babaannemlerin Muğla-Karabağlar Yaylası'ndaki 2 dönümlük küçük bir tarla içindeki evimizde, tüm aile ile birlikte geçiriyoruz. Tarlada; domates, biberden kavun karpuza, aklınıza gelebilecek tüm yeşilliklere, börülceden mısıra yaz boyu yiyebileceğimiz her şeyi yetiştiriyor, komşularımız olan hısım akrabalarla eylül ayında salça, tarhana, bestel, pekmez, erişte, kuru et gibi kışlık hazırlıkları hala birlikte yaşıyor olmaktan müthiş keyif alıyordum. Aklımda hep bir gün İstanbul'dan temelli dönüş yapıp tüm tatillerimi geçirdiğim baba toprağına, temelli yerleşip toprakla uğraşmak vardı. Toprak, toprağına kök salmak, kendi memleketinde ticari değer yaratacak bir üretim modeli, hayalim olmuştu.

Profesyonel olarak da meslek tercihim bu yönde oldu. Organik gıda üretimi yapan bir firmada pazarlama müdürü olarak çalışıyordum. New York'ta katıldığımız bir fuarda tanıştığım, kuşkonmazın kültüre alınmış çeşitlerinin lezzeti, sağlık üzerine etkileri ve Amerika ile Avrupa'daki yaygın üretimi, "Ne yetiştirebilirim?" sorusunun benim için yanıtı oldu.

➤ Kendinizden biraz bahseder misiniz?

2003 yılında ODTÜ İşletme Bölümü'nden mezun oldum, ardından Koç Üniversitesi'nde Executive MBA programını tamamladım. 13 yıl profesyonel olarak çalıştım. Son 4 senedir, İstanbul'da doğal ve organik ürünler üreten bir firmanın pazarlama müdürlüğünü yaptım. Çalışırken hobi olarak başladığım tarımsal faaliyetlerimi ticari anlamda hayata geçirmek, hayatımı farklı şekilde düzenlemek üzere Kasım 2016'da istifa ederek Muğla Kızılyaka'da Yeşilçam Köyü'ne yerleştim.

➤ Çiftçiliğe adım atarken ne gibi sıkıntılar yaşadınız? Süreç nasıl işledi?

Öncelikle kuşkonmaz yetiştirmek özelinde temel bazı sıkıntılarla karşılaştım. Bunlardan ilki, üretimin çok yıllık ve

tek parselde, sulaması efektif yapılabilen en az 30 dönümlük bir tarım arazisi gerektirmesi. Aynı zamanda kuşkonmaz üretimi, işçilik-emek yoğun bir yetiştiricilik istiyor. Bunun için tarlanın bulunduğu yerde yoğun çalışan ekip arkadaşlarına ihtiyaç var. Aynı zamanda toprak özelliklerini de karşılayabilecek yerler için araştırmalara Muğla'dan başlayıp Bergama'dan Aydın'a, oradan Dalaman'a kadar genişlettim. Verimli ancak parçalanmış araziler çok, ancak çok yıllık kiralamaya gelince, bana arazi yok. Altı aylık bir araştırma sonrası kriterlere uygun bir arazi bulabildim. İkinci konu; ülkemizde kuşkonmaz yetiştiriciliği hakkında literatür, neredeyse hiç yok. Bu konuda uzman ziraatçılara ulaşım da çok kısıtlı. Teknik konularda yazılı dokümantasyon ya da uzman desteği alamıyorsunuz. Internette asparagusun izini sürdükten sonra bu konuda en büyük desteği, kuşkonmazın Türkiye'deki en büyük üreticisinin de içerisinde yer alan Kuşkonmaz Üreticileri Derneğinden aldım. Ülkemizdeki en büyük kuşkonmaz üreticisinin Eskişehir Sarıcakaya Vadisi'ndeki tarlalarında çalıştım; mühendisleri ile birlikte toprak analizlerini ve dikim öncesi toprak hazırlıklarımızı gerçekleştirdik.

➤ Neden kuşkonmaz? Şu an ne kadar alanda üretim yapıyorsunuz?

Folik asit zengini kuşkonmazın tek başına da mükemmel olan lezzeti ve sağlık üzerine mucizevi faydaları, ona hayran olmak için çok kuvvetli sebeplerdi benim için. Ana vatanının bizim coğrafyamız olmasına; Ege'de yabani türlerinin kısmen bilinmesine karşın genel olarak ülkemizde tüketiminin çok zayıf olması, burada potansiyel bir fırsat olduğuna inancımı kuvvetlendirdi. Önce 2,5 dönümde deneme üretimi yaptım. Sonuçlar başarılı olduktan sonra 24 dönüm; ardından komşu tarlalarla birlikte toplam 42 dönüm araziye ulaştım.

➤ Neden "Elibelinde" Tarım?

Elibelinde… Kadın, doğurganlık, verimlilik ve bereketin sembolü. Geleneksel motiflerimizden biri olarak, kilim ve halılardan tanıyoruz onu. Aynı zamanda uğur, kısmet ve neşeyi, kendinden gayret alan kadını sembolize ediyor. Elibelinde; 7 çiftçi kadını, toprağa olan tutkumuzu, yaptığımız işi, işimizi yaparken her sabah kalbimizden geçen dilekleri ifade ediyor…

➤ Eski yaşantınızı düşündüğünüzde şimdi kendinizi nasıl hissediyorsunuz?

Özetle huzurlu, tatmin olmuş, anı yaşayan biri oldum diyebilirim. Tarlada çalışmak öyle sıradan bir beden aktivitesi değil. Akşam eve döndüğünde müthiş bir ruh huzuru ile yatağı öpüyor insan! Toprakla uğraşmak, gıda üretiminden fazlası. Tutku, umut, emek, hayat tarzı… Köyde birlikte çalıştığım ekip arkadaşlarımdan her gün yepyeni şeyler öğrenmek ise en büyük kazancım…

➤ Bizlere kuşkonmaz yetiştiriciliği hakkında bilgi verir misiniz?

Kuşkonmaz üretimi zevkli ancak zorlu bir süreç. Tohumundan elde edilen kuşkonmaz fideleri tarlalara dikiyorsunuz. Fideler 2 yıl titiz bir bakımdan sonra üç yaşlarında azar azar ürün vermeye başlıyor. Her bahar toprağın belli bir ısı derecesine ulaşmasıyla uyanan kuşkonmaz kökleri sürgün vermeye devam ediyor.

Yetiştiricilik hakkında 2016 Aralık ayında faaliyete geçen Kuşkonmaz Üreticileri Derneğimizden daha detaylı bilgiler paylaşıyoruz.

➤ Kuşkonmazın sağlık açısından faydaları nelerdir?

Kuşkonmaz, vücut sistemlerinde detoks görevi gören, anti-aging yani yaşlanma karşıtı özelliğiyle dikkat çekiyor. Mucize bitkilerden biri olarak kabul edilen; vücudu ve hayatı sağlıklı bir hale getirmek isteyenlerin tercihi kuşkonmaz A, B1, B2, B6 ve C vitaminleri açısından zengin, lifli bir sebze… Folik asit, fosfor ve potasyum içeren kuşkonmaz bu içeriğiyle güçlü bir idrar söktürücü ve kum döktürücü etkiye sahip.

Kalbi güçlendirme ve kanı temizleme özelliği olan kuşkonmaz, sindirimi kolaylaştırıyor. Kemik erimesi ve kireçlenmeye karşı etkili, afrodizyak kaynağı! Ayrıca göz sağlığı için de etkili olduğu biliniyor.

➤ Hedefiniz nedir? Kuşkonmaz yetiştiriciliği ile sınırlı kalacak mısınız, yoksa daha farklı üretim alanlarında faaliyet göstermeyi düşünüyor musunuz?

Kuşkonmaz, benim yetiştiricilik alanında detaylı incelediğim; ürün kalitesi ile en iyiyi Avrupa standartlarında üret-

meyi hedeflediğim ilk ürün. Yüksek kalite standartlarında verimliliğimizi arttırabilmek, aynı zamanda kuşkonmazın ülke tüketimini arttırıcı faaliyetler adına yapılacak henüz çok çalışma var. Şu an lokal pazarda, ancak ikinci adımda iklim koşullarımızı avantaja dönüştürebildiğimiz için ihracata yönelik üretim hacimlerine ulaşmayı hedefliyorum.

➤ Türk insanının kuşkonmaz ile arası nasıl? Tüketim sizce yeterli mi? Artırmak için neler yapıyorsunuz?

Anavatanı bizim topraklarımız -Doğu Akdeniz ve Anadolu Coğrafyası- olmasına; ülkemizin farklı bölgelerinde sarmaşık, avronyes, izvinye, aspariçe, asfaraca, tilki kuyruğu, dilkimen, tilkişen, ayrelli gibi farklı isimlerle yabani cinslerinin biliniyor ve tüketiliyor olmasına karşın kuşkonmaz tüketimi maalesef henüz çok düşük. Üretim maliyetleri yüksek bir ürün; bu nedenle fiyatı düşük seviyelerde değil. Bu da tüketici nezdinde pahalı algısı yaratıyor. Oysa ki besin değerleri, içerdiği yüksek folik asit ve diğer vitamin ile minareller açısından çok faydalı bir porsiyon kuşkonmaza 9 TL - 10 TL gibi bir fiyata ulaşıyorsunuz. Biz de yaptığımız tüm iletişim çalışmalarında kuşkonmazın faydalarını, özellikle bahar aylarında yerel ve taze kuşkonmazın bol bol tüketilmesinin önemine vurgu yapıyoruz. Elibelinde tarlamızda misafirlerimizi ağırlıyor; mümkün olan her ortamda kuşkonmaz tadımı yaptırmaya çalışıyoruz.

➤ Kuşkonmazın gastronomideki yeri nedir?

Mısır ve Romalıların da müdavimi oldukları kuşkonmazı Yunanlılar, doğada kendi kendine bittiği gibi yerken, Romalılar özel olarak yetiştiriyordu. Kuşkonmazın Avrupa 'mutfak başkenti' Paris'e ilk gelişi, bu ürüne büyük bir muhabbet duyan XIV. Louis dönemindedir. 16'ncı yüzyıldan itibaren Fransa ve İngiltere'de ünü artmış, ardından Amerika'ya kadar ulaşmıştır. Damak tadı meraklıları için vazgeçilmez bir lezzet halini almış. Kuşkonmaz neredeyse 2 bin yıldan beri, yani Antik Çağ'dan günümüze sağlık üzerine faydalarıyla da anılıyor. Günümüzde kuşkonmaz neredeyse tüm dünyaya yayılmış. Kuşkonmazı en çok tüketenler, Almanlardır. Kültüre alınmış kuşkonmazın ülkemizde ilk kez yetiştirilmesi Cumhuriyet'in kuruluş döneminde olmuştur. İlk kuşkonmaz yetiştirme girişimi Atatürk'ün isteği üzerine Avrupa'dan kuşkonmaz tohumu getirilmesiyle Yalova Devlet Çiftliği'nde yapılmıştır. Yurtdışından gelen misafirler için hazırlanan sofralarda kuşkonmaz başrolde yer almıştır. Kuşkonmazı haşlayarak, sote ya da ızgara yaparak tek başına mükemmel lezzetler ortaya çıkarmak, ya da et/balık yanında harika eşlikçi ve dengeleyici mönüler hazırlamak mümkün.

➤ Sizin ürünlerinize nasıl ulaşılabilir? Satış noktalarınız hakkında bilgi alalım. Satışlarınız ne durumda?

www.elibelindetarim.com sitesinde kargo gönderimine uygun paket alternatifleri sunuyoruz. Aynı gün kesilen ürünleri kargo ile Türkiye'nin her yerine en taze haliyle gönderiyoruz. Ayrıca gurme ürünlerin yer aldığı seçkin marketlerde tüketici ile buluşturuyoruz. Horeca ise çok keyifli zira özel restoranların kıymetli şefleri ile birlikte çalışmak; kuşkonmazın onların ellerinde ve hazırladıkları mönüler içinde ziyafete dönüşmesi muazzam. Tüketicilerin kuşkonmazın ilk kez onların ellerinden tatması ve kuşkonmazla tanışmaları bu anlamda çok kıymetli.

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

TÜRKİYE CUMHURİYETİ KALKINMA BAKANLIĞI

T.C
GÜNEY EGE KALKINMA AJANSI
2018 YILI PROJE TEKLİF ÇAĞRISI

Kooperatif ve Birliklerin Güçlendirilmesi

MALİ DESTEK PROGRAMI

(KAR AMACI GÜTMEYEN KURULUŞLARA YÖNELİK)

REFERANS NO: TR32/18/KOOP

KAYS Son Başvuru Tarihi
26 Mart 2018 SAAT:18.00

Taahhütname Son Teslim Tarihi
2 Nisan 2018 SAAT:18.00

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

TÜRKİYE CUMHURİYETİ KALKINMA BAKANLIĞI

T.C
GÜNEY EGE KALKINMA AJANSI

2018 YILI PROJE TEKLİF ÇAĞRISI

KÜLTÜR TURİZMİNİN GELİŞTİRİLMESİ

MALİ DESTEK PROGRAMI

(KÜÇÜK ÖLÇEKLİ ALTYAPI PROJELERİNE YÖNELİK)

REFERANS NO: TR32/18/TUR

KAYS Son Başvuru Tarihi
26 Mart 2018 SAAT:18.00

Taahhütname Son Teslim Tarihi
2 Nisan 2018 SAAT:18.00

DENİZLİ'DE COĞRAFİ İŞARET VE TARIM

İbrahim TEFENLİLİ
Denizli Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı

Yazıma öncelikle "Coğrafi İşaret Nedir" sorusuna yanıt vermekle başlamak isterim. Coğrafi İşaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Coğrafi İşaretli ürünler kültürel ve yerel değerleri korumakla birlikte ekonomik olarak da ciddi değerler taşımaktadır.

Coğrafi İşaretli ürünler kendi içerisinde "Menşe Adı Tescili" ve "Mahreç İşaretleri" olmak üzere ikiye ayrılmışlardır. Menşe Adı Tescili; bir ürünün menşei olan yöre, alan veya bölge adı "menşe adı" olarak alınır. Bu tür bir işaret alınabilmesi için ürünün; coğrafi sınırları belirlenmiş yer ile söz konusu coğrafi yerin insan faktöründen ya da doğasından kaynaklanan bir özelliğe sahip olan ve bu özellikleri itibariyle bölgeyle özdeşleşmiş ürünlerin üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan ve ya bölge sınırları içinde yapılması gerekmektedir. Bu özelliklerin tümünü birlikte taşıyan ürün "menşe adı" olarak tescil edilebilmekte ve korunmaktadır.

Bir ürünün menşei olan yöre, alan veya bölge adının "mahreç işareti" olarak tescil edilebilmesi için de ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan bir ürün olması, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş bir ürün olması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılan ürün olması gerekmektedir. Bu özelliklerin tümünü birlikte taşıyan ürün "mahreç işareti" olarak tescil edilebilmekte ve korunmaktadır.

Denizli'de üretilen leblebi ilimizdeki tek coğrafi işaretli tarım ürünü olarak dikkat çekmektedir. Leblebi üretimi; emek ve zaman isteyen, ustalık gerektiren bir meslektir. Leblebi üretiminde kullanılan makineler, nohutun bekleme, tavada pişme süresi belirli standartlara sahiptir. Bu standartlar sağlanırsa istenilen leblebi kalitesine ulaşılır. Bunları dikkate alarak Denizli Ticaret Borsası olarak ilimizde üretilen leblebinin coğrafi işaret tescil belgeli olması için girişimlerde bulunduk. Girişimlerimiz sonucunda 2007 yılında Denizli Leblebisi Coğrafi İşaret Tescil Belgesi alarak tescillendi. Leblebinin üretim standartları da belirlendi. Artık üretim yapılırken bu standartlar gözetilerek üretim yapılmaktadır.

Şehrimiz bir sanayi şehri olduğu kadar tarım şehridir. İlimize özgü üretimleri, aromaları olan çeşitli tarım ürünlerinin de Coğrafi İşaretlerinin alınması konusunda çalışmalarımız olacaktır.

”BELEDİYE, ÜRETİCİ ELELE; ÇİNE ORGANİK ZEYTİNYAĞI ŞİŞELERDE”

ÇİNE BELEDİYESİ
AYDIN

Çine Belediyesi tarafından 2015 Yılı Üretim ve Ticaret Altyapısının Geliştirilmesi Mali Destek Programı kapsamında sunulan ve başarılı bulunan "Belediye Üretici Elele, Çine Organik Zeytinyağı Şişelerde" projesi ile Çine'de üretilen organik zeytinlerin oluşturulacak ortak makine parkurunda işlenmesi, elde edilecek organik zeytinyağının çiftçiler adına depolanması ile ortak bir üretim altyapısının oluşturulması ve organik zeytinyağının ortak bir marka altında şişelenerek güçlü bir tanıtım ve pazarlama faaliyeti ile ticaret altyapısının geliştirilmesi amaçlanmıştır.

Ajansımız tarafından 600.000 TL ile %45,45 oranında destek verilen ve 30 ayda tamamlanması planlanan proje kapsamında organik zeytinyağı tesisinin yapım işi gerçekleşmiş; kontinü sistem zeytinyağı ekstraksiyon tesisi, zeytinyağı depolama, yarı otomatik pet, şişe, teneke dolum ve etiketleme ünitesi ekipmanları ile beton üstü elektronik ağır vasıta araç kantarı alımı yapılmıştır.

Projenin sonuçlanmasıyla birlikte Çine'deki organik zeytinyağı üreticilerinin ürünlerini işleyen ortak bir makine parkuru oluşturularak organik sertifikaya sahip 2.710 zeytin üreticisinin ürünlerinin organik olarak işlenmesi sayesinde zeytinyağı %50 değer kazanacak, üretilen organik zeytinyağları ortak marka altında şişelenerek bir marka yaratılarak üreticilerin gelir düzeyinde %35 artış olacaktır.

Tesis inşaatı

Tesis makina ekipmanları

ÇAMELİ SPOR, MACERA VE DOĞA TURİZMİ ALTYAPI GELİŞTİRME PROJESİ

ÇAMELİ KAYMAKAMLIĞI DENİZLİ

2015 Yılı Teklif Çağrısı Alternatif Turizm Altyapısı Mali Destek Programı kapsamında Ajansımız tarafından desteklenen, Çameli Kaymakamlığı tarafından yürütülen, Çameli Belediyesi'nin ortağı olduğu "Çameli Spor, Macera ve Doğa Turizmi Altyapı Geliştirme Projesi" 2015 yılı ekim ayında uygulanmaya başlamış olup 2017 yılı ekim ayında tamamlanmıştır. 340.000 TL toplam bütçe ile tamamlanan proje Ajansımız tarafından 185.000 TL destek tutarı ile desteklenmiştir.

Proje kapsamında dağ bisikleti tur ve maraton yarış rotaları, Kibyratis Antik Trekking Rotalarına kış dağcılığı rotaları ve dağ kayağı rotaları belirlenmiştir. 1380 kilometre dağ bisikleti ve yürüyüş rotalarının işaretlendirme, levhalandırma ve GPS kayıtlarının alınması çalışmaları tamamlanmıştır. Gönüllü doğa, dağ arama kurtarma rehberleri belirlenerek eğitim verilmiştir. Çameli Karadağ'a 3 kademeli yamaç paraşütü eğitim pisti yapılmıştır. Antalya Expo Center'da 06-09 Nisan 2017 tarihleri arasında gerçeklesen Hestourex Dünya Alternatif Turizm ve Sağlık Fuarı'na katılım

sağlanmış ve projenin tanıtımı yapılmıştır. B2B görüşmelerde 60 yabancı firma ile görüşme sağlanmış, işbirliği için çalışmalar yapılmıştır. 1580 adet tanıtım kitabı, 2000 adet tanıtım broşürü, 2000 adet bölge turizm noktalarına entegre haritası basılmıştır.

TIBBİ AROMATİK BİTKİLER VE MUĞLA

Hazırlayan: Mehmet SERT / Uzman
Muğla Yatırım Destek Ofisi

Tıbbi ve aromatik bitkileri, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO); hastalıkları önleyen, insan sağlığını koruyan ve tedavi amaçlı ilaç sağlayan bitkiler olarak tanımlamaktadır. Modern tıp öncesi özellikle doğu coğrafyasında çok eski yıllardan bu yana bitkiler şifa kaynağı olarak insanoğlu tarafından kullanılmıştır. Kıtalar arasında yer alan ülkemiz coğrafyası, bitki çeşitliliği açısından avantajlı bir konuma sahiptir. Bitki çeşitliliği açısından zengin olan ülkemiz florasında 3.000 çeşidi endemik olmak üzere 10.000 çeşit bitki bulunmakta olup, bu rakam yaklaşık bütün Avrupa coğrafyasına eşdeğer durumdadır. Muğla bitki çeşitliliği açısından ülkemizde en önde gelen iller arasındadır. Bunun başlıca nedenleri; Akdeniz ve Ege bölgesi arasında geçiş ikliminde yer alması, bol yağış alması, bozulmamış doğası, yüz ölçümünün üçte ikisinin ormanlarla kaplı olması, sanayi kirliliğine maruz kalmış olmaması olarak gösterilebilir. Ülke genelinde var olan 3.000 adet endemik bitki çeşidinin tamamının Muğla ilinde bulunduğunu söylemek mümkündür.

Dünyada ticareti yapılan tıbbi ve aromatik bitkilerin yaklaşık olarak yarısının gıda, dörtte birinin kozmetik ve dörtte birinin ise ilaç sanayinde kullanıldığı öngörülmektedir. En çok katma değerli alan ilaç sanayi, en az katma değerli alan gıda sanayi olsa da, kullanım miktarı da göz önünde bulundurulduğunda en nitelikli pazarın kozmetik sanayinde olduğunu söylemek mümkündür.

Muğla'nın başlıca tıbbi ve aromatik bitkileri; sığla, defne yaprağı, kekik, adaçayı ve laden yaprağı, bununla birlikte; sandal, kantaron, papatya, nergis, lale, ekinezya, yasemin, zambak, menekşe, gül, manolya, yabani mersin, turunçgil kabuğu, turunçgil çiçeği ve zeytin yaprağı olarak söylenebilir. Aşağıdaki tabloda Muğla Orman Müdürlüğünce, 2015 yılı için kayıt altına alınmış doğadan toplanan bitki miktarları yer almaktadır. Ancak kayıt dışılık nedeniyle bu rakamların üzerinde toplama olduğu da bilinmektedir.

Bitki Türü	Toplanan Miktar (ton)
Defne	642
Kekik	469
Adaçayı	260
Laden Yaprağı	131

Kekik ihracat içerisinde en önemli kalemdir ve ülkemiz, dünya kekik ihtiyacını karşılamada ilk sırada yer almaktadır. 2016 yılı rakamlarına göre ülkemizin kekik ihracatı 60 milyon dolar seviyesinde olup, yaklaşık 15 bin ton kekik ihracatı yapılmıştır. Kekik üretiminin %90'ını kültür yetiştiriciliği ile Denizli karşılamaktadır. Muğla'da ise kekik daha çok doğadan toplanmaktadır. Kekik ihracatı en çok yapılan ülkeler sırasıyla A.B.D., Almanya, Polonya, Hollanda, İsviçre'dir.

Diğer bir ticari değeri olan ürün ise defne yaprağıdır. Yine en önemli ihracatçı konumda olan ülkemiz, 2016 yılı rakamlarına göre 12,5 bin ton defne yaprağı ihraç ederek 36 milyon dolar gelir elde etmiştir. Başlıca ihraç ülkeleri sırasıyla Vietnam, A.B.D., Polonya, Almanya ve Japonya'dır.

Tıbbi ve aromatik bitkilerin değerli ham kısımları drog şeklinde satılmakla birlikte, bu ürünlerin uçucu yağları alınarak da daha yüksek katma değerli satılabilmektedir. Uçucu yağlar pazarında ülkemiz 2016 yılında 40 milyon dolar ihracat gerçekleştirmiş iken, 25 milyon dolar ithalat gerçekleştirmiştir. Tıbbi ve aromatik bitkiler sektörünün tüm ihracatı yıllık yaklaşık 200 milyon dolara ulaşmaktadır.

Tıbbi ve aromatik bitkilerin sürdürülebilirliğini sağlamak adına doğadan toplamanın sıkı denetim altında yapılması gereklidir. Ekonomik değeri yüksek bitkiler tespit edilip, bu bitkilerde kültür yetiştiriciliğine yönlendirme yapılmalıdır. Tıbbi ve aromatik bitki yetiştirmek isteyen çiftçilere teknik yardım ve danışmanlık sağlanmalı, istenen kalite ve standartlarda üretimin yapılabilmesi için düzenli eğitimlere yer verilmelidir. Ayrıca tıbbi ve aromatik bitkilerin insan sağlığında kullanımına dikkat edilmeli, bilinçsizce kullanımın önüne geçilmelidir.

Muğla, sağlık turizmi ve botanik turizmin entegre edilebileceği gerekli ortam koşullarına sahiptir. Yakın gelecekte Muğla ilini; tıbbi ve aromatik bitkilerin sürdürülebilir bir şekilde yetiştirildiği ve bu bitkilerden elde edilen yüksek kalite standartlarına sahip ürünlerin sağlıklı yaşam merkezlerine sunulduğu, AR-GE niteliğine ve marka değerine sahip ürünler üreten tesislerin yaygınlaştığı bir il olarak görmemiz çok olasıdır.

GÜNEY EGE, **LONDRA WORLD TRAVEL MARKET TURİZM FUARI**'NDA

6-8 Kasım 2017 tarihleri arasında düzenlenen ve İngiltere'nin başkenti Londra'da dünyanın en büyük turizm fuarlarından biri olan World Travel Market (WTM) Turizm Fuarı'nda Güney Ege Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın stant alanında sağlanan katılım ile tanıtıldı.

Fuarda tanıtım materyallerinin fuar ziyaretçilerine dağıtılması sağlandı; bunun yanında bölgenin önde gelen turistik merkezleri hakkında görseller eşliğinde bilgi verildi. Bu sene İtalya'nın "Official Premier Partner" olarak yer aldığı fuara, Londra'nın birçok merkezi birbirine bağlayan hub alanı niteliğinde olması sebebi ile geniş katılım sağlandı.

Fuarda ülkemiz alanına gelen ziyaretçi sayısının geçen senelere oranla yükselişe geçtiği gözlemlendi. Ağırlıkla otel ve turistik tesis temsilcileri ile tur operatörleri ve acente temsilcilerinin katılım sağladığı fuarda sektörün gelecek sezon beklentileri hakkında görüşmeler yapıldı ve iş anlaşmaları sağlandı. WTM fuarı dünyadaki sektör temsilcileri açısından önemli bir buluşma noktası olarak değerlendirilmektedir.

Uluslararası düzeyde, dünyadaki en önemli turizm fuarından biri olan ve bu sene 37. kez düzenlenen WTM London Turizm Fuarı, seyahat endüstrisi profesyonellerini buluşturması ve 2018 yılına ilişkin ilk verilerin alınması açısından sektör temsilcileri için büyük önem taşımaktadır.

Her yıl toplam 50.000'i aşkın turizm sektörü, devlet ve uluslararası basın temsilcisinin birbirleriyle bağlantı sağlamak, anlaşma yapmak ve sektördeki gelişmeleri keşfetmek amacıyla katıldığı WTM Londra Turizm Fuarı, bu sene 37. kez düzenlendi.

COĞRAFİ İŞARET

Hazırlayan: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası

Coğrafi işaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaret terimi ilk kez bir sınai mülkiyet hakkı türü olarak, bir malın kalitesinin, ününün veya diğer özelliklerinin esas olarak coğrafi menşeine atfedildiği durumlarda, bir malın menşeinin herhangi bir üyenin ülkesi veya bu ülkede bir bölge veya yer olduğunu gösteren işaret olarak tanımlanmıştır.

Coğrafi işaretten söz edebilmek için:

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir alan olmalı,
- Bu alana ait doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanan bir ürün olmalı,
- Ürünün ayırt edici özellikleri ile coğrafya arasında bağlantı olmalı,
- Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin:
  - Tamamı bu alanda gerçekleşiyorsa, tüm/esas nitelikleri bu yöre kaynaklı
  - En az biri bu alanda gerçekleşiyorsa, ününün buradan kaynaklanması yeterli

Coğrafi İşaretler Menşe Adı ve Mahreç işareti olarak iki şekilde tescil edilmektedir. Menşe adı için ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamının coğrafi sınırları belirlenen alanda gerçekleşmesi; mahreç işareti için ise bu özelliklerden en az birinin belirlenen alanda gerçekleşmesi gerekir.

Menşe Adı?

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürün olması;
- Tüm veya esas nitelik veya özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanan bir ürün olması.
- Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılan bir ürün olması.

Bu ürünler ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilemezler. Çünkü ürün niteliklerini, ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilir.

Mahreç İşareti?

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan bir ürün olması;
- Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş bir ürün olması;
- Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılan bir ürün olması.

Ürünün özelliklerinden en az birinin o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur.

Ürün ve Emeğinizi Coğrafi İşaret Tescili ile Koruyun!

geka.gov.tr

Coğrafi İşaretin İşlevleri?

Asli İşlevleri

- Ayırt etmek
- Coğrafi kaynak belirtmek
- Üretim metodunu ve kaliteyi garanti etmek
- Pazarlama aracı olmak

Tali İşlevleri

- Yerel üretimi ve kırsal kalkınmayı desteklemek
- Geleneksel bilgi ve kültürel değerleri korumak
- Turizme katkıda bulunmak
- Ürün taklitçiliği ile mücadele etmek

Pazarlama Aracı Olmak

- Ürün farklılaştırma ile standartlaşmayı önler.
- Kaynaklandıkları coğrafyanın tanıtımını yapar.
- Uluslararası boyutta ülke imajı ve prestijinde de önemli pay üstlenirler.

Ürün Taklitçiliği ile Mücadele

- Özellikle gelişmekte olan ülkeler kökenli ürünler için yasal koruma önemli.

Geleneksel Bilgi ve Kültürel Değerleri Korumak

- Nesilden nesile sözlü aktarımla ilerleyen geleneksel ve kültürel birikimin, ürünün özgün niteliğinin bozulmadan yazıya aktarılmasını sağlar.
- Gelişen bölgesel kimlik, bölgedeki diğer üreticiler için de kullanılabilir duruma gelir.
- Tüketicilerin bölgenin kültürü hakkında bilgi sahibi olmasına imkân verirler.

Turizme Katkıda Bulunmak

- Ürünün kaynaklandığı coğrafi yerin bizzat reklamını yaparak kırsal/ kültürel turizmi çeker. Bu sayede hem o ürünün hem de o yörede üretilen diğer ürünlerin talebi artar hem de yörede sunulan hizmetler gelişir.

Coğrafi İşaretlerin Önemi?

Coğrafi işaretler tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretleridir. Coğrafi işaret tescilinin amaçlarından biri genel nitelikleri itibariyle üretimi, coğrafi kaynağı gibi bir takım yerel niteliklerine bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır.

Ekonomik önemi açısından coğrafi işaretli ürünler;

- Değer yaratmakta
- İstihdam ve üretim alanlarında canlılık yaratmakta
- Kaliteye yönlendirmekte
- Kırsal nüfusu korumak ve göçü önlemekte
- Geleneksel bilgi ve kültürel değerleri korumakta
- Ürün taklitçiliği ile mücadelede kullanılmaktadır.

Türkiye'de Koruma Kapsamındaki Ürünler?

Coğrafi işaret tanımına ve koşullarına uygun

- Doğal ürünler
- Tarım ürünleri
- Maden ürünleri
- El sanatları ürünleri
- Mevzuatta belirtilen şartları taşıyan sanayi ürünleri

Kimler Başvuru Yapabilir?

- Ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler
- Tüketici dernekleri
- Konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları

Başvuru İçin Neler Gerekli?

Başvurunun içermesi gereken bilgi ve belgeler:

- Başvuru sahibine ilişkin kimlik bilgileri
- Ürünün adı
- Ürünün tanımı (fiziksel, kimyasal ve benzeri ayırt edici özellikleri)
- Menşe / mahreç işaretin kullanılacağı (ürünün üretildiği) yöre, alan veya bölgenin coğrafi sınırlarını açıkça tanımlayan ve belirleyen bilgi, belge,harita
- Ürünün menşe/mahreç işareti tanımının hangisine uyduğunu gösterir deliller
- Denetim yapısı
- Coğrafi işaretin kullanım biçimi (markalama, etiketleme...)

Başvuru ücreti (108 TL)

Başvuru Formatı

Başvuru formatı ve ödemeye ilişkin detaylar Türk Patent Enstitüsünün resmi web sayfasında (http://www.tpe.gov.tr/) detaylı olarak yer almaktadır.

Coğrafi İşaret Tescil Süresi?

Türkiye'de coğrafi işaret tescili işlemlerini, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığına bağlı olarak çalışan, Türk Patent Enstitüsü (TPE) bünyesinde bulunan Markalar Dairesi Başkanlığı yürütmektedir.

TPE'ye yapılan başvurular incelenir ve başvuru sırasında sunulan teknik bilgiler hakkında konuda uzman kurum ve kuruluşlardan görüş istenir. Görüşlerin TPE tarafından değerlendirilmesinin neticesinde başvurunun kabul edilmesine karar verilirse, menşe adı şeklindeki başvurular Resmi Gazete ve başvurunu kaynaklandığı coğrafi alanda yayımlanan bir yerel gazetede ilan yoluyla yayımlanır. Mahreç işareti şeklindeki başvurular ise Resmi Gazete ve yerel gazete ilanına ek olarak en yüksek tirajlı günlük iki gazeteden birinde bilgi ilanı halinde yayımlanır.

Resmi Gazetedeki ilan tarihinden itibaren 6 ay içinde ilgili kişiler, başvurunun tesciline karşı itiraz etme hakkına sahiptir. Coğrafi işaret başvurusuna karşı yapılan itiraz; başvuru sahibinin de karşı görüşüne başvurarak uzman kurum ve kuruluşların görüşleri alındıktan sonra TPE tarafından incelenir. Yapılan inceleme neticesinde kapsamında değişiklik yapılmasına karar verilen başvuru, değişikliğe uğramış şekliyle ilgili gazetelerde yeniden yayımlanır. Bu durumdaki başvurulara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

Hakkında itiraz bulunmayan ya da itirazın incelenmesi neticesinde kapsam değişikliği yapılan coğrafi işaret başvuruları sicile kaydedilerek tescil edilir.

MUTSO olarak;

2016 yılında markalaşma çalışmalarına ağırlık verilecek olup, Muğla Köftesi, Muğla Saraylısı, Muğla Tarhanası, Datça Nurlu Bademi, Muğla Beyazı Mermeri, Ortaca Limonu, Dalyan Narı, Kavaklıdere Cevizi ve Gökova Susamı için Coğrafi İşaret çalışmaları başlatılmış bulunmaktadır.

Kaynakça

Türk Patent Enstitüsü

TERMAL SAĞLIK TURİZMİ ÇALIŞTAYI AJANSIMIZIN DA İŞBİRLİĞİ İLE DENİZLİ'DE YAPILDI

Çalıştayın açılışında konuşma yapan Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Hüseyin Bağ, ülkemizin turizm cenneti olduğuna değinirken, Türkiye'nin turizm gelirlerine bakıldığında ülkenin hak ettiği yerde olmadığına dikkat çekti.

Ajansımız ve Pamukkale Üniversitesi işbirliği içinde, 4-5 Kasım 2017 tarihinde Karahayıt'ta "Denizli Termal Sağlık Turizm Çalıştayı" gerçekleşmiştir.

Çalıştaya Denizli Valimiz ve GEKA Yönetim Kurulu üyemiz Hasan Karahan, Vali Yardımcısı Halil Canavar, AK Parti Kütahya Milletvekili Prof. Dr. Vural Kavuncu, Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Hüseyin Bağ, Pamukkale Belediye Başkanı Hüseyin Gürlesin, Ajansımız Genel Sekreter Vekili Özgür Akdoğan ve il protokolünden isimler ile çok sayıda davetli katılmıştır.

İki gün süren çalıştayın ilk gününde alanında uzman akademisyen ve sektör yetkilileri farklı panellerde dünyadan ve Türkiye'den termal içerikli sunumlar gerçekleştirmiştir.

Çalıştayın ikinci gününde ise alt komisyon toplantılarıyla Termal Kür Kenti Karahayıt'ın ulaşım, sağlık, altyapı, ekonomi açılımları masaya yatırılmıştır.

Pamukkale Karahayıt Termal Kür Kenti Alanı'na teknik gezi düzenlenen çalıştayda, sonuçların sunumu ve genel değerlendirilmesi ile etkinlik sona ermiştir.

DİDİM BÖLGESİ ZEYTİN DAL KANSERİ YAYILIMI PROJESİ

DİDİM GIDA TARIM VE HAYVANCILIK İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ AYDIN

2013 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında Ajansımız tarafından desteklenen Didim Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü tarafından yürütülen "Didim Bölgesi Zeytin Dal Kanseri Yayılımı" projesi 20 Şubat 2014 tarihinde başlamış olup, 20 Mayıs 2014 tarihinde tamamlanmıştır.

Yüzde yüz oranında desteklenen proje 38.822 TL toplam bütçe ve destek tutarı ile tamamlanmıştır. Proje kapsamında zeytin dal kanseri hakkında ön bilgilendirme yapılarak zeytin üreticilerine ait zeytinliklerde mevcut alan beyanı ve hastalıklı ağaçların belirlenmesi için çiftçilerle işbirliğine gidilmiştir. Saha çalışmaları esnasında uygulamalı olarak orada bulunan çiftçilere ve yapılan eğitimlerle birlikte yaklaşık 1000 zeytin üreticisine bilgi verilmiştir. Hastalığın hangi bölgelerde bulaşık olduğunun tespit edilmesi amacıyla anket formları düzenlenerek zeytin üreticilerine dağıtıldı. Üreticiler kendi zeytinliklerini hastalık yönünden kontrol ettikten sonra anket formlarını doldurarak proje birimine teslim ettiler.

Anket formları derlenerek bölgedeki zeytin ağaçlarının zeytin dal kanseri ile bulaşık olup olmadığını belirlemek amacıyla üreticiler ile birlikte saha çalışmasına başlanıldı. Saha çalışmasında zeytin ağaçlarında yapılan gözlem ve belirtiler sonucunda zeytin dal kanseri bulaşık bahçeleri belirlendi ve bu hastalıkla bulaşık bahçe sahiplerine arazi başında bakım, budama ve budamada kullanılan aletlerin dezenfeksiyonu, gübreleme tekniği, gübre uygulama hataları, koruyucu ilaçlama tekniği ve yanlış uygulamalar, zeytin hasat tekniği ve yanlış uygulamalar hakkında bilgi verildi.

Proje sonucunda ulaşılan bilgiler şu şekildedir:

Zeytin Dal Kanseri Saha Çalışması Sonuç Tablosu

Mahalleler	Kontrol Edilen Bahçe Sayısı (adet)	Zeytin Dal Kanseri Bulaşık Bahçe Sayısı (adet)	Zeytin Dal Kanseri Bulaşık Bahçe Yüzdesi (%)
Akköy	257	55	21
Balat	111	12	11
Akyeniköy	240	44	18
Akbük	52	3	6
Denizköy	25	2	8
Yalıköy	15	3	20
Batıköy	58	15	26
Didim-merkez	61	4	7
TOPLAM	819	138	17

Proje uygulama aşamaları ve sonuçları, alınması gereken tedbirler gibi hususlar bir kitapta toplanmıştır. Proje kapsamında basımı yapılarak yayımlanmış ve dağıtılmıştır.

ÇAMELİ'YE ÖZGÜ CEVİZ TİPLERİNİN VE FASULYE ÇEŞİTLERİNİN YAYGINLAŞTIRILMASI PROJESİ

ÇAMELİ ZİRAAT ODASI
DENİZLİ

Ajansımız tarafından 2016 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında 79.550 TL bütçe ve %100 destek oranı ile desteklenen, Çameli Ziraat Odası tarafından 2016 yılı haziran ve eylül ayları arasında "Çameli'ye Özgü Ceviz Tiplerinin ve Fasulye Çeşitlerinin Milli Ekonomiye Kazandırılması" projesi yürütülmüştür.

Proje öncelikle bölgedeki üretimin değerlenmesi ve ülke adına yerel gen kaynağının korunması açısından önem taşımaktadır. Proje ile yöreye özgü fasulye çeşitleri belirlenmiş, coğrafi işaret alınmış ve de yerel ceviz tipleri tespit edilerek tescillerini almak için gereken çalışmalar yapılmıştır.

Proje kapsamında 200'den fazla üreticiye "modern ceviz yetiştiriciliği ve aşılama" ve "fasulye yetiştiriciliği ve organik tarım" eğitimleri verilmiştir.

Proje sonunda, proje faaliyetleri, Çameli Fasulyesi araştırma sonuçları, Çameli'ye özgü ümitvar ceviz tiplerinin tespiti ve aşılama çalışmaları sonuçları, kuru fasulye tarımı ve yetiştiriciliği, organik tarım, ceviz yetiştiriciliği ve aşılama tekniklerinin yer aldığı bir kılavuz kitap basımı gerçekleştirilmiştir.

KARABAĞLAR YAYLASINDA "DÖRT MEVSİM TURİZM"

MENTEŞE BELEDİYESİ MUĞLA

Menteşe Belediye Başkanlığı tarafından 2016 yılı Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında sunulan ve başarılı bulunan "Karabağlar Yaylası'nda Dört Mevsim Turizm" projesi ile Menteşe ilçesinde yer alan Karabağlar Yaylası'nda kültür ve doğa turizminin yapılabilmesi, Karabağlar Yaylası'nın dört mevsim yerli ve yabancı turistlerin ilgi ve cazibe merkezi haline getirilmesi, yerel halka sürdürülebilir ekonomik katkı ve istihdam sağlanması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda Karabağlar Yaylası'nın 12 ay sürecek turizm çeşitlerinin araştırılması, çıkarılacak fizibilite raporu sonucunda dört mevsim turizmde izlenecek yol haritasının oluşturulması ve sürdürülebilirliğin sağlanması hedeflenmiştir.

Tamamı Ajansımız tarafından desteklenen ve 48.238 TL destek verilen projede literatür ve arşiv tarama çalışmaları yapılmış, Karabağlar Yaylası'nın ekonomik getirileri ve turizm çeşitliliğine ilişkin fizibilite çalışmaları yürütülmüştür.

Tanıtım faaliyetleri kapsamında Türkçe ve İngilizce broşürler basılmış, dağıtılmıştır. Proje sonucunda "Karabağlar Yaylasında Dört Mevsim Turizm" başlıklı araştırma ve fizibilite raporu hazırlanmıştır.

YAŞAM KALİTESİ YÜKSEK

2023'te Yüksek Katma Değerli ve Yenilik Odaklı Üretimi olan bir Güney Ege için çalışıyoruz.

YENİLİĞE DAYALI ÜRETEN

Zengin Beşeri Sermaye ve Güçlü Toplumsal Altyapı ile yaşam kalitesi yüksek Güney Ege için çalışıyoruz.

DOĞASINI KORUYAN

Sahip olduğumuz güzellikleri tüm dünyaya Dört Mevsim sunmak için çalışıyoruz.

KÜRESEL TURİZM ODAĞI GÜNEY EGE

Doğayı kullandığımız gibi koruyoruz; sürdürülebilir çevre için çalışıyoruz.

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

GAZETECİDEN ÇİFTE KARİYER

“O şimdi şifalı hayatın peşinde”

Tea Home®
BİTKİ ÇAYLARI

Denizlili gazeteci Hasan Durna, mesleğinin 15. yılında doğanın özüne kariyer yolculuğuna çıkarak, 20 dönüm arazide “İyi Tarım” uygulaması başlattı.

“Özlediğiniz Doğallık” sloganıyla tescillettiği adaçayı, kekik, papatya, civanperçemi, çobançantası, rezene, ıhlamur, nane, lavanta, stevia (şeker otu), kantaron yağı gibi aromatik doğal ürünleri, kendi tesisinde işleyip sallama çay haline getirerek “Tea Home” markasıyla pazarlıyor.

Denizlili gazeteci Hasan Durna, hayatın tümünün tek düze yaşamanın sıkıcılığından kurtulup mesleğinin 15. yılında doğanın kucağına kariyer yolculuğuna çıktı. Çal ilçesindeki aileden miras kalan 20 dönümlük arazide “İyi Tarım” uygulaması başlatan Durna, ilk ürünlerini alırken yöredeki çiftçiler için öncü ve örnek oldu. Adaçayı, kekik, papatya, civanperçemi, çobançantası, rezene, ıhlamur, nane, lavanta, stevia (şeker otu) gibi doğal ve aromatik bitkileri özenle yetiştiren gazeteci Hasan Durna, “Doğal ve aromatik bitkiler dünyanın bilinen en eski tarihinden bu yana şifa kaynağı olmuştur. Hele nüfusun arttığı, hayatın hızla akışı içinde insanın özü, doğayla buluşmayı arzuluyor. Önce ben kendi hayatımda bunu başardım. Şimdi insanımıza sağlıklı tabbi bitki çayları içirebilmek için, ‘Hayat seninle başlar’ parolasıyla ‘Senin’ markasını tescillettik. Ayrıca ürünlerimizi Tea Home markasıyla yurdumuzun her köşesine ulaştırmaya başladık. Nihai hedefimiz bu ürünlerimizi dünyanın her köşesine ulaştırmak” dedi.

Önce Bilgi

Çal’daki 20 dönümlük arazinin 10 dönümünü adaçayı, 10 dönümünü lavanta etrafına da 70 adet ıhlamur fidanı diken Durna, bu girişimiyle yöredeki çiftçilere de öncü ve örnek oldu. Gazeteci Hasan Durna’nın hikayesi, bir haberle başladı. Tıbbı aromatik bitkilerle ilgili haber yaparken ilgi duyduğu bu alanda araştırmalar yapan Durna çabalarını şöyle anlattı: “Isparta’dan Balıkesir’e kadar her bölgeye gittim. Bu bitkilerin nasıl yetiştirildiğine dair tarlalarda inceleme yaptım, üreticilerle konuştum. Önce teknik ve pratik bilgiler edindim. Sonra uygulama için rahmetli kayınpederimden kalan Çal’daki arazi üzerinde İyi Tarım uygulaması başlattım. İlk yıl adaçayı hasadı yaptım. Ancak bir sorun vardı. Gazeteciliğim mesleğim süresince çiftçilerin hep aracıların kazandığı yakınmasını da dikkate aldım. Tüccar ve toptancının yorulmadan kazandığı bir sistemde ürünleri kendim işlemek üzere bir tesis kurdum. Organik tarım uygulamasının da tescilini alıp adaçayları el değmeden hazırladık.” dedi.

geka.gov.tr

Farklı Olmak İçin

Özellikle kış aylarında fazlaca tüketilen tıbbi aromatik bitkilerin pazarlamasına da önem verdiklerini anlatan Durna, ürünlerin sağlıklı olarak tüketiciye ulaşması için nemden koruyan özel torbalar içinde yerleştirdiklerini kaydetti. Durna, "Annem kışlık yiyecekleri korumak için özel kese dikerdi. Bundan esinlenerek ürünlerimizi özel keselere yerleştirdik. Hem güvenilir ürün olduğunu gösteriyoruz hem de olumsuz dış etkilerden koruyoruz. Şimdiden ürünlerimiz büyük ilgi gördü. Ürünlerimizin doğal görüntüsünü korumak için keselerin ağzını keten iple bağlıyoruz ve iki boncukla albenisini artırıyoruz. Gönderdiğimiz numunelerden memnun kalan son satıcılardan yeni siparişler almaya başladık. Hedefimiz yurtdışı pazarlarına açılmak." dedi.

Dağlardan Toplatıyor

Kendi tarlasında üretmediği tıbbı ve aromatik bitkileri dağlardan toplattığına dikkat çeken Hasan Durna, "Kendi tarlamızla iyi tarım uygulamasıyla ürettiğimiz ürünlerin dışında tesisimizde işleyeceğimiz tıbbı bitkileri dağlardan toplatıyoruz. Çeşitli mahallelerde dağlardan bitki toplayarak geçimini sağlayan toplayıcılar var. Özellikle papatya, kuşburnu, civanperçemi ve çobançantasını dağlardan tamamen doğal yetişen bölgelerden toplatıp kendi tesisimizde işliyoruz. Tamamen hijyenik ortamda sallama çay haline getirdiğimiz tıbbı bitkileri de kendi tescilli markamız olan 'Tea Home' markasıyla satışa sunuyoruz" dedi.

Sırada Yağları ve Suları Var

Kendi tesisinde işlediği tıbbı ve aromatik bitkilerin önümüzdeki dönemde yağlarını ve sularını da çıkartmayı hedefleyen Hasan Durna, "Sallama çay haline getirdiğimiz tıbbı ve aromatik bitkilerin yağları ve suları da büyük ilgi görüyor. Özellikle kekik yağı, kekik suyu, nane yağı, lavanta yağı ve piyasada acı badem yağ olarak bilinen ve satılan adaçayı yağı bol tüketiliyor. Bu ürünlerin yağlarının çıkartılmasıyla ilgili tesis yatırımlarını da önümüzdeki süreçte gerçekleştireceğiz. Bu yıl yağ denemelerimizden ilki olarak 'kantaron yağı' üretimine başladık. Doğadan toplattığımız kantaronlarından ürettiğimiz yağı 30 mililitrelik cam şişelerde satıyoruz" dedi.

DENİZLİ, TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN BAŞKENTİ OLACAK

Tıbbi aromatik bitkileri Çal, Çivril ve Baklan bölgesinde ilk diken çiftçi olarak kayda geçen gazeteci Hasan Durna, kentin tanıtımına da önem verdiğini söyledi. Durna şunları kaydetti: “Bu girişimim yöredeki çiftçiler tarafından başta yadırgandı. Çünkü geleneksel tarımın hakim olduğu bölgede bu tür bitkiler yetiştirilmiyordu. Bazı çiftçiler, ‘Bu iş olmaz’ diyordu. Şimdi taktirlerini dile getiriyorlar. Ben de bundan gurur duyuyorum. Ürünümüzü keseye koyup böyle satmaya başlayınca da sanırım benden sonra o bölgede adaçayı ve lavanta dikmeyi düşünen çiftçi sayısı artacak. Bu gidişle Denizli, tıbbi ve aromatik bitkilerin başkenti olacak.”

BEREKETLİ TOPRAKLARI, TERTEMİZ SUYU VE YEMYEŞİL DOĞASI İLE BOZDOĞAN

Hazırlayan: Aydın Yatırım Destek Ofisi

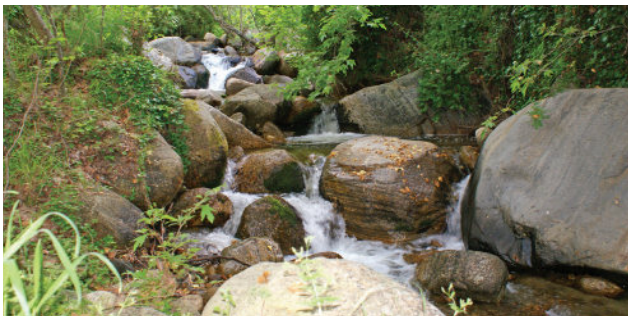
Genel Bilgiler

Aydın il merkezinin güneyinde konumlanan Bozdoğan ilçesi batıda Çine, doğuda Karacasu, kuzeyde Yenipazar ve Nazilli ilçeleri, güneyde ise Muğla ile komşudur. İl merkezinden 68 km uzakta bulunan ilçeye Aydın Denizli karayolunu Nazilli'ye kadar takip edip oradan güneye ayrılarak ulaşılmaktadır. İlçe Menderes vadisi üzerinde, güney-kuzey ekseninde ikinci derecede ulaşım ve ticaret merkezidir.

Aydın'ın diğer ilçelerinden farklı olarak Bozdoğan ovada konumlanmamış, sırtını yüksekliği 1792 m'ye ulaşan Madranbaba Dağları'na dayamıştır. Akdeniz ikliminin hüküm sürdüğü Bozdoğan'ın verimli topraklarıyla ilçenin sembolü haline gelen bol mineralli Madran suyu birleştiğinde yüksek kalitede ve verimde tarımsal üretim kaçınılmaz hale gelmektedir. Zeytin, incir, kestane, patates ve biber öne çıkan tarımsal ürünlerdir. Yeşilin her tonun görülebileceği doğa harikası ilçemiz Aydın'ın en sık bitki örtüsüne sahiptir.

Menderes'in bir kolu olan Akçay Irmağı'nın oluşturduğu vadiler doğa tutkunlarının yeni gözdesi haline gelmiştir. Son yıllarda yapılan düzenleme ve tanıtım çalışmaları sayesinde Arapapıştı Kanyonu özellikle Aydın ve çevre illerden gelen günübirlik ziyaretçileri kendisine çekmektedir.

Madran suyu ve gazozu, manda kaymaklı pidesi, biberi, özgün el işlemeleri ve keçi kılından yapılan çadırı ile Bozdoğan, doğa ile iç içe, yavaş, güvenli ve huzurlu bir yaşam vadetmektedir.



➤ Tarih

Günümüzde Bozdoğan ilçe sınırları içinde yer alan bereketli Akçay Ovası'nda yerleşimin izleri ilk çağlara dayanır. Harpasa (Harpasos, Arpaz, Esenköy), Neopolis (Yazıkent) ve Ayakösten (Kavaklı) yerleşimlerinde bulunan kalıntılar bunu doğrulamaktadır[1]. Bozdoğan merkezine adını veren Hisar Mahallesi'nin de geçmişinin ilk çağlara kadar uzandığı söylenebilir.

Roma ve Bizans döneminde Afrodisias ve Harpasa'nın gölgesinde kalan Bozdoğan'da yerleşim çeşitli felaketler sebebiyle kesintilere uğramıştır. Anadolu Selçuklu Devleti'nin Bizans elinden alarak topraklarına kattığı Bozdoğan, devletin geleneksel bir politikası olan Türk boylarını iskân etme yoluyla Türkleşmiştir. Doğan Beyli veya Bozdoğanlı aşiretlerinin Akçay Vadisi'ne yerleştirilmesiyle yörede Bozdoğan ismi anılmaya başlanır[2]. Bir pazar yeri olarak kurulan Bozdoğan tarımsal ürün ticaretinin güçlenmesiyle yerleşke haline dönüşmüştür. Önce Menteşe Beyliği, sonra Aydınoğulları Beyliği sınırlarında yer almış, 15'inci yüzyıl başından itibaren ise Osmanlı egemenliğine girmiştir.

Osmanlı döneminde ilçeden "Bazarköy" adıyla bahsedilmiş ve kaza statüsü verilmiştir. Bazarköy'de, Osmanlı Devleti'nin sağladığı güven ortamı sayesinde ticaret yoğunlaşmış ve ekonomik hayat daha da canlanmıştır ancak 17'nci yüzyıldan itibaren Osmanlı Devleti'nin otoritesini kaybetmesiyle başlayan eşkıyalık neticesinde Aydın merkez ve Nazilli istikametine göçler yaşanmış, kaza eski önemini kaybetmiştir[3]. Tanzimat'tan sonra yapılan idari düzenleme ile 1789 yılında ilçe statüsü kazanmıştır.

I. Dünya Savaşı sırasında Yunan işgalinin getirdiği zulümden kaçanlar savaşın görece daha az etkilediği Bozdoğan'a sığınmıştır. Nazilli'nin Yunanlılar tarafından ele geçirilmesinin ardından ilçe verimli toprakları ve kilit konumu ile Kuvay-ı Milliye için önemli bir üs görevi görmüştür[4].

Tarihin ilk dönemlerinden beri yerleşimin görüldüğü Akçay Vadisi'ni günümüz ilçe sınırları içinde bulunduran Bozdoğan yoğun tarımsal üretim ve tarıma dayalı ticaretin yapıldığı bir yer olagelmiştir. Aydın, Tavas (Denizli) ve Menteşe (Muğla) güzergâhının kesişim noktasında bulunan Bozdoğan, savaş dönemlerinde bir üs olarak kullanılmıştır.

➤ Nüfus ve Demografi

Bozdoğan'ın tarihi incelendiğinde ilçenin konargöçer Türk boyları yani Yörükler tarafından yurt bellendiği görülecektir. 19'uncu yüzyılda köle ticaretinin etkisiyle Afrika'dan getirilen siyahi ailelere kıyı Ege'nin diğer yörelerinde olduğu gibi Bozdoğan'da da rastlanmaktadır. Ancak günümüzde Afrika kökenli Türklerin sayısı ilçede oldukça azalmıştır. İlçe Yunan işgaline uğramamış, Balkan savaşları ve Kurtuluş Savaşı ardından yaşanan göçlerden çok etkilenmemiştir. Bu da demektir ki Bozdoğan sakinleri uzun yıllardır aynı topraklarda yaşamaktadır.

2016 yılı nüfus sayımına göre Bozdoğan'ın nüfusu 33.857 kişidir[5]. Aydın'ın diğer ilçeleri ile kıyaslandığında orta büyüklükte nüfusa sahip olduğu görülmektedir. Aynı yıl ilçe sakinlerinin nüfusa kayıtlı oldukları iller incelendiğinde en fazla Aydın, Denizli ve Muğla illerine kayıtlanmış oldukları görülmektedir. İlçenin önemli oranda göç aldığı söylenemez. İlçenin hızla geliştiği, doğum oranın azaldığı ve doğumda yaşam beklentisinin yükselerek yaşlı nüfusunun arttığı söylenebilir.

15 yaş ve üstü nüfusun yarıdan fazlası ilkokul veya ilköğretim okulu mezunudur. Okuma yazma bilmeme oranı özellikle 60 yaş üstü kadınlarda yüksektir. Eğitim konusunda Bozdoğan Efeler, Söke, Kuşadası ve Didim gibi ilçelerin gerisinde kalmaktadır. Sağlık hizmetlerine erişmede herhangi bir sıkıntı yaşanmamaktadır. İlçe merkezinde hastane bulunmakta, uzman doktorlar hizmet vermektedir.

---

[1] *http://www.bozdogan.org/icerik.asp?icerik=1*
[2] *Bozdoğan Dergisi , T.C. Bozdoğan Kaymakamlığı*
[3] *Erdem, İlhan, "Aydınoğulları Beyliğinden Osmanlıya Geçiş Sürecinde Bozdoğan", sf. 133-138, Bozdoğan I, Bozdoğan Belediyesi Kültür Yayını 2010.*
[4] *Güneş, Günver "Atatürk Döneminde Bozdoğan'da Siyasi Yaşam", sf. 262-290, Bozdoğan I, Bozdoğan Belediyesi Kültür Yayını 2010.*
[5] *TUİK (2016), Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS), https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr.*

Tarım ve Hayvancılık

Bozdoğan ilçesinin ekonomisi tarıma ve tarım ürünlerinin ticaretine dayanmaktadır. Organik tarım ve iyi tarım uygulamalarının yaygın olduğu ilçede Çevre Amaçlı Tarım Arazilerini Koruma Programı (ÇATAK) kapsamında birçok proje uygulanmaktadır. İlçe toprakları temiz, tarımsal üretim hastalıktan aridir.

İlçede yapılan tarımsal üretim tahıllar ve diğer bitkisel ürünler, sebzeler, meyveler, içecek ve baharat bitkileri olmak üzere üç kategoride incelenebilir.

Tahıllar/diğer bitkisel ürünler kategorisinde en fazla üretilen ilk üç ürün sırayla silajlık mısır, yonca (yeşil ot) ve arpadır. Hayvan yemi olarak kullanılan bu ürünlerin hayvancılığın oldukça gelişmiş olduğu ilçede en çok üretilen ürünler olarak karşımıza çıkması doğaldır. Bozdoğan'da üretilen hayvan yemi ülke içinde de satılmaktadır. İlçede bu ticareti yapan büyük bir firma bulunmamaktadır.

Sofralık domates, karpuz ve patlıcan sebzeler kategorisinde en fazla üretilen ilk üç üründür. Meşhur Bozdoğan pazarında satılan bu ürünler komşu ilçe pazarlarında da satılmaktadır. Domates, patlıcan, dolmalık biber gibi sebzelerin paketlenmeden ya da kurutulmadan satılması katma değer kayıplarına neden olmaktadır.

Meyveler, içecek ve baharat bitkileri kategorisinde en fazla üretilen ürünler ise sırasıyla yağlık zeytin, incir, sofralık zeytin ve kuru biberdir. İlçede yetişen zeytin türleri arasında aşı yeli, eşek, eğri çekirdek, gemlik ve manzalina kalite ve kalibrasyon açısından ön plana çıkmaktadır. İlçede mavi sertifikalı zeytin fidanı üretimi de yapılmaktadır. Özgün tat ve aroması ile Bozdoğan kuru biberinin ilçede özel bir önemi vardır. Baharatlık olarak üretilen biber yaz mevsiminde kurutularak toz haline getirilmektedir. Bozdoğan biberinin başarısı ülke geneline yayılmıştır. Kayseri'de üretilen pastırma ve sucukların en kalitelilerinde Bozdoğan biberi kullanıldığı bilinmektedir. Dağ yamaçlarında yetiştirilen Bozdoğan incirinin kalitesi oldukça yüksektir. Ayrıca İlek (top) denilen, incirin döllenmesi için gerekli olan erkek incir Bozdoğan'da yetiştirilmektedir. Bozdoğan'da top pazarı kurulmakta, topların satımı ilçe halkı için bir gelir kaynağı olmaktadır.

Kestane, elma, ceviz, nar, şeftali, turunçgiller, ayva, üzüm, susam, yer fıstığı, patates ve çam fıstığı Bozdoğan'ın geniş tarımsal ürün yelpazesinde kendilerine özgün bir yer bulmaktadır. Bozdoğan'da yetişen kardinal üzümü tamamı paketlenerek yurtdışına ihraç edilmektedir.

Bozdoğan'da süt üretimine yönelik hayvancılık ön plana çıkmaktadır. Kültür ırkı sığır ve melez ırklar tercih edilmektedir. İlçede manda yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Bozdoğan'da üretilen manda kaymağı üretim miktarı ve kalitesi düşünüldüğünde Aydın ilinde ilk sırada gelmektedir. Küçükbaş hayvancılık da bölgenin coğrafi yapısıyla uyumludur.

Arıcılık son dönemlerde Bozdoğanlı çiftçilerin rağbet gösterdiği bir faaliyettir. Kaliteli bal üretimi yapılabilecek yerlerden biri olan Bozdoğan'da 30 üzeri kovanı olan yaklaşık 60 kişi bulunmaktadır.

İlçede bulunan Kemer Baraj Gölü'nde ve onu sulayan Akçay Nehri kıyılarında Alabalık yetiştirme çiftlikleri faaliyet göstermektedir. Aydın ilindeki toplam akukültür üretiminin yaklaşık %90'ı Bozdoğan ilçesinde gerçekleşmektedir[6].

Turizm

Özgün kır mimarisi, verimli toprakları, tarihi ve doğal zenginlikleri ile Bozdoğan'ın kırsal turizm potansiyeli de oldukça yüksektir. Kırdaki coğrafi çeşitlilik, antik Yunan, Roma Bizans, Selçuklu ve Osmanlı'dan kalan tarihi eserler, özgün mimariye sahip köy evleri, kıra ulaşım sorununun bulunmaması, ilçe halkının misafirperverliği Bozdoğan'da birçok kırsal turizm aktivitesinin yaratılmasına imkân tanımaktadır. Köylerde ufak tefek altyapı problemleri olsa da bu problemlerin çözülmesi zor değildir.

[6] *Karcıoğlu Mehmet, Aldemir Osman Selçuk ve Özçağ Mustafa "Bozdoğan'da Akuakültür İşletmelerinin Üretim ve Pazarlama Sorunları ve Çözüm Önerileri", sf. 120-134, Bozdoğan II, Bozdoğan Belediyesi Kültür Yayını (2010).*

Bozdoğan'da yer alan tarihi eserler arasında; antik Yunan Dönemi'nden kalan Neopolis (Yazıkent-Koyuncular mahalleleri arasında) ve Piginda (Çamlıdere Mahallesi'nin kuzeyinde) antik kentleri, Pers Kaya Mezarları, Roma ve Bizans'ın izlerini taşıyan Körteke Kalesi, Örtülü ve Konaklı mahallerindeki Selçuklu Sarnıçları ve Kemer Köprüsü, Osmanlı döneminden kalan Çarşı, Pabuşçuoğlu, Baltacıoğlu ve Hıdır Baba Camileri, Bozdoğan Çarşı Hamamı öne çıkmaktadır. Ayrıca Dutağaç ve Olukbaşı mahallerindeki eski evler restore edilerek turizme kazandırılabilir.

Madran Dağı, Bulgur Yaylası ve Dikilitaş doğa tutkunları için gizemli rotalar sunmaktadır. Kemer Barajı üzerinde yer alan Arapapıştı Kanyonu 6 kilometre uzunluğu ve 380 metre yüksekliği ile yerli ve yabancı turistleri ağırlamaktadır. Kanyon tekne ile gezilebilmektedir. 6 farklı yürüyüş rotası bulunan kanyonda her mevsim doğanın ayrı bir güzelliğine şahit olabilir, kamp alanlarında güven içinde kamp yapabilirsiniz.

Kültür

Bozdoğan'ın adeta sembolü haline gelen Madran suyu Madranbaba Dağları'nın eteklerinde bulunan çeşitli kaynaklardan çıkmaktadır. 1970 yılında ticari önem kazanan su kaynakları 1973 yılında Bozdoğan Belediyesi'nin girişimiyle sağlık bir ortamda şişelenip satılmaya başlanmıştır[7].

Kıl çadır ya da diğer ismiyle Yörük çadırı yüzlerce yıldır yörükler için ev işlevi görmüştür. Tamamen doğal yöntemlerle, herhangi bir zararlı madde eklemeksizin keçi kılından üretilen bu çadırlar Bozdoğan Olukbaşı Köyü'nde halen el emeğiyle üretilmektedir. Şöhreti dünyada bilinen Bozdoğan kıl çadırı Suudi Arabistan'a ihraç edilmektedir. Dokuma tezgahlarında, çadır haricinde, çul, çuval ve halat da üretilmektedir.

Bozdoğan'ın mutfak kültürü de oldukça zengindir. Madran gazozu, Bozdoğan pidesi, kar helvası, tatlı sucuk ve oğlak kebabı bu mutfağın en bilinen eserleridir. Madran gazozu, eşsiz madran suyu ile yapılan kendine özgü tat ve kokuda, lezzetli bir gazozdur. Bozdoğan pidesi ise ünü Türkiye'ye yayılmış bir hamur işidir. Bayram günlerinde Bozdoğanlılar pide yaptırır ve konuklarına ikram ederler. Bozdoğan yuvarlağı adı verilen pidenin, üzerine turunç suyu sıkılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Çeşitli iç malzemelerle hazırlanan bu pidelerin üzerine arzu edildiği takdirde meşhur manda kaymağı da konulabilmektedir. Kış aylarında, Madranbaba Dağı yükseklerinden temin edilen ve özel depolarda korunan kar, yaz aylarının kavurucu sıcaklarında, üzerine çeşitli şerbetler dökülerek yenilmektedir. Serinletici ve hafif bir yaz tatlısı olan Bozdoğan kar helvası Aydın'ın her yerinde, aynı adla satılarak tüketilmektedir. Tatlı sucuk Bozdoğan'da yetişen üzüm ve cevizlerin bir araya gelmesiyle oluşan, sağlıklı bir gıdadır. Özellikle kış aylarında tüketilen bu ürün Bozdoğan'ın meşhur salı pazarında bulunabilir. Oğlak kebabı ise yaz aylarında, kuyularda ve çevirme şeklinde yapılmaktadır.

İğne oyasının merkezi Bozdoğan'dır diyebilecek kadar iddialıdır Bozdoğan. Bozdoğanlı kadınlar yüzlerce farklı desende mutluğunu, hüznünü, sevincini, kederini aktarmıştır iğne oyasına. Günümüzde özellikle yaşlı kadınlar tarafından devam ettirilen bu gelenek ne yazık ki sürdürülememektedir.

Uzman Görüşü

Bozdoğan verimli toprakları ve kaliteli tarımsal üretimi, kırsal turizm potansiyeli ve çeşitli kültürel zenginlikleri ile Aydın'ın öne çıkan ilçelerinden biridir. İlçe eğitim ve sağlık açısından iyi durumdadır. Sosyal ve kültürel faaliyetlerin sınırlı oluşu gençler tarafından bir problem olarak dile getirilmiştir. Bu kapsamda özellikle Belediye öncülüğünde ilçeye tiyatro oyunları getirilebilir, sinema filmleri gösterilebilir.

Çevre kirliliği Bozdoğanlıların en büyük kaygılarından birisidir. Tarımdan kaynaklanan çevre kirliliğinin önlenmesine yönelik çiftçiler bilgilendirilmelidir. Jeotermal enerji üretim merkezleri ilçe içinde henüz faaliyet göstermiyor olsa da ileride yapılabilecek muhtemel yatırımlar koruma kullanma dengesi düşünülerek, tarımsal değerlere ve insana zarar vermeyecek şekilde planlanmalıdır.

Bozdoğan iğne oyası örneklerinin sergilenebileceği bir müze turistlerin ilgisini ilçeye yönlendirebilir. Müze kurulmasıyla unutulmaya yüz tutmuş oya örneklerinin tespit edilip arşivlenmesi bu değerin gelecek kuşaklara aktarılması imkânını sağlamaktadır.

Gençlik hizmetleri ve spor ilçe müdürlüğünün öncülüğünde çocuk ve gençlere yönelik spor kursları düzenlenmektedir. Aydın'da sadece Bozdoğan ilçesinde bulunan atış poligonunda 100'e yakın öğrenci atış sporunun inceliklerini öğrenmektedir. Ayrıca okçuluk poligonu bulunmakta ve satranç kursları düzenlenmektedir.

[7] *Baykal, Füsun, Toprak, Mehmet Ali, "Kırsal Kalkınma ve Kırsal Turizm: Bozdoğan (Aydın) için Bir Araştırma", sf.41-82, Bozdoğan II, Bozdoğan Belediyesi Kültür Yayını (2010).*

COĞRAFİ İŞARETLEME SİSTEMİYLE, SAHİP OLDUĞUMUZ TÜM ZENGİNLİKLERİMİZE DEĞER KAZANDIRILMALIDIR

Coğrafi İşaret en basit anlatımıyla, belli bir coğrafi bölgeden kaynaklanan ürünlerin ünü ve karakteristik özellikleri olarak tanımlanmaktadır. Bir ürünün coğrafi işaret koruması altına girebilmesi için aynı kategorideki diğer ürünlerden farklı olarak belirgin bir nitelik, ün ya da daha farklı özellikleri açısından sınırları belirli bir bölgeden kaynaklanması gerekmektedir. Bir bölgeden kaynaklanmak, coğrafi işaretlerin en önemli özelliğidir. Ticari öneminden öte, taklitlerinden korunması, geleneksel üretim yöntemlerinin sürdürülebilirliği ve geliştirilmesi, kırsal ekonomiye katkısı gibi, birçok açıdan titizlikle korunması gereken ürünlerdir.

Tüketici bilincinin arttığı günümüzde, satın alma isteğinin daha çok bilindik yöresel ürünlere yöneldiği gözlenmektedir. Bilgiye hızlı erişim imkanı bulunması, artan satış şekilleri ürünlere ulaşımı çok kolaylaştırmıştır. Yöresel ürünlere karşı artan talep, bu ürünlerin bölgelerinin dışında farklı

şekillerde üretilmelerine neden olmaktadır. Gerçek ürünlerle büyük benzerlik gösteren bu ürünler tüketiciyi yanlış yönlendirmekte, haksız rekabete neden olmaktadır. Bu amaçla bölgemize has ayırt edici özelliklere sahip ürünlerimizde, coğrafi işaret belgelerinin ve markalaşmaların önemi büyüktür.

Yöresel ürünlere sadece coğrafi işaret tescili alınması yeterli değildir. Bu ürünlere, markalaşma süreci ile artı bir değer kazandırılmadığı sürece, yaratılabilecek ekonomik değer sınırlı kalacaktır.

Aydın Ticaret Borsası olarak ilimizin tarım ürünlerinin korunması, haksız rekabete uğramaması ve dünya çapında tanınması için Aralık 2010'da Türk Patent Enstitüsü'ne yapılan "Aydın Kestanesi" coğrafi işaret başvurusu, Türk Patent Enstitüsü tarafından tescile uygun görülmüştür. "Aydın Kestanesi" coğrafi işaret başvuru aşamamızdan, bu güne birçok tanıtım çalışması yürütülerek, Aydın Kestanesi'nin bilinirliği arttırılmış, her platformda ön plana taşınmıştır.

Avrupa Birliği Coğrafi İşareti alınması yolunda, başvuru işlemlerimiz tamamlanmış değerlendirme ve ilan süreci beklenmektedir. "Aydın Kestanesi Avrupa Birliği Coğrafi işaretinin" alınmasıyla, ülkemiz ve ilimiz ekonomisine önemli bir kazanç sağlayacaktır.

Aydın Kestanesi ile birlikte, Aydınımızın stratejik öneme sahip ürünlerinden Aydın Zeytinyağı, Aydın Memecik Zeytini, Yamalak Kabası (Yamalak Sarısı), Aydın Çam Fıstığı (Künar) coğrafi işaret başvuru hazırlıkları devam etmektedir.

Fevzi ÇONDUR
Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı

Yukarıda bahsi geçen konular neticesinde, coğrafi işaret ve markalaşma konusunda bilinçlendirme ortamı sağlanmalıdır. Coğrafi işaretleme sistemiyle, sahip olduğumuz tüm zenginliklerimize değer kazandırılmalı, değerlerimizi de markalaşma yoluyla rekabet edebilir hale getirerek, katma değer sağlamamız gerekmektedir.

SOĞANLI SÜS BİTKİLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ VE PAZARLAMASI

ÇİNE İLÇE GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ AYDIN

Ajansımız 2014 yılı Teknik Destek Programı kapsamında Çine İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından sunulmuş olan "Soğanlı Süs Bitkileri Yetiştiriciliği ve Pazarlaması" projesine destek sağlanmıştır. İlçede soğanlı süs bitkileri yetiştiriciliği ve pazarlaması konusunda il ve ilçe müdürlüğünde görev yapan teknik personelin bilgi ve deneyim düzeyinin arttırılması ve yapılan yayım faaliyetlerini zenginleştirmek amacı ile "Soğanlı Süs Bitkileri Yetiştiriciliği" konusunda 30 kişilik grup halinde 5 günlük eğitim alınmıştır. İldeki süs bitkileri yetiştiriciliği sektörünü geliştirme ve yaygınlaştırmak için kurum personelinin yeterli bilgi ve deneyime sahip olması gerekliliği üzerine alınan eğitimde "Soğanlı süs bitkilerinin Türkiye'deki durumu ve ihracatı, sınıflandırılması, soğanlı süs bitkilerinin üretimi ve çoğaltılma teknikleri, soğanlı süs bitkilerine ait bazı örneklerin tanıtılması, soğanlı süs bitkilerinde hastalık ve zararlılar, soğanlı süs bitkilerinde depolama ve pazarlama teknikleri konuları işlenmiştir. Soğanlı süs bitkileri yetiştiriciliğinin bilinçli ve üretim kalitesinin yükseltilmesi ile ildeki iç ve dış pazarlarda yer alması sosyal yapıya da yeni iş alanlarının yaratılması ve istihdam edilen kesimlere barınma ve eğitim imkanları sağlanması ile katkı sağlaması amaçlanmıştır.

AYSO ZEYTİNYAĞI DUYUSAL EĞİTİM SEFERBERLİĞİ

AYDIN SANAYİ ODASI
AYDIN

Ajansımız 2014 yılı Teknik Destek Programı kapsamında Aydın Sanayi Odası tarafından sunulmuş olan "AYSO Zeytinyağı Duyusal Eğitim Seferberliği" projesine destek sağlanmıştır. Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren fabrika sahipleri, fabrika ustaları, büyük üreticiler ve zeytinyağı tüketicileri için zeytinyağının tadına bakarak, zeytinyağının cinsini ve zeytinyağının duyusal özelliklerini ortaya koyabilmelerini sağlayacak donanıma ulaşmaları amacıyla 30'ar kişilik gruplar halinde toplam 8 gruba eğitim verilmiştir. Her bir eğitim programı 1 gün, 7 saat olmak üzere, zeytinyağının sağlık üzerine etkileri, depolama ve tat ile ilgili yanlış bilinenler, duyusal eğitim başlıkları altında teori ve uygulama olmak üzere 2 aşamalı olarak gerçekleştirilmiştir.

geka.gov.tr

ZEYTİNYAĞI DUYUSAL TADIM EĞİTİMİ

ULA İLÇE GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ MUĞLA

Ajansımız 2014 yılı Teknik Destek Programı kapsamında Ula İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından sunulmuş olan "Zeytinyağı Duyusal Tadım Eğitimi" projesine destek sağlanmıştır. Eğitim faaliyeti Ula Merkez, Kızılağaç, Akyaka, Gökova, Kızılyaka, Karabörtlen, Gölcük ve mahallelerinde uygulanmış ve bu şekilde 242 zeytin üreticisine ulaşılmıştır. Katılımcılar zeytin çeşitleri ve üretimi, hasat verimliliği, stoklama ve ambalajlama, zeytinyağının özellikleri, duyusal tadım gibi pek çok konuya ilişkin bilgi sahibi olmuşlardır. Eğitim ile üreticilerin daha kaliteli zeytin yetiştirmeleri, zeytin işleme tesisi sahibi ve çalışanlarının ise daha kaliteli zeytinyağı elde edebilmelerinin sağlanması amaçlanmıştır. Faaliyetin ayrıca ürün kalitesinin iyileşmesi yoluyla zeytin ve zeytinyağı ile bağlantılı tüm laboratuvar, ambalaj, makine vb. bağlantılı sektörlere de olumlu etki etmesi beklenmektedir.

GÜNEY EGE'DE **KEŞFEDECEK** ÇOK ŞEY VAR

BODRUM
DİDİM
PAMUKKALE
KUŞADASI
FETHİYE
MARMARİS

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

geka.gov.tr

DENİZLİ'DEN YÜKSELEN YILDIZ TAVAS

Hazırlayan: Denizli Yatırım Destek Ofisi

Tavas'a Genel Bakış

Tavas, tarihin izleri ile doğanın eşsiz güzelliklerinin buluştuğu, sosyal ve kültürel değerlerin birbirinden renkli gelenek ve göreneklerle buluştuğu gelişme potansiyeli yüksek bir ilçedir.

Denizli'nin güney batısında yer alan Tavas, denizden yüksekliği 950 metre olan şirin bir ilçe olup 1.691 km kare yüzölçümündedir. Tavas'ın nüfusu, 2016 nüfus sayımına göre 44.517'dir.

Kuzeyde Babadağ, güneyde Bozdağ, doğuda (Kızılhisar) Serinhisar Dağları, batıda Kale ilçeleriyle çevrili olan Tavas, yüzey şekilleri bakımından etrafı dağlarla çevrili düz bir ova görünümündedir. Esasında Tavas Ovası 950 rakımlı bir yayladır.

İlçe sınırları içerisinde bulunan höyük düzenindeki yerleşimlerden, bölgenin tarihinin prehistorik döneme kadar uzandığı anlaşılmaktadır. Yine Tavas Ovası'nın çevresinde bulunan Tabea ve Herakleia Salbace yerleşimin Hellenistik Roma ve Bizans Dönemlerinde etkin bir şekilde sürdüğünü göstermektedir. Yöre, 12'nci ve 13'üncü yüzyıllarda Türkmenler'in Karia Bölgesi'ne yapmış olduğu akınlarla Türkleşmiştir.

İbn-i Batuta ve Evliya Çelebi'nin kayıtlarında Muğla ve Aydın sınırlarına kadar dayandığı ifade edilen Tavas, adını 13'üncü asırda kurulmuş ve merkezi Hırka Köyü olan Tavaslıoğlu Beyliği'nden almış olup o dönemlerde şu andaki ilçe merkezinin bulunduğu yer ise Yarangüme olarak adlandırılmıştır. Tavaslıların bugün dahi memleketlerini eski ismiyle adlandırmalarının, ağız alışkanlığından ziyade, bu ismi ile kendilerini özdeşleştirmelerinden kaynaklandığı aktarılmaktadır. Anadolu da "yaranlık", "yoldaşlık" anlamında kullanılan bu kelime, aynı zamanda Tavaslı olmayı ifade etmektedir. Bu memleketin insanlarının, topraklarına duydukları bağlılık ve yoldaşlık duygusu ile her koşulda birbirlerinin yanında yer almayı başardıkları ve tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapan Tavas'ın, bugün de bu özelliğinin devam ettirildiği söylenmektedir.

Yüzlerce yılın izlerini taşıyan pek çok tarihi binanın bugünle buluştuğu Tavas'ta, geçmişin birbirinden güzel izleri ile karşılaşmanız için ilçeye adımınızı atmanız yeterlidir. Tarihi zenginliklerini doya doya seyredebileceğiniz ilçe sokaklarında yürürken binlerce yıl ötesine uzanan keyifli bir yolculuğa çıkarsınız. Yüzyıllar önce yapılmış Bağ Pazarı, etrafındaki tarihi evleri ve yüzyıllık ağaçları ile adeta geçmişin günümüze yansımasıdır. Tavas'ın önemli simgelerinden olan bağ evleri ile çevrili meydan, Tavas Bağlar Mesireliği olarak ilçeye gelen birçok kişiyi kendine hayran bırakmaktadır. Tavas'ın bir diğer özelliği ise, ahşap evlerdeki işçilik olup ilçenin özellikle bazı yerlerinde görebileceğiniz bu evlerdeki işçilik dönemini yansıtan güzelliklere sahiptir.

➤ El Dokumaları ile Ünlü Küçük Dev Yerleşim Alanı: Kızılcabölük

Orta Asya'dan göç eden uç beylerinin bir kısmı, obalarıyla beraber bugünkü Kızılcabölük'ün bulunduğu merkeze yerleşmiş olup el dokumalarının tarihçesi yaklaşık 600 yıl öncesine dayanmaktadır. O dönemlerde buralara gelen obaların insanları çobanlık işi ile uğraşmaları nedeni ile keçilerinin kılını, koyunlarının yününü kirman adı verilen el aletleri ile eğirip kendi ihtiyacı olan giyecek, heybe, çuval, kese gibi eşyaları gerim tekniği ile kendileri dokumuşlar, Osmanlı döneminde ise dokumacılık sanatı daha da gelişmiş ve ilerlemiştir. Bu dönemde birçok sadrazam, şehzade ve devletin ileri gelenlerinin giydikleri giysilerin kumaşları bu yöremizin dokumalarından temin edilmiştir. Kısacası, Kızılcabölük el dokumacılığı geçmişten günümüze süregelen geleneksel bir yapıya sahiptir.

Evliya Çelebi dahi Seyahatnamesinde bu yöremize yer vermiş, yörenin dokumacılığından "Kızılcabölük Çulhacılığı" olarak bahsetmiştir. Ayrıca, tüm dünyada ilgiyle izlenen Troy (Truva) filminde rol alan oyuncuların kostümleri Kızılcabölük'te üretilmiştir.

➤ Terrakota Sanatı

Tavas'ın Medet Köyü'nde, ülkemizde bilinen tek temsilcisi olan, Anadolu'nun eski uygarlıklarından biri olan Hititliler Dönemi'ndeki gibi çanak çömlekler ürettiği için kendisini "Son Hititli" olarak tanıtan vefat etmiş olan Necip Savcı tarafından başlatılan geleneksel seramik sanatına Terrakota denilmektedir. Terakotada esas olan seramiğin ince ve sırsız olmasıdır. Terakota sırlı seramiğe benzemez, boyası oldukça zordur ve doğaldır. Seramiğin çok ince olmasından dolayı kili kille karıştırıp, toprağı toprakla boyamak ve resim yapmak işin ustalığıdır.

➤ Tel Kırma Sanatı

Tel Kırma olarak adlandırılan ve yaklaşık 150 yıldır devam eden oya işlemesi kültürümüzün el sanatları dalında nadir unsurlarından biridir. Tel kırma; altın, gümüş, bakır gibi metallerden yapılan tellerin kumaş üzerine hiçbir kesici alet kullanılmadan işlenmesi ile yapılır. Oya ya da işleme yapılırken telin doğal olarak bükülmesi tel kırma olup özellikle gelinlik kızların çeyizi için yapılan tel kırma motiflerinin yaşamdan alınmış ayrı bir destansı hikâyesi vardır.

➤ Sesi, Türküleri, Hikayeleri, Yareni İle Kalplerde Taht Kuran Usta İsim: Özay Gönlüm

Tavas doğumlu çağdaş halk ozanı Özay Gönlüm; sesi, türküleri, hikayeleri, yöresel icra tekniği, vokal yorumu ve "yaren" adını verdiği üçlü sazı ile Türk Halk Müziğinde bir ekol oluşturmuştur. Yaren adlı çalgı aleti ile cura, bağlama ve çöğürü bir araya getirmiştir. Avrupa, Amerika Birleşik Devletleri, Avustralya, Çin ve Hindistan'da konserler veren Özay Gönlüm, başta Denizli ve Kütahya yöreleri gelmek üzere pek çok yöreden 3.400'den fazla türkü derleyerek Denizli-Tavas halk kültürünün geniş kitlelere duyurulmasında önemli rol üstlenmiştir.

➤ Tavas'ta Yemek Adetleri

Köklü bir mirasa sahip Tavas'ın mutfak kültürü de aynı güzellikte çıkar karşımıza...

İlçenin meşhur yemekleri Tavas'ın adını yüceltmeye devam etmektedir. Göveci ve meşhur tahinli pidesinin tadına doyum olmaz. Odun ateşi ile sabahın ilk saatlerinde harlanan ocaklar, öğle saatlerine doğru şenlenmeye başlar; için için yanan ocağa yerleştirilen etler, kendi halinde saatler süren bir lezzet serüvenine girer. Ocaktan çıkan kuzu dana etleri, ustası tarafından sıcağı sıcağına servise hazırlanır. Göveçlere pay edilen etler kendi yağları ile buluştuğunda ortaya çıkan "cız" sesi ve etrafa dağılan enfes koku, iştahınızın iyice açılmasına sebep olur.

Tavas pidesinde asıl aktör tahinli pidedir. Tavaslılar tarafından bu pideye "içli-dışlı" denir. Tahin ile hamurun buluşması ve odun fırınında pişmesiyle ortaya çıkan tahinli pide gövecin ardından bambaşka bir lezzet bırakır damaklarda. Tavas baklavasını yapmak da ayrı bir zanaattır. 40 kat yufkanın her sırasına dökülen cevizlerin şerbetle buluşması da damaklarda unutulmayacak tatlar bırakır.

➤ Tavas Zeybeği

Kuşaktan kuşağa, dilden dile geçen bir direniş öyküsüdür Tavas Zeybeği...

Adı ile özdeşleşen bu halk oyunu, kökeninde efelerin kahramanlığını anlatır. Haksızlığa karşı çıkan, zenginden topladığını fakire dağıtan, dağları mesken tutan efelerin öyküsüdür Tavas Zeybeği'nin anlattığı… Asil duruş Tavas Zeybeği'nin etkileyici hikâyesi ile bütünleşince seyrine doyum olmayan bir oyun ortaya çıkar.

➤ Kış Turizminin Yeni Gözdesi; Denizli Kayak Merkezi

Kültür ve Turizm Koruma ve Gelişim Bölgesi'nde yer alan Denizli (Tavas Bozdağ) Kayak Merkezi tesisi ilçe turizmi açısından önem taşıyan alanların başında gelmektedir. Bozdağ 2.419 metre rakımda yer almaktadır. Kayak merkezi alt istasyonu 1.900 metre, üst istasyonu 2.391 metrededir. Yamaç yönelimi (kuzey–kuzey batı), toz ve kristal kar bakımından, karın niteliği uygun kriterlere sahiptir. Ulaşım Tavas, Nikfer yolu ile sağlanmaktadır. Kayak merkezi; Denizli'ye 85 km Tavas'a 39 km Nikfer'e 14 km uzaklıktadır. Bozdağ, deniz ile karasal iklim geçiş bölgesindedir. İlk kar yağışı kasım ayında başlar ve mayıs ayına kadar kar bulunur. Bozdağ 1. Etap Kayak Alanı 3.950 metre uzunluğunda ve 487 hektardır. Toplam 2.700 kişi/saat kapasiteli 3 adet mekanik tesis hattı bulunmaktadır. Birinci teleski hattı: 750 metre, ikinci telesiyej hattı: 1.700 metre, üçüncü telesiyej hattı: 1.500 metredir. Bozdağ'da sisin çok az olması, rüzgâra kapalı bir alanda yer alması Denizli Kayak Merkezi'ni avantajlı kılmaktadır.

➤ Geçmişten Günümüze Uzanan Tarihi Değer: Herakleia Hieronu

Herakleia Salbace Antik Kenti yaklaşık 4 km doğusunda, bugünkü Tavas-Kızılcabölük'ün 1 km kuzeydoğusunda, ören Sırtı ve Kocapınar mevkii diye adlandırılan yerdedir. Dört tarafını plakalardan oluşan kabartmalar çevirir. Kabartmalarda Armetis, Apollon, Pan, Dionysos ve Herakles ile ilgili mitolojik sahneler işlenmiş olup milattan sonra 1'inci yüzyıl Roma Dönemi'ne aittir. Hieron'un yer aldığı Höyüğün eteklerinde neolitik döneme ait el aletleri bugün Pamukkale Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmektedir.

➤ Antik Dönemin Tıp Merkezlerinden: Heraklia Salbace

Birçok tanrıya ithaf edilmiş ve dönemin ilk hastanelerinden birinin kurulduğu şifa merkezi antik kent…

Kent, Tabae (Davaz) Ovası'nın kuzey-doğu sonunda Salbacos (Babadağ) dağ silsilesinin eteklerinde Vakıf Mahallesi'nin bulunduğu alandadır. Kent yarı tanrı kahraman Herakles adına kurulmuştur.

➤ Apollania Salbace

Kent, Tavas'ın 7 km batısında düz bir ova üzerinde kurulan Medet Mahallesi yerleşim alanı içinde yer almaktadır. Tavas Ovası'nın en verimli arazileri üzerinde kurulan Apollonia, batıda Tabae yolu ile Karya bölgesine, güneyde Sebastopolis yolu ile Likya bölgesine, doğuda Tavas yolu ile Likya bölgesiyle Frigya bölgesine ulaşımı bulunan antik kentlerden birisidir.

➤ Sarı İsmail Sultan Türbesi

Sarı İsmail Sultan, 1260-1350 yılları arasında Tekke Mahallesi'nde yaşamış bir Türkmen dedesidir. Hacı Bektaş Veli hazretlerinin müritlerindendir. Denizli'nin güney ve güneybatı bölgelerinin Türkleşme sürecinde etkin bir rol aldığı bilinmektedir.

➤ Avdan Baba Türbesi

On birinci yüzyılda yaşayıp Anadolu'nun Türkleşmesinde ve İslamlaşmasında rol oynayan velilerdendir.

➤ Tavas Hırka Camii

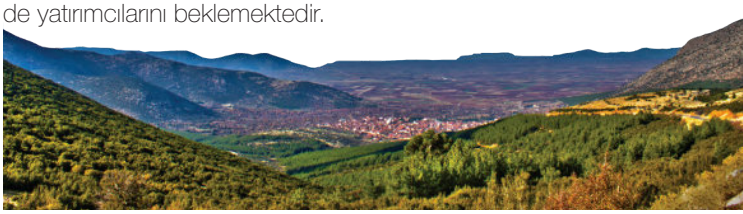
Hırka Mahallesi'nde bulunan Hırka Camii, Osmanlı Dönemi'ne ait bir mimari eserdir. Harim kısmı kare planlı olan caminin üzeri kubbe örtülüdür. Pencerelerin söveleri ile atıklarında ve harimin giriş açıklığında mermer kullanılmıştır. Caminin duvarları kısmen sıvalıdır. Doğu ve batı cephelerde altta üçer, üstte ikişer pencere vardır. Güney cephesinde altta ve üstte

ikişer pencere bulunurken, kuzey cephesinde ise pencere yoktur. Üst sıralardaki açılır pencereler cephelerin ortalarına yerleştirilmiş, orta pencerenin iki yanına birer sağır pencere yapılmıştır. Alt pencereler dikdörtgen şekilli ve düz atkılı olup caminin kubbesi sekizgen bir kasnak üstüne oturtulmuştur. Minaresi kare kesitli bir kürsü üzerine silindirik gövde şeklinde inşa edilmiş, geçtiğimiz yıllarda aslına uygun şekilde restore edilen Hırka Camii, günümüzde de kullanılmaktadır.

➤ Tarihi Hırka Konağı

Hırka Köyü tarihinin Selçuklular ve hatta Bizanslılara dayandığı rivayet edilmektedir. Hırka Köyü'nün ilçe olduğu dönemden kalma Hükümet Konağı'nın bir bölümü yanmıştır. Diğer bir bölümü ise hala ayakta ve hala Konak içi mevkiinde ev olarak kullanılmaktadır. Bir rivayete göre bir zamanlar burada Konakiçi denilen mahalde 102 odalı bir sarayda zengin ve namlı kırk ağa yaşarmış; diğer bir rivayete göre ise bu konağın sahibi Denizli, Muğla ve Aydın bölgesinde büyük bir nüfuza sahip olan Tavaslızâde Osman Ağa'dır.

Günümüzde hızla gelişen, tarihi, kültürel, doğal değerleri ile hem alternatif turizm alanında hem de tarım, hayvancılık ve tarıma dayalı sanayi potansiyeli ile dikkat çeken ilçede besicilik yatırımlarında doğal bir kümelenme görülmektedir. Birçok potansiyele sahip ilçe bu bakımdan hem ziyaretçilerini hem de yatırımcılarını beklemektedir.



Kaynakça

Tavas Kaymakamlığı, << http://www.tavas.gov.tr >> , (28.11.2017)
Tavas Belediyesi << http://www.tavas.bel.tr >>, (29.11.2017)
Denizli İl Kültür Turizm Müdürlüğü << http://www.pamukkale.gov.tr >>, (30.11.2017)
Bir Denizli Seyahati, Güney Ege Kalkınma Ajansı, Denizli Yatırım Destek Ofisi, 3. Baskı, 2014.
Mehmet, Meder, Süleyman, İnan, Mehmet, Karabay, Kadim Oğuz Şehri Tavas, Tavas Belediyesi Yayını, 1. Baskı, Şubat 2014.

Paylaştıkları bilgiler ve fotoğraflar için Tavas Kaymakamlığı'na ve fotoğrafları çeken Ersin İlker'e teşekkür ederiz.
Paylaştıkları fotoğraflar için Tavas Belediyesine teşekkür ederiz.

GÜNEY EGE ANKARA'DA TANITILDI

10. Ege Tanıtım Günleri

Ajansımız tarafından Ankara Atatürk Kongre Kültür Merkezi'nde 18-22 Ekim 2017 tarihleri arasında gerçekleştirilen "10. Ege İlleri Tanıtım Günleri" etkinliğinde 60 metrekarelik bir alan ile Güney Ege tanıtımı için katılım sağlanmıştır. Stant konstrüksiyonu ve tasarımı yaptırılmış, katılımcı hazırlıkları gerçekleştirilmiştir. Aydın, Denizli ve Muğla İl Kültür ve Müdürlükleri ile iletişime geçilmiş, katılımları konusunda gerekli bilgilendirmeler yapılmış ve etkin katılımları sağlanmıştır. Stant alanında Güney Ege yerel ürünlerinden Denizli Horozu, Milas Dokuma Halısı, Denizli'den geleneksel Yatağan Bıçakları ve Buldan Dokumalarından örnekler de sergilenmiştir.

Afyonkarahisar'ın ev sahibi kent olduğu etkinlikte, Ajansımızın tahsis ettiği stant alanında Aydın, Muğla ve Denizli illerinden oluşan Güney Ege Bölgesi her yönüyle tanıtıldı. Ajansın tahsis ettiği stant alanında bulundukları illerin tanıtımını yapan Aydın, Denizli ve Muğla İl Kültür Turizm Müdürlükleri temsilcilerinin yanı sıra, Denizli Horozu, Milas Dokuma Halısı, Denizli'den geleneksel Yatağan Bıçakları ve Buldan dokumalarından örnekler de sergilendi.

Atatürk Kültür Merkezi'nin içerisine kurulan stantlarda bölgenin valilikleri, il ve ilçe belediyeleri, kaymakamlıkları, ticaret ve sanayi odaları, borsalar, yöresel el sanatları, üreticileri, basın kuruluşları, kültür ve sanat insanları ile doğa sporları kulüpleri yöre kültürünü sergileyip Ege'nin güzelliklerini ziyaretçilere hissettirdiler.

geka.gov.tr

MUĞLA'DA IŞIĞIN VE SUYUN YARATTIĞI GÜZELLİKLERİ DENİZDEN SEYREDİN

MAVİ YOLCULUK

Hazırlayan: Muğla Yatırım Destek Ofisi

Akdeniz ve Ege'nin mavi sularında tarih ve doğal güzelliklerle kucaklaşan şirin koyları ve adaları tekne ile keşfetmek artık erişilemez bir hayal değil. Bundan 40 yıl kadar önce yalnızca denizcilerin ulaşabildiği benzersiz güzelliklerle dolu bu koylara ve adalara, artık dileyen herkes geleneksel - ahşap bir guletle yolculuk yapabiliyor.

Deniz ve mavinin uçsuz bucaksız olduğu Muğla kıyıları Mavi Yolculuk için en uygun yerlerdendir. Muğla'daki irili, ufaklı sayısız koy denize sevdalı gönülleri daha ilk bakışta fetheder.

Mavi Yolculuk, Ege kıyılarının hemen her yerinden yapılmasına rağmen bu iş için en uygun kıyılar, deniz ve mavinin uçsuz bucaksız uzandığı Muğla kıyıları. Muğla'da yer alan irili ufaklı sayısız koy, denize sevdalı gönülleri ilk bakışta fethediyor.

Denizden ve güneşten alabildiğine yararlanmanın yanında, çeşitli su sporları olanakları da Mavi yolculuğun bir başka avantajı... Tüplü ya da tüpsüz su altı dalışı, su kayağı, jet ski, windsurf, banana, ringo ve deniz paraşütü, birbirinden şirin koylarda yapabileceğiniz etkinliklerden bazıları. Denizin ve rüzgarın elverdiği koşullarda mavi güzelliklerde sizi romantik bir lirizme götüren yelken seyri de işin cabası...

Aslında Mavi Yolculuk markası; Bodrum'da yaşadığı sürgün döneminde arkadaşları ile birlikte denizde geçirdikleri uzun seyahatler sonrası Halikarnas Balıkçısı adıyla anılan Cevat Şakir Kabaağaçlı'nın keşfettiği bir değerdir. Medeniyetten uzak sadece muhabbet ve eğlenmek için Ege'nin mavi sularında haftalarca dolaşan Halikarnas Balıkçısı sayesinde "Mavi Yolculuk" Muğla'nın önemli bir markası olmuştur.

Mavi Yolculuk rotaları

Muğla'nın Mavi Yolculuk rotaları ve her rotada karşılaşacağınız engin güzellikleri saymakla bitiremeyiz. Bu yüzden şimdi anlatacaklarımız Muğla'nın Mavi Yolculuk değerlerinin sadece küçük bir bölümü olacak.

Karaada: Adı kara ama kendisi yeşil bir adadır. 400 metreye ulaşan zirvesi çam ormanları ile kaplıdır. İçindeki şifalı çamur ve sıcak su kaynayan mağarası hem Mavi Yolculuk hem de günübirlik gezi teknelerinin uğrak yeri.

Büyük Çatı Koyu: Büyük Çatı Koyu, ucunda fener bulunan Mersincik Burnu'nun 2 mil kıble-keşişleme yönünde kalıyor. Koyun ağzında ise gelenleri bekleyen yalnız bir ağacın bulunduğu küçük bir ada var. Koyları ve ana limanıyla Çatı Koyu oldukça etkileyici. Koyun her bir yanı çam ormanı ile kaplı. Ana limanda deniz kenarında içilebilir tatlı bir su kaynağı var.

Yediadalar: Gökova'nın çam ormanları ile kaplı güney sahilleri önünde dört ada; kıyı ile aralarında 2 milden geniş bir körfez oluşturur. Hemen her hava koşulunda bu ada ve koylar arasında demirlenecek çok sayıda sakin köşe bulunur. Batıda kalan Martılı Ada çıplak bir adadır. Güney yakası ve doğu burnu üzerinde denize girilecek güzel kumsallar vardır. Diğer adalar ise; Uzun, Zeytinli ve Küçük adalardır. Adalar bitki örtüsü bakımından fakir olmasına rağmen koylarda sahiller yoğun çam ormanı ile kaplıdır. Çamaltı Koyu, Bekar Liman, Karaağaç Limanı, Uzun Liman, Bübüş Bükü, Küfre Koyu ve Göllü Ada; Yediadalar bölgesinin en önemli demirleme noktalarıdır.

Löngöz Koyu: Gökova'nın en güzel koylarından biridir. Tepelerin denize dik indiği, ormanla kaplı koy yarım mil kadar içeriye girer. Rüzgara kapalı olduğu için de teknelerin geceleme ya da mola için sevdiği yerlerdendir.

İngiliz Limanı: Hiçbir havanın etkileyemeyeceği sakinlikte bir limandır. İngiliz limanı denmesinin sebebi ise, 2. Dünya Savaşı'nda birkaç İngiliz savaş gemisi burada gizlenmişler. Gece çıkıp Alman işgalindeki adaları ve düşman gemileri vurur, sonrada kaçıp buraya saklanır, üzerlerine de birkaç dal atınca görünmez olurlarmış.

Okluk Koyu: Rahmetli Özal zamanında yapılan Cumhurbaşkanlığı konutu ile ünlenmiştir. Okluk Koyu'nun girişinde kayalıkların üzerinde bir Deniz Kızı Anıtı görür, şaşırırsınız. Dünyanın bütün denizlerini Kısmet adlı teknesiyle dolaşan Sadun Boro'nun, her seferi sonrası gelip demirlediği Okluk Koyu'na ve Gökova'ya bir armağandır bu anıt. Heykeltraş Tankut Öktem tarafından yapılan Denizkızı anıtının kaidesinde, Sadun Boro'nun şu sözleri yazılı: "Bu denizkızı düşlerini süsleyen cennete erişebilmek için nice engin denizler, ufuklar aştı. Kıtalar, adalar, koylar dolaştı. Ta ki Gökova'ya ulaşana kadar".

Sedir Adası: Altın sarısı kumsalıyla her yıl yaklaşık 100 bin kişiyi çekmektedir. Sedir, Orta ve Küçük adadan oluşan adalar topluluğu; Şehir adaları olarak ta biliniyor. Sedir Adası; antik Kedrai Kenti ve Kleopatra Plajı ile tanınıyor. Kleopatra Plajı ise adını bir efsaneden alıyor. Bölge halkı, Romalı komutan Antonius'un, sevgilisi Mısır Kraliçesi Kleopatra için Mısır'dan incecik taneli kumları bu plaja özel olarak getirttiğine ve iki sevgilinin burada birlikte yüzdüğüne inanıyor.

Sedir Adası, altın sarısı kumlu plajı ve sığ denizi ile özellikle çocuklu aileler için çok uygun. Ada, deniz sefası yanında keyifli bir keşif turu için de her şeye sahip. Kalıntıları adanın hemen tamamına dağılmış olan Kedrai Antik Kenti'nden günümüze Apollon Tapınağı, antik tiyatro ve nekropol eserleri kalmış. Adada 2 bin 500 kişi kapasiteli Roma dönemi antik tiyatro ayakta kalabilen en önemli yapı konumunda.

Göcek Körfezi ve 12 Adalar: Körfez içindeki koylar ve adalar 1988'den bu yana özel çevre koruma bölgesidir ve dolayısıyla koruma altındadır. Yat turizminin merkezi konumunda olan Göcek Körfezi'nde 4 farklı yat marina yat tutkunlarına hizmet vermektedir. Göcek Limanı'ndan çıkan tekneler isterlerse Eğri Çam Koyu'na, Osmanağa Çeşmesi'ne, Atbükü'ne, Günlüklü Koyu'na, Boynuzbükü'ne, Killebükü'ne uğrayabilir. Taşyaka (Bedri Rahmi Koyu) ise bölgenin en güzel koylarındandır. Her zaman bağlanmış çok sayıda yatı görmeniz mümkündür. Mavi yolculuğun ilk gezginlerinden ressam Bedri Rahmi'nin kayaya yaptığı balık resmi, sanatçı Azra Erhat'ın çakıl taşlarından uçurtma mozaiği koya olan ilgili bir kat daha arttırmaktadır. Kuzeyde, çeşme tarafındaki kayalıklara oyulmuş kaya mezarları, teknelere hizmet veren restoranın bulunduğu düzlükte buz gibi su kaynağı dikkat çekmektedir.

Kaynakça

Muğla Gezi Rehberi, Muğla Valiliği

Üstü çam ve zeytin ağaçlarıyla kaplı Domuz Adası'nın yakınında yer alan Hacıdede Deresi Koyu, bir başka önemli Mavi Yolculuk durak noktasıdır. Koyun ortasında 30-40 metre çapında sığlık, bu sığlığın üzerinde de Likya ya da Roma dönemi harabeleri var. Harabelerin en yüksek yeri suyun 1 metre altındadır. Kalıntıların üzerinde yüzmek, özellikle de deniz gözlüğü ile yüzmek oldukça keyif vericidir.

Tersane adası ise Göcek Körfezi'nin en büyük adasıdır. Tersane Koyu da en büyük koyu. Mübadeleden önce Rumlar yaşarmış. Arkadaki düzlükte üç beş harap ev ve bir kilise kalıntısı var.

BÖLGE YÖRESEL ÜRÜNLERİ JAPON YATIRIMCIYA TANITILDI

Güney Ege'nin yöresel ürünlerini tanıtılması amacıyla Japon yatırımcı Shinichi Kobayashi Bölgemizi 2017 yılı kasım ayında ziyaret etti.

Organizasyonu ile gerçekleşen etkinlik kapsamında, Japonya'da Ajansımız tarafından katılım sağlanan fuarlarda tanışılan ve 3 senedir Ajansımız ile iletişim halinde olan Japon girişimci/yatırımcı Shinichi Kobayashi'nin talebi doğrultusunda kendisi ile bir program oluşturuldu.

Kobayashi, Buldan Bezi ile ilgilenmekte ve her sene Buldan'a özel ziyaretler düzenlemektedir. 19-21 Ekim 2017 tarihleri arasında Aydın, Denizli ve Muğla illerinde farklı el ürünü yöresel ürün inceleme ziyaretleri, yöresel ürünlerin tarihi ile bağlantılı olduğu düşünülen çeşitli antik kent ve müze ziyaret programı düzenlendi.

Güney Ege'nin yöresel ürünleri Japon girişimci ve yatırımcı Shinichi Kobayashi tarafından büyük ilgi gördü.

Güney Ege Bölgesi'ndeki yöresel ürünleri incelemek; zanaatkârları, üretim atölyelerini ve ilgili el ürünleri üreten ve ticaretini yapan kuruluşları gezerek yerinde görmek ve bilgi alışverişinde bulunmak amacıyla gerçekleşen ziyaretler kapsamında Bodrum sandaleti, Kızılcabölük dokumaları, Kavaklıdere bakırları, Karacasu çömlekleri, terracotta ürünleri ve Milas halısı üreticileri ziyaret edildi.

Kobayashi'nin ziyaretinin amacı Güney Ege Bölgesi'ndeki yöresel ürünleri daha yakından incelemek; zanaatkârları, üretim atölyelerini ve ilgili el ürünleri üreten ve ticaretini yapan kuruluşları gezerek yerinde görmek ve bu sektörün temsilcileriyle karşılıklı görüşerek bilgi alışverişinde bulunmaktır. Ajansımız bu gibi çalışmalarla Bölgemizin yurtdışında tanınırlığını arttırmayı amaçlamaktadır.

Rakamların Diliyle GÜNEY EGE

GEKA Bölgesi ile ilgili son istatistiki veriler

BÖLGEYE ÖZGÜ ÜRÜNLERE AİT GENEL İSTATİSTİKLER

Yerel ürünleri ile öne çıkan Güney Ege Bölgesi'nin tescilli coğrafi işaretleri beklendiğinden az sayıdadır. Aydın'a ait 3 tescilli coğrafi işaret bulunurken Denizli'nin 5, Muğla'nın ise 3 coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. Bu ürünlerin 8'i tarımsal ürün diğerleri ise diğer yöresel ürünlerdir. Aydın'ın dünyaca ünlü incir ve kestanesi ise hak ettiği değeri alarak uluslararası tescile sahip olmuştur.

Tablo 1. Tescilli Coğrafi İşaretler

Aydın	Denizli	Muğla
Aydın İnciri*	Buldan Bezi	Milas Zeytinyağı
Aydın Kestanesi**	Kale Biberi	Milas El Halısı
Dalama Tandırı	Denizli Leblebisi	Bodrum Mandarini
	Denizli Traverteni	
	İsabey Çekirdeksiz Üzümü	
*AB'de tescillenmiştir.		
**AB'de tescil işlemleri devam etmektedir.		

Kaynak: Türkiye Patent ve Marka Kurumu, 2017

Bunlarla birlikte illere ait birçok coğrafi işaret başvurusu bulunmakta ve bunların incelemeleri halen sürdürülmektedir. Bunlar arasında Aydın zeytini ve zeytinyağı, Tavas baklavası ve Datça nurlu bademi dikkat çekmektedir.

Tablo 2. Başvuru İşlemleri Devam Eden Coğrafi İşaretler

Aydın	Denizli	Muğla
Söke Tatlı Maya Ekmeği	Tavas Baklavası	Muğla Köftesi
Karacasu Pidesi	Çameli Fasulyesi/Çalıbasan	Muğla Saraylısı
Çine Köftesi	Çameli Fasulyesi/Yerli Gıcık	Marmaris Yerfıstığı
Nazilli Basması	Çameli Fasulyesi	Marmaris Adaçayı
Nazilli Kar Helvası		Marmaris Çam Balı
Aydın Memecik Zeytini		Ortaca Limonu
Aydın Zeytinyağı		Kavaklıdere Cevizi
Madran Suyu		Muğla Tarhanası
Söke Körüklü Çizmesi		Datça Nurlu Bademi
İncirliova Deve Sucuğu		Muğla Beyaz Mermeri
		Muğla Çam Balı

Kaynak: Türkiye Patent ve Marka Kurumu, 2017

Bölgeye özgü endemik bitki ve tıbbi aromatik bitkilere bakıldığında ise tıbbi aromatik özelliğe sahip bitkilerin bir çoğunun bölgede yetiştirildiği görülmektedir. Aşağıdaki tablolarda 2016 üretim miktarları illere göre verilmektedir. Bu bitkiler arasında Denizli'nin kekik üretimi göze çarpmaktadır. Denizli sadece ülkenin değil dünyanın kekik merkezi olarak bilinmektedir. Kekik dışında bölgede adaçayı, haşhaş, anason yetişmektedir.

İl Adı	Ürün Adı	Toplu Meyveliklerin Alanı (Dekar)	Üretim (Ton)	Ağaç Başına Ortalama Verim (Kg)
Aydın	Kekik	1.100	165	150
	Fiğ (Adi) (Dane)	250	25	100
Denizli	Anason	35.415	2.387	67
	Kimyon	562	31	55
	Kekik	111.152	12.624	114
	Adaçayı	2.735	275	101
	Fiğ (Adi) (Dane)	480	69	144
	Fiğ (Diğer) (Dane)	872	156	179
	Fiğ (Macar) (Dane)	370	59	159
	Gül (Yağlık)	1.020	174	171
	Haşhaş (Kapsül)	43.211	1.650	38
	Lavanta	270	29	107
Muğla	Keçi Boynuzu	320	536	30
	Anason	9.500	950	100
	Kekik	255	48	188
	Adaçayı	114	17	149
	Fiğ (Adi) (Dane)	3.405	487	143
	Lavanta	35	5	143
	Oğulotu (Melissa)	2	1	500

Kaynak: TÜİK, 2016

Bu ürünlerin ülke üretimindeki yeri incelendiğinde kekik üretiminin ülkenin %87'sini karşıladığı görülmektedir. Ülkenin adaçayı üretiminin %71'ini, anason üretiminin %35'ini, haşhaş üretiminin %10'unu TR32 Bölgesi karşılamaktadır.

Ürün adı	TR32 Üretim Miktarı (ton)	Türkiye Üretim Miktarı (ton)	Bölge Üretiminin Ülkeye Oranı (%)
Kekik	12.837	14.724	87
Adaçayı	292	411	71
Anason	3.337	9.491	35
Haşhaş (Kapsül)	1.650	16.550	10
Lavanta	34	747	5

Kaynak: TÜİK, 2016

Bölgenin organik üretim verileri incelendiğinde ise bölgenin Türkiye organik üretiminde söz sahibi olduğu görülmektedir. Özellikle Aydın ilinde organik üretim oldukça yoğun gerçekleştirilmektedir. Organik üretim sertifikası bulunan 8.250 çiftçi ile Aydın, Türkiye'de ilk sırada yer almaktadır. Üretim miktarında ise Muş'un ardından ikinci sırada yer almaktadır. Türkiye'nin en fazla organik üretim ürünü zeytin Aydın'da yetiştirilmektedir. Bu veriler ışında TR32 Bölgesi illerinin 2016 yılında en fazla organik üretim yaptığı ürünler aşağıda görülmektedir.

Aydın		Denizli		Muğla	
Ürün	Üretim Miktarı (Ton)	Ürün	Üretim Miktarı (Ton)	Ürün	Üretim Miktarı (Ton)
Zeytin	122.756	Elma	4.225	Zeytin	7.669
İncir	57.802	Pamuk	1.877	Portakal	713
Elma	15.088	Zeytin	618	Badem	450
Kestane	5.841	Çilek	261	Nar	241
Pamuk	4.090	Kiraz	215	Mandalina	205
Mısır	2.111	Üzüm (sofralık)	171	Kekik	100
Nar	1.586	Üzüm (kurutmalık)	52	Adaçayı	100

Aydın		Denizli		Muğla	
Gerçek Çiftçi Sayısı	8.258	Gerçek Çiftçi Sayısı	162	Gerçek Çiftçi Sayısı	575
Gerçek Üretim Alanı (ha)	44.942	Gerçek Üretim Alanı (ha)	644	Gerçek Üretim Alanı (ha)	3.448
Doğal Toplama Alanı (ha)	200	Doğal Toplama Alanı (ha)		Doğal Toplama Alanı (ha)	2.200

Kaynak: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2016

Güney Ege Kalkınma Ajansı (GEKA)

GüneyEgeKA

guneyegeka

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

T.C.
GÜNEY EGE KALKINMA AJANSI

2018 YILI
PROJE TEKLİF ÇAĞRISI
Toplam Destek: 30.000.000 TL

KÜLTÜR TURİZMİNİN GELİŞTİRİLMESİ
MALİ DESTEK PROGRAMI
(KÜÇÜK ÖLÇEKLİ ALTYAPI PROJELERİNE YÖNELİK)

REFERANS NO: TR32/18/TUR

Toplam Bütçe : 20.000.000 TL
Asgari Tutar : 100.000 TL
Azami Tutar : 2.000.000 TL

Kooperatif ve Birliklerin Güçlendirilmesi
MALİ DESTEK PROGRAMI
(KAR AMACI GÜTMEYEN KURULUŞLARA YÖNELİK)

REFERANS NO: TR32/18/KOOP

Toplam Bütçe : 10.000.000 TL
Asgari Tutar : 50.000 TL
Azami Tutar : 500.000 TL

SON BAŞVURU TARİHİ: 26 MART 2018 SAAT: 18^{00}

AYDIN YATIRIM DESTEK OFİSİ
Ata Mah. Denizli Bulv. No:18
Aydın Ticaret Borsası Kat: 6
Efeler/AYDIN
Telefon: +90 256 211 0 216
+90 256 211 0 217
Fax: +90 256 211 0 213
aydin@geka.gov.tr

DENİZLİ MERKEZ
Pamukkale Üniversitesi TEKNOKENT Kat: 3
Çamlaraltı Mah. Hüseyin Yılmaz Cd. No:67
20070 Pamukkale/DENİZLİ
Telefon: +90 258 371 88 44
Fax: +90 258 371 88 47
pyb@geka.gov.tr / info@geka.gov.tr

MUĞLA YATIRIM DESTEK OFİSİ
Şeyh Mah. Turgutreis Cad.
Belediye Kapalı Otoparkı Kat: 1
Menteşe/MUĞLA
Telefon: +90 252 213 17 92
+90 252 213 17 93
Fax: +90 252 213 17 82
mugla@geka.gov.tr

Taahhütname Son Teslim Tarihi: 2 Nisan 2018 Saat: 18^{00}

www.geka.gov.tr

Başvurular Kalkınma Ajansları Yönetim Sistemi (KAYS) üzerinden yapılacak olup, sistem üzerinden üretilen taahhütnamenin teslim edilmesiyle tamamlanır. Ayrıntılı bilgi Ajans Resmi İnteret Sitesinde ve Başvuru Rehberlerinde bulunmaktadır. Başvuru Rehberleri, Resmi İnternet Sitesinden, Ajans Merkezinden ve Yatırım Destek Ofislerinden temin edilebilir.

GuneyEgeKA
GuneyEgeKalkinmaAjansi
guneyegeka